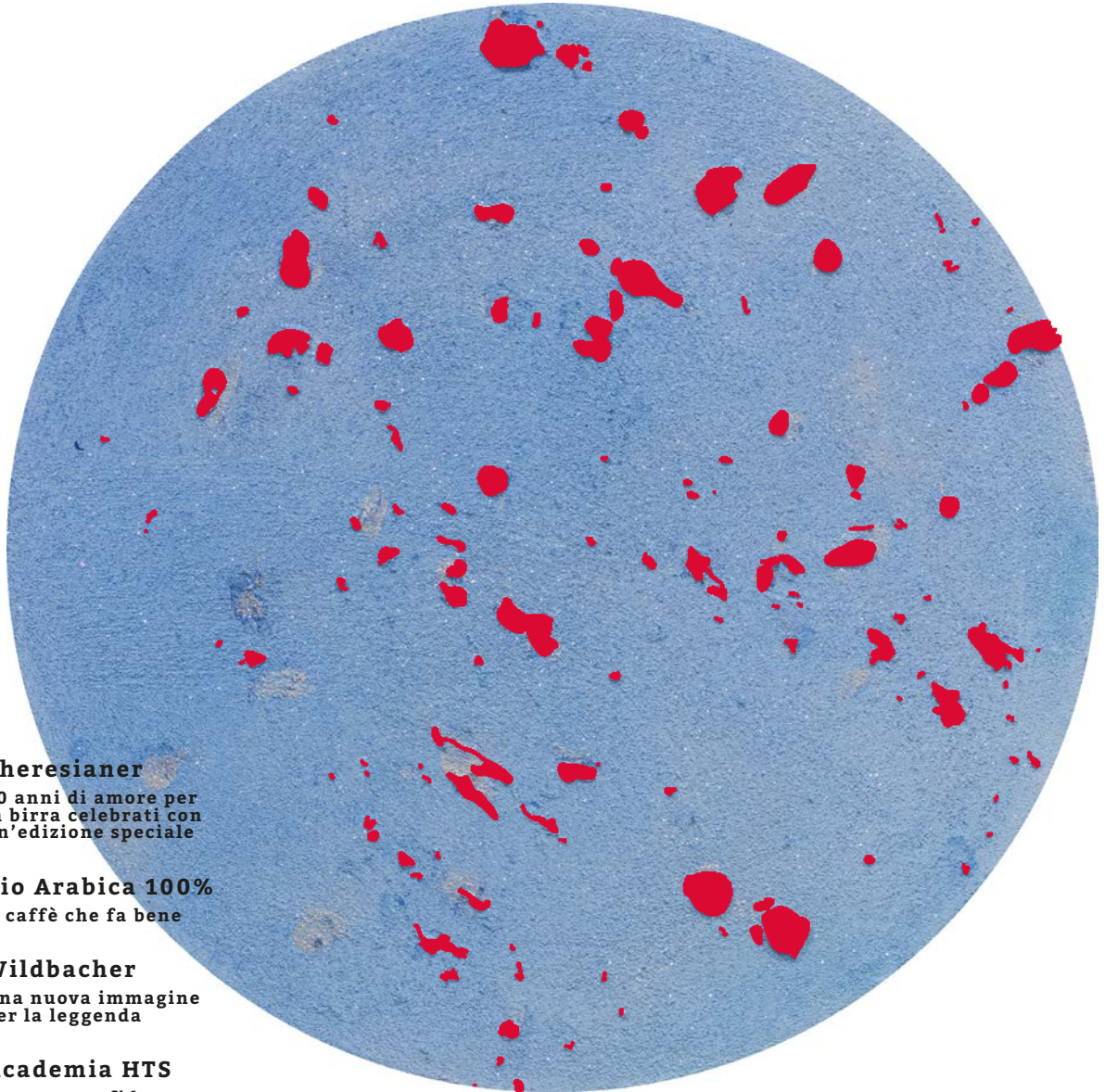


TRADITION

experience the world of Martino Zanetti



Theresianer

20 anni di amore per
la birra celebrati con
un'edizione speciale

Bio Arabica 100%

Il caffè che fa bene

Wildbacher

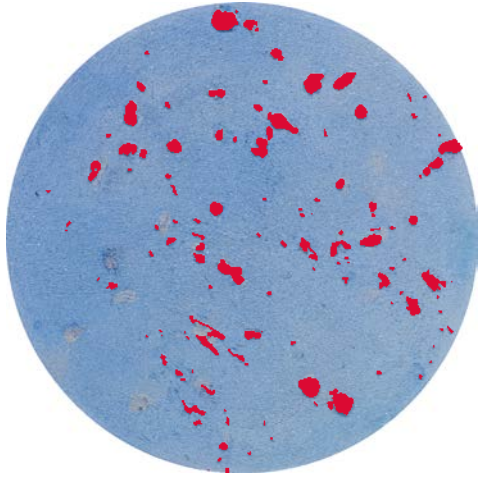
Una nuova immagine
per la leggenda

Academia HTS

Una nuova sfida
formativa

Gruppo Hausbrandt

Il lato digital



C o p e r t i n a

“Moon 3”

Martino Zanetti

Maggio 2020

Tecnica mista su tela di sacco
di juta montata su legno

Ø 100 cm

*Variante sul tema: neon spessorato UV rosso
Pantone 199U*



Carissimi Amici,

voi avete il nome di amici perché solo con gli amici si vincono le battaglie e quest'anno l'abbiamo vinta nonostante, come dice H.G. Wells ne "La guerra dei mondi" (1897) : *"nessuno avrebbe immaginato che all' inizio di questo secolo il mondo sarebbe stato aggredito da intelligenze mortali che si ritengono degli dèi"*.

Nonostante il disastroso comportamento delle pubbliche autorità, l'azienda è riuscita a non venire danneggiata.

Io con voi, noi piccoli uomini, continueremo giorno per giorno. E sono insieme a voi nella speranza che ci assista la provvidenza e che porteremo alle nostre famiglie la notizia di un' ulteriore vittoria al termine di quest' anno!

Spero e sono sicuro che comprenderete: io ho una energia positiva assoluta.

