

Şarap Şişelemede Kullanılan Mantar Tıpa ve Alternatifleri

Selma Güven

Onsekiz Mart Üniv., Müh-Mim. Fak., Gıda Müh. Bölümü, Çanakkale
sguven2000@yahoo.com

Özet

Şarap şişelerinin kapatılmasında geleneksel olarak tek parçadan oluşan doğal mantar tıpa kullanılmaktadır. Ancak; doğal mantar tıpa'nın elde edilmişindeki güçlükler, pahalıya mal olması ve belki de en önemlisi şaraplarda mantar tadı denilen bir hataya neden olması, alternatif kapakların kullanılmasını gündeme getirmiştir. Alternatif kapak olarak plastik tıpa, taç kapak, vidalı kapak ve son zamanda kullanılmaya başlanan cam tıpa önem taşımaktadır. Bununla beraber istatistiklere göre günümüzde şarap şişelerinin kapatılmasında mantar tıpa halen yaklaşık %80 paya sahip olup önceliğini korumaktadır.

Bu derlemede şarap sanayiinde kullanılan doğal mantar tıpa, alternatif tıpa ve kapakların özellikleri ile olumlu-olumsuz yönleri incelenerek gelişmeler hakkında bilgi verilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mantar tıpa, alternatif kapaklar, şarap.

Giriş

Üreticiler şaraplarını müşterilerine mümkün olan en iyi koşullarda sunmak, müşteriler de satın aldıkları şaraptan hoşnut olmak isterler. Bu durumu ilk önce sağlayan şüphesiz şarabın ambalajıdır. Şaraplar şişelere ambalajlanmakta ve geleneksel olarak mantar tıpa ile kapatılmaktadır. Mantar meşesinden elde edilen ve tek parçadan oluşan mantar tıpa şişe boynuna yerleştirildiğinde şarabın dökülmesini engellemekte, onu korumakta, ayrıca estetik katmaktadır. Ancak zaman içinde gerek kaliteli mantar tıpanın ekonomik külfeti gerekse şarapta mantar tadı denilen istenmeyen tat ve kokuya neden olması 70'li yıllardan bu yana alternatif kapak ve tıpa arayışlarını gündeme getirmiştir. "Mantar tıpa mı, yoksa alternatifleri mi" kullanılmalıdır sorusuna yanıt aramak üzere çeşitli araştırmalar yapılmıştır. Alternatif olarak vidalı kapak, taç kapak, plastik tıpa, cam tıpa vb. söz konusudur (1). 555 şarap üreticisiyle yapılan bir ankette, katılımcıların %78'i doğal mantar tıpa, %14'ü vidalı kapak, %8'i sentetik kapak kullanmayı tercih etmiştir. 90'lı yılların başında vidalı kapakların mantar tıpa problemini çözdüğü görüşü savunulmuştur. Ancak bu görüşe genç şarap üreticileri katılırken, geleneksel şarap tüketicileri şarap kültürünün yara aldığı fikrini savunmuştur (2). Dünya şarap üretimi, tüketimi ve ticaretinde önde gelen ülkelerde üzerinde önemle durulan bu konu

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

ülkemizde henüz gereğince incelenmemiştir. Ancak, şarap işletmelerinde son zamanda tek parça mantar tıpanın yanı sıra özellikle ucuz şaraplarda agglomerat (sıkıştırılmış mantar granülleri) tıpa ve vidalı kapak kullanılmaktadır.

Mantar Tıpar ve Özellikleri

Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü ülkelerde ve özellikle İspanya ve Portekiz'de yetişen mantar meşesi (*Quercus suber*), ilk kez M.Ö. 79-63 yıllarında fıçı benzeri kaplarda tıkaç olarak kullanılmıştır. 17. yy. da cam endüstrisinin ortaya çıkmasıyla mantar sanayii için yeni bir dönem başlamıştır (3).

Dünyadaki yıllık ortalama 320 000 ton mantar üretiminde Portekiz %55, İspanya %28, Cezayir %5, İtalya %4, Fas %4, Tunus %2, Fransa %1 ve Yunanistan %1 paya sahiptir (1). Mantar dokusunun bileşiminde; suberin %45, lignin ve selüloz %30, tanenli maddeler %10, doğal mumlar %5, su, mineral madde vd. %10 bulunmaktadır. Mantar dokusu bileşimindeki bu maddeler nedeniyle hem elastik, hem de sıvı ve gaz geçirmezlik özelliğine sahiptir (4). Mantar tadı; alternatif kapak arayışının başlıca nedeni olarak gösterilmektedir. Ekspertlerin tahminlerine göre dünyada her yıl toplam şişeli şarabın %2-4'ü bu nedenle geri dönmektedir. Aslında mantar tadına benzemeyen, fakat tat ve kokuyu bozan bu problem, tıpa işlenecek mantar plakaların kaynatılması sırasında suya klor ilavesine bağlanmıştır. Bu sırada mantarın bileşimindeki fenolik maddeler, klorla birleşerek 2,4,6-triklorfenol maddesini meydana getirmekte, fazla nemli ortamdaki depolama sırasında 2,4,6-triklorfenol küflerin meydana getirdiği mikrobiyal değişimle 2,4,6-triloranisol (TCA)'e dönüşmekte, şişeleme sonrasında TCA şaraba geçerek mantar tadını oluşturmaktadır (5).

