



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

VAINILLA - VARIEDADES

Vainilla con denominación Bourbon

Madagascar, Las Comores, LaReunión.

La vainilla planifolia (Bourbon según el origen) se declina en varias cualidades.

Se distinguen tres grandes categorías. La vainilla negra, la vainilla roja y los cuts (trozos de vainilla). Existen criterios oficiales de medida de la calidad que son esencialmente el tenor en vainillina natural y el tenor en agua de las vainas.

De este modo, en Francia, el servicio de fraudes indica que un kilo de vainilla debe contener entre 1,8% y 2,4% de vainillina natural.

Vainilla fragans o planifolia

El Perfume de la vainilla planifolia puede cualificarse como intenso, rico y achocolatado.

Liana herbácea robusta que alcanza los 10 a 15 m de altura en un soporte. Su tallo es cilíndrico, carnoso, de 10 a 15 mm de diámetro, compuesto por elementos de 12 a 15 cm de largo, anudados entre si. Las hojas en forma de lanza, con pedúnculo muy corto son gruesas, planas, macizas y de un verde brillante. Miden de 10 a 15 cm de largo y 4 a 8 cm de ancho.

Las flores son grandes, aromáticas, de aspecto céreo, amarillo verdoso, con pétalos y sépalos de 5 a 7 cm de largo. Florecen tan sólo 8 horas y crecen en racimos cortos, en inflorescencias de 6 a 15 flores, con flores que no alcanzan la madurez el mismo día en la misma inflorescencia.

Hermafroditas, estas flores contienen a la vez los órganos machos y hembras de la planta. Estigmas y anteras están separados por una lengüeta carnosa; el polen no puede caer directamente.

El fruto se denomina "vaina", está constituido por una cápsula cilíndrica de un amarillo verdoso a madurez, que mide de 10 a 25 cm de largo y de 8 a 15 mm de diámetro. Contiene una multitud de pequeños granos negros. La madurez de la fruta no se obtiene hasta 9 meses hasta que el tamaño máximo se alcanza al cabo de mes y medio.

Son países productores: India, Indonesia, Papuasía Nueva Guinea, Costa Rica, Isla Mauricio, Uganda, China, Méjico, Tonga.

Vainilla Tahitensis de Papuasía Nueva Guinea

Se encuentran en Papuasía dos variedades de vainilla. La vainilla Planifolia y la vainilla Tahitensis. Ambas variedades han sido introducidas en Papuasía por los australianos en los años 1960. La vainilla Planifolia venía de Madagascar y la vainilla Tahitensis venía de Kew garden en Inglaterra.

El perfume de la vainilla Tahitensis de Papuasía puede cualificarse como delicado, florido y suave.

Con relación a la VANILIA FRAGANS los tallos son alargados y las hojas más estrechas, siendo sus segmentos florales más largos. Las frutas tienen 10 a 20 cm de largo, de 10 a 14 mm de ancho y contienen (probablemente Heliotropina (Piperonal), ausente en la VANULA FRAGANS) un aroma sensiblemente diferente.

En Polinesia, existen cuatro formas de vainilla Tahitensis.



- La vainilla mejicana es una liana muy vigorosa, pero cuyas vainas presentan el defecto de hendirse al alcanzar la madurez, debiendo cosecharse al comienzo de la madurez y tratarse especialmente.
- La vainilla haapape: con hojas largas y carnosas, da fruta más larga y una vainilla que secada es de buena calidad, pero menos aromática que la siguiente.
- La vainilla tiarej: es la más cultivada y sus tallos son endebles con hojas más cortas y vainas de buen rendimiento.
- La vainilla politi: con hojas y frutas cortas, de calidad inferior.

Vainilla Tahitensis de Polinesia Francesa

Esta vainilla es esencialmente una vainilla de boca. Se vende en los mercados de Tahití y se importa a Europa para proponerse a los restaurantes y pastelerías que la aprecian por su originalidad. En el siglo último la producción de esta variedad era mucho más importante y su consumo en Francia fue incluso, durante cierto tiempo, mayor que la vainilla planifolia.

El perfume de la vainilla Tahitensis de Polinesia Francesa puede calificarse de franco, florido y anisado.

Vainilla Pompona

Martinica, Guadalupe y Méjico

Comparada a la VANILIA FRAGANS, sus hojas son más anchas y compactas. El número de flores por inflorescencia es de 6 a 8. El fruto trígono de un marrón oscuro, 10 a 12 cm de largo (llamado "vanillón") tiene 16 a 30 mm de ancho.

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>