

EL PACHARÁN NAVARRO

El último cultivo domesticado

Belén Arrizabalaga
NAVARRA AGRARIA



*N los campos de Navarra pueden verse ya plantaciones de un nuevo cultivo, de recentísima creación, que ha surgido tras un arduo proceso de domesticación de un arbusto salvaje autóctono, el *Prunus spinosa*. Popularmente se le conoce como arañón, endrino o pacharán, nombre éste último que sirve también para denominar el famoso licor elaborado con sus frutos. Es el cultivo más moderno dentro de una larga lista que se inició en la prehistoria, en el momento en que los humanos descubrieron la agricultura y comenzaron a domesticar plantas como el trigo, la viña o el olivo para asegurarse su alimento.*

Fue en 1989 cuando se inició este proyecto de domesticación en el que se pueden señalar a varios "protagonistas". El primero, el Consejo regulador de la Denominación Específica "Pacharán Navarro" y las bodegas acogidas en él, que tomaron la iniciativa con la doble aspiración de obtener toda su materia prima en Navarra, por producción propia, y lograr así la Denominación de Origen para esta singular bebida. El Gobierno de Navarra hizo posible el proyecto con su respaldo económico. Por otra parte, el ITG Agrícola, empresa pública dedicada al desarrollo rural, se ha encargado de llevar adelante toda la experimentación, en estrecha colaboración con el Consejo, y ha encontrado la fórmula para lograr un cultivo posible y rentable. Finalmente, hay que resaltar también el protagonismo de un puñado de agricultores pioneros que se arriesgaron hace cinco años a implantar un cultivo novedoso y desconocido, fiados tan solo de los resultados obtenidos en los campos de experimentación de Sartaguda y de las buenas palabras del Consejo y del ITG. Hoy exhiben orgullosos unas plantaciones profesionales que han entrado en plena producción y que, a pesar de los problemas y trabajos, les dan rentabilidad. Mucha gente, escéptica, no lo creía posible y hoy se ha convertido en una alternativa interesante que se suma al abanico de cultivos existentes, necesarios todos ellos para el equilibrio y la diversificación productiva de la agricultura navarra.

Bodegueros, técnicos y agricultores continúan trabajando de la mano, con una armonía envidiable, para dar estabilidad a los que ya es una realidad palpable, que contribuirá a engrandecer un producto de tradición muy antigua y sabor muy nuestro: el pacharán.

El pacharán, un licor navarro de origen antiguo y brillante personalidad

Los orígenes de este licor tradicional de Navarra se pierden en la lejanía de la historia, noble y antigua, de este viejo reino europeo. Aparecen referencias escritas de su existencia ya en el siglo XV, que acreditan la existencia de este licor en la Edad Media y su aprecio por los navarros. Así, se nombran "los anises de cereças, juglas, endrinos et otros fechos de fruytos silvestres de la tierra" en el menú de la boda de un noble navarro en el año 1415, y hay constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra lo tomaba por sus propiedades medicinales hacia el año 1441. Su empleo como remedio para los males del estómago fueron durante siglos motivo y excusa para su elaboración y consumo.

Hoy en día, la cultura de recoger endrinas silvestres en el mes de septiembre para elaborar pacharán sigue estando muy arraigada en Navarra. La maceración casera de este fruto en anís se continúa haciendo de manera tradicional, según recetas que han pasado de padres a hijos. El pacharán, nombre por el que se conoce popularmente este licor desde el siglo XIX, es el broche ideal de cualquier banquete o comida copiosa, por sus propiedades digestivas, y una copa adecuada para cualquier ocasión que gusta lo mismo a hombres y a mujeres. Tal vez por ello, en las últimas décadas se ha extendido de manera extraordinaria su fama y su consumo incluso fuera de nuestras fronteras.

EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DEL PACHARÁN NAVARRO SE ENCARGA, DESDE 1988, DE CONTROLAR Y DEFENDER LA CALIDAD DE ESTE SINGULAR LICOR

El pacharán es una bebida de gran personalidad, atractiva a la vista por su transparencia roja y brillante, y de un agradable sabor afrutado, dulce y anisado. Hay que señalar además su baja graduación alcohólica (25 - 30° GL), muy inferior a la de brandys y destilados. Su elaboración sigue siendo un trabajo artesanal que hoy en día está sometido a los exigentes controles de calidad de un Consejo Regulador.

El éxito creciente de este licor en toda España hizo que las Empresas dedicadas, algunas de ellas desde comienzos del siglo XIX, a la producción de pacharán aumentaran dicha producción de manera notable, hasta alcanzar los millones de litros que se consumen en la actualidad. Con el fin de preservar el sistema de elaboración y la calidad de este producto, y de protegerlo frente a posibles fraudes o imitaciones se creó en 1988 el Consejo Regulador de la Denominación Específica "Pacharán Navarro". Este organismo, promovido por los propios bodegueros y con el apoyo del Gobierno de Navarra, controla de forma exhaustiva la materia prima, el proceso de fabricación y el producto acabado. Su sello en la etiqueta es garantía de calidad.

La producción controlada por el Consejo Regulador supone el 90% del mercado ya que en la Denominación están acogidas las seis empresas elaboradoras de pacharán más potentes que son, por orden alfabético: Ambrosio Velasco, S.A.; Destilerías La Navarra, S.A.; Destilerías Yoar, S.L.; Licores Azanza, S.L.; Licores Baines, S.L. y Vinícola Navarra, S.A. Fuera del Consejo quedan sólo algunas empresas familiares muy pequeñas, tanto por dimensión como por litros producidos.

“Una de las opciones planteadas, nada más crearse el Consejo, fue la posibilidad de domesticar la planta y cultivarla, con el objetivo de lograr el 100% de la producción con endrinas de la tierra y conseguir así la Denominación de Origen” recuerda el Secretario del Consejo. Era la aspiración de estos bodegueros que en algunos sectores se calificó de utópica e imposible, pero que contó con el apoyo del Gobierno de Navarra, que ha financiado el proyecto, y con la importantísima colaboración del ITG Agrícola y de las dos Universidades existentes en Navarra (la Universidad Pública de Navarra y la Universidad de Navarra, ésta última de carácter privado).

Diez años después de que se pusiera en marcha aquel proyecto, puede afirmarse que el objetivo se ha cumplido. Se ha logrado la domesticación del *Prunus spinosa L.* y el cultivo del pacharán es hoy una gozosa realidad en los campos de Navarra.





En las últimas décadas, la producción de frutos silvestres de pacharán en España resultaba insuficiente para responder a las demandas de consumo con una recolección, además, cara y dificultosa. Por ello, las empresas elaboradoras tuvieron que buscar su materia prima en otros lugares. La mayor parte de los frutos empleados por las industrias se importan desde los Países del Este: Chequia y Rumanía, fundamentalmente, donde esta planta crece también de forma natural. *“Por su situación económica, la mano de obra no supone en esos países un coste demasiado elevado, a la hora de hacer la recolección manual. Pero en cuanto despeguen económicamente un poco, la recolección manual será tan difícil allí como aquí”*, señalan los técnicos del ITGA. No obstante, el gran inconveniente de esta importación es que el fruto se transporta y llega congelado, por lo que pierde parte de sus cualidades.

Debido a estos problemas de abastecimiento, surgió hace unos doce años el interés por cultivar pacharanos que hoy se ha materializado en una superficie de 133 hectáreas de plantaciones profesionales.

