



Somogyi Norbert, PhD

Nemzetközi trendek a fenntartható kertészeti termelésben

10. A vanília termesztése Réunion szigetén

Jelen tananyag a Szegei Tudományegyetemen készült az Európai Unió támogatásával

Projekt azonosító: EFOP-3.4.3-16-2016-00014

Olvasási idő: 30 perc

Kevésbé közismert tény, hogy a francia mezőgazdaság nem csupán az ország európai területének agráriumát jelenti (ideértve Korzikát), hanem a tengerentúli területein folyó mezőgazdasági termelést is, aminek zöme trópusi és szubtrópusi körülmények között folyó gazdálkodást jelent. Ezek közé tartozik a karibi térségben Francia-Guyana, Martinique, Guadeloupe, az Indiai-óceán délnyugati medencéjében Réunion és Mayotte (Madagaszkár közelében), valamint a Csendes-óceánon többek között Francia-Polinézia és Új-Kaledónia. Ezek között vannak hasonlóságok és komoly eltérések is, a klimatikus adottságok miatt több növénykultúra szinte mindenhol termeszthető, igaz, nem mindenütt ugyanakkora a jelentősége. Ezek közé tartozik a vanília (*Vanilla spp.*), ami elsősorban Francia-Polinéziában,



Réunionon és Mayotte-on bír kiemelt fontossággal, és noha Francia-Guyanában is találkozni olyan gazdálkodókkal, akik ezzel a kultúrával foglalkoznak, a legjobb minőséget általános vélekedés szerint a réunioni és a polinéziai kínálja az ínyenceknek. A termelők természetesen vitatkoznak azon, hogy a kettő közül melyik a jobb, azonban nyugodtan kijelenthető, a hétköznapi fogyasztó mindkettővel maximálisan elégedett lehet!

1. kép Vanília fut fatörzsre Francia-Guyanában, a faj egyik természetes élőhelyén

Réunion mezőgazdasága

Réunion viszonylag kicsi (2512 km²) sziget Madagaszkártól keletre, ugyanakkor kimondottan sűrűn lakott (közel 900 ezer lakos), a népesség (343 fő/km²) elsősorban a parti sávban koncentrálódik. Mezőgazdasága rendkívül sokszínű, aminek elsődleges oka a sziget hihetetlen pedo-klimatikus sokszínűsége: a két nagy, 3000 méteres tengerszint fölötti magasságot is elérő vulkán által meghatározott domborzat mellett a helyiek szerint közel félszáz mikroklíma számolható össze, ez pedig magyarázza az agrárium sokféleségét. A domborzat jelentősen befolyásolja az átlagos éves csapadék mennyiségét, ez a szigeten egyes helyeken alig 450 mm, másutt akár 4250 mm is lehet, de itt található a világ egyik legcsapadékosabb helye is, éves szinten 11 ezer milliméter! Csak két évszak van, az „ausztrál nyár” és az „ausztrál tél”, az előbbi novembertől áprilisig tart, melegebb és csapadékosabb, míg a májustól októberig tartó *hiver austral* szárazabb és hűvösebb. A nyári maximum-hőmérsékletek átlaga még az óceánparton sem haladja meg a 28-31°C-ot, míg a magasabban fekvő területeken csak 21-24°C között van, de a minimumok még itt is 10-14°C közöttiek. A hűvösebb téli időszakban ezeknél az értékeknél mindenütt 3-4 fokkal kevesebbet kell számolni, ám látható, hogy ezek még télen is nagyon messze vannak a kontinentális klíma alatt megszokott értékektől. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a hideget egyáltalán nem ismerik, a hegyek között a hajnalok kifejezetten hűvösek lehetnek, míg az 1000-1500 méter közötti fennsíkokon hajnalonként a legelőket dér is gyakran borítja, ám napkelte után ez nagyon gyorsan eltűnik - havat azonban leginkább csak a Piton des Neiges vulkán 3070 méteres csúcsa körül lehet látni.

