



Montevideo Portal



MÁS QUE HELADO Y AROMATIZADOR

Desde los aztecas a la Coca Cola: la historia de la vainilla cierra el ciclo de especias

El químico Bernardo Borkenztain cierra el ciclo de especias con un capítulo dedicado a la historia de la vainilla.

23.05.2019 11:56

Lectura: 6'

en el caso de la primera ha crecido su presencia en todos los ámbitos, desde refrescos a chocolates y desde aromatizadores hasta perfumes de alta gama, y esto es debido a que presenta una característica fundamental, y es que le gusta a casi todo el mundo (1).

Un poco de historia

La vainilla procede de un tipo de orquídea especial, la *Vanilla planifolia* que, como buena orquídea es una planta epífita (precisa de un tutor sobre el cual apoyarse para crecer).

Originaria de México, tiene flores hermafroditas que han evolucionado hacia la simbiosis (2) con un tipo de abeja, la *Euglossa viridissima* (3) que permite la polinización.

Los aztecas la cosechaban y comercializaban con fines religiosos (inciensos) y para preparar una bebida de cacao llamada xocolatl o xocoatl (que no era dulce) de propiedades estimulantes y nutritivas. Cuando los españoles llegaron establecieron rápidamente un monopolio desde México que duró hasta que en el siglo XIX los franceses lograron, luego de muchos intentos de cultivar la planta, un método de polinización artificial en la Isla de Bourbon que al día de hoy se conoce como marca registrada -"Método Bourbon" de calidad- y rompieron la exclusividad llevándola a otras partes. Hoy en día la mejor vainilla es la de Madagascar, y, como tantas otras plantas su bouquet y propiedades toman particularidades del suelo en que se la cultiva que la hacen única. Una buena vaina Madagascar de método Bourbon puede valer perfectamente más de 500 dólares el kilo dependiendo de la oferta y el año. De hecho, es tan valiosa que los productores en algunas partes marcan con signos de identificación las vainas inmaduras para desalentar los robos.

La ciencia de la vainilla

Como toda planta aromática su olor está compuesto de varias sustancias entre las que predomina la que le da sus características más específicas, la vainillina.

Como la vainillina se puede obtener sintéticamente del petróleo y de materias vegetales, su costo es ínfimo, y casi el 99% de la vainilla que se comercializa en forma que no sean vainas es una mezcla de alcohol, agua, vainillina y colorante de caramelo, muy inferior en calidad y hasta 100 veces más barata.

Como se usa en poca cantidad, el mal sabor de este compuesto no se siente, pero ningún repostero que se precie se rebaja a usarla -salvo que esté en televisión y tenga un PNT (publicidad no tradicional) de un productor de condimentos- para algo que no sea algún tipo de masa horneada, pero jamás para una crema o infusión.

En cuanto a las sempiternas propiedades medicinales que se le atribuyen a casi cualquier planta (tener en cuenta que el té de lechuga es relajante e inductor del sueño, así que todo puede ser) se dice, de forma no verificada, que sirve para relajar los músculos, como antidepresivo o incluso afrodisíaco, pero antes de que salga corriendo a masticar un par de vainas de planifolia, recordemos que ninguna de estas propiedades esencialmente "aromaterápicas" tiene sustento real.

Una de las aplicaciones más peculiares de la vainilla Madagascar es sin duda la de la perfumería fina, siendo una de las notas más dulces que contribuye a redondear el aroma distintivo de cada marca que se trata de imponer.

En el diseño de aromas para tocador, existen tres tipos de sustancias que se deben usar, y que por su volatilidad y ligereza se separan en su percepción temporal en tres etapas, creando lo que se llama cabeza,

El mayor consumidor mundial de vainilla no es un país sino The Coca Cola Company, ya que junto con el neroly la vainilla es esencial para su famosa bebida, pero a lo largo del a historia ha tenido una relación de amor-odio con la misma.

De hecho, en 1985 la "new Coke" que cambiaba la vainilla por notas de cereza fue uno de los fracasos más grandes de la corporación, con la formación de asociaciones de consumidores que pedían de regreso su sabor acostumbrado. La empresa no tuvo más remedio que ceder y lanzó nuevamente su variedad clásica renombrada "classic" mientras la nueva pasó a ser "Cherry coke". De hecho, luego lanzó "Vainilla coke" que no fue nada del otro mundo, y este año por primera vez en 12 años prueba con una que tiene un bouquet de vainilla/naranja en Europa.

Hay una historia casi con seguridad verdadera pero que no puedo confirmar, respecto a que en una época una empresa uruguaya destilaba con alcohol vainas de vainilla para vendérselas a la Coca Cola para fabricar su super secreto jarabe concentrado, y se dice que cada tanto algunos empleados bajaban a hacer el "control de calidad" munidos de vasos con hielo para la ocasión. Como dije, no sé si es verdad, pero "se non è vero, è ben trovato".

(1) Con énfasis en "casi", eso la hace rentable, pero seguro que alguno al que no le guste habrá.

(2) Una simbiosis es una relación en la que dos especies dependen una de la otra, en este caso no es estricta, porque otros insectos y colibríes pueden favorecer la fecundación, pero la orquídea por si sola florece, pero no da fruto.

(3) Que como las especies nativas de América no pica. Tiene un color brillante metalizado distintivo y se la ha tratado de introducir sin mucho éxito en otros lugares.

Advertisement

Q.F. Bernardo Borkenztain
Twitter @berbork
Email borky@montevideo.com.uy

TE PUEDE INTERESAR