

# La domesticación del endrino a plena producción



La Sociedad Cooperativa Los Remedios de Sesma agrupa a casi dos centenares de agricultores, entre ellos Miguel Ángel y J. A. Pérez. En una zona comunal, cultivan en regadío varios módulos de 2,8 hectáreas de endrinos.



El marco de plantación más habitual del endrino es de 5,5 m de calle por 4 m entre árboles, según el tipo de maquinaria (vibrador + paraguas vibrador) disponible en la mayoría de las explotaciones.

Un frutal protegido por la DE del Pacharán Navarro

El secreto del Pacharán Navarro está en el equilibrio entre la transmisión de propiedades de las variedades de endrina y el proceso de su maceración en alcoholes seleccionados. Bajo el control de calidad del Consejo Regulador del Pacharán Navarro y las investigaciones del ITGA de Navarra, los nuevos ecotipos del fruto han permitido a los agricultores no sólo aumentar la diversificación de la producción, sino también regular un cultivo mediante contratos comerciales de compra-venta acordes a las necesidades de las empresas destiladoras.

Oscar G. Coronel

**A**ngel Eraúl es uno de los productores de endrina de casi la treintena que sigue activa entre las comarcas de la Ribera y Zona Media de Navarra en el cultivo alternativo y de carácter familiar de un árbol silvestre, emparentado con los cerezos y ciruelos, que ha pasado a planta domesticada desde 1987.

Del árbol endrino (*Prunus spinosa* L.) se extrae el fruto con un abanico de apodos como la endrina, arañón o pacharán, y además es la enseña del Pacharán Navarro. Es un fruto redondo, del tamaño de una avellana y dividido en piel, pulpa y hueso. Su color es negro azulado y áspero al gusto. Enriquecido con vitamina C, el arañón es tónico, astringente y fortifica el estómago, ya que está compuesto por materias tánicas, flobafeno, ácido málico hasta el 3%, azúcar, pectina y pigmento rojo. En la semilla se contiene el ácido cianhídrico.

A finales de los años ochenta se gestaron las bases de la racio-

nalización de los procedimientos de un producto homogéneo con una calidad conocida y un punto de recolección óptimo. Hasta entonces las destilerías navarras se veían abocadas a importar desde países de la Europa del este importantes cantidades de fruto muy heterogéneo en cuanto a sus características y su estado de maduración. Por otra parte, los agricultores no eran capaces de satisfacer una demanda de endrinas, diversificada en cuanto a sus variedades, ni de rentabilizar sus explotaciones.

La dirección de la batuta en la producción sistemática que satisficiera a los industriales de la bebida espirituosa recayó en el Consejo Regulador de la Denominación Específica del Pacharán Navarro (CRDEPN) y en el Instituto Técnico y de Gestión Agrícola (ITGA) de esta Comunidad Foral. Las primeras pesquisas en la búsqueda de árboles de buen aspecto en cuanto a porte, baja espinosidad y endrinas de notable calidad desembocaron en varios in-

jertos sobre distintos patrones del género *Prunus*. El resultado fue la óptima afinidad que presentaban todos ellos sobre el patrón Mirabolán.

### Recolección de variedades

«La diversificación de la producción se basa fundamentalmente en los cuatro ecotipos injertados sobre pie de ciruelo que se cultivan hoy en día en Navarra, a saber, CRPN 1, CRPN 4, CRPN 6 y Villar», asegura Ángel Eraúl. «Lejos quedaron ya las 100 ha de hace seis años, en esta campaña se triplica esta cifra: 4 ha por productor». Los ecotipos se han adaptado a los diversos suelos de las comarcas del cultivo desde la Ribera hasta la Tierra de Estella.

En las presentes fechas ha comenzado ya la recolección de las variedades seleccionadas a un intervalo de veinticinco días entre cada una. Se espera una



La selección de ecotipos de los frutos del endrino también se ha hecho para que la industria juegue con sus diferentes matices de color, astringencia u olor de cara al líquido de maceración.

buena cosecha a una media de 6.500 kg/ha, aunque este productor de Sesma, a la sazón presidente de la Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra (UAGN), otorga «unas producciones desiguales de 5 a 10 t dependiendo de cada variedad». Las producciones altas exigen la plantación en regadío, bien por goteo o a manta.

