

# Zagoda'dan “Ultra Premium” bir sezon

2025 erken hasat sezonunda Zagoda, zorlu iklim koşullarına rağmen istikrarlı ve özenli üretim yaklaşımı sayesinde yüksek kaliteli ürün elde etmeyi başardı. Meyve kalitesi, aroma yoğunluğu ve polifenol değerleri son derece yüksek. Bu yılki hasat, daha az ama daha nitelikli ürünlerle karakterize edildi; her damlada yoğun meyvemsi, dengeli acılık ve güçlü bir bitiş sunan “Ultra Premium” kalitesinde zeytinyağları üretildi.



**Z**agoda Zeytinyağları, köklerini doğadan ve aile emeğinden alan bir marka. Kurucusu İsmail Şahin'in başlattığı bu yolculuk, bugün kızı Ceren Su Şahin'in vizyonuyla uluslararası bir girişime dönüşmüş durumda. 2025 erken hasat sezonunun detaylarını Ceren Su Şahin ile konuştuk.

**Zagoda, babanızın kurduğu bir marka. Sizi tanıyabilir miyiz? Bu sürece dahil olmanız nasıl gelişti? İşe kendi bakış açınızı nasıl yansıttınız?**

Zagoda Zeytinyağları, köklerini doğaya ve emeğe duyulan derin bir sevgiden alan bir aile markası. Hikayemiz, babam İsmail Şahin'in yıllar önce zeytin ağaçlarına duyduğu tutkuyla başladı. Onun titizliği, doğaya saygısı ve üretimdeki özeni, bugün markamızın temel değerlerini oluşturuyor.

Ben profesyonel bir konser piyanistiyim. Amerika'da piyano icrası ve pedagojisi alanında doktora yaptım. Ancak müzik kariyerimin yanı sıra girişimci bir yönüm olduğunu fark ettim. Ailemin tarımsal mirasından

ilhamla Amerika'da Zagoda Olive Oil LLC'yi kurdum ve Türkiye'deki çiftliğimizde üretilen yüksek kaliteli zeytinyağlarını buradaki toplulukla buluşturmaya başladım.

Bu girişim, hem köklerimi onurlandırdığım hem de kendi yolumu çizdiğim güçlendirici bir deneyim oldu. Çocukluğumdan beri içinde büyüdüğüm bu dünyanın bana kazandırdığı duyarlılığı, kalite odaklı ve yenilikçi bir bakış açısıyla birleştirdim. Amacımız, geleneksel üretim anlayışını koruyarak çağdaş yöntemlerle sürdürülebilir ve uluslararası standartlarda zeytinyağı üretmek. Zagoda olarak her damlada doğallığı, emeği ve aile bağlarını hissettiren bir değer sunmayı hedefliyoruz.

**2025 erken hasat dönemi sizin için nasıl geçti? İklim koşulları bu yıl verim ve kaliteyi nasıl etkiledi?**

2025 erken hasat dönemi, zorluklarla birlikte önemli kazanımlar getirdi. Yıl boyunca yaşanan iklim değişiklikleri –özellikle uzun süren kuraklık, geciken sonbahar yağışları ve don seviyelerine

ulaşan soğuklar– zeytinlerin rekolte ve olgunlaşma sürecini etkiledi. Ancak bahçelerimizde uyguladığımız dengeli sulama, toprak sağlığını koruyan yöntemler ve dikkatli budama çalışmaları sayesinde verim kaybını en aza indirebildik.

Sonuç olarak, daha düşük miktarda ama daha yoğun aromaya sahip bir erken hasat zeytinyağı elde ettik. Meyvensilik ve acılık dengesi oldukça belirgin, polifenol değerleri ise oldukça yüksek.

### ***Bu yılki hasat, geçen senelere göre aroma, renk ya da yoğunluk açısından farklılık gösterdi mi?***

Kesinlikle. Bu yılki zeytinyağlarımız geçen senelere kıyasla daha karakterli ve aromatik oldu. Zeytinlerin olgunlaşma süreci yavaşladı ve bu da aromatik bileşenlerin daha yoğun oluşmasına neden oldu. Sonuç olarak, bu sezonun yağları daha uzun bitişli ve dolgun gövdeli bir profile sahip. Her hasat, aynı ağaçlardan bile olsa farklı bir hikaye anlatır. İşte bu, zeytinyağını özel kılan en güzel detaylardan biri.



### ***Hangi zeytin çeşitleri bu yıl erken hasatta öne çıktı?***

Üç ana zeytin çeşidimiz farklı şekillerde öne çıktı:

**Arbequina:** Bu yıl meyveler daha küçük kalsa da, yağ oranı ve aroma yoğunluğu arttı. Yeşil muz, badem ve taze çimen notalarıyla zarif ama belirgin bir meyvensilik profili sundu.

**Ayvalık:** En istikrarlı performansı gösteren çeşidimiz oldu. Dengeli iklim koşullarına uyum sağladı ve hem verim hem de duysal denge açısından başarılıydı. Klasik “Ege karakteri”ni taşıyan bir erken hasat ürünü verdik.

**Trilye:** Bu yılın en aromatik çeşitlerinden biri. Yüksek polifenol birikimiyle yeşil elma, enginar ve karabiber notalarını belirgin şekilde yansıttı. Dolgun gövdeli ve uzun bitişli bir profil sundu.



### ***Yüksek polifenol seviyesini korumak için nasıl bir hasat sonrası süreç izliyorsunuz?***

Kaliteyi ilk andan itibaren korumak için zeytinleri olgunlaşmadan, polifenol seviyesinin en yüksek olduğu dönemde topluyoruz. Hasattan itibaren 2–4 saat içinde sıkıma alıyoruz. Tüm süreç boyunca sıcaklık 25°C'nin üzerine çıkmıyor. Filtrasyon işlemi kontrollü şekilde yapılıyor, tortu kaynaklı bozulmalar önleniyor. Ürünlerimiz ışık ve hava ile teması kesilmiş paslanmaz çelik tanklarda, sabit sıcaklıkta, argon gazı altında saklanıyor.

### ***Zagoda'nın ulusal ve uluslararası ödülleri var. Bu başarılar sizin için ne ifade ediyor?***

Her ödül, yıllardır süregelen emeğimizin ve özenimizin bir teyidi. Biz yalnızca kaliteli zeytinyağı üretmeyi değil, aynı zamanda Türkiye'yi uluslararası arenada başarıyla temsil etmeyi amaçlıyoruz. Bu ödüller, duysal kalite, denge ve aroma profili açısından doğru yolda olduğumuzun bir göstergesi. Ancak bizim için kalite, ulaşılan bir hedef değil; her gün yeniden inşa edilen bir değer.

### ***Yeni pazarlara açılmayı planlıyor musunuz?***

Evet, kaliteli üretime değer veren pazarlarda varlık göstermeyi istiyoruz. Ancak en büyük önceliğimiz, mevcut kalitemizi sürdürülebilir biçimde korumak. Yeni pazarlarda yer almak için stratejik çalışmalarımız devam ediyor.

[www.zagoda.com.tr](http://www.zagoda.com.tr)



**“Bu sezon, doğanın bize sabır ve özenle çalışmanın önemini bir kez daha hatırlattığı bir dönem oldu.”**