



Türkiye'nin Yüksek Rakımdaki En Büyük Zeytinliğinden Dünyaya Uzanan Başarı!

## Vievi Zeytinyağları Altın Ödülleri Topladı!

**Hazır giyim&perakende, enerji, teknoloji gibi farklı sektörlerde yatırımları bulunan Gürmen Group'un tarımdaki yatırımı Gökkale'nin zeytinyağı markası Vievi, kalitesini uluslararası ödüllerle tescilledi. Vievi, dünyaca ünlü EVO-IOCC Italy'de "Altın Madalya", Türkiye'nin ilk uluslararası zeytinyağı yarışması Anatolian IOCC 2021'de de "Altın Ödül"ün sahibi oldu.**

Gürmen Group'un tarım sektöründeki yatırımlarını gerçekleştirdiği Gökkale Tarım'ın zeytinyağındaki markası Vievi, ödüllere yenilerini ekledi. Global marka olma ve Türk zeytinyağının uluslararası pazarlardaki farkındalığını artırma anlamında güçlü adımlarla ilerleyen Vievi, dünyaca ünlü EVO- IOCC Italy'de "Altın Madalya"nın, Türkiye'nin ilk uluslararası zeytinyağı yarışması Anatolian IOCC 2021'de de "Altın Ödül"ün sahibi oldu. Yarışmalarda Vievi'nin "Vievi Arbosana Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı" ile "Vievi Koroneiki Erken Hasat Soğuk Sıkım Zeytinyağı" çeşitleri ödüle layık görüldü.

Vievi'nin aldığı ödüller sonrası açıklama yapan Gürmen Group ve Gökkale Tarım Yönetim Kurulu Üyesi Kübra Doğan Erkoç, "Zeytinyağlarımız uluslararası otoritelerin tadım testlerinden başarıyla geçti ve kokusu, meyvesindeki tat, eşsiz aroması, acılık ve yakıcılık değerleri ile bir kez daha altın madalya kazandı. Hem yöredeki ekibimizin emeğinin takdir görmesi hem de Türk zeytinyağının uluslararası arenada rakipleriyle kıyasıya rekabet ederek başarı elde etmesinin mutluluğunu yaşıyoruz" dedi.

### **Türkiye'nin yüksek rakımdaki en büyük zeytinliğinde üretiliyor!**

Türkiye'nin yüksek rakımdaki en büyük zeytinliği olan Aydın Karacasu'daki 5.5 milyon m<sup>2</sup>'lik arazide yetişen zeytinlerden hasat edilerek doğanın en değerli kaynaklarından birine dönüşen Vievi Zeytinyağı'nı yaklaşık üç yıldır sofralarla buluşturduklarını açıklayan Kübra Doğan Erkoç, şunları söyledi: "Ege'nin tertemiz havası, ılık rüzgarı ve güneşiyle beslenen Karacasu Yaylaları'nda yetişen zeytinlerimiz, toprağa değmeden en taze haliyle Vievi zeytinyağlarımıza hayat veriyor. Zeytinyağını mucize besin yapan, hem lezzet hem sağlık kaynağı haline getiren faydalı bileşenlerini korumak için üretim tekniğine çok önem veriyoruz. Ekim ayı içerisinde hasat edilen zeytinler, 4-6 saat arasında sıkım işleminden geçiriliyor. Sıkım işlemi maksimum 24 derecede yapıldığı için 'soğuk sıkım' olarak tanımlanıyor. Natürel sızma zeytinyağlarımız erken hasat ve soğuk sıkım yöntemi ile maksimum 0,4'lük asiditeye ve yüksek polifenol değerlerine sahip oluyor. Bu özel yöntemlerle üretilen Vievi zeytinyağlarımız da dünya markası olma yolunda güçlü adımlarla ilerliyor. Yıllık üretim kapasitemiz henüz 100 ton seviyesinde hedefimiz bunu dört yıl içinde 300 tona ulaştırmak ve Vievi'yi başta ABD ve Uzak Doğu olmak üzere dünyaya ihraç etmek."

**Editöre not:** Gürmen Group'un 2006 yılında kurulan tarım&hayvancılık sektöründeki şirketi Gökkale Tarım; Kastamonu Devrekani'de süt ve besi hayvancılığı ile Gökkale Çiftlik markasıyla süt ürünleri üretimi, Aydın Sultanhisar'da topraksız sera domates üretim ve ihracatı, Aydın Karacasu'da ise Vievi ve Gökkale markalarıyla zeytinyağı üretimi gerçekleştiriyor. Şirketin ayrıca Marmara Bölgesi'nde ceviz üretimine yönelik kurulan ceviz bahçeleri de bulunuyor. [www.gokkale.com.tr](http://www.gokkale.com.tr)