A megyei agrárkamara 2021-es adatai szerint¹ 42095 hektárt művelnek, a gazdaságok száma 6900, közülük 382 folytat biogazdálkodást (vagy van éppen átállás alatt). Az agráriumhoz közvetlenül valamivel több, mint 21 ezer állás köthető, a megtermelt érték 443,5 millió €. A

¹ Repères & statistiques de l'agriculture réunionnaise 2021

sűrűn lakott és a vulkánok által rendkívül szabdalt szigeten - nem meglepő módon - a gazdaságok átlagos mérete 5,8 hektár, a 20 hektárnál kisebbek aránya 96,5% (7358), 20-50 ha között 2,4% van (182). 50-100 hektáros gazdaságból 69 működik (0,9), míg a gazdaságok 0,1%-a (8) 100-200 hektár közötti, további 0,1%-a (6) pedig 200 hektárnál nagyobb. A művelt terület 54%-át a cukornád foglalja el, 12% az egyéb növényi kultúrák, 29% pedig az állattenyésztés részesedése, míg 5% az „egyéb mezőgazdasági tevékenység” kategóriába tartozik.

A cukornáddal 3107 gazdaság összesen 22664 hektáron foglalkozik, a megtermelt mennyiség 1,72 millió tonna. A zömmel trópusi fajokat használó gyümölcsstermesztés 2980 ha-t foglal el 2560 gazdaságban, azaz gazdaságonként átlagosan valamivel több, mint egy hektáron foglalkoznak ezzel, az összes termés (amiben a szamócatól az ananászon át a görögdinnyéig legalább hatvanféle gyümölcs megtalálható) 30305 tonna. A zöldségstermesztés 2160 hektárt és 2828 gazdaságot, valamint 46285 tonnát jelent, a gyógy- és aromanövények 125 gazdaságban 125 hektárt foglalnak el, az előállított illóolaj mennyisége 785 kg, a szárított növényi részeké 20 tonna. Dísznövénystermesztéssel 272 gazdaság 102 hektáron foglalkozik és 12 millió szál vágott virágot küldenek a piacra, **vaníliát** pedig 148 termelő 194 hektáron állít elő, a termésmennyiség 25 tonna zöld és 5 tonna fekete vanília. Az állattenyésztésben 58 professzionális tejtermelő gazdaság van 2900 tehénnel és 17,9 millió liter tejjel, húshasznú szarvasmarha viszont szinte minden negyedik gazdaságban van, a 25 ezres állomány 1723 gazdálkodó között oszlik meg! A 243 gazdaságban tartott 7759 kocából 5858 tulajdonosa tagja a réunioni sertéstartók szövetkezetének (154 [CPPR](#)²-gazdaság), az előállított vágóhídi mennyiség 11450 tonna. A 152 gazda által tulajdonolt baromfiólak összes alapterülete 127 ezer m², ahonnan 14 ezer tonna hús kerül a piacra, de tartanak a gazdák nyulat (26 gazda, 3500 anyanyúl, 180 tonna), kiskérődzőket, azaz jellemzően juhot, kecskét, szarvasféléket (263 gazda, 36 tonna hús). jelentős a méhészet, 550 méhészt 20 ezer családot tart, közülük 122 mondható professzionális méhésznek, akikhez 12 ezer méhcsalád tartozik, az évente megtermelt méz mennyisége 295 tonna.



2. kép A szigeten sokfelé látni olyan táblákat, amik vaníliaföldolgozóba invitálják a látogatókat

A vanília jelentősége a réunioni mezőgazdaságban

Réunionon számos gazdaság és vállalkozás foglalkozik a vanília termesztésével és földolgozásával, közöttük nem csak egyéni vállalkozók és cégek, de még szövetkezetek is találhatóak. Számos földolgozó nem csak

közvetlen értékesítéssel foglalkozik, hanem belépődíj fejében üzemplátogatást is lehet náluk tenni, ennek során nem csak a vaníliával ismerkedik meg a látogató, de a földolgozástechnológia rejtelmével is megismerkedik. Ilyen látogatást lehet például tenni a sziget északi részén található Saint-Suzanne településen működő [La Vanilleraie](#)³ manufaktúrájánál, ahol nem csak a főlvásárolt alapanyag földolgozása zajlik, hanem a telepen maguk is foglalkoznak a növény termesztésével. Ahogy a látogatóknak elmondják, a növényfajt 1819-ben hozta be a szigetre Pierre-Henri Philibert kapitány és a botanikus Perrotet, méghozzá a mai Francia-Guyana területéről, majd egy évvel később a Fülöp-szigetek

