

GASTRONOMİ

Türkiye
Otel
Ekipmanları
ve
Yiyecek İçecek

10 TL 106474 Sayı: 100 HAZİRAN-TEMMUZ 2013



Gastronomi Sektörünün '100'ü

Shangri
La Bosphorus,
İstanbul

İncelikle tasarlanan konfor

Kaşıbeyaz Akvaryum

Gaziantep Mutfağının
Floryadaki yeni kapısı

Mama Shelter İstanbul
Tasarımda Starck imzası

Zelda Zonk
Restaurant'ta

Lezzetli bir sohbet

Chef's Table

Yemek hakkında herşey

Executive Chef
Hüseyin Bölük

Unutulan lezzetleri
gün yüzüne çıkarıyor

DOSYA

Medeniyetlerin beşiği
Çanakkale

NOMACORC ŞARABIN KALİTESİNİ ARTTIRAN SENTETİK MANTAR

Şarap şişesinin içine giren oksijenin ayarlanabildiği Nomacorc, sentetik bir mantar. Kırılmıyor, parçalanmıyor, kurumuyor, donmuyor ve yapıştırıcı içermiyor. Türkiye'ye Tekpak tarafından getirilen Nomacorc'u, Tekpak LTD kurucularından Ahmet Matt Yıldızlar ve Nomacorc İtalya Satış Müdürü Antonino La Placa ile konuştuk.

BÜŞRA GÖKTAŞ



Amerika'nın ünlü plastik eşya üreticilerinden Belçika asıllı bir aileyle yılda 500 milyon şarap şişesinin satıldığı bir şarap firması sahibinin dostluğundan doğan, şarabın kalitesini arttıran bir ürün; Nomacorc... Şişenin içine giren oksijenin ayarlanabildiği Nomacorc, sentetik bir mantar. Kırılmıyor, parçalanmıyor, kurumuyor donmuyor ve yapıştırıcı içermiyor. Türkiye'ye Tekpak tarafından getirilen Nomacorc'u, Tekpak LTD kurucularından Ahmet Matt Yıldızlar

ve Nomacorc İtalya Satış Müdürü Antonino La Placa ile konuştuk.

1999 yılında Amerikada mantar nedeniyle doğan sorunları ortadan kaldırmak için üretilen Nomacorc, Türkiye'ye 2011 yılında getiriliyor. İlk olarak Arcadia Şarapları ve butik şarap üreticileri tarafından kullanılan ürün, bugün Pamukkale Şarapları ve Mey Grubu tarafından da tercih ediliyor. Amerikada üç şişeden biri Nomacorc'la kapatılıyor. Avrupada ise büyük marketlerin birçoğu

Nomacorc kullanılmayan şişeleri kabul etmiyor. Firma, 40 ülkede 100 distribütörlükle dağıtılıyor.

Sentetik bize biraz soğuk geliyor. Nomacorc'un içeriğinden bahsedermisiniz?

Antonino La Placa: Sentetik mantarın dünyadaki yeri yüzde 15, Türkiye'de de aynı seviyelerde. Dünya da Türkiye gibi 'sentetik' kelimesini sevmiyor. Nomacorc'u tam sentetik olarak düşünmemek gerekiyor. İçinde yapıştırıcı bulunmuyor.

Dokunduğunuzda köpük gibi. Şişenin ağzına yerleştirildiği anda kaplıyor. Yani doğal mantarlarda olduğu gibi şişmesini beklemek gerekmiyor; isterseniz kapatır kapatmaz ters çevirin. Ayrıca Nomacorc'la şişenin içine giren oksijen de hesaplanabiliyor.

Ahmet Matt Yıldızlar: Avrupada şişe ve kağıttan daha hızlı geri dönüşebilen bir madde olduğu belirlendi. Doğal mantar olmadığı için doğal mantarlardan daha fazla test ediliyor. Amerikan FDA sertifikasına da sahip.

Hangi şaraba hangi mantar...

Kaç çeşit mantar seçeneği var?

Ahmet Matt Yıldızlar: Türkiye'ye Select serimizi getirdik. Select 100, 300, 500, 700. Firmalara kurduğumuz küçük bir sistemle hangi şişeye ya da şaraba hangi mantarın uygun olduğunu tespit edip kapatıyoruz. Her tür şarabın şişe içindeki gelişimi farklı. Dolayısıyla tek tip mantar, buna doğal mantar da dahil olmak üzere, kullanmakla şarabınızın istendiği şekilde gelişmesini sağlayamazsınız.

Yani üretici firmalar yalnızca mantar değil, sistem de satın almış oluyor...