Mantar tıparın olumlu yönleri; yenilenebilen bir hammaddeden üretilmesi, saf bir doğa ürünü olması, şişe açılışındaki seremonisi ile şarap kültürünün bir parçası olarak algılanması, gelenekselliği, pozitif imajı, şişe ağzı toleranslarını karşılaması, oldukça fazla gaz ve sıvı geçirmezliğine sahip olması, uzun süre dayanması, şarabın olgunlaşmasını şişede de devam ettirmesini sağlamasıdır.

Mantar tıparın olumsuz yönleri; kaliteli olanların pahalı oluşu, optimal kalite emniyetine rağmen kalitenin değişebilmesi, mantar tadına neden olabilmesi, az miktarda mantar kırıntısı oluşmasının engellenememesi, depolanmasında sıcaklık ve nemin önem taşımasıdır (6).

Plastik Tıplar ve Özellikleri

Plastik tıplar çoğunlukla polietilen polimerleri ile bunların lastik veya teflon karışımlarından üretilmektedir. Plastik tıpların pek çok çeşitleri ve hatta renkleri de bulunmaktadır. Plastik tıpların olumlu yönleri; şarabın tadını etkilememesi, tazeliğini ve meyvensi tadını iki yıl süreyle koruması, yüksek düzeyde gaz ve sıvı geçirmezliğine sahip olması, mevcut dolun donanımlarında uygulanabilmesi, mantar kırıntısının oluşmaması, tekrar kullanılabilmesi, fiyatının stabil olması, kalitesinin korunabilmesi, sınırsız sayıda üretilebilmesi, depolama isteklerinin az olması ve çeşitli renklerde dizayn edilebilmesidir.

Plastik tıpların olumsuz yönleri; doğal mantar kadar esnek olmadığından şişe ağzına uygulanmasının zorluğu, şişedeki olgunlaşmanın devamlı olmaması, bazılarının şarabın duyuşal özelliklerini olumsuz etkilemesi, imajının iyi olmaması, tekrar kullanılmasının sınırlı oluşu, çıkarılırken fazlaca güç gerektirmesi, tıpa açar sistemlerin hepsiyle açılmaması, mantar açıcıdan zor çıkarılması ve kapama sırasında sterilizasyon uygulanamamasıdır (6).

Vidalı Kapaklar ve Özellikleri

Korozyona dayanıklı metal, çoğunlukla alüminyum-alaşımından yapılmakta, iç kısımları PVDC (polyvinyliden chlorid) ile kaplanmaktadır. *Stelvin* marka kapak örnek verilebilir. Vidalı kapakların olumlu yönleri; fiyatının uygunluğu, gaz ve sıvıyı geçirmemesi, kolay kullanılması ve tekrar kapatılabilmesi, tadı etkilememesi, bir yardımcı araç gerektirmeden kolayca açılabilmesi, özel depo koşulları istememesi, şarabın taze ve kendine has tadını koruması, şarapta oksitlenmeye neden olmamasıdır.

Vidalı kapakların olumsuz yönleri; imajının iyi olmayışı, kapatmak için kullanılan kafanın pahalı oluşu, özel şişe gerektirmesi, şişede olgunlaştırmanın gerçekleşmemesidir.

Taç Kapaklar ve Özellikleri

Çelikten üretilen taç kapakların eskiden iç kısımları doğal mantar ile contalanırken günümüzde sentetik madde (PVC) ile contalanmaktadır. Taç kapakların olumlu yönleri: ucuzluğu, gaz ve sıvı geçirmezliğine sahip oluşu, kapatılmasının ve açılmasının kolaylığı, tadı etkilememesi, renklendirilebilir olmasıdır. Taç kapakların olumsuz yönleri: olumsuz imajı, şişede olgunlaşmanın olmayışı, tüketiciler tarafından beğenilmemesi, tekrar kullanılmamasıdır (6).

Cam Tıplar ve Özellikleri

"Cam şişeye cam kapak yaraşır" sloganıyla 2002 yılında gündeme gelmiş olup, *Vino-lok* adıyla anılmaktadır. Yeni bir kapaktır ve tamamen camdan yapılmıştır. Sentetik ve vidalı kapaklara nazaran şarapla teması minimal düzeydedir. Sentetik conta ile donatılmıştır. Cam tıpların olumlu yönleri; imajının iyi olması, mantar tadına neden olmaması, açmak için alet gerektirmemesidir. Avrupa ülkelerindeki şarap üreticilerinin bazıları yüksek değerdeki şaraplarını müşterilerine bu yeni kapak sistemi ile sunmaktadırlar (5).

Kaynaklar

1. Alternativ oder traditionell? <http://www.kleffmann.com/newscenter/winzerstudie.html>
2. Wissenwertes über Kork. <http://www.immersperger.de/korkfachhandel/kork.html>
3. Gautier JF (Demirtaş MN). 2005. *Şarabın Tarihi*. Dost Kitabevi Yayınları, 126 s, Ankara.
4. Troost G. 1988. *Technologie des Weines*. Verlag Eugen Ulmer, 995 s, Stuttgart.
5. Korken. <http://infowein.de/service/serv1.php>
6. Vor- und Nachteile verschiedener Weinverschlüsse. <http://www.lloosent.at.d/knowhow.html>