El industrial quiere endrinas frescas porque la maceración es mejor

El industrial quiere endrinas frescas y producidas en Navarra porque así mejora la calidad del producto. *El pacharán es un poco mejor si la maceración se hace con frutos recién cosechados y puestos a macerar en el mismo día, en lugar de hacerse con endrinas congeladas* - explica el secretario del Consejo Regulador del “Pacharán Navarro”, Mikel Berraondo. - *El fruto que viene de los Países del Este lleva ya un par de semanas recogido y congelado para cuando llega al industrial. Ahora que ya se produce en parcelas de cultivo por agricultores navarros,*

el bodeguero está más satisfecho porque ve que cada año tiene mejor entrada de endrinas frescas y cada vez tiene que traer menos materia prima de fuera. A la larga, por lo que supone de mejora del producto, esto será también un elemento de distinción a favor de los pacharanos que hayan sido macerados con endrinas frescas de Navarra.”

El Consejo Regulador promueve desde su creación los estudios sobre el endrino

El Consejo Regulador de esta Denominación Específica se creó en 1988 y, según explica su actual secretario, *“uno de los primeros objetivos marcados por el Consejo fue el ver cómo se podía mejorar la producción y la calidad del pacharán. Con ese fin se iniciaron a finales de los años 80 todas las investigaciones, en colaboración con el ITG Agrícola y con las dos Universidades. Primero se efectuaron una serie de estudios sobre la planta y el fruto. Luego, una de las opciones analizadas fue la posibilidad de domesticar la planta.”* Aunque mucho más difícil, también era la opción más segura de cara a mantener una producción estable de endrinas, con la calidad deseada. A principios de los años 90 se plantaron las primeras parcelas experimentales por parte del ITGA, en la Finca de Sartaguda, obteniéndose las primeras cosechas experimentales en 1994.

La revista NAVARRA AGRARIA ha hecho un seguimiento pormenorizado de la marcha de las investigaciones y ha publicado en distintas etapas los estudios realizados así como los resultados de la experimentación. Dichos datos se pueden consultar en estos tres artículos: *“Cultivo del endrino en Navarra”*, Navarra Agraria nº 44, junio-julio 1989; *“La domesticación del Prunus spinosa, arañón o endrino... ¡conseguida!”*, Navarra Agraria nº 87, noviembre-diciembre 1994; y *“Resultados de la experimentación del arañón al sexto año de cultivo”*, Navarra Agraria nº 109, julio-agosto 1998.



Toda la experimentación del ITG Agrícola se ha orientado al fin de lograr un cultivo moderno y mecanizado, rentable para el agricultor

“Hace unos años se realizaron algunas plantaciones por parte de alguna industria pero la recolección manual que realizaban, teniendo en cuenta que es un fruto con menos de 2 gramos de peso y que la planta pincha, trajo como consecuencia una falta de rentabilidad. Por eso, todos los esfuerzos fueron vanos hasta llegar a esta experimentación realizada por el ITG Agrícola a iniciativa y en colaboración con el Consejo Regulador, con la que se ha llegado a lo que hemos llamado la domesticación del arañón. - nos cuenta Alvaro Benito, responsable de la experimentación de frutales de hueso del ITGA . Él y Silvia Villanueva, la directora técnica del Consejo Regulador, son las dos personas que más saben sobre el *Prunus spinosa*.

Esta experimentación se ha basado en tres pilares: la selección de ecotipos, la multiplicación de las plantas y la recolección mecánica. El primer paso fue la SELECCIÓN DE ECOTIPOS, para lo que se recorrió todo el territorio navarro, localizando endrinos silvestres de los que se recogieron las plantas más interesantes. Todo este material vegetal, procedente al 100% de Navarra, se plantó en la Finca Experimental de Sartaguda, para poder estudiarlo y compararlo entre sí.

El segundo paso de la experimentación debía responder satisfactoriamente al problema de CÓMO MULTIPLICAR esas plantas.. Se ensayaron diversos métodos y patrones de los que se emplean para multiplicar otras especies frutales, hasta determinar que el Ciruelo Mirabolano era el más adecuado. Injertando las mejores variedades obtenidas sobre este patrón, se dan unos árboles productivos y con un buen vigor.