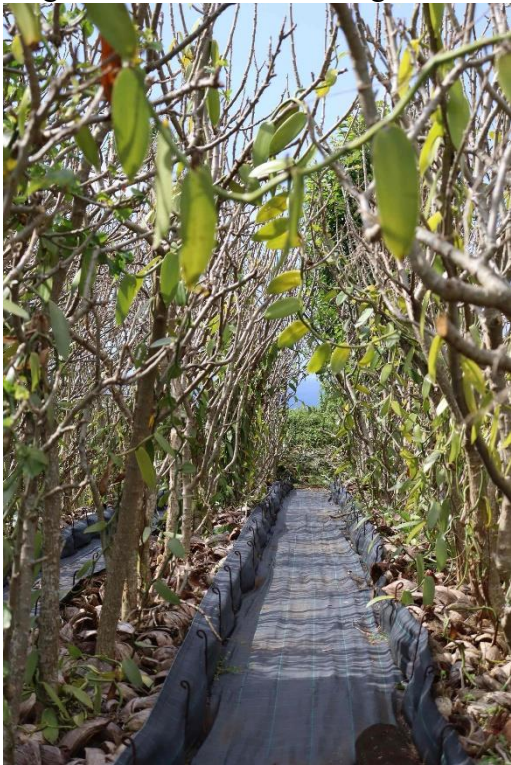
² <https://www.porcypays.com/> Cooperative Producteurs De Porcs Reunion

³ <http://www.lavanilleraie.com/>

felől hoztak be újabb növényeket. Mivel azonban Réunionon ismeretlen volt az a méhfaj, ami a növényt eredeti élőhelyén, Mexikóban természetes úton beporozza, két évtizeden keresztül nem sikerült a vanília termesztése. Csak 1841-ben történt áttörés, amikor egy 12 éves fiatal rabszolga, Edmond Albius rájött arra, hogyan lehet a virágokat mesterségesen megporozni és így kiváltani a termések kifejlődését. A sors fintora, hogy noha fölfedezésének köszönhetően a szigeten sokan nagyon komoly vagyona tettek szert a vanília termesztésének köszönhetően, ő maga teljesen elfeledve halt meg 1880-ban a Sainte-Suzanne-i kórházban. (*Emlékére 1981-ben emeltek emlékoszlopot a településen, közel Bellevue-höz, ahol 1829-ben született.*) A megporzás problémájának megoldása azonban önmagában nem volt elég a sikeres vanília-kultúra kialakulásához, ehhez szükség volt két helyi termelő, Ernest Loupy és David De Floris leleményességére, akik kidolgozták a természetes érés során fölrepedő és így értéküket veszítő hüvelyek földolgozás-technológiáját, amit a szigeten a mai napig használnak. Ennek köszönhetően a 19. század végére Réunion lett a világ legnagyobb vaníliatermelője, mintegy 200 tonna/év mennyiséggel, továbbá innen kiindulva honosodott meg a kultúra a térségben, elsősorban Madagaszkáron és a Comore-szigeteken.

A vanília származása és elterjedése

Az orchideafélék családjába (*Orhideaceae*) számos általunk ismert és kevésbé ismert növény tartozik, gondoljunk akár a lakásokban is díszítő *Phalaenopsis*, *Cymbidium*, *Cattleya* nemzetségekre, vagy a vizesebb élőhelyeinken fellelhető kosborra. De talán kevesebben tudják, hogy a fűszerként vett vaníliarudak is egy orchideaféléhez köthetők, mégpedig magához a *Vanilla* nemzetségbe tartozó vanília fajok (*Vanilla spp.*) valamelyikéhez.



3. kép Félintenzív vanília-ültetvény kókuszrost termesztközegben

16. században jutott el, XIV. Lajos állítólag a fűszer nagy kedvelője volt. A La Vanilleraie-maufaktúrájánál intenzív kultúrában megtalálható a guyanai *V. pompona* is, hatalmas leveleivel és lombzatával messze kitűnik a zömmel *V. planifolia*-tövekből álló ültetvényben.