Andiamo avanti! Lavoriamo bene e con onestà.

Con tutto il mio affetto,

Indice

6

Theresianer: 20 anni di amore per la birra celebrati con un'edizione speciale



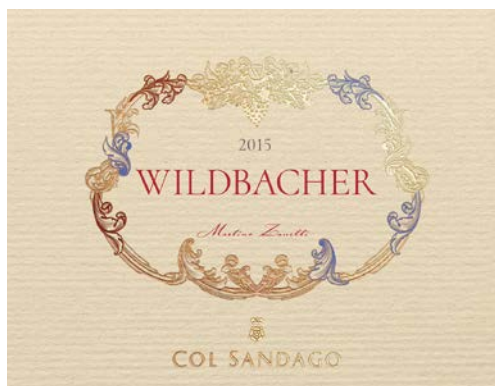
12

Zerocinquanta: e tu quale personaggio sei?



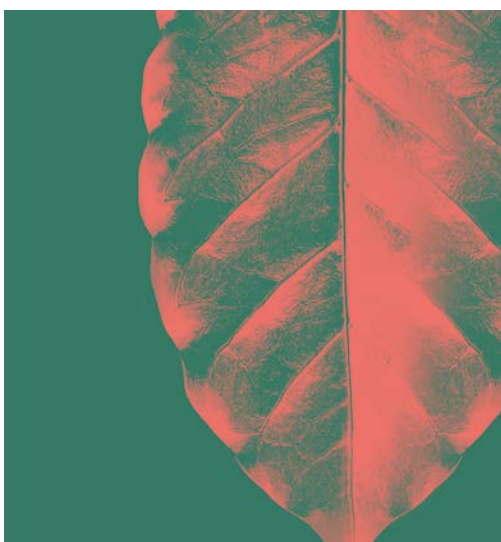
16

Wildbacher, una nuova immagine per la leggenda



10

Bio Arabica 100%, il caffè che fa bene



20

Hausbrandt Cold Brew Coffee: stesso piacere, nuovo formato

22

Accademia HTS. Una nuova sfida formativa

24 Il lato digital del Gruppo Hausbrandt



26 Tanti modi di vivere il Natale



30 Alessandro Borghese, l'estro creativo incontra il caffè di qualità

32 Hausbrandt torna in TV con Alessandro Borghese



34 Hausbrandt e i dolci di Pasqua

36 Theresianer, la qualità viene premiata anche quest'anno

38 Col Sandago, l'eccellenza conquista i premi più prestigiosi.

40 Hausbrandt e Theresianer tra le star della 77° Mostra del Cinema di Venezia



43 L'arte di Martino Zanetti premiata a Venezia

44 EN / DE / FR

Theresianer: 20 anni di amore per la birra celebrati con un'edizione speciale

Nobile, pura, raffinata. **Vienna 20**



2000 ↔ 2020
Theresianer Anniversary



BIRRA ITALIANA

Birra Vienna 20
nel formato 0.75
è prodotta in
edizione limitata,
1000 bottiglie
numerate da
1 a 1000.