Antonino La Placa: Elbette. Nomacorc'un özelliği bu zaten. Şarabın tüketilme süresi, saklanma koşulları, içeriği, her şey önemli. Hatta bu sistemle şişenin üzerine yerleştirdiğimiz bir sensörle şişeyi mantarladikten sonra mantarı delmeden içinde kalan oksijen oranını görebiliyoruz. Yani satın alan işletmeleri kötü sürprizlerden koruyoruz. Programla birlikte tanktan şişeye süreci takip ediyoruz.

Otel ve restoranların saklama koşullarına da müdahale ediliyor mu?

Ahmet Matt Yıldızlar: Saklama dolapları kişisel olarak gözlemlediğim bir şey. Mesleki deformasyon da diyebiliriz. İşletmeler, ister otel ve restoranlar olsun, ister satış noktaları olsun; şarabı doğru saklamıyorlar. Doğal mantarın kullanıldığı şişeler, cam kenarında ve dik şekilde saklanmamalı. Nomacorc'ta dik, yatak, başaşağı vs. şekil farketmiyor ama şişeler güneş ışığını direkt almamalı.

Select 100, 300,500 ve 700 ne gibi farklılıklar gösteriyor?

Antonino La Placa: Esas olan şarabın şişenin içinde gelişmesidir. Nomacorc bunu sağlıyor. Her birinin bekleme süresindeki oksijen geçirgenliği farklı. Select 100, altı ay boyunca vidalı kapak etkisi gösteriyor. Select 300 beyaz ve rose'ler için uygun.

Select 500 ve 700 ise kırmızı şaraplarda kullanılıyor. Tabii tam uygunluğu görmek için sistem üzerinden bakmak gerekiyor.

Tüm mantarlar doğal görünümde mi?

Ahmet Matt Yıldızlar: Hayır. Talebe göre fosforlu renklerde bile üretimimiz oluyor.

İçenler kadar sunanlara da kolaylık getiriyor

Nomacorc'un avantajları nedir?

Ahmet Matt Yıldızlar: İçeri giren oksijen kontrol edilebiliyor. Yani tat ve koku da kontrol altında... Şişeleme ardından şişeyi yatırmak gerekmiyor. Bu yerden ve zamandan tasarruf getiriyor. Kırılma yok. İç köpük olduğu için tirbuşonla açıldığında deforme olmuyor. Yani bir kaç kez açılıp kapatıldığında şarabın tadı değişmiyor. Buzdolabında sertleşmiyor. Dolaptan çıkarıldığı anda kolaylıkla açılabilir. İçinde yapıştırıcı yok. Yüzde 100 geri dönüşümlü.

Selectbio: Karbon emilimi sıfır

Nomacorc'un yeni bir ürünü var mı?

Antonino La Placa: Önümüzdeki yıl Selectbio'yu sunacağız. Karbon emilimi sıfır. Dünyada bir ilktir bu. Şeker kamışından üretiliyor ve daha uzun yıllar kullanılabilir. Görünüşü diğer mantarlarla aynı olacak.

Türkiye pazarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Antonino La Placa: Türkiye pazarı büyüyen ve gelişen bir pazar. Türkiye'de şu an 100 milyon adet civarı şarap tüketimi var. Belki rakamlar bugün çok büyük değil. Ama birkaç yıl içinde Yunanistan pazarını geçmiş olacak. Türkiye stratejik bir yer.

Butik şarapları Amerika'da

Tekpak'ın hedefleri nedir?

Ahmet Matt Yıldızlar: Biz Alpaslan Batuk ve Handan Batuk ile Tekpak'ı kurduk. Bruni Glass şarap şişelerini ithal ediyoruz. Şimdi de Nomacorc. Geçmişimizde bağcılık da var. Yani şarabın her evresine dokunduk artık. Şu an da görüşmeleri süren bir projemiz var. Türk üzümlerinden yapılmış şarapları, Bruni Glass'la şişeleyip Nomacorc'la kapatacağız. Amerika'da Türk üreticilerin kendi isimleriyle dağıtımını yapacağız. Türkiye'deki şarap üretimini butik üreticilerin geliştirdiği ve kaliteli hale getirdiklerini düşünüyorum.

www.tekpac.ltd.com



“Antonino La Placa: Türkiye pazarı büyüyen ve gelişen bir pazar. Türkiye'de şu an 100 milyon adet civarı şarap tüketimi var. Belki rakamlar bugün çok büyük değil. Ama birkaç yıl içinde Yunanistan pazarını geçmiş olacak.”



Ahmet Matt Yıldızlar, Handan Batuk, Antonino La Placa, Alpaslan Batuk

