

# Şarap mantarının yeni adı NOMACORC

Şarapta bir ayrıntı gibi gözükten mantarlar, ilerleyen teknolojiyle birlikte değişime uğruyor. Sentetik mantar üretimini gerçekleştiren Nomacorc, Avrupa ve Amerika'ya yayılırken Türkiye'de bu markayı Tekpak temsil ediyor.

» "Tarihi yeşil bir kalemle kazımışlardı üstüme. Masanın üstünde yuvarlandım bir müddet. Biraz zedelenmişim. Kalbimin tam orta yerine saplanamamıştı bu kez. Tam isabet olmayınca, dağılırım, kırılırım ve bir parçamı da bırakırım arkamda.

Anılara sıkı sıkıya yapışanlar sever beni. Üstüme kazınan günü anımsatırım onlara. Bazen bir hisim çöpe atılabilir, bazen de özenle saklanırım. Sanmayın ki benim işlevim anıları yaşatmak. Hayır, ben şarabı korur, şişenin ağzını kapatırım. Şarapla şişenin içinde öpüşürüz adeta. Boyuma bosuma bakıp beni önemsiz sanmayın. Bana önem vermeyip, şişeyi dimdik ayakta bırakıp şarapla aramıza mesafe koyduğunuz anda, bırakın ısıyı, ortamı, en başta ben yok ederim şarabı. Küflü bir koku bırakırım ardımda. Bilenler bilir, ben çok önemli ayrıntıyı bir kadeh şarabınızda..."

Evet, şarap şişelerinin ağzını kapatmak için kullanılan ve meşenin bir türünden elde edilen doğal mantar bir gün dile gelseydi dedim. Hani, bin bir eziyetle yapılan, dünyada yetiştirilebildiği alanların sınırlı olduğu, bir ağaçtan tekrar mantar elde edebilmek için yıllarca beklenmesi gereken, kullanımı için de kurutma, kaynatma, dindendirme ve kesme işlemlerinden geçen ve



özen isteyen, bakım isteyen ve bazen tüm emekleri bir çırpıda yok eden doğal şarap mantarları.

Tarihi MÖ 3000 yılında Mısır'a kadar uzanan şarap mantarları gelişen şarap teknolojisiyle birlikte epey yol kat ediyor. Şarabın son aşaması olan mantarla kapatılma ve etiketlenmeyle her şey bitmiyor elbette. Korunması, saklanması da yapımı kadar özen gerektiren bir süreç. Rakamlar da bu sürecin önemini doğruluyor; senede 12 milyar şarap şişesi doğal mantarla kapatılıyor ve bunun yüzde 3'ü yanlış saklama yoluyla mantardan bozuluyor, neredeyse günde bir şişe şarap, mantar akibetine uğruyor.

## ŞARAP ŞİŞESİ NOMACORC'LA BULUŞUYOR

Bazı icatlar vardır ki, tesadüfler sonucu ya da hayatı kolaylaştırmak için ortaya

çıkırlar. Doğal mantarın yıllardır süren saltanatını yıkmak için bulunan sentetik mantarın da ortaya çıkışı bir aile toplantısında olmuş. Belli ki, Belçikalı işadamı ve şarap uzmanı Gert Noel, o akşam açtığı şaraplarda doğal mantarın küf kokusundan oldukça etkilenmiş. Kim bilir, belki de gecenin tadı tuzu kaçmış. 40 yıllık üretim tecrübesi, şarap bilgisiyle de birleşince kolları sıvayıp alternatif

aramak için ilk adımını atmış. Altı yıl süren araştırma sonucunda doğmuş "Nomacorc sentetik şarap mantarları". Yapılan araştırmalar sonucunda sentetik mantarların daha çevreci, maliyetinin daha düşük olduğu ve şarapta mantardan dolayı oluşan bozulmalara neden olmadığı saptanmış. 1999'da Kuzey Carolina, Zebulon'da kurulan Nomacorc, zamanla artan talebi karşılayabilmek için sınırlarını genişletiyor. Belçika ve Çin'e kadar uzanıyor.

