

VAINILLA

Es una planta trepadora y vivaz que arranca de raíces en el suelo mediante un tallo succulento, carnoso, con entrenudos, de color verde oscuro que se va adhiriendo a los troncos y ramas que encuentra por medio de raicillas adventicias.

Las hojas son casi sésiles o aovadas, agudas en el ápice, carnosas, de color verde oscuro y salen de los nudos de los tallos en forma alternada.

Las flores se disponen en inflorescencias con forma de racimo y son de color amarillo pálido; el fruto es una cápsula unilocular, color amarillo pálido a la madurez que se va tornando color pardo oscuro hasta abrirse en dos valvas longitudinales. Las semillas son numerosas y diminutas, de color pardo negruzco.



Producto

Los frutos se recogen cuando comienzan a volverse amarillos; se colocan en montones bajo cobertizos protegidos de la lluvia hasta su fermentación parcial.

Después de eso se les somete al sol o a secado mecánico hasta que adquieren un color pardo castaño y se desarrolla el principio aromático o vainillina, entonces se les seca al sol durante unos dos meses.



Establecimiento de la plantación

Se puede sembrar partiendo de estacas o semillas, aunque lo habitual es a partir de estacas de alrededor de 1.5 m de largo, junto con rodrigones vivos espaciados de 1 a 2 m en la línea y unos 3 entre líneas.

Las densidades de siembra en cielo abierto puede tener desde 750 a 1870 pts/ha y en malla sombra alcanza hasta 20,000 esquejes por has. A los rodrigones se los poda para que adopten una forma de "V" a una altura de 0.70 m y a sus pies se plantan las estacas de vainilla, de forma tal que 3 o 4 de los nudos queden enterrados y que puedan pasar por la "V".

La plantación se realiza en un surco de 10 cm de ancho, por 3 a 4 cm de profundidad y 40 cm de largo. Si se realiza en época húmeda solamente se las coloca en el suelo y se las recubren con hojas secas.



Condiciones edáficas y clima

Es una especie netamente tropical, que prospera bien con temperaturas entre 20 y 30 °C, tanto diurnas como nocturnas, sin grande amplitud térmica, aunque es favorable una leve disminución en el momento de la maduración de los frutos.

Las precipitaciones deben ser abundantes y bien distribuidas, aunque una disminución de éstas le son convenientes en el inicio de la floración y de la madurez de los frutos.

La humedad relativa debe ser inferior a 80%, una sombra ligera, alrededor de 50% favorece el crecimiento, y la iluminación intensa lo reduce y favorece el amarillamiento de las hojas.



Usos

Se realiza un consumo industrializado en licores, refrescos, farmacéutica, cosméticos y artesanal. Se utiliza mucho, por ejemplo, en natillas, helados y pastelería en general.



Nombre científico
Vanilla planifolia Andrew.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA