



Manisa Köprübaşı'nda İsmail Şahin tarafından kurulan 'Zagoda Zeytinyağları', bugün kızı Ceren Su'nun vizyonuyla uluslararası bir girişime dönüşmüş durumda. Ceren Hanım aslında bir konser piyanisti. Ailesinin tarımsal mirasından aldığı ilhamla Amerika'da Zagoda Olive Oil LLC'yi kurmuş. Türkiye'de ürettikleri ultra premium zeytinyağlarını ABD'deki yüksek kaliteli zeytinyağı tüketicileriyle buluşturuyor.



Ceren Su Şahin

## Müzikte notaları nasıl bir uyumla buluşturuyorsa

# zeytinyağında da doğanın sesini emeğin ritmini buluyor

**Z**agoda, İsmail Şahin'in kurduğu bir aile markası. İsmail Bey'in zeytin ağaçlarına olan tutkusunu, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde halk arasında 'salamura yeşil zeytin'e verilen 'Zagoda'

ismiyle buluşmuş ve Manisa Köprübaşı'nda hayata geçerek marka haline gelmiş. İsmail Şahin'in başlattığı bu yolculuk bugün kızı Ceren Su Şahin'in vizyonuyla uluslararası bir girişime dönüşmüş.

## Aynı duygudan besleniyor

Ceren Hanım aslında bir konser piyanisti. Amerika'da piyano icrası ve pedagojisi alanında doktora yapmış. Aynı zamanda, bir taraftan da University of Michigan'da akademik çalışmalarına da devam ediyor. Ailesinin tarımsal mirasından aldığı ilhamla Amerika'da Zagoda Olive Oil LLC'yi kurmuş ve Türkiye'de ürettikleri yüksek kaliteli zeytinyağlarını ABD'deki yüksek kaliteli zey-

tinyağı tüketicileriyle buluşturmaya başlamış.

Ceren Su Şahin, "Hem piyanistsiniz hem de Zagoda'nın Amerika'da satış ve pazarlamasını yapıyorsunuz. Zor olmuyor mu? Nasıl bir duygu bu?" sorusuna, "Aslında zor değil. Çünkü ikisi de aynı duygudan besleniyor: Tutku... Müzikte notaları nasıl bir uyumla buluşturuyorsam, zeytinyağında da doğanın sesini, emeğin ritmini buluyo-



rum. Biri ruhumu, diğeri toprağı besliyor. İkisini bir arada yürütmek benim için zorluk değil, dengeyi bulmanın bir yolu. Bir yanda ruhumu, diğeryanda köklerimi besliyorum diyebilirim" yanıtını veriyor.





## Rekolte düşük ama kalite premium

Sezon Zagoda için nasıl geçiyor? Rekolte beklentileri ve ilk hasat verileri, geçtiğimiz yıla göre ne durumda? Kuraklığın etkisiyle zeytinin yağ veriminde düşüş oldu mu? Bu durum, Zagoda'nın premium kalite standardın korumasını nasıl etkiledi?

Ceren Hanım, "Yıl genelinde iklim koşulları alışılmadık dışında seyretti. Sonbaharda geciken yağışlar, kış ayların-

da donma seviyelerine varan soğuk havalar, yaz aylarında yaşanan uzun kuraklık rekolte miktarını ve olgunlaşma sürecini etkiledi. Ancak bahçelerimizde uyguladığımız dengeli sulama, toprak sağlığını koruyan yöntemler ve dikkatli budama çalışmaları verim kaybını minimumda tutmamızı sağladı" diyor.

Rekoltelerinin önceki yıllarla karşılaştırıldığında yüzde 30

daha az gerçekleştiğini paylaşan Ceren Su Şahin, "Rekolte düşük olunca meyve kalitemiz daha yüksek oldu. Haliyle bu da zeytinyağı kalitemize olumlu yansıdı. Bu yıl daha düşük miktarda ama daha yoğun aromaya sahip bir erken hasat zeytinyağı elde ettik. Yağlarımızda meyvensilik ve acılık dengesi belirgin, polifenol değerleri ise oldukça yüksek" diye konuşuyor.

