vinetur

Loison के साथ सहयोग के नौ वर्ष पूरे होने पर Bodegas Izadi क्रिसमस के लिए Izadittone फिर ला रही है

रियोजा की वाइनरी अंगूर की खली से बनी क्रीम लिक्योर के साथ इटली में तैयार पनेट्टोने के दो संस्करण €35.75 में बेचेगी

शनिवार, 7 नवंबर 2026



स्पेन के रियोजा अलावेसा क्षेत्र के विलाबुएना दे आलावा में स्थित Bodegas Izadi, क्रिसमस के बाजार में Izadittone के साथ लौट रही है। यह छुट्टियों के लिए बनाया जाने वाला पनेट्टोने है, जिसे वह इतालवी पेस्ट्री निर्माता Loison के साथ तैयार करती है। दोनों कंपनियां अपने सहयोग के नौ वर्ष पूरे कर रही हैं।

यह मौसमी उत्पाद इटली के विसेंज़ा में Loison की इकाइयों में तैयार किया जाता है। इसमें Izadi के अपने अंगूरों की खली से बनी क्रीम लिक्योर का इस्तेमाल होता है। वाइनरी के मुताबिक, यह पनेट्टोने साल के अंत में उसकी पेशकश का नियमित हिस्सा बन गया है और 2026 के छुट्टियों के मौसम में भी इसके दो संस्करण बेचे जाएंगे।

कंपनी के मुताबिक, मूल Izadittone संस्करण में अंगूर की खली से बनी क्रीम और Loison की चॉकलेट मिलाई जाती है। दूसरा संस्करण, Izadittone Clásico, अधिक पारंपरिक इतालवी विधि से तैयार किया जाता है और इसमें पुरानी अंगूर की खली, किशमिश, संतरा और नींबू शामिल हैं।

यह पेशकश वाइन के साथ-साथ भोजन से भी अपने ब्रांड को जोड़ने की वाइनरी की लंबी कोशिश का हिस्सा है। Izadi ने कहा कि यह परियोजना उसकी खान-पान की जड़ों और पनेट्टोने तथा चॉकलेट के लिए मशहूर इतालवी पेस्ट्री निर्माता Loison के साथ साझेदारी से निकली। Loison के अनुसार, उसकी खमीर की रेसिपी 90 साल से भी पुरानी है और उसका मौजूदा कारोबार 1938 से संचालित हो रहा है।

Izadi के महाप्रबंधक Lalo Antón ने कहा कि कंपनी इस साझेदारी को जारी रखने का इरादा रखती है। एक बयान में उन्होंने कहा कि वाइनरी के लिए क्रिसमस “Izadittone से शुरू होता है” और इस उत्पाद को Loison की तकनीकी जानकारी तथा रेसिपी की परंपरा का नतीजा बताया।

यह पनेट्टोने Artevino Store और विशेष खाद्य उत्पादों की दुकानों के जरिए बेचा जाएगा। इसकी घोषित खुदरा कीमत €35.75 है।

Izadi की स्थापना 1987 में रेस्तरां व्यवसायी Gonzalo Antón ने की थी और इसकी नींव रियोजा अलावेसा में परिवार के अंगूर के बागों पर रखी गई थी। बास्क भाषा में Izadi का अर्थ “प्रकृति” है। वाइनरी का कहना है कि उसका काम क्षेत्र के पुराने अंगूर के बागों को संरक्षित करने और चार सिद्धांतों—सम्मान, संवेदनशीलता, जिज्ञासा और आतिथ्य—के मार्गदर्शन में वाइन बनाने पर केंद्रित रहा है।

अब इस कारोबार का नेतृत्व Lalo Antón कर रहे हैं। यह Artevino Family Wineries की मूल वाइनरी है, जिसके पोर्टफोलियो में Finca Villacreces, Bodegas Vetus और Orben भी शामिल हैं। 2020 से Izadi के पास Wineries for Climate Protection का पर्यावरण प्रमाणन है।

Izadittone की पेशकश से वाइनरी उन वाइन उत्पादकों के छोटे, लेकिन बढ़ते समूह में शामिल हो गई है, जो खासकर साल के अंत में उपहारों के बाजार के लिए अपने ब्रांड को मौसमी खाद्य उत्पादों तक ले जा रहे हैं। Izadi के मामले में यह उत्पाद वाइन बनाने की प्रक्रिया से निकलने वाले एक उप-उत्पाद पर आधारित है : अंगूर के आसुत छिलकों से क्रीम लिक्योर तैयार की जाती है, जो आटे की इस तैयारी की प्रमुख सामग्री बनती है।

इस तरीके से उत्पाद का संबंध किसी सामान्य सह-ब्रांडेड छुट्टियों के केक की तुलना में वाइनरी के अपने कच्चे माल से अधिक गहरा हो जाता है। इससे Izadi को बोतल से बाहर भी अपनी पहचान पेश करने का अवसर मिलता है। यह ऐसे समय में हो रहा है, जब यूरोप भर की वाइनरियां पर्यटन, आतिथ्य और विशिष्ट खाद्य उत्पादों के जरिए उपभोक्ताओं तक पहुंचने के नए रास्ते तलाश रही हैं।

Loison के लिए यह साझेदारी इटली के सबसे स्थापित छुट्टियों के बेकरी उत्पादों में से एक को ऐसे वाइन क्षेत्र से जोड़ती है जिसकी अपनी खान-पान की संस्कृति मजबूत है। नतीजतन, यह पनेट्टोने बड़े पैमाने पर बिकने वाली क्रिसमस मिठाई के बजाय एक प्रीमियम मौसमी उत्पाद के रूप में पेश किया गया है, जिसका लक्षित बाजार वाइन खरीदार, उपहार

खरीदने वाले और विशेष खाद्य उत्पादों की दुकानें हैं।