vinetur

La campaña de recolección de endrinas para el Pacharán Navarro arranca en Navarra con buenas previsiones

Las condiciones climáticas favorecen la calidad del fruto y se espera una producción destacada para la nueva temporada

martes 16 de septiembre de 2025



La Indicación Geográfica Pacharán Navarro ha iniciado la campaña de recolección de endrinas este martes, 16 de septiembre, en Navarra. Las condiciones meteorológicas de las últimas semanas han favorecido la maduración del fruto. El contraste entre las temperaturas diurnas y nocturnas, con máximas cercanas a los 24 grados y mínimas que han llegado a los 10 grados a principios de mes, junto con una buena insolación durante el día, han permitido que las endrinas alcancen el punto óptimo para su recogida.

La recolección se realiza de forma escalonada. Se ha comenzado con las variedades más tempranas y se prevé que continúe hasta bien entrado octubre, cuando se recogerán las más tardías. Desde la Indicación Geográfica Pacharán Navarro se espera obtener frutos de calidad que, tras varios meses de maceración en anisado, darán lugar al nuevo Pacharán Navarro.

El Pacharán Navarro es una bebida espirituosa con una graduación alcohólica entre 25 y 30 grados. Se elabora mediante la maceración de endrinas en un anisado, sin añadir aditivos, aromatizantes ni colorantes. Esta forma de elaboración es uno de los elementos que diferencia al producto y garantiza su origen.

Las endrinas utilizadas proceden del arbusto Prunus Spinosa, muy común en las zonas montañosas de Navarra. Desde 1987, Navarra es la única región europea donde, además de recolectar endrinas silvestres, también se cultivan estos frutos. Esto ha convertido a la comunidad en la principal productora nacional de pacharán.

La sociedad pública INTIA gestiona la certificación del producto para asegurar su calidad y origen. Para ello dispone de una Unidad Técnica acreditada por ENAC y reconocida tanto por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente como por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra.

Actualmente hay siete empresas inscritas en el registro de la Indicación Geográfica Pacharán Navarro: DZ Licores (Destilerías Zoco), Destilerías La Navarra, Licores Baines, Hijos de Pablo Esparza (Basarana), Licores Azanza, Licores Usua y Licores Ordoki. La calidad final del pacharán depende tanto del estado del fruto como del proceso de maceración, la experiencia en la elaboración y las condiciones de conservación y

servicio.

Navarra mantiene una larga tradición en la producción y consumo de pacharán. La bebida forma parte del patrimonio gastronómico local y cuenta con reconocimiento dentro y fuera de la comunidad.