vinetur

Bodegas Izadi вновь выпускает к Рождеству Izadittone: сотрудничеству с Loison исполняется девять лет

Винодельня из Риохи предложит две версии панеттоне по 35,75 евро с ликёром из виноградных выжимок, изготовленные в Италии

суббота, 7 ноября 2026 г.



Bodegas Izadi, расположенная в Вильябуэна-де-Алава в испанском регионе Риоха-Алавеса, возвращается на рождественский рынок с Izadittone — праздничным панеттоне, которое она выпускает совместно с итальянской кондитерской компанией Loison. В этом году партнёры отмечают девять лет сотрудничества.

Сезонный продукт изготавливают на предприятии Loison в Виченце, Италия, с использованием сливочного ликёра из выжимок собственного винограда Izadi. Винодельня сообщила, что панеттоне стало постоянной частью её предложения в конце года и вновь будет продаваться в двух версиях к праздничному сезону 2026 года.

В одну из версий, которую компания называет оригинальным Izadittone, входят сливочный ликёр из виноградных выжимок и шоколад Loison. Вторая версия, Izadittone Clásico, приготовлена по более традиционному итальянскому рецепту и включает выдержанные виноградные выжимки, изюм, апельсин и лимон.

Этот запуск отражает стремление винодельни связывать свой бренд не только с вином, но и с гастрономией. В Izadi сообщили, что проект вырос из гастрономических традиций компании и её партнёрства с Loison — итальянским производителем выпечки, известным панеттоне и шоколадом. По словам Loison, рецептура её закваски насчитывает более 90 лет, а нынешнее предприятие работает с 1938 года.

Генеральный директор Izadi Лало Антон заявил, что компания намерена продолжать сотрудничество. В пресс-релизе он сказал, что для винодельни Рождество «начинается с Izadittone», и назвал продукт результатом технического мастерства Loison и её приверженности традициям рецептуры.

Панеттоне будет продаваться через Artevino Store и в магазинах деликатесов. Указанная розничная цена — 35,75 евро.

Izadi была основана в 1987 году ресторатором Гонсало Антоном и выросла из семейных виноградников в Риохе-Алавесе. На баскском языке Izadi означает «природа». Винодельня сообщает, что сосредоточила свою работу на сохранении старых виноградников региона и производстве вин, в основе которого лежат

четыре принципа: уважение, чуткость, любознательность и гостеприимство.

Сейчас компанией руководит Лало Антон; она является головной винодельней Artevino Family Wineries, в портфель которой также входят Finca Villacreces, Bodegas Vetus и Orben. С 2020 года Izadi имеет экологический сертификат Wineries for Climate Protection.

Выпуск Izadittone ставит винодельню в один ряд с небольшой, но растущей группой производителей вина, которые расширяют свои бренды за счёт сезонных продуктов питания, особенно в предновогодний период подарочных покупок. В случае Izadi в основе продукта лежит побочный продукт виноделия: дистиллированная виноградная кожица используется для создания сливочного ликёра, который становится определяющим ингредиентом теста.

Такой подход теснее связывает продукт с собственным сырьём винодельни, чем стандартный праздничный десерт с брендами двух компаний. Он также позволяет Izadi представлять свою идентичность за пределами бутылки — в то время как винодельни по всей Европе ищут новые способы взаимодействия с потребителями в сфере туризма, гостеприимства и специализированных продуктов питания.

Для Loison это партнёрство позволяет связать одно из самых известных праздничных итальянских лакомств с винодельческим регионом, обладающим собственной богатой гастрономической культурой. В результате панеттоне позиционируется скорее как сезонный продукт премиум-класса для покупателей вина, тех, кто выбирает подарки, и магазинов деликатесов, а не как рождественская сладость для массового рынка.