



NOMACORC®

UN ESTUDIO DEMUESTRA QUE MÁS DEL 90% DE LOS ESPAÑOLES SE LES HA ROTO ALGUNA VEZ UN TAPÓN DE CORCHO AL ABRIR UNA BOTELLA DE VINO

Los tapones de alta tecnología de Nomacorc no se rompen ni deshacen y el 35% de las botellas de vino blanco que se consumen en España tiene un cierre Nomacorc que optimiza el proceso de su oxigenación y su conservación

Madrid, 16 de septiembre del 2014 – ¿A quién no se le ha roto alguna vez un tapón de corcho al intentar abrir una botella de vino? Las cifras no engañan: El 92% de los españoles encuestados reconocen que se les ha roto en más de una ocasión. Así lo confirma una encuesta realizada por MdC Research.

El estudio, realizado por MdC Group entre más de 2.500 hombres y mujeres españoles con edades comprendidas entre los 18 y los 50 años, también ha revelado que a un 45% de los encuestados le preocupa la oxidación del vino y que ésta haya afectado negativamente a su calidad.

Por otra parte, más de un 20% de los consumidores españoles reconoce que es el sabor a corcho lo que más altera su experiencia en el momento de disfrutar de un buen vino, un hecho que ocurre más de un millón de veces al día a nivel mundial.

Otro de los datos más notables del estudio es que el 83% de los ciudadanos prefiere un tapón sintético tipo Nomacorc, como método de cierre de una botella de vino porque preserva mejor su calidad y tiene un coste de producción más económico. Además, tampoco se rompen o se deshacen, siendo así más fácil su extracción.

Por otro lado, el conocimiento que ha mostrado la ciudadanía española acerca de los cierres de vino es muy alto, ya que el 83% saben de la existencia de los tapones sintéticos y el 64% afirma que conoce qué tipo de corcho se utiliza en las botellas de vino que consume. Asimismo, el 48% de los encuestados por MdC Research indica estar al tanto de que los tapones de alta tecnología Nomacorc son 100% reciclables.

Sébastien Andrés, Director Comercial de Nomacorc para España y Portugal comenta los datos del estudio: *“El consumidor español prefiere claramente no tener malas sorpresas a la hora de abrir una botella de vino y reclama a las bodegas un mayor uso de tapones que no sean de corcho. En numerosas ocasiones, este cierre provoca que tenga olor y sabor a corcho y prácticamente todos los consumidores encuestados han reconocido que en alguna ocasión se les ha roto el corcho al abrir una botella”.*

Otro dato a destacar es que el 67% de los entrevistados reconoce que alguna vez ha experimentado sabor a corcho en el vino que les han servido en un restaurante.

Estas experiencias negativas evidentemente no son nuevas. De hecho, la empresa Nomacorc fue creada en el año 1999 por el belga Gert Noël, un aficionado de vinos que quería buscar una solución para el mal conocido como el sabor a corcho. Desde entonces, Nomacorc se ha consolidado como el mayor productor de tapones alternativos al corcho tradicional. La tecnología desarrollada por el equipo de investigación e innovación dio lugar a los tapones Nomacorc que se nutren de una tecnología de gestión del oxígeno del vino. Esta beneficia su óptima conservación, ya que optimiza el control del oxígeno, mejora su consistencia y potencia su aroma, sabor y estructura.

Los tapones de vino Nomacorc están actualmente usados en un 35% de los vinos blancos producidos en España, que a su vez representan un 40% de la totalidad de vinos consumidos en nuestro país (*Fuente de la proporción de vinos blanco consumidos: datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, elaborados por Víctor J. Martín Cerdeño de la Universidad Complutense de Madrid, 2013*).

Nomacorc, que fabrica 2,4 billones de tapones al año, lanzó el año pasado su última innovación, el primer tapón con huella de carbono cero: Select® Bio Series. Este tipo de cierre es la mejor solución para las bodegas sostenibles. Los tapones Nomacorc Bio Series se producen a partir de polímeros orgánicos renovables procedentes de la caña de azúcar.

Sobre Nomacorc:

Nomacorc es el fabricante líder mundial de tapones alternativos para vino y la marca número uno de tapones para vinos tranquilos con una producción anual de 2,4 billones. Cuenta con más de 500 empleados alrededor de todo el mundo y posee centros de producción en Estados Unidos, Bélgica, China y Argentina. Dedicados a la innovación tecnológica, la compañía utiliza procesos patentados de co-extrusión para todas sus gamas de producto.

Los tapones Nomacorc garantizan una gestión del oxígeno en botella homogénea y previsible, eliminando los riesgos de alteración del sabor relacionados con los problemas de oxidación, reducción o sabor a corcho. Los productos de Nomacorc, 100% reciclables, están disponibles a través de una extensa red de distribuidores repartidos por los seis continentes.

Gracias a su colaboración con los más importantes institutos de investigación vitivinícola, la compañía lidera la industria de tapones en cuanto a la investigación en el control del oxígeno en el vino.

Para más información contactar con:

Miren Altarriba – miren@marcodecomunicacion.com

Ainhoa Soria – ainhoa@marcodecomunicacion.com

Tel: 91 458 54 90

O visita Nomacorc.com y síguenos en Twitter ([@Nomacorc_Spain](https://twitter.com/Nomacorc_Spain)) y en [Facebook](https://www.facebook.com/Nomacorc).