vinetur

Bodegas Izadi recupera o Izadittone no Natal, após nove anos de parceria com a Loison

A adega da Rioja vai vender duas versões a 35,75 €, fabricadas em Itália com um licor-creme feito a partir do bagaço das suas uvas

sábado, 7 de novembro de 2026



A Bodegas Izadi, adega sediada em Villabuena de Álava, na região espanhola da Rioja Alavesa, regressa ao mercado de Natal com o Izadittone, um panetone natalício produzido em parceria com a casa de pastelaria italiana Loison, numa altura em que as duas empresas assinalam nove anos de colaboração.

O produto sazonal é fabricado nas instalações da Loison, em Vicenza, Itália, com um licor-creme feito a partir do bagaço das uvas da própria Izadi. A adega afirmou que o panetone se tornou uma presença habitual na sua oferta de fim de ano e que voltará a ser vendido em duas versões na época festiva de 2026.

Uma das versões, descrita pela empresa como o Izadittone original, combina o licor-creme de bagaço de uva com chocolate da Loison. A segunda, o Izadittone Clásico, segue uma receita italiana mais tradicional e inclui bagaço envelhecido, passas, laranja e limão.

O lançamento reflete um esforço mais alargado da adega para associar a sua marca à gastronomia, além do vinho. A Izadi afirmou que o projeto nasceu das suas raízes gastronómicas e da parceria com a Loison, uma empresa italiana de pastelaria conhecida pelos seus panetones e chocolates. A Loison situa a origem da receita do seu fermento natural há mais de 90 anos e afirma que a empresa atual está em atividade desde 1938.

Lalo Antón, diretor-geral da Izadi, afirmou que a empresa pretende manter a parceria. Numa declaração, disse que, para a adega, o Natal «começa com o Izadittone» e descreveu o produto como resultado do conhecimento técnico e da tradição de receitas da Loison.

O panetone será vendido através da Artevino Store e de lojas gourmet. O preço de venda anunciado é de 35,75 €.

A Izadi foi fundada em 1987 pelo empresário da restauração Gonzalo Antón e cresceu a partir de vinhas da família na Rioja Alavesa. Izadi significa «natureza» em basco. A adega afirma que o seu trabalho se tem centrado na preservação de vinhas antigas da região e na produção de vinhos orientada por quatro princípios: respeito, sensibilidade, curiosidade e hospitalidade.

Atualmente, a empresa é dirigida por Lalo Antón e é a adega-mãe da Artevino Family Wineries, cujo portefólio inclui também a Finca Villacreces, a Bodegas Vetus e a Orben. Desde 2020, a Izadi detém a certificação ambiental Wineries for Climate Protection.

O lançamento do Izadittone integra a adega num grupo pequeno, mas em crescimento, de produtores de vinho que estendem as suas marcas a produtos alimentares sazonais, sobretudo durante o período de compras de fim de ano. No caso da Izadi, o produto tem como elemento central um subproduto da vinificação: o bagaço de uva destilado é usado para criar um licor-creme que se torna o ingrediente distintivo da massa.

Esta abordagem estabelece uma ligação mais forte entre o produto e a matéria-prima da própria adega do que a de um bolo festivo convencional com marcas partilhadas. Permite também à Izadi apresentar a sua identidade fora da garrafa, numa altura em que adegas de toda a Europa procuram novas formas de contacto com os consumidores através do enoturismo, da hotelaria e da gastronomia especializada.

Para a Loison, a parceria mantém um dos produtos de pastelaria festiva mais consagrados de Itália ligado a uma região vitivinícola com uma forte cultura gastronómica própria. O resultado é um panetone apresentado menos como um doce de Natal de consumo massificado do que como um produto sazonal premium, dirigido a compradores de vinho, consumidores à procura de presentes e lojas gourmet.