

Taze Gelin

İtalyanlar'ın çok kullandığı bir deyiştir, "Zeytinyağının yenisi, şarabın eskisi...". Zeytin İskelesi'nin yağlarını tadarken anlıyorsunuz ki yanılmıyorlar... | Handan Bayındır



ZEYTİN İSKELESİ, İZMİRLİ TEKSTİLCİ İSMAİL Kuloğlu'nun yeni girişimi. Kuloğlu, artık tadı kaçan kumaş üretimine son vermiş değil ancak "İçinde Çin korkusu olmayan hatta en iyi hammaddenin sadece Kuzey Ege'de bulunduğu çok özel bir alan zeytinyağı" diye açıklıyor geçen ay hayata geçen Zeytin İskelesi projesini. Yola çıktığı ekip sağlam. Bir kere oğlu, kızı ve damadını dahil etmiş yönetim kuruluna; "Aile üyeleri büyük dikkat ve emek gerektiren bir iş için her zaman elini taşın altına koyar" diyor. Genel müdürlüğü de öyle biri üstlenmiş ki, bu çiçeği burnunda başarılı olmaması sanki mümkün değil: Fatih Cenikli. Zeytinyağına özel bir ilginiz varsa bu isim size yabancı gelmeyecektir. Cenikli, yönetiminde olduğu dönemde "Tariş'i "Tariş' yapan adam" olarak tanıdı. Aldığı cesur kararlarla (örneğin, Tariş'in kurumsal kimliğini heykeltıraş Can Elçin'e emanet etti, sonuç memnuniyet vericiydi) zeytinyağındaki markalaşma sürecine ciddi katkılarda bulundu. Beş yıllık Tariş deneyimi onu zeytinyağı üretiminin tüm aşamalarında uzmanlaştırdı. Kuloğlu'nun markasını emanet ettiği kişi ise Türk reklam sektörünün duayeni Atilla Aksoy. Aksoy, "29 yıllık reklamcılık hayatımda marka değil, ürün konuştuğum tek müşterim" dediği Zeytin İskelesi için zeytinyağının kendisi kadar sade ve güçlü bir iş ortaya çıkarmış. "Zorlamaya gerek yoktu, ürün o denli muazzam ki..." diye özetliyor hazırladığı çalışmayı.

Atilla Aksoy'un "muazzam" diye tanımladığı zeytinyağının en büyük handikapı ise sofraya gelene kadar doğru ellerde işlenmesi zorunluluğu. Zira aksi halde bu muazzam lezzet, tam bir hayal kırıklığına dönüşebiliyor. Fatih Cenikli yol haritalarının iki soruyla şekillendiğini ifade ediyor: "Zeytinyağının en kalitelisini seçip lezzeti ölçülebilir miyiz, sofraya 'taze' gelmesini sağlayabilir miyiz?"

Soruların yanıtı bulunmuş... İsmail Kuloğlu'nun yüz binlerce ağaçtan oluşan zeytinlikleri yok. O sadece evinin bahçesindeki 10 zeytin ağacının sahibi. "Üretici olmak bambaşka bir iş" diyor Kuloğlu, "Biz zeytinyağını sadece Kuzey Ege'den seçerek alıp gerekli proseslerden geçirip en lezzetli ve taze haliyle sofraya taşıma kısmında varız". Kurduğu tesiste günde 60 tonluk dolun yapılabilir, yıllık kapasite 15 bin ton. İlk yıl için 3 bin ton zeytinyağının şişeleneceği tesisin beş yıl sonundaki hedefi 10 bin



ton. Ama tüm bu rakamlara ulaşmanın anahtarı aslında 32 yaşındaki genç kimya mühendisi Ferhan Tuncer'in elinde. Zira Tuncer'in yönettiği laboratuvarında Uluslararası Zeytinyağı Konseyi ve Avrupa Birliği standartlarına göre yapılan testlerin ardından gerçekleştirilen tadım seansları sonrasında 'iskeleye' gelen zeytinyağlarının kabulü gerçekleşiyor. Cenikli'nin "ölçülebilir miyiz" sorusunun karşılığı işte bu laboratuvar -zeytinyağı pek ala ölçülüyor burada! Ama süreç bununla bitmiyor. Zeytinyağları dört ayrı filtreden geçiriliyor, dinlenme tanklarına alınıyor. Tanklarda zeytinyağından kalan boşluğa azot basılıyor. Bu şekilde zeytinyağı lezzetinin düşmanlarından olan 'hava' ile temas kesilerek mis gibi kokusuyla ilk günkü tazeliği korunuyor. Azot şişelemede de kullanılıyor, bu kez şişe dolmadan önce ve sonra havası alınarak kalan boşluk azotla dolduruluyor -ki bu yöntem İtalya'da bile yeni yeni kullanılıyor. Ta ki kapağı açılana kadar yağa hiç hava temas etmiyor. Zeytin İskelisi'nde ısrarla vurgulanan tazelik bu 'hava hareketiyle' sağlanıyor.

İkinci lezzet düşmanı 'ışık' (yağa renk veren ve güçlü bir antioksidan olan beta karoten ve vitamin kaybına sebep oluyor) ise Türkiye'de nadir kullanılan bir yöntemle, koyu renkli şişe kullanılarak bertaraf edilmiş. Nadir kullanılıyor zira renkli şişenin maliyeti beyaz cama

Zeytin İskelesi'nin en önemli özelliği, seçilmiş yağların sofraya gelene kadar ilk sıkkıdığı tazeliğiyle, lezzet, koku ve daha da önemlisi besin değeri kaybı olmaksızın koruyacak teknolojiyi kullanması.



oranla neredeyse yüzde 100 fazla. Üstelik Zeytin İskelesi'nin şişeleri 1600'lü yıllardan beri cam üreten ünlü Fransız markası Saint Gobain'den alınıyor.

Isıya karşı alınan tedbir de (yüksek ısı peroksit sayısını artırıyor, bu da zeytinyağının antioksidan özelliğini yok ediyor) tesisin iklimlendirme sistemi ile tankların 'cekletleri'. Çift katlı tankların arasında sürekli dolaşan su, zeytinyağını her koşulda ideal ısıda yani 15 ila 25 derece arasında tutuyor.

Bu sistemden çıkıp sofraya gelen Zeytin İskelesi yağları için 'enfes' demek hiç abartılı değil. 'İskele'den çıkan natürel sız-

ma zeytinyağı (0,8 asit), natürel birinci zeytinyağı (2,0 asit) ve organik natürel sızma zeytinyağı (0,8 asit) tadımında hangisinin 'daha iyi' olduğuna karar vermek epey güç. Ama şunu söyleyebilirim: Tercihiniz daha baskın zeytin kokusu, boğazı ve ağzı buran güçlü bir zeytinyağı ise organik ve natürel sızma çeşitleri tam da bunu karşılıyor. Daha hafif, boğazda akıcı bir yağ tercih edenlere ise natürel birinci iyi gelecektir. Zeytin İskelesi yağlarının ortak noktası, sanki henüz sıkılmış gibi taze ve diri lezzet ve koku barındırıyor olmaları. Fatih Cenikli'nin deyişiyle "Çünkü onlar sofraya kadar 'taze' korunuyor".