El tercer paso fue encontrar un sistema que permitiera la RECOLECCIÓN MECANIZADA, para hacer viable y rentable la cosecha. El ITGA probó con distintas técnicas de recolección y al final, con su experiencia en la mecanización de otros frutales como el almendro y la cereza, optó por formar un árbol de 80-90 cm de altura de tronco y aplicarle un sistema vibrador con paraguas invertido para la recogida de las endrinas. En la actualidad se están empleando dos máquinas:



la más completa es un vibrador arrastrado de la empresa francesa CEPARO, que cosecha el fruto, lo limpia de hojas mediante un ventilador y por una cinta transportadora lo lleva hasta el palot; y un vibrador de la marca TOPAVI que recoge los frutos en una tolva pero sin limpiar la hoja.

El cultivo del endrino contará en el año 2003 con una superficie de 150 hectáreas llevadas por 42 agricultores

En 1997, conseguido el objetivo de la domesticación, se inició la segunda parte del proyecto diseñado por el Consejo Regulador, la implantación del cultivo en los campos de Navarra. Para ello, se organizaron charlas explicativas y demostraciones prácticas en las parcelas experimentadas, dirigidas por el ITGA . “En esos primeros años acudían muchos agricultores a las exposiciones del ITG, pero fueron muy pocos los que se animaron a hacerlo, -recuerda Alvaro Benito.

Mendavia, con 46 hectáreas plantadas entre unos diez agricultores, es hoy la localidad navarra con mayor superficie de endrino. Los mendavieses Luis Sagredo y Carlos Esparza son dos de los agricultores pioneros en este cultivo. “Teníamos este regadío nuevo y no nos dejaban plantar viña porque no había ‘papel’ (es decir, derechos de plantación). No podíamos plantar todo hortaliza y tampoco íbamos a sembrar cereal, como hacíamos antes cuando eran tierras de secano... La transformación de secano a regadío supone una inversión considerable y no la haces para seguir sembrando cereal, que no da dinero. Hay que buscar cultivos más rentables para el regadío - explica Luis Sagredo. - Con los números y los datos que tenían de la investigación y la experimentación en el ITGA y el Consejo, veíamos que se podían sacar unas medias de unos 4.500-5.000 kg por hectárea y, al precio de contrato que es de 150 pesetas el kilo, consideramos que se podía encarar el asunto. Eso nos decidió.” El Gobierno de Navarra fomentó la realización de estas novedosas plantaciones concediendo unas ayudas específicas del 25% del coste de plantación a todos los cultivadores (fueran o no ATP).



Confiesan que han pasado años malos porque a los problemas lógicos por el desconocimiento del cultivo se han unido unas campañas con una climatología anormal y muy adversa para el endrino. *“Ha habido dos años de hielos muy fuertes que estropearon la cosecha. También nos pegaron unos vientos muy fuertes en verano, en plena formación, y se nos llevaron un montón de árboles”*, cuenta Carlos Esparza.

Tras los tres o cuatro años necesarios para la formación de los árboles, sus primeras plantaciones están ya en plena producción.

En el año 2000 se cosecharon las primeras parcelas de agricultores obteniéndose 40.000 kg, pese a las heladas. Dentro del 2001, con una campaña climatológicamente normal, se calcula que la producción pasará de los 200.000 kilos. El Consejo Regulador tiene previstas nuevas plantaciones para llegar al año 2003 con una superficie de 150 hectáreas, con una distribución de variedades equilibrada en cuanto a la cantidad y la calidad del fruto producido. Estas plantaciones se ubican en las zonas cálidas de la Comunidad Foral, sobre todo en la Ribera Alta y Tierra Estella, debido a que el endrino florece en marzo, época en la que el riesgo de heladas es elevado.

