vinetur

Izadittone, el panettone de Bodegas Izadi y Loison, regresa por Navidad

La receta secreta fusiona orujo de uva alavesa y tradición pastelera italiana en dos versiones exclusivas para las fiestas

martes 4 de noviembre de 2025



La colaboración entre Bodegas Izadi y la pastelería italiana Loison vuelve a estar presente en la campaña navideña con el lanzamiento de una nueva edición de Izadittone. Este panettone, que se ha consolidado como uno de los productos más

buscados durante las fiestas, combina la tradición repostera italiana con ingredientes procedentes de la bodega alavesa.

Izadittone nació en 2017 como resultado de la unión entre la familia Antón, propietaria de Bodegas Izadi, y la casa Loison, ubicada en Vicenza (Italia). La propuesta consiste en un panettone elaborado con crema de orujo obtenida a partir de los hollejos de las uvas de Izadi y la masa madre que Loison utiliza desde hace más de 90 años. Esta receta se mantiene en secreto y es uno de los elementos que diferencia a este producto.

El panettone se presenta en dos versiones. Por un lado, el Izadittone Clásico, que sigue la receta tradicional italiana e incorpora orujo envejecido, pasas, naranja y limón. Por otro lado, el Izadittone original incluye orujos de uva y chocolate. Ambos productos se elaboran en los hornos de Loison en Italia y utilizan ingredientes seleccionados tanto por la bodega como por la pastelería.

Lalo Antón, director general de Bodegas Izadi, explica que esta colaboración representa un compromiso a largo plazo con la gastronomía y que forma parte del vínculo que la bodega mantiene con el sector desde su fundación. Según Antón, la elaboración del Izadittone requiere experiencia y conocimiento tanto en repostería como en destilación.

Bodegas Izadi fue fundada en 1987 por Gonzalo Antón en Rioja Alavesa. Desde sus inicios, la bodega ha apostado por el cuidado de viñedos antiguos y por una filosofía basada en el respeto al entorno, la sensibilidad hacia el producto, la inquietud por innovar y la hospitalidad. Actualmente, Lalo Antón dirige la empresa matriz Artevino Family Wineries, que agrupa otras bodegas como Finca Villacreces, Bodegas Vetus y Orben. Entre sus marcas figuran Izadi, Izadi Larrosa, Izadi Selección y El Regalo. Desde 2020, Bodegas Izadi cuenta con el sello medioambiental “Wineries for climate protection”.

El Izadittone ya está disponible para su compra a través de tiendas especializadas y plataformas online a un precio recomendado de 34,90 euros. Con esta propuesta, Bodegas Izadi refuerza su presencia en el sector gastronómico durante las celebraciones navideñas y mantiene su apuesta por productos que combinan tradición e innovación.