Nomacorc, sektörde olan bir talebi karşıladığı için, kurulduğu yıldan 2012'ye kadar yüzde 148 büyüme hızıyla yol alıyor. Yılda 2,2 milyar şişeye Nomacorc imzası atılıyor. Şarabın memleketi Fransa da bu yeni teknolojiye kapılarını açıyor. 1600'lü yıllardan bu yana şişe kapatmaya farklı çözümler arayan Fransa'da bugün 5 şişeden 1'i, Almanya'da 4 şişeden 1'i ve Amerika'da 3





## NEDEN NOMACORC?

- Yüzde yüz geri dönüşüm özelliğiyle çevreci bir mantardır.
- Düşük karbon oranlarıyla çevre korumasına katkı sağlar. 2009 yılının ilk on ayında Amerika'da 297 ton CO<sub>2</sub> emisyonunu ortadan kaldırdı.
- Neredeyse günde 1 milyon şarap, mantardan dolayı zarar görüyor. Mantarın bozulmasından dolayı oluşan küflü koku ve tat Nomacorc mantarlarında görülmez.
- Nomacorc iç göbek kısmındaki özel doku sayesinde oksijen akışını düzenler ve şarabın uygun şekilde hava almasını sağlar.
- Çevreci bir ürün olan Nomacorc'la üretim aşamasında yüzde 8 daha az enerji kullanılır ve karbon ayak izi yüzde 25 azalır.
- Nomacorc, üretim aşamasında doğal mantarlara nazaran su kullanımında da 200 misli daha az su kullanarak çevreye katkı sağlar.
- Nomacorc mantarları şişeden kolayca çıkabilir, kırılma, parçalanma görülmez.
- İleri teknolojiyle aynı kalitede üretilen Nomacorc, şarapta da her şişede aynı kaliteyi sağlar.
- Dünyada her yerde kabul görmüş gıda güvenliği şartları (ISO, HACCP, BRC) ile beslenme ile bağdaşmış riskleri ortadan kaldırır.
- Nomacorc şarap mantarları, organik ve biyodinamik şarap üretiminde de kabul görmüştür.





### Nomacork Kullanılan Ödüllü Şaraplar

- Ken Wright Cellars
- Four Graces
- Burgess
- Eberle
- Buehler
- ArborBrook
- Blue Mountain
- Canyon Wind
- Château Morrisette
- Chatham Hill
- Cult
- Daisy Creek
- Fabboli Cellars
- Fuse
- Kiona
- Mahoney
- Santa Barbara Winery
- Schug
- Solena
- St. Francis
- Von Stiehl
- Fabboli
- Gothic
- Markham
- Hess Select
- Honig
- Kendall Jackson
- Crocker & Starr
- Owl's Eye
- Saracina

Nomacorc'un önlenemez yükselişi, uluslararası yarışmalarda da kabul görüyor. 2010 yılında "International Wine and Spirits" yarışmasına katılan 31 roze şaraptan 5'inde Nomacork sentetik mantarları kullanılıyor. Yine aynı yıl, San Francisco'da düzenlenen uluslararası şarap yarışmasında da ödül alan 90 kırmızı şarabın mantarı Nomacorc.

şişeden 1'i Nomacorc'la kapatılıyor.

Nomacorc'un bu önlenemez yükselişi, uluslararası yarışmalarda da kabul görüyor. 2010 yılında "International Wine and Spirits" yarışmasına katılan 31 roze şaraptan 5'inde Nomacork sentetik mantarları kullanılıyor. Yine aynı yıl, San Francisco'da

düzenlenen uluslararası şarap yarışmasında da ödül alan 90 kırmızı şarabın mantarı Nomacorc.