A vanília nemzetség mintegy 110 fajt számlál, elterjedt az egész trópusi világban, az ausztrál kontinens kivételével, ám **az egyetlen olyan orchideaféle, aminek ehető a termése.** Harminc olyan faja van, melynek termése fűszerként használható, ám csak négyet használnak érdemben, ezek közül legismertebb – és ami a világban kereskedelmi forgalomba kerülő fűszer 95%-át adja – a *Vanilla planifolia*. Származási helye minden bizonnyal Mexikó trópusi erdőinek zónája, de a XVII. századtól kezdve az emberi tevékenység nyomán szinte a világ minden trópusi területére eljutott. Ez a faj adja a híres „Bourbon-vanília”⁴ megnevezéssel forgalomba hozott fűszert, melyet kizárólag az Indiai-óceán térségében állítanak elő, mégpedig Madagaszkáron, Réunion szigetén és a Comores-szigeteken. A fűszert adó fajok közül termesztik még a guyanai esőerdőkben őshonos *V. pompona* fajt a karibi térségben, a *V. tahitiensis* a Csendes-óceán szigetvilágában ismert, a *V. chamissionis* pedig Brazíliában termesztett faj. Franciaországba és innen Európa más országaiba a

⁴ az elnevezés Réunion szigetének korábbi nevére utal, amit a XVII. századtól használtak, ez volt az *Ile Bourbon* (Bourbon-sziget)

Kuriózusként termesztik a két faj hibridjét is, ennek hüvelye „iskolapéldája” a hibridvigornak - olyan nagy és vastag, hogy „banánvanília” névvel illetik, ami egyáltalán nem meglepő.

A növény botanikai sajátosságai és környezeti tényezőkkel szembeni igénye döntőek a termesztéstechnológia szempontjából is. Alapvetően trópusi erdőkben honos kúszónövényről van szó, a fákon vízfelvételre is képes légyökereivel kapaszkodik meg. Minél mélyebb az árnyék, annál intenzívebb a növekedés, viszont egy bizonyos határon túl a virágzási hajlandóság csökken. A tűző napra viszont igen érzékeny, ez akár a növény pusztulását is okozhatja. Ideális állapotról akkor beszélhetünk, ha az árnyékoltság mértéke körülbelül 60%-os. Talajokkal szemben mindaddig nem túl érzékeny, míg extenzív kultúrában van, és nem számít a termés mennyisége. Mindenképpen kerülendőek azonban a túlságosan kötött talajok, legjobban pedig a szerves anyagban jól ellátott, jó vízgazdálkodású talajokon érzi magát, amelynek felső rétegéből a szimbióta *Rhizoctonia* gombák segítségével könnyen fel tudja venni a számára szükséges tápanyagokat. Vízigénye éves szinten 2000-2500 mm, ennek jelentős részét egy 45-60 napos periódusban kell megkapnia, ami a virágzás indukálásához nélkülözhetetlen. Ez azt is jelenti, hogy ennél szárazabb vagy nem megfelelő csapadékeloszlású területeken mindenképpen kiegészítő öntözésre van szükség. Az optimális páratartalomnak állandóan 80% körül kell lennie.



4. kép Vanília intenzív kultúrában, jól látható, hogy a növény szárát már többször "föltekerték" a támrendszeren

Madagaszkár volt a világ legnagyobb vaníliatermelője mintegy 63764 hektárral és közel 2613 tonnával, őt követte Indonézia hetedakkora területtel (9000 ha), de lényegesen intenzívebb termesztéstechnológiával, hiszen a megtermelt mennyiség 2366 tonna volt. Mára már sokkal nagyobb számokkal találkozunk, 2020-ban Madagaszkáron 74847 hektáron termeltek vaníliát, a piacra 2975 tonna került, Indonéziában viszont 14057 hektáron csak 2306 tonnát állítottak elő, azaz kevesebbet, mint 15 évvel korábban 9 ezer hektáron! Nem jelenthet meglepetést, hogy Kínában is megjelent a kultúra, 2005-ben 1300 hektáron ezer tonna körüli terméssel, 2020-ban ez már 2615 hektár volt, ám a FAO-adatok szerint csupán 433 tonnát sikerült

Az ideális hőmérsékleti tartomány a növekedéshez 21-32°C, 36-38°C felett pedig a növény akár el is pusztulhat. Ezért fontos, hogy az árnyékolás mindenképpen megfelelő legyen.

