



## Buena añada de Pacharán Navarro, a pesar de que la climatología provocó un descenso en la producción de endrinas

El Consejo Regulador de la IG Pacharán Navarro ha comenzado a descubrir los primeros macerados de la temporada que se están caracterizando por su equilibrada acidez y larga permanencia afrutada, por lo que no dudan en calificar como “Muy buena” la añada de 2018. Desde el 1 de enero, además, la Secretaría General de esta entidad ha pasado a gestionarse desde la empresa pública INTIA.

**14 de enero de 2019.-** El Consejo Regulador de la IG Pacharán Navarro ha comenzado a descubrir los primeros macerados del año y se han encontrado, afirman, “*con unos pacharanes de color rojo guinda de gran intensidad, con ribetes morados en la copa, y unos aromas de intenso afrutado con recuerdos de cereza picota y ciruela madura*”. La buena maduración hace, además, que tengan una acidez equilibrada y que resulten muy frescos y con una larga permanencia afrutada en la boca, por lo que no dudan en calificar la añada de 2018 como “*Muy buena*”.

Y eso a pesar de que en general, en esta campaña se han recogido pocas endrinas en los campos navarros, al igual que ha ocurrido en Guipúzcoa, Huesca y La Rioja. Para conocer la causa de este descenso en la producción hay que remontarse al invierno y la primavera pasada. El invierno de 2018 fue muy frío y así se mantuvo hasta bien entrado marzo, fecha en la que incluso se registró una nevada a principios de mes. A finales de marzo los endrinos ya estaban listos para florecer pero el frío y las borrascas mantuvieron los capullos cerrados, lo que provocó que la floración comenzara la segunda semana de abril, es decir, con un mes de retraso respecto al año anterior. Tras la floración subieron las temperaturas provocando el rápido brotado de las hojas y el fenómeno denominado como “*corrimiento*” que se caracteriza porque la savia deja de ir a las flores y se dirige a los brotes de las hojas, esto hace que las flores no terminen de

NOTA DE PRENSA



INTIA – REYNO GOURMET

Responsable de Comunicación: Marta Borrue! / 660 510 229 – [mborrue!@intiasa.es](mailto:mborrue!@intiasa.es)

Avda. Serapio Huici, 22. 31610 Villava – Navarra. Tel. 948 01 30 45 [www.intiasa.es](http://www.intiasa.es) / [www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





polinizar y se marchiten, dejando los endrinos sin apenas fruto. De hecho, el descenso en la producción de los endrinos se ha cifrado en hasta un 65%. Sin embargo, las endrinas sí se han beneficiado de un verano seco y caluroso para mantener un tamaño pequeño. Y aunque las altas temperaturas provocaron un retraso en la maduración, las frías noches del otoño consiguieron que en octubre se pudieran recoger unas endrinas de una extraordinaria calidad.

### **INTIA gestiona la Secretaría General del Consejo Regulador**

El Consejo Regulador del Pacharán Navarro marca, desde 1988, las pautas para regular el cultivo, la producción y la calidad de un producto que se lleva elaborando tradicionalmente en nuestra Comunidad desde 1441.

Desde el 1 de enero de este año, la empresa pública INTIA, ha asumido internamente, desde el Área de Innovación en la Cadena Alimentaria, la Secretaría General del Consejo Regulador al igual que venía haciendo con otras Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad como: Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa, Alcachofa de Tudela, Aceite de Navarra y Ternera y Cordero de Navarra. Itziar Inza Elia, la nueva Secretaria, se encargará a partir de ahora de gestionar el uso y distintivos de la marca, de la gestión de los presupuestos y objetivos, así como de la promoción y dinamización de las distintas acciones encaminadas a dar a conocer esta bebida tradicional.

INTIA es, asimismo, quien se encarga de la labor de Certificación del producto, como garantía de calidad y origen. Para ello, cuenta con una Unidad Técnica acreditada por ENAC y aprobada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, así como por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra. Los técnicos de INTIA-Certificación son, además, colaboradores de ENAC como expertos técnicos con amplia experiencia en laboratorios, entidades de certificación, entidades de inspección y actividades relacionadas en auditoría o consultoría.

### **Marcas y empresas acogidas a Pacharán Navarro**



INTIA – REYNO GOURMET

Responsable de Comunicación: Marta Borrue / 660 510 229 – [mborrue@intiasa.es](mailto:mborrue@intiasa.es)

Avda. Serapio Huici, 22. 31610 Villava – Navarra. Tel. 948 01 30 45 [www.intiasa.es](http://www.intiasa.es) / [www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





En la actualidad, las marcas y empresas acogidas a la IGP Pacharán Navarro son:

**D.Z. Licores S.L.U.** Con las marcas: Berezko. Gure. Gure Etiqueta Negra. Zoco.

**Destilerías La Navarra S.A:** Con las marcas: Belasco. Etxeko Belasco. Etxeko Patxarana. Etxeko Patxarana Deportivo Alavés. Etxeko Patxarana Club Atlético Osasuna. La Navarra. Las Campanas. La Navarra Deportivo Alavés. La Navarra Etiqueta Verde. Martín Berasategui.

**Licores Azanza, S.L:** Con las marcas: Aiten Etxe. Azanza. Azanza Sensación. Biskarret. Dominio de Unzola. Genérico. J.V. 1810. Valle de Orz.

**Licores Baines, S.L:** Con las marcas: Baines 28. Baines Oro. Bizi Gorri. De Nuestra Tierra. Laxoa. Pamplonica. Sadar. Zaldiko. Zubiri 25. Zubiri 28.

**J. Etxabarri Licores Usúa, S.L:** Con las marcas: Arretxe. Aurreku. Basetxe. Beunza Baigorri. Bibatio. Gaztelu. Hegolur. Horno Artesano. Isaba. Leyre Azul. Leyre Roja. Txabarri Herri Zarra. Txantxangorri. Usua. Usua Etiqueta Roja. Usua Murillo. Usua Nuestro. Usua Oro. Uztarrotze. Vega del Castillo. Mongarapa.

**Hijos De Pablo Esparza, S.A:** Con las marcas: Basarana. Basarana 1872. Basarana Etiqueta Negra. Basarana Legado Familiar. Ezcaba. Monjes de Irache. San Cernin.



INTIA – REYNO GOURMET

Responsable de Comunicación: Marta Borrue / 660 510 229 – [mborrue@intiasa.es](mailto:mborrue@intiasa.es)

Avda. Serapio Huici, 22. 31610 Villava – Navarra. Tel. 948 01 30 45 [www.intiasa.es](http://www.intiasa.es) / [www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