Tipologia
Birra Vienna non Filtrata

Gradazione alcolica
5,6%

Maturazione
> 3 mesi

Colore
Ambrato

Profumo
Note di malto con sentori di lamponi

Gusto
Equilibrato

Temperatura di servizio
8-10° C

Abbinamenti consigliati
Birra tutto pasto, particolarmente indicata con salumi e formaggi di media stagionatura. Dolci (ad esempio crostate)



**Cofanetto con
bottiglia da 0,75 l**



**24 bottiglie
da 0,33 l**



Il cofanetto con chiusura a cassetto che racchiude la bottiglia da 0,75 l

Era il 2000 quando il fondatore Martino Zanetti decise di lasciarsi affascinare dal mondo della birra e investire in una nuova impresa, che avrebbe portato a grandi soddisfazioni. L'avventura del marchio Theresianer, che oggi festeggia 20 anni, nacque proprio dall'intuizione di fondere le migliori tradizioni birrarie asburgiche alla ricerca di materie prime eccellenti e alla passione di mastri italiani.

Ed è proprio Vienna, birra che porta il nome della capitale asburgica, a essere stata scelta per festeggiare questo importante anniversario. Una birra che incarna perfettamente le tradizioni europee e le unisce alla

carica emotiva che i birrai italiani sanno trasferire nelle eccellenze che creano.

Per questa occasione speciale è stata creata una nuova ricetta: unica, caratteristica e a tiratura limitata. Sono state realizzate, infatti, solo 1000 bottiglie di questa eccellente non filtrata. **Vienna 20**, questo è il nome della special edition, è fresca e fruttata, dolce al palato ma equilibrata e raffinata. Una birra nobile e pura, che anche nell'aspetto lascia trasparire la sua esclusività. I motivi floreali e i decori arborei in stile Liberty lasciano viaggiare la mente alla Vienna di inizio Novecento, in un'esperienza sensoriale che inizia, così, anche

prima dell'assaggio. La non filtrata in versione 75cl ha uno scrigno dal gusto Nouveau, che impreziosisce ancora di più questa edizione a tiratura limitata e numerata a mano.

Un lavoro di raffinata ricerca, di sofisticata cura del dettaglio sia nella ricetta, originale e distintiva, sia nell'estetica di questo prodotto eccezionale, che ben rappresenta e celebra la storia del marchio. **Vienna 20** è una festa per gli occhi e per il palato, sintesi perfetta della passione e dell'amore per la birra dei mastri Theresianer e del fondatore Martino Zanetti.



Bio Arabica 100%, il caffè che fa bene



Una scelta etica, ecologica e destinata a soddisfare anche i clienti più esigenti: la creazione della nostra miscela Bio Arabica 100% è innovazione di prodotto e desiderio di ottenere prodotti di qualità capaci di rispettare l'ambiente da cui provengono.



**Una miscela biologica,
equilibrata e dolce.
Note fruttate e di mandorla,
Retrogusto Intenso
e l'abbraccio della natura.**



Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT-BIO-021.
Operatore controllato n. 2100145.

Il nostro nuovo caffè biologico è stato lanciato sul mercato in un periodo in cui l'attenzione per coltivazioni rispettose della natura e il desiderio di acquistare prodotti sostenibili sono sempre più condivisi. La certificazione CSQA, assicura che tutta la filiera produttiva del nostro caffè biologico sia sempre rispettata, anche negli aspetti più rigidi. Selezioniamo rigorosamente i chicchi provenienti da piantagioni coltivate, nel pieno rispetto della natura e in conformità ai processi di lavorazione delle materie prime di origine biologica.

Il risultato

è una miscela dall'aroma dolce e dal retrogusto intenso, al palato presenta una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal particolare sentore di mandorla, presente anche al profumo. Un caffè autentico, rispettoso dei tempi della natura e dell'ambiente in cui cresce.

Zerocinquanta: e tu quale personaggio sei?