A világban 2020-ban a FAO adatai szerint összesen 95411 hektáron termesztettek vaníliát, míg 2005-ben még csak 78705 hektárról lehetett beszélni, de a termőterület önmagában nem sokat mond, hiszen a növény sajátosságai miatt beszélhetünk intenzív, félintenzív és extenzív kultúráról. Sokkal beszédesebb a megtermelt mennyiség, ami 2005-ben 7499 tonna volt, 2020-ban pedig 7614 tonnát takarítottak be, ami különösen annak fényében érdekes, hogy a kilencvenes években rendre 4-5 ezer tonna között volt az összes termés, majd ez hirtelen megugrott olyannyira, hogy 2002-ben és 2010-ben 8000 tonna fölött volt a piacra szánt mennyiség. Ez elsősorban a madagaszkári termésmennyiség megugrására vezethető vissza - de

jól látható az is, hogy a termőterület folyamatos növekedése ellenére a termés rendkívül hektikusan változhat. Már 2005-ben is egyértelműen

előállítani. Mexikóban 2005-ben 701 hektárról 280 tonna, 2020-ban 1035 hektárról 589 tonna került a piacra, míg a szintén jelentősebb termelőnek számító Pápua-Új-Guinea 2005-ben 1793 tonnát (1800 ha), 2020-ban csupán 495 tonnát (500 ha) állított elő. A francia tengerentúli területek esetében Réunionról valami oknál fogva csak 2005-ös adatokkal rendelkezik a FAOSTAT (302 hektár, 23 tonna), Francia-Polinéziáról azonban 2005-ös és 2020-as adatokat is közöl: 2005-ben 610 ha és 49 tonna, 2020-ban pedig 211 hektár és 25 tonna.



5. kép Természetes beporzó hiányában Réunion szigetén (is) a virágokat kézzel kell beporozni

A vanília termesztéstechnológiája

Mivel a vanília kifejezetten meleg és párás trópusi klímát igényel, ezért Réunionon a növényt elsősorban a sziget keleti oldalának esőerdeiben termelik, mintegy 150 hektáron, rendszerint agrárerdészeti rendszerben, az intenzív ültetvények ritkák.

Termesztéstechnológiáját tekintve beszélhetünk extenzív, félintenzív és intenzív kultúráról.



6. kép Egy virágzatról legföljebb tíz hüvely szedhető

Az első gyakorlatilag a természetes körülmények között való termesztést jelenti, amikor a növényeket a településeket övező erdők fái alá ültetik, nem végeznek komolyabb tápanyag-utánpótlást vagy növényvédelmet, de ettől függetlenül a növényeket folyamatosan figyelemmel kell kísérni, hogy szükség esetén be lehessen avatkozni. A termelési költségek természetesen alacsonyak, de a hozamok szintén - napjainkban ezt a termesztési módot **természetes agrárerdészeti rendszernek is** nevezhetjük, ám létezik ennek tudatosan kialakított változata is. Mivel futónövényről van szó, a gazdáknak arra kell törekedniük, hogy a termőrészekhez a beporzás és a betakarítás érdekében mindig hozzá tudjanak férni, így a liánokat nem engedik egy bizonyos magasságon túl a törzsön futni, hanem arról levéve „föltekerik” - hasonló beavatkozás ahhoz, amit a magyar termelők végeznek a hajtatasos paprika, paradicsom és uborka kultúrákban.

Irányított **agrárerdészeti rendszerről**, azaz félintenzív kultúráról akkor beszélünk, amikor a termesztés föltételrendszerét bizonyos határok között a vanília

igényeihez igyekszenek igazítani. Ez többek között azt jelenti, hogy megválasztják azt a fajtát, ami legjobban megfelel az árnyékolás követelményeinek, és ezeket telepítik (vagy ennek figyelembe vételével ritkítják az erdőt) annak érdekében, hogy (majdan) erre vaníliát futtassanak. Nem tanácsos egyéb kultúrfajra (pl. mangó, kakaó) futtatni, mivel az ezeken végzendő munkák nehezen egyeztethetők össze a vanília igényeivel, sokkal inkább olyan fajtát kell választani, ami elég robusztus, nem hullik a kérge, nincsenek különösebb kártevői vagy kórokozói, stb. – ilyen pl. a *Gliricidia* spp. Mivel a tartóvegetáció optimalizálása érdekében a természetes ökoszisztémát megbontják, a technológiában sokkal nagyobb

figyelmet kell a talajvédelemre, vízháztartásra fordítani, mint a teljesen extenzív termesztésmód esetében.



