

**Un Rioja, en la gala Michelin**

**de los países nórdicos**

**Rioja Alavesa, mayo 2024. Bodegas Izadi, de la DOCa Rioja, se convirtió ayer en el vino oficial de la ceremonia de entrega de las nuevas estrellas Michelin en Helsinki que proclamó a dos nuevos *triestrellados*.**

**Izadi** fue el vino elegido para maridar la ceremonia que dio a conocer a los nuevos estrellados de los países nórdicos: **Dinamarca, Finlandia, Suecia, Noruega e Islandia**. La bodega ubicada en la Denominación de Origen Rioja y que hunde sus raíces en la gastronomía de la mano de su fundador, Gonzalo Antón, fue **protagonista, en Helsinki,** del evento gastronómico más relevante de Escandinavia y uno de los más emocionantes de los últimos años. Una región cuya cultura gastronómica siempre ha cosechado grandes éxitos, encabezada por el renombrado Noma de René Redzepi.



La cita, que tuvo lugar en el City Hall de la capital finesa, reunió a los candidatos de los cinco países nórdicos. Fue en el acto de presentación y la posterior cena de gala donde Izadi aterrizó con sus vinos. Concretamente, fue **Izadi Selección, tanto en blanco como en tinto**, el vino con el que brindaron los cocineros que alcanzaron las estrellas que otorga la decana guía Michelin. Unos vinos, por cierto, **muy riojanos**, pues, en ambos casos, están elaborados a partir de todos los varietales (blancos o tintos) autóctonos amparados en la denominación.

**Para Lalo Antón, director general de Bodegas Izadi**, *“estamos ante lo que supone un hito para nuestra historia. Hace cuarenta años, cuando elaboramos nuestro primer crianza, era imposible pensar que llegaríamos a estar a miles de kilómetros de Villabuena de Álava compartiendo mesa con algunos de los mejores chefs del mundo”.*

Esta edición de 2024 será recordada por la proclamación de dos nuevos establecimientos con tres estrellas Michelin, la máxima distinción en de la publicación. Uno de ellos es el restaurante **Jordnaer** del chef Eric Kragh Vildgaard en Dinamarca. El otro nuevo triestrellado fue el noruego Sven Erik Rena del restaurante Re-naa. Izadi fue testigo de este gran éxito de la gastronomía nórdica que tanta expectación está generando.

***Notas:*** Bodegas Izadi nace en 1987 de la mano de Gonzalo Antón, reconocido hostelero vitoriano. Actualmente, su hijo Lalo Antón dirige esta bodega, matriz de Artevino Family Wineries (Finca Villacreces, Bodegas Vetus y Orben). Izadi está situada en Villabuena de Álava, en pleno corazón de la Rioja Alavesa. Inquietud, sensibilidad, hospitalidad y respeto marcan la forma de entender las 187 hectáreas de viñedo viejo que maneja. Sus vinos: Larrosa Rosé, Larrosa Blanca, Larrosa Negra, Izadi Selección e Izadi El Regalo VS. En 2023 recibió el Best Of de enoturismo por sus prácticas sostenibles.

***Para más información:***

Bodegas Izadi- Iván Pérez – iperez@artevino.es - 616 51 05 86 - [www.izadi.com](http://www.izadi.com)

Prensa -10vcomunicacion – victoria@10vcomunicacion.es – 629 682 802