“Lo que más nos animó a plantar fue el tener un contrato que nos garantiza la compra ya desde la plantación”, dicen los agricultores

El Consejo Regulador del “Pacharán Navarro” controla las plantaciones de endrino desde todos los puntos de vista: decide los cupos, autoriza las plantaciones y establece las condiciones mínimas que deben cumplir los agricultores y bodegueros en sus relaciones comerciales. Estas condiciones se recogen en un contrato que se firma en el momento de la plantación entre el agricultor y la bodega. *“El Consejo lo que ha pretendido es establecer una serie de garantías mínimas en cuanto a condiciones de recolección, de entrega del producto, de precio, etc, para que no haya enfrentamientos y para dejar satisfechas a las dos partes. Para ello hizo un contrato tipo que es obligatorio firmar. A partir de ahí cada uno negocia sus prestaciones; se pueden añadir cláusulas en el contrato para exigir medidas adicionales, si se desea.”* A los productores ese contrato les supone una seguridad en la venta y por tanto una rentabilidad para su tierra. El industrial, por su parte, se asegura la producción que necesita sin sobresaltos que le rompan su estabilidad dentro del mercado.

Ningún agricultor puede plantar por sí sólo; siempre tiene que contar con el respaldo de una industria a la que deberá entregar su producto. En realidad, son las bodegas las que deciden cuántas hectáreas se van a plantar en su zona, en



DATOS DEL CULTIVO:



El arañón o endrino (Prunus spinosa) florece en marzo y la época de recolección coincide con el comienzo del otoño. Las plantaciones se realizan en hileras con una densidad aproximada de 400 árboles/ha. las podas necesarias son dos (invierno y verano) durante la formación y una para el árbol podado. Con una mezcla adecuada de variedades, la plena producción se estima en unos 4.500 - 5.000 kg/ha.

El manejo y los costes anuales son semejantes a los de otros frutales de hueso como el ciruelo.

El manejo y los costes anuales son semejantes a los de otros frutales de hueso como el ciruelo.

A partir de la próxima campaña se podrá contratar el seguro agrario para estas plantaciones con ENESA.

función de sus necesidades productivas. *“Todo lo que existe de producción propia lo han creado los bodegueros, por eso el Consejo le presta una atención tan esmerada”*, afirma su Secretario.

“El Consejo pone un precio mínimo de venta por debajo del cual vemos que es demasiado explotador, por decirlo de alguna manera, el trabajar. Luego cada bodeguero se entiende con sus agricultores; si quiere pagar a más precio el kilo porque ha sido un año bueno o por lo que sea, puede hacerlo; pero nunca se puede pagar menos.” De hecho, en esta campaña se han llegado a pagar hasta 180 pts/kg dado al enorme interés que tienen los industriales por recibir este producto de calidad superior y debido a que los costes de producción en estas plantaciones pioneras han sido algo más altos de lo calculado en un principio.

Un frutal con características propias pero, en conjunto, semejante a otros frutales de hueso

“Es cierto, y en el ITG lo reconocemos, que al principio decíamos que el cultivo era más sencillo de lo que luego realmente ha resultado. Se debe a que en los primeros años, en nuestra experimentación, no tuvimos problemas de plagas y enfermedades, que han ido saliendo con el tiempo. Algunas plagas como la araña, el agusanado del fruto y el pulgón, que en

un principio no representaban daños, con el tiempo se han convertido en problemas que requieren tratamientos importantes, como ocurre con otras especies frutales. Pero todo ello es asimilable dentro de la rentabilidad del cultivo”, afirman Enrique Díaz Gómara, técnico de zona del ITGA y Alvaro Benito, responsable de la experimentación del endrino.