7. kép Ebben a kosárban kerül vízfürdőbe a friss vanília

ben dolgozták ki és azóta is ezt használják!

Telepítés után három évet kell várni a termőre fordulásig, ebben az életkorban jelennek meg az első virágok, amik csak egy napig nyílnak, a beporzásnak pedig már lehetőleg a reggeli órákban (6-11 óra között) meg kell történnie. Ahhoz, hogy a generatív fázis bekövetkezzen, a növénynek stresszhatásra van szüksége, ezt a hűvösebb és szárazabb „téli” időszak váltja ki.



8. kép Készül a "dunszt"

beporzástól számított két hónap múlva éri el kifejlett méretét, ám összesen kilenc hónapra van szüksége ahhoz, hogy beérjen, ekkor a zöld színe először barnára, majd szinte feketére változik, majd hosszában fölnyílik. A termelőknek **a lehető legkésőbbi időpontban, de még a fölnyílás előtt** kell a hüvelyeket betakarítani, hogy megelőzhető legyen a minőség gyors romlása és az értékvesztés, ugyanakkor már a lehető legnagyobb arányban kialakuljanak bennük az íz- és aromaanyagok. Mindezeket figyelembe véve a réunioni termelők rendszerint

Az intenzív kultúra esetében már teljes egészében mesterséges körülmények között nevelik a növényeket. Az ültetés kifejezetten erre a célra létrehozott, szerves anyaggal megtöltött, egy méter széles ágyásokba történik, ezekbe állítják a futtatásra szolgáló oszlopokat is. A sortávolság 2 méter, a tőtávolság 1,5 méter, a termesztőközeg rendszerint kókuszrost vagy cukornádmulcs, licsilevéllal takarva, valamint minden növénynek évente mintegy 2 m³ vizet is biztosítani kell. Az oszlopok tetejére olyan, a növénykultúra élettartamával megegyező tartósságú (10 év) műanyag hálót feszítenek ki, mely alkalmas a már említett 60%-os árnyékoltság biztosítására. (Van, ahol a hagyományos pálmaleveles takarást alkalmazzák, ám ez sokkal kevésbé időtálló, így rendszeresen javítani, cserélni kell.) Mivel a termékenyüléshez valamilyen külső fizikai behatás (pl. rovarok, kolibrik) szükséges, a biztos terméshozam érdekében kézi beporzást alkalmaznak az ültetvényeken – ennek technológiáját még 1841-

Egy virágzatban nagyjából 15 virág van, ezeknek mintegy kétharmadából lesz termés. Egy virágból egy hüvely fejlődik, ezért a világban megtermelt mennyiséget látva szinte el sem lehet képzelni, mennyi virágot kell a termelőknek mesterségesen megporozni ott, ahol nincs természetes beporzó rovar- vagy madárfaj. A növény rendszerint három hónapig folyamatosan hozza a virágokat, Réunionon ez az időszak októbertől decemberig tart. A hüvely a sikeres

júniusban kezdik szedni a vaníliát és október közepére végeznek a betakarítással. Ugyan kicsi sziget, de a klimatikus sokfélesége miatt még így is vannak eltérések: az északi, egyenlítőhöz valamivel közelebbi részen a szüret már május végén-június elején elkezdődik, délen viszont csak júliusban.



9. kép A kézi válogatás megkerülhetetlen és nagyon fontos lépés

A vanília földolgozás-technológiája

Végül néhány szóval arról, hogy kerül a konyhánkba a fűszer, aminek minden kilogrammjához 5 kilogrammnyi nyers termés szükséges. Annak érdekében, hogy szedés után se nyíljanak föl a hüvelyek, lehetőleg 48 órán belül el kell végezni a hőkezelésüket. Ennek során először 3

percig tartó, 60-65°C-os nedves hőkezelésnek vetik alá őket⁵, az ehhez használt nagy kosarakban egyszerre mintegy 30 kilogrammot kezelnek. Ezután 24 óráig tartó „dunsztolás”