En cuanto a control de plagas, los tratamientos más habituales

afectan al pulgón, la araña y el taladro, además del brote del gusano cabezudo (*Capnodis tenebrionis*) y el cerambícido *Xylotrechus arvicola* hace unos años.

El sistema de recogida es más complicado de lo que parece. La endrina es un fruto que pesa menos de 5 g y además el árbol tiene numerosos pinchos que dificultan su recolección. Por eso ya el ITGA pensó por entonces conformar un tronco alto y un mar-

co superior a los 4 m para adaptar vibradores acoplados a paraguas invertidos, que se utilizan en la recogida de almendras y aceitunas. Por tanto el marco mínimo de plantación es el de 5 x 4 m (500 árboles/ha), aunque estas distancias crecen en función de la maquinaria que tiene el agricultor o de otros sistemas de recogida que impulsen una entrada en producción más rápida. El carácter familiar del cultivo del arañón se acentúa en la recolección. Para esta tarea, la contratación de mano de obra ajena a la cooperativa se minimiza por el riesgo laboral que conlleva.

### Los requisitos del Pacharán Navarro

«Las múltiples características organolépticas de los ecotipos cultivados permiten a las destilerías de pacharán jugar con cada una para el proceso de la macera-



46<sup>a</sup> borsa europea  
del commercio  
torino 2006

Turin, 12 - 14 Octubre 2006  
Lingotto Fiere



46. Borsa Europea del Commercio  
European Commodities Exchange  
Bourse de Commerce Européenne  
Europäische Warenborse  
Bolsa de Comercio Europea



Associazione Granaria  
di Torino

Para mayores informaciones:  
Secretaría organizativa Mailander  
t + 39.011.5527311  
f + 39.011.5624048  
segreteria@46borsaeuropea.it



CITTA DI TORINO

Con el patrocinio de la ciudad de Turin

# Un evento que dejará señal

La Europa de los cereales se reúne en Turin  
2000 operadores vinculados al sector de los cereales,  
entre productores, importadores y exportadores,  
constructores de equipos industriales y empresas de servicio,  
se reunirán en Turin del 12 al 14 de octubre,  
para la cita más importante del año.  
Inscripciones y reservaciones mediante internet  
a la siguiente dirección electrónica:

[www.46borsaeuropea.it](http://www.46borsaeuropea.it)

ción. Por ejemplo la variedad CRPN 6 es muy buena desde el punto de vista agrícola, en cambio no tanto para el industrial. Como el estado de los frutos: los maduros favorecen un mejor desprendimiento de color y sustancias, en tanto que los verdes imprimen

acidez y tardan más en transmitir sus propiedades», afirman fuentes del Consejo Regulador del Pacharán Navarro.

Sin embargo, resulta difícil determinar a simple vista si un arañón está maduro o verde, ya que exteriormente presentan el mis-

mo aspecto. Para saberlo, es necesario apretar el fruto, ya que se aprecia el grado de madurez según el color de la pulpa. El aceptado para la óptima madurez es el rojizo.

En Navarra, de una generación a otra se ha pasado el testigo de

la maceración de frutos silvestres en alcohol etílico de origen agrícola, bien con aguardiente o anís. Los rasgos de anís y azúcar terminan de armonizar las cualidades organolépticas propias de la endrina que transmite a la bebida su característico color rojo, aroma y sabor afrutado.

Frente al pacharán que arranca de los macerados alcohólicos a escala doméstica para conseguir las propiedades medicinales que encierra el arañón, el Consejo Regu-

lador define los requisitos de la

bebida espirituosa a través del Reglamento de la Denominación Específica del Pacharán Navarro o Nafarroako Patxarana, en la que se establecen las características de elaboración que han de cumplir las empresas fabricantes inscritas en él.