Ala hora de hacer comparaciones, este cultivo presenta algunas características propias respecto a otros frutales, pero en conjunto el balance queda equilibrado. *“En cuanto a tratamientos y trabajos, es similar a un ciruelo. La poda es más sencilla, hacen falta menos podas, aunque resulta un trabajo costoso porque hay que ir más protegido para evitar los pinchazos. Además, después de la poda hay que recoger toda la madera podada del suelo, sacarla fuera y quemarla, para evitar luego pinchazos en las ruedas de los tractores. En cuanto a maquinaria, se puede compartir la misma con otros cultivos a excepción de la máquina para recolección, que es específica y que normalmente se alquila por días.”*



Un cultivo todavía en evolución, llevadero y compatible con otros

El hecho de sacar las plantaciones al campo no ha detenido la experimentación. Se están estudiando nuevos **ecotipos de endrino**, buscando variedades que tengan una floración más tardía para evitar así los riesgos de heladas y para que su potencial productivo sea superior al que actualmente tienen y a la vez mejoren aún más la calidad del licor obtenido. También se están buscando mejoras en las **técnicas de cultivo**, estudiando las posibilidades de adaptar más los vibradores-recolectores al endrino con el fin de mejorar los plazos de recolección de esta especie. En la actualidad, 400 árboles (1 ha) se cosechan aproximadamente en 5 horas y media.

Lo mismo ocurre con las **plagas y enfermedades**. A la vista de cómo van evolucionando en este cultivo, se están experimentando diversas formas de tratamiento. Como novedad para la próxima campaña el ITG va a recomendar los productos llamados “reguladores de la quitina” que han dado muy buenos resultados para el control del agusanado con la mitad de tratamientos.

“Resulta un cultivo muy llevadero, aunque da su trabajo, y es compatible con otros cultivos. Puede compartir maquinaria con la viña, por ejemplo, o se puede llevar a la vez cultivos hortícolas dentro de la misma explotación” dicen Luis Sagredo y Carlos Esparza quienes, al igual que los otros productores, reparten las tareas entre sus plantaciones de arañón y otro tipo de cultivos: hortalizas, espárrago, pimiento, coliflor... A día de hoy puede afirmarse que es un cultivo en el que merece la pena invertir, porque da beneficio y hay seguridad de contrato y venta. Son numerosos los agricultores que están interesados en plantar y actualmente no pueden por falta de cupo.

Sistema de cupos y control de las plantaciones por el Consejo

El Consejo Regulador, como promotor de todo el proyecto, es el propietario del material vegetal y sólo a través suya se pueden plantar endrinos. En la actualidad tiene 4 variedades aprobadas para las plantaciones que son: la nº 1, nº 4 (ésta última preferida por los industriales por su buen color, aunque poco productiva), la nº 6 y próximamente se va a incluir la Villar en sustitución de la nº 7, plantada en años anteriores. Antes de aprobar una plantación, la directora técnica del Consejo, Silvia Villanueva, inspecciona la parcela, estudia el tipo de suelo, si es propensa a heladas... Las plantaciones solicitadas en zonas con problemas de heladas son sistemáticamente denegadas, por falta de rentabilidad. Si la parcela es adecuada, se hace el contrato entre agricultor y empresa, con las condiciones de variedades, manejo, entrega y precios especificadas, y se realiza la plantación. *“Todos los agricultores con plantaciones de endrino están trabajando bajo el amparo del Consejo. Por ser un cultivo nuevo que la gente conoce poco, se hace un seguimiento preciso de las plantaciones y un asesoramiento en materia de tratamientos, podas...”* Esta labor se realiza conjuntamente y en estrecha colaboración por los técnicos del Consejo y del ITG.

“Vamos concediendo a goteo las plantaciones para hacer las cosas bien. Como nunca ha habido cosecha hasta ahora, aún no sabemos la producción real que puede haber. En este sentido, las campañas de 2001 y 2002 van a ser claves para conocer ese dato. Lo que no podemos hacer es crear excedentes desde ahora y que luego los agricultores se queden colgados” manifiesta la directora técnica del Pacharán Navarro.