*“Sono fatte
della stessa
sostanza di cui
son fatti i sogni!
Nello spazio
d'un sorso è
racchiuso il loro
intenso aroma”*



Luci, sipario, si va in scena.

Il progetto Zerocinquanta respira la magia delle assi di un palcoscenico, si veste del fascino di personaggi di carattere e senza tempo, fa trascorrere momenti di piacere a chi si affaccia a queste nuove sperimentazioni di gusto.

Amleto, Otello e Cordelia sono i protagonisti della nuova avventura Theresianer che crea il nuovo marchio Zerocinquanta, per raccontare birre decise, diverse e caratterizzanti, come i personaggi di cui portano il nome.

“Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni! Nello spazio d'un sorso è racchiuso il loro intenso aroma, È così che le avrebbe descritte William Shakespeare, a cui tutto il progetto si ispira e si vuole rendere omaggio.

Il packaging è una dichiarazione di intenti: bottiglia da 0.50 l, ca va sans dire, e grafica contemporanea che disegna l'anima della birra che contiene: colorata, graffiante e narrante. Anche il bicchiere per la degustazione a forma di lattina è così sofisticatamente pop e d'avanguardia.

I gusti dei tre personaggi, ops... delle tre birre, sono decisi, tutti non filtrati e con caratteristiche ben definite e uniche.

Un progetto ambizioso, che va in scena sapendo di incontrare un pubblico appassionato e capace di godere appieno di queste proposte nuove e creative.



Amleto è una Bock maltata di carattere: profonda e ricca di sfumature come il personaggio che le dà il nome. Moderatamente frizzante con delicate sfumature ambrate e profumo intenso, è una birra in puro stile tedesco.

COLORE: Ambrato intenso

PROFUMO: Intenso con gradevoli note di malto

GUSTO: Morbido e tostato, con note di frutta matura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-11° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% Vol.

FORMATO: 0,50 L

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Pasta al ragù, all'amatriciana e lasagne, arrosti, brasato alla birra, gulash, formaggi stagionati, torta alle mandorle



Otello è una Lager che non mente: tradizionale ma sorprendente, svela lentamente e con garbo i sentori di luppolo e le impalpabili note dei lieviti. Fermenta senza fretta a basse temperature. Chiara, profumata, leggera.

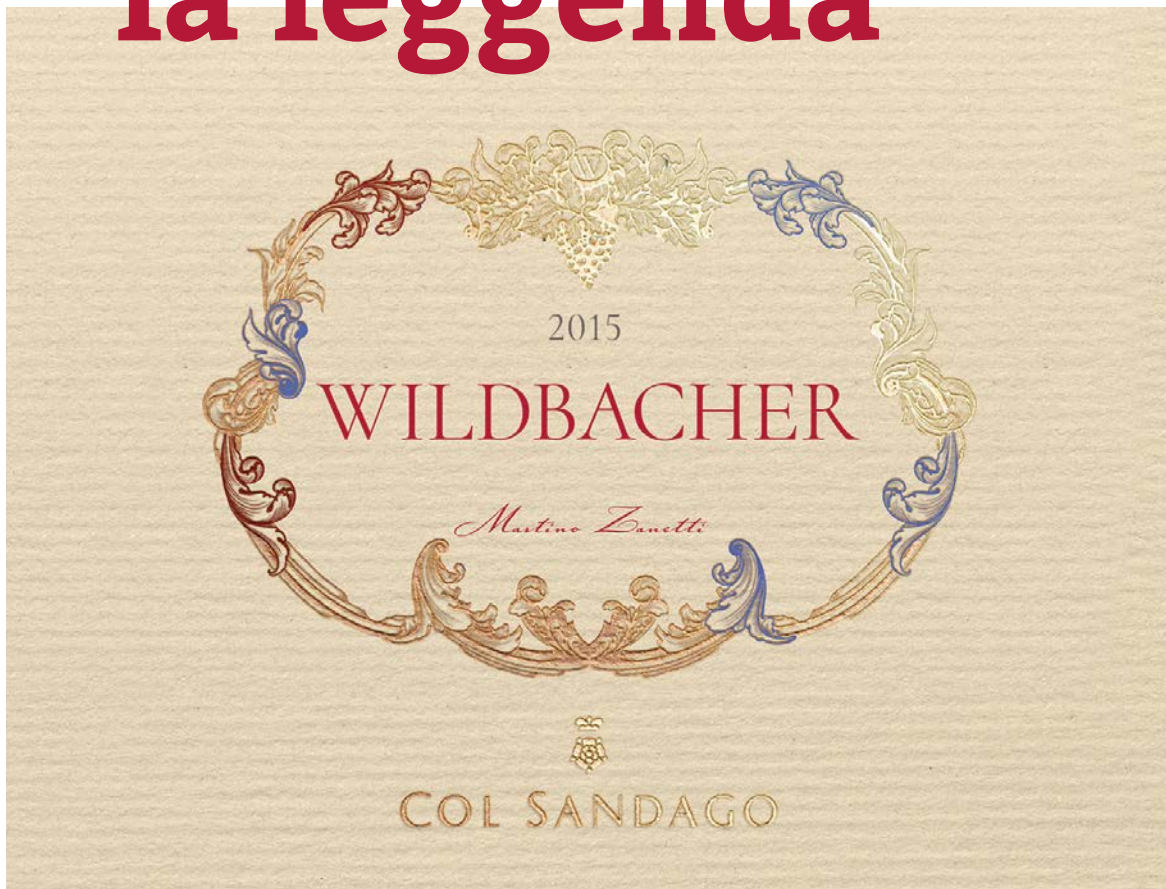
COLORE: Giallo paglierino carico
PROFUMO: Sentori di luppolo e lievito
GUSTO: Di malto e luppolo ben equilibrati
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,9% Vol.
FORMATO: 0,50 L
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Tartine, pasta al pomodoro e basilico, spaghetti alla vongole, pizza margherita, insalatone con pomodori e caprese