## Sadece bir zeytinyağı değil, şifa kaynağı

Asit oranı yüzde 0.3'ün altında, polifenol oranı 250'nin üzerinde ve peroksit değeri 12'nin altında olan zeytinyağlarına 'ultra premium' kalitede zeytinyağı ismi verildiğini hatırlatan Ceren Su Hanım, ekliyor: "Bu, en kaliteli zeytinyağını ifade eden ve zeytinyağı dünyasında 'altın standart' olarak kabul edilen yeni bir zeytinyağı kategorisi. Biz üretim süreçlerimizde bu kaliteyi korumaya ve sür-

dürülebilir olmasına çalışıyoruz. Bahçelerimizde zeytinleri bir çocuk gibi hassasiyetle ve tamamen organik olarak yetiştiriyoruz. Zeytinyağının iyi olabilmesi için öncelikle zeytin meyvelerinin sağlıklı yetiştirilmesi gerekiyor. Sıkım ve saklama koşullarına da azami özen gösteriyor ve tamamen hijyenik ortamlarda hiçbir katkı maddesi kullanmadan, hiçbir ısıl işlem ve rafinasyon görmeden üretim

yapıyoruz. Zeytinyağlarımız sürekli 18 derecede, her türlü ışık ve nemden uzak muhafaza ediliyor. Daha ucuz fiyat etiketine sahip çok çeşitli zeytinyağları olsa da bir Zagoda zeytinyağından ödendiğinizin karşılığını kesinlikle alırsınız. Zeytinyağlarımız sadece bir zeytinyağı olmayıp, besin değerine de sahip olan vitaminler ve doğal antioksidan kabul edilen polifenollerle zenginleştirilmiştir."

## 3 vazgeçilmez: Kalite, doğallık, güven

Firmanın ikinci kuşak temsilcisi Ceren Su Şahin, Zagoda'nın uluslararası pazarlardaki konumunu ise şöyle özetliyor: "Zagoda, Türkiye'nin

köklü zeytinyağı geleneğini modern üretim anlayışıyla birleştirerek dünya sahnesine taşıyan bir marka. Zagoda'nın uluslararası stratejisi hacimsel

büyümeden çok, marka değeri ve itibarı üzerine kurulu. Hedefimiz, her pazarda 'Zagoda' adını kalite, doğallık ve güvenin simgesi haline getirmek."

## Kazandığımız ödüller özenin ve emeğin teyidi

Her ödülün kalite konusundaki kararlılıklarının bir göstergesi olduğunu vurgulayan Ceren Su Şahin, "Kazandığımız her ödül bizim için yalnızca bir başarı göstergesi değil, aynı zamanda yıllardır sürdürdüğümüz özenin ve emeğin bir teyidi. Yarışmalarda elde ettiğimiz ödüller zeytinyağımızın dulusal kalite, denge ve özgün aroma profilleriyle dünya standartlarında bir seviyede olduğunu gösteriyor. Bu başarılar markamıza sadece prestij değil, aynı zamanda sorumluluk da yüklüyor. Her ödül ve sertifika bizi bir sonraki sezonda daha iyisini yapmaya, yenilikleri takip etmeye ve tüketicilerimize en saf, en güvenilir zeytinyağını sunmaya teşvik ediyor" diyor.

## KISA KISA... KISA KISA...

►► Kuraklık tehdidinin farkındayız. Bu yüzden su yönetimini üretimimizin merkezine koyuyoruz. Damlama sulama sistemi uygulamasıyla su kaybını en aza indiriyoruz. Çok iyi biliyoruz

ki gerçek kalite yalnızca şişedeki zeytinyağının tadında değil, onu yetiştiren toprağın, suyun ve doğanın sağlığında başlar. Bu yüzden sürdürülebilirlik bizim için bir tercih değil, varoluş biçimi.

►► Artan maliyetler ve azalan rekolteye rağmen fiyat politikamızı kısa vadeli dalgalanmalardan çok uzun vadeli marka değerimiz üzerinden belirliyoruz. Premium bir marka olarak fiyatımızı

sadece maliyetlerle değil, ürünün kalitesi, sürdürülebilir üretim anlayışımız ve uluslararası standartlara bağlılığımızla şekillendiriyoruz. Bu yaklaşım konumumuzu güçlendiriyor.