



Şarapta Nomacorc dönemi

Şaraba mantar tadının bulaşmasını ve sızıntıyı önleyen, şarabın aromasını ve tazeliğini koruyan, parçalanıp dağılmayan, çevreye saygılı ve yüzde 100 geri dönüşümlü Nomacroc mantarları artık Türkiye’de...

Hangi şarap üreticisi şarabının raf ömrünü öngörüp ayarlayabilmek istemez? Ya da hangi şarap tüketicisi mantar tadından dolayı bozulmayacağı kesin, güvenilir bir şarap almayı arzulamaz? Nomacorc firması, SELECT serisi altında ürettiği üstün kalitedeki sentetik mantarları ve bu mantarların farklı çeşitlerinin doğru şaraplarla eşleşmesini sağlayan yüksek teknoloji sistemleriyle bu arzuları yerine getiriyor.

2009 SITEVI’de altın madalya alan NomaSense oksijen ölçüm aleti ve yine 2011 yılında piyasaya sunulan NomaSelector yazılım programının birlikte kullanılması, şarap üreticilerinin şaraplarını istedikleri şekilde kontrol edip raf ömrünü ayarlamasını sağlıyor.

Bugüne kadar şişenin içindeki oksijenin sadece sıvı kısmı ölçülebiliyordu ve ölçüm şişe kapandıktan sonra mantarı delen bir iğne ile şişe içindeki sıvıya ulaşıp yapılıyordu. Oysa araştırmalar sonucunda

ortaya çıkan sonuç şişe içindeki oksijen miktarının neredeyse yüzde 70’inin kafa boşluğunda yani sıvının en üst seviyesi ile şişeye yerleştirilen mantar veya kapağın alt kısmında olduğu yönünde. NomaSense oksijen ölçüm aleti sıvı ölçümünün yanı sıra, bu kafa boşluğundaki oksijeni de ölçerek bir şişenin içindeki toplam oksijen miktarını belirleyebiliyor. Üstelik tüm bu ölçümler mantar delinerek değil, şişenin dışından optik sistemle yapılıyor.

NomaSense ile şişenin içindeki toplam oksijen miktarı ölçülebildiğinden, Select mantarları ile şarabın raf ömrünü istediğiniz gibi ayarlayabiliyorsunuz. Şişe içinde yıllanmasını istediğiniz bir şarap için Select 700 uygunken, çok kompleks aromalı bir Sauvignon Blanc için Select 100 daha uygun olabiliyor. En önemlisi aynı zamanda şişelenmiş şarapların tad, aroma ve diğer özelliklerinin her şişede aynı olmasının sağlanabilmesi.

Fransa ve İtalya gibi şarap kültürleri çok ileri ülkelerde bile tüketicilerin şişe mantarlarına yaklaşımları değişti. Şu anda Fransa ve İtalya’da her beş şişeden biri Nomacorc kullanıyor, bu rakam her sene artıyor. İlk önceleri averaj şaraplarda kullanılan bu tür mantarlar, şimdi premium şaraplarda da kullanılır oldu. 2011 senesinde Wine Spectator’un dünyanın en iyi 100 şarabı listesinde dokuzuncu olan Brancaia, bunun en güzel örneği. Bu premium İtalyan şarabında da artık Nomacorc kullanıyor.

10 yıl öncesine kadar Fransa ve İtalya gibi pazarlarda tüketiciler sentetik mantar veya alüminyum kapağı düşük kaliteli şarap ile bağdaştırıyordu. Ancak dünyanın şarap kültürü çok gelişmiş ülkelerinde bile bu ön yargı değişiyor. Kısa süre içinde Türkiye’deki şarapseverlerin de ön yargılarının değişmesi ve Nomacorc kullanılan daha istikrarlı kalitede şarapların piyasada yerini alması sürpriz olmayacak...