Las características finales de sus productos deben acoger una bebida derivada de alcoholes naturales, con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración alcohólica de endrinas pacharanes, siendo la graduación entre 25 y 30°GL. Los arañones utilizados serán de primera calidad en maduración y textura y estarán exentos de cualquier cuerpo extraño antes de introducirse en los recipientes de maceración.

En relación al alcohol etílico de origen agrícola utilizado en la maceración, tendrá una graduación comprendida entre 30 y 50°GL, mientras que sus características responden a las exigidas por la legislación vigente. Junto a ello, se emplearán entre 125 y 250 g de endrinas por litro, con una cantidad de azúcares de 80 a 250 g por litro. La maceración durará un tiempo mínimo de un mes y un máximo de ocho. Seguirá a este proceso, su decantación y filtrado.

En cuanto a aditivos, queda prohibida la utilización de otros aditivos que no provengan de la inclusión de otras frutas naturales, hasta un máximo del 5% del total de arañones empleados, y de ácido cítrico sin sobrepasar un contenido máximo en el producto acabado de un gramo por litro, así como de caramelo de sacarosa para ayudar a uniformar la propia coloración natural adquirida en la maceración. En la etiqueta de la botella de pacharán bajo Denominación Específica, estos dos últimos agregados deberán constar en la etiqueta del producto.

El brillo es otra señal de juventud del pacharán y los tonos opacos, de su vejez. El aroma debe ser intenso y afrutado y no debe predominar el olor a alcohol. ■



Los patrones utilizados para los árboles de arañones se han seleccionado en función de los diversos suelos de cultivo: pedregosos o secanos frescos, pero el regadío garantiza una alta productividad.

## CULTIVO BAJO CONTRATOS REGULADOS

La Sociedad Cooperativa Los Remedios de Sesma posee unos 180 socios, entre ellos Ángel Eraúl, que dispone desde hace cuatro años de la seguridad de vender sus frutos a través de un contrato con las industrias destiladoras de pacharán. El compromiso de los productores navarros se articula en una pionera fórmula contractual de compra-venta a quince años (vida estimada del árbol) que regula la producción de las plantaciones de endrinas, según las necesidades de los cinco fabricantes: Destilerías La Navarra, Vinícola Navarra, Licores Azanza, Licores Baines y Ambrosio Velasco.

Adscrito el matrimonio agricultor - industrial al Consejo Regulador del Pacharán Navarro, se garantiza así un cultivo regulado con un precio mínimo de venta de 0,70 €/kg de endrinas que reúnan las características establecidas en el contrato.

Previamente el productor se compromete a comprar al viverista certificado por el Consejo Regulador un número determinado de plantones de las variedades seleccionadas de endrina. Por su parte el agricultor deberá ajustar el tamaño, la dureza y el estado sanitario de los arañones a la demanda de sus compradores. El peso medio de los ecotipos cultivados no excederá de los 2 g por fruto para el CRPN 1; 2,5 g para el CRPN 4; 2,9 g para el CRPN 6 ó 2,1 g para la variedad Villar. Su dureza deberá ser inferior a 60 unidades según la escala del durómetro. Los frutos inmaduros o deteriorados no superarán el 5% del total de la partida, compuesta por endrinas con piel de color negro azulado y con pulpa traslúcida.

En la recepción por parte de la industria de cada caja, con una capacidad máxima de 15 kg, no se superará el 3% de frutos picados del total cada partida. Un porcentaje idéntico de tallos u hojas, procedente de la recolección mecanizada, se permitirá igualmente en cada partida.

«Como ha tenido lugar una buena cosecha, acentúa Ángel, este año el precio fijado para las endrinas entregadas y puestas en fábrica se ha establecido en 0,90 €/kg».

La tranquilidad de los productores se ve reforzada por el seguro integral de las explotaciones y que cubre hasta el 90% de los daños desde los ocasionados por heladas (dada la sensibilidad del arañón al hielo), viento o hasta pedrisco.

Huelga decir, que el éxito de este sistema está amparado por el control técnico del ITGA aparte del propio Consejo Regulador. ■