Cordelia è una Ipa equilibrata ma molto decisa: ricca di gusto e bilanciata, come tutte le donne, mette in equilibrio l'intensità del luppolo con i sentori di fiori e agrumi. Il risultato? Un'amarrezza decisa che si dissolve per lasciare al palato corpo e sentori fruttati.

COLORE: Ambrato scuro con riflessi aranciati
PROFUMO: Intenso, aromatico, speziato
GUSTO: Deciso, ricco, complesso
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-11° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,8% Vol.
FORMATO: 0,50 L
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Rombo al forno ed altri pesci e cibi saporiti, salumi piccanti, formaggi a crosta lavata molto stagionati, club sandwich, in aperitivo accompagnata da spuntini salati

Wildbacher, una nuova immagine per la leggenda



**“..Il Wildbacher dà - a Col Sandago
ripeto e sottolineo - oltre che uve
ottime, più che ottime, eccelsa,
l'anima...”**

Luigi Veronelli

Colore

Rosso intenso

Profumo

Ampio, intenso, con sentori di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci

Gusto

Elegante e vigoroso insieme, ben strutturato e tannico, con buona acidità nel finale che dona freschezza

Abbinamenti

Si accompagna a piatti a base di carne saporiti, brasati, selvaggina in genere e formaggi maturi

Temperatura di servizio

18 °C

Gradazione alcolica

13% vol

Acidità

5,6 g/l





Wildbacher è una visione, un'ispirazione, un sogno venuto da lontano che ha ricevuto nuova linfa dalle terre di Col Sandago e dall'intuito di Martino Zanetti.

Per celebrare un vino eccezionale e fuori dagli schemi, abbiamo deciso di rivestirlo di nuova luce con una immagine che sappia esaltare il suo essere pregiato e unico. In questo 2020 l'etichetta di Wildbacher è stata ripensata per elevare il posizionamento di questo vino esclusivo, che merita l'attenzione di appassionati e degustatori di tutto il mondo.

Un nuovo splendore

Abbiamo scelto un ritorno alle origini, con una **rivisitazione in**

chiave più contemporanea del decorativo cartaglorie: lo stilema grafico si veste di luce grazie alla lamina dorata. Il nome Wildbacher, nobile e fiero, è tracciato con raffinatezza in un caldo e pregiato rosso, capace di stagliarsi in modo netto sull'etichetta, che ha un'allure di carta invecchiata. Le cose preziose, si sa, devono essere protette e svelate pian piano, per mantenere intatta la loro esclusività. Per questo ciascun esemplare di Wildbacher prodotto in numero limitato ogni anno, avrà un piccolo pendaglio che riconosce la numerazione e assicura il suo essere pregiato, e verrà avvolto in una velina porpora come un manto regale, prima di essere posto a riposare in scrigni di legno.

