vinetur

¿Qué es y cómo se elabora el Pacharán?

miércoles 21 de agosto de 2019

ESCRITO POR LUIS PABLO



La clásica sobremesa con Pacharán. Foto: Pacharán Zoco

No fue hasta 1956 cuando se comercializó por primera vez. En 1988 nació el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Pacharán Navarro, que controla el cultivo de endrinos, la producción y la calidad de la bebida resultante. Solo se puede preparar el auténtico pacharán en Navarra.

Su proceso es relativamente sencillo. Se elabora macerando en anís el fruto del árbol Prunnus spinosa, llamado coloquialmente endrino, pacharán o añarón. El pachrán por tanto es un licor, procedente del aguardiente de la planta de anís mediante destilación. No se trata de una bebida fermentada (como el vino, la cerveza o la sidra).



Prunnus spinosa, llamada coloquialmente endrino

La cosecha arranca cuando finaliza el verano. Se recogen aquellas endrinas que no tengan magulladuras, sean perfectamente redondeadas, y posean un color entre negro y azulado en el exterior y rojizo en el interior. La piel además será aterciopelada. Al probarlas en fresco serán ácidas y astringentes, pero irán volviéndose más dulces y afrutadas una vez despegadas de la rama.



Cultivo de endrinos

Según el Consejo Regulador, la cantidad de fruto ha de ser de entre 125 g y 250 g por cada litro de alcohol. La maceración dura entre uno y ocho meses, en barricas bien de roble (la práctica menos común) o de acero inoxidable. Este paso influye en los matices aromáticos y de sabor del pacharán. Finalmente se filtra y se introduce en botellas que nunca superan el litro de capacidad.

Para la correcta elaboración del pacharán, no deberán añadirse colorantes ni aromas. Tampoco el azúcar tiene aquí cabida, pues ya se encuentra de manera natural en las semillas del anís con las que se prepara el alcohol. La graduación final es de entre el 25 y el 30 % vol. Hay que tener en cuenta que, a diferencia de lo que sucede con otras bebidas alcohólicas, el pacharán no mejora con la edad, por lo que se debe consumir, como mucho, dos años después del embotellado.

El Consejo Regulador recomienda tomarlo solo o con hielo a la hora del postre, pero también propone probarlo caliente en una infusión, combinado con hielo y refresco de naranja o en mojito con hielo, lima, hierbabuena y zumo de limón.

Nadie duda de que es una bebida ideal para la digestión, un uso que ya se daba en la antigüedad cuando las familias le otorgaban propiedades medicinales. Es más, existen escritos que aseguran que Blanca I de Navarra lo solicitó para sus dolores estomacales cuando estuvo ingresada en el Monasterio de Santa María de Nieva en el siglo XV. La historia, al fin y al cabo, avala al pacharán.

Para conocer la comarca donde nace esta bebida y disfrutar de los paisajes navarros, nada como una ruta gastroturística por las zonas de producción donde se elabora el pacharán.