10. kép A képen elől a *V. planifolia* és a *V. pompona* hibridjének termése, hátrébb, a csuklónál a két szülőé, a különbség hatalmas

ugyanis akkor törnek. Az ideális vanília olyan állagú, hogy az ujjunk köré csavarva sem lesz semmi baja, a színe pedig mély csokoládébarna, közel fekete. Majd következik a technológia utolsó szakasza, azaz az „érlelés”, ami leginkább a borok vagy sajtok érleléséhez hasonlítható és legalább egy évig tart. Ez alatt fejlődnek ki a vanília általunk is ismert és keresett,

következik körülbelül 50°C-on, ennek során az eddig zöld hüvelyek színe csokoládébarnára változik. Ezt követi a két lépcsőben történő szárítás, ami addig tart, míg a hüvelyek víztartalma 20-30%-ra nem csökken. Az első lépcső gyors és intenzív, rendszerint a napon történik, napi 5-6 órán keresztül, rendszeresen átforgatva, ez a fázis nagyjából 10 napig tart. A második szakasz lassabban, árnyékos helyen zajlik, mintegy 2-3 hónapig, természetesen folyamatos ellenőrzés mellett. Nagyon fontos a minőség szempontjából, hogy minden, a maufaktúrába beérkező tételt igyekeznek a lehető legtovább, ameddig csak lehet, külön kezelni, hogy egy esetleges probléma miatt ne kelljen egy nagyobb mennyiséget selejtezni.

A szárítás befejeztével történik az első válogatás, ahol elkülönítik a hibátlan és a hibás hüvelyeket, ez utóbbiakból rendszerint aromát vagy örleményt készítenek. A minőségi árut ezt követően nedvességtartalom alapján tapintással, óránként 2500 darabot kézbe véve, valamint szín alapján tovább osztályozzák. Cél a legalacsonyabb nedvességtartalom, de nem szabad kiszáradniuk,

⁵ Ez az a bizonyos eljárás, amit Ernest Loupy dolgozott ki 1851-ben és amit David De Floris tökéletesített 1857-ben.

rendkívül összetett aromaanyagai, amik mögött mintegy 180 féle molekula rejtőzik, ám elengedhetetlen a folyamat szoros, az első három hónapban kéthetente történő ellenőrzése, nehogy egy-egy tétel bepenészedjen.



11. kép A kész vaníliarudak utolsó, méret szerinti osztályozása

nincsenek olyan „kilógó” hüvelyek a kötegben, aminek a „túlméretes” része kiszáradna, így akár 5 évig is eltartható. Ez a rendkívül hosszú és aprólékos folyamat viszont a garancia arra, hogy a réunioni vanília minősége valóban egyedülálló. Nem véletlen, hogy a mértékadó gasztronómiai szakemberek egybehangzó véleménye szerint annak a vaníliának, ami nem a föntiek szerint - és rendszerint (lényegesen) rövidebb idő alatt készült, sokkal közepszerűbb a minősége, ám az átlagos vásárló ezt nehezen (vagy egyáltalán nem) ismeri föl. A „normál” vanília átlagos ára 1200 €/kg, ám a hüvelyek mintegy 4%-ánál, egyelőre nem tudni, pontosan miért, megfigyelhető egy olyan jelenség, aminek során az aromaanyagok egy része apró, fehér kristályok formájában kicsapódik a termések felszínén. Ezt „deres vaníliának” (*vanille givrée*) nevezik, annyit tudni, hogy ezeknek a hüvelyeknek jóval nagyobb az aromatartalma, nagyobbak a pórusaik - és az áruk is, 2500 €/kg!

Ha ez a folyamat befejeződött, már „csak” az osztályozás és a minőséget garantáltan megőrző raktározás marad hátra - és két évvel a betakarítás, majdnem hárommal a beporzás után végre először bevételhez is juthatnak az adott tétel után a termelők. A szabványos termék legalább 15 centiméter hosszú, a hüvelyeket ettől a mérettől fölfelé és 5 milliméteres ugrásokkal osztályozzák, majd 50 darabos kötegeket készítenek. Az egységes méret azért fontos, mert így

A megvásárolt vaníliát mindenképpen aromazáró csomagolásban kell tartani, lehetőleg minél szorosabb üvegben, hogy csak nagyon kevés levegővel érintkezessen, elkerülve így a kiszáradást. Fontos továbbá, hogy a vaníliát nem szabad hűtőben tárolni! És hogy mennyire szeretjük mi, európaiak ezt a fűszert? A világ termelésének 30%-át Európa vásárolja meg!

A fejezet megírásához értékes segítséget nyújtott Michel Grisoni és Eric Odoux, mindketten a CIRAD (www.cirad.fr) kutatói.