#### NOMASENSE VE NOMASELECTOR

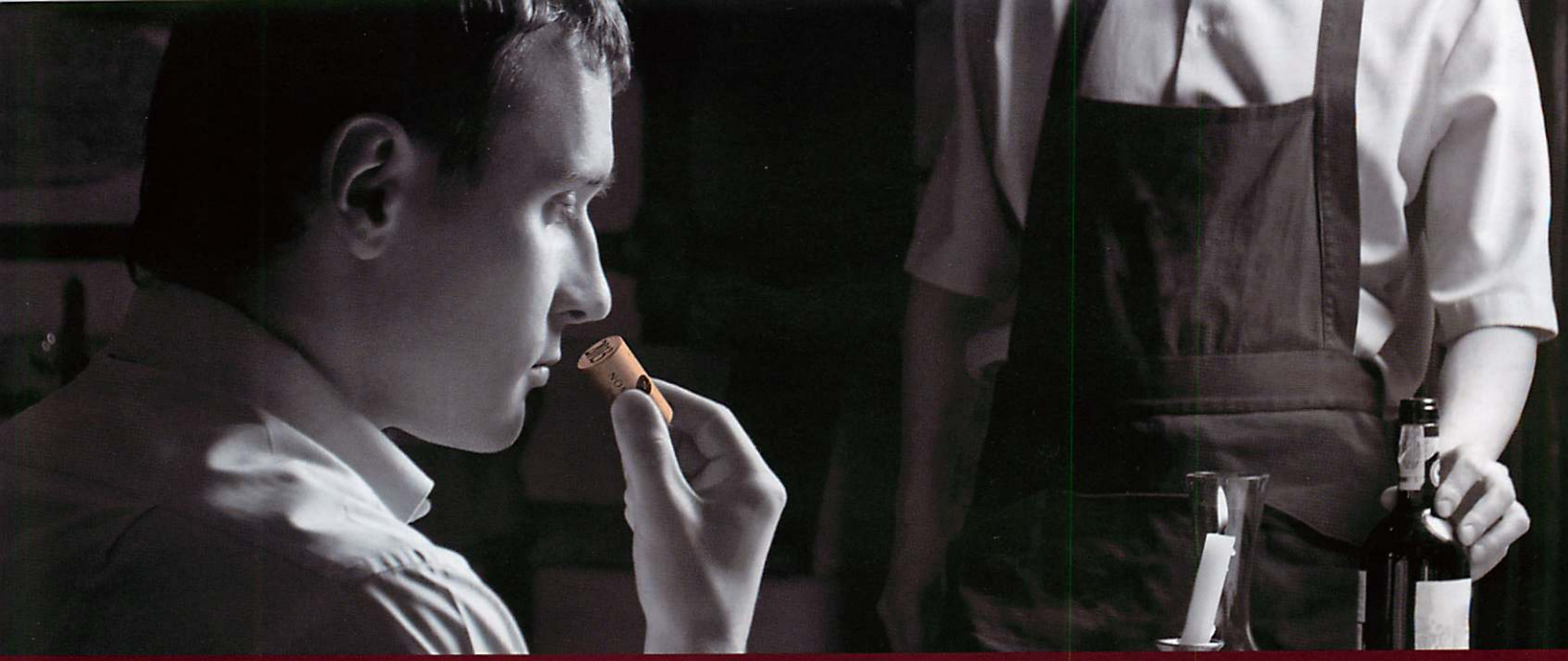
Firmanın ARGE ve önolog ekibiyle yapılan çalışmalar da şarabın düzgün korun-

ması ve yllandırılmasına yönelik. Bu çalışmalar sonucunda geliştirilen Nomasense ve Nomaselector da sektörde oldukça ilgi gören ürünler. Nomaselector, sunduğu yazılım programıyla üreticiye şarap cinsine, şişeleme ve yllandırma şekline göre mantar seçiminde yardımcı olurken, Nomasense analiz cihazı, şarabın daha homojen bir yapıya sahip olması için üretim ve şişeleme sırasında veya sonrasında şarabın içerisindeki oksijen miktarını ölçüyor ve kontrol ediyor.

Nomacorc markasını Türkiye'de temsil eden Tekpak (Teknik Ambalaj ve Pazarlama Ltd. Şirketi) bir Amerikan firması olan Birchwood Associates Inc.'in Türkiye'de ambalaj sektöründe faaliyet gösteren bir kuruluşu.

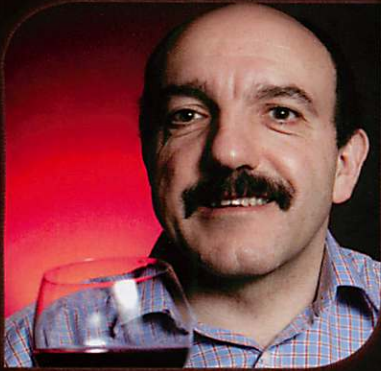
Kim bilir, Nomacorc yetkililerinin dediği gibi, siz bu satırları okurken, dünyanın bir köşesinde 59 bin 785 şarap şişelere konup kapatılırken, 8 bin 371'inde Nomacorc imzası olabilir! Ne diyelim, kadehlerdeki güzel anları saklamak için mantara bir imza düşmek isterseniz, mantarın üstünde Nomacorc yazısı da anılarınıza karışacak. <<





# ŞARAP ÜRETİCİLERİ NEDEN NOMACORC KULLANIYOR?

- Mantar kusurlarına son
- Tüm şişelerde şarap kalitesinde tutarlılık
- Şişe açmakta kolaylık: şişeyi açarken mantar kırılmalarına ve parçalanmalarına son
- Şarapta mantar kırıntılara ve tozlarına son
- Çekici bir görüntü ve his
- Şişme açma ritüelinin korunması



**Gérard Basset est meilleur sommelier du monde 2010. Ce français d'origine vit aujourd'hui au Royaume Uni où il dirige avec son épouse un hôtel restaurant, le Terra Vina, près de Southampton.**

*"10 yıl boyunca farklı sentetik şarap mantarları denedim. Sonunda Nomacorc'un en iyisi olduğuna inandığım için onda karar kıldım. 10 yıl önce Nomacorc ile kapatılan şişelerimden birini açtığımda şarabın tadının ne kadar mükemmel olduğunu ve korunduğunu görürsünüz."*



NOMACORC™

[www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)

**TEKPAK**

Teknik Ambalaj ve Pazarlama Ltd

[www.tekpakltd.com](http://www.tekpakltd.com)