Un progetto ambizioso, quello del restyling d'immagine di Wildbacher, iniziato circa 3 anni fa e che mira a dare lustro ad un vino davvero unico nel panorama mondiale, un vino dalle caratteristiche eccezionali e dalla storia fascinosa e ammaliante.

Il vino da raccontare

Wildbacher è molto più di un semplice vino, è una storia di resilienza e intuito, è sorte e amore per la terra. Comincia nella Stiria Occidentale, nelle campagne di Deutsch-Landberg in Austria, e narra di un vitigno fiero e piuttosto testardo che arriva nelle campagne di Susegana, nella Marca Trevigiana.



PROGETTAZIONE
SCRUPOLOSA DEI
FILARI



VENDEMMIA
A MANO



3 ANNI DI RIPOSO
IN BOTTI DI ROVERE



12 MESI DI RIPOSO
IN BOTTIGLIA





E qui, circa due secoli fa, ricomincia una nuova vita. Una vita complessa, dato che le terre in cui trova rifugio ci sono altri vitigni, molto più conosciuti e diffusi che hanno più spazio. Relegato in un angolo il Wildbacher quasi scompare, ma viene riscoperto, ai giorni nostri, da chi di vini sinceri se ne intende e si innamora. Martino Zanetti scopre e rivaluta quei filari abbandonati in una sua tenuta e affida ad agronomi esperti lo studio di queste uve così tenaci e fiere. Così nasce il capolavoro: da una scintilla e dalla passione della coltivazione delle viti più nobili.

Ancora oggi il Wildbacher è un vitigno unico, che nelle terre trevigiane arricchisce i propri profumi e sentori, ma che va trattato con una cura certosina, quasi maniacale. La progettazione

dei filari è scrupolosa, la vendemmia dei piccoli grappoli con acini compatti e poco polposi viene fatta rigorosamente a mano.

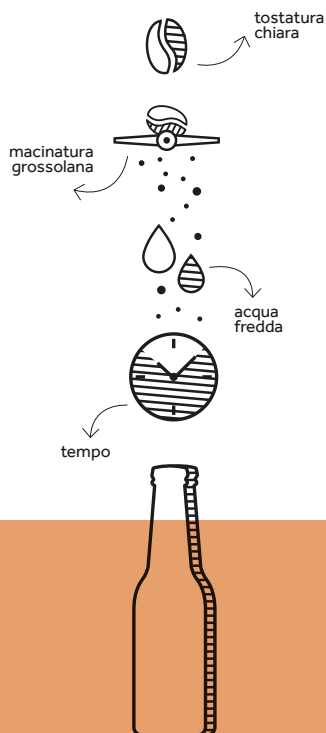
Anche dopo la vendemmia il Wildbacher è trattato come un principe: dorme lunghi sonni (almeno 3 anni) in botti di rovere costruite appositamente, e ancora riposa 12 mesi in bottiglia prima di rivelare al mondo i suoi sentori di frutti di bosco e more, di fiori di campo ed erbe aromatiche.

Un piccolo grande capolavoro di vinificazione che, finalmente, ha un'immagine degna delle sue caratteristiche.



**“Nel cielo blu di primo
autunno, sospese al sommo
di un colle,
quattro case bianche, tutto
intorno i digradanti vigneti,
esausti dopo la vendemmia.
Il silenzio, la brezza leggera,
il sentore di mosto...
Io cammino tra i filari, sotto
il cielo, sino ai boschi di
querce...
Anni fa quel giorno io vidi
Col Sandago...”**

Martino Zanetti



Hausbrandt Cold Brew Coffee: stesso piacere, nuovo formato

Una tostatura chiara, una macinatura grossolana e una lunga, lenta infusione a freddo. Sono questi i segreti che hanno permesso di creare un nuovo modo di gustare gli aromi del caffè: freddo, liscio o in mix creativi. L'Hausbrandt Cold Brew Coffee nasce dalla rinomata monorigine 100% Arabica Ethiopia Sidamo e viene proposto ai clienti in una bottiglia cool e contemporanea.





Proprio dal modo di apprezzare e consumare questa bevanda, abbiamo creato un packaging ad hoc: dal formato 33 cl siamo passati a 25 cl, perfetto per una degustazione intensa e decisa. Il nuovo formato mono dose incentiva anche il consumo in purezza, magari arricchito solo da una fetta di arancia e un po' di ghiaccio.

Tutte le ricette di mixology del nostro ricettario Hausbrandt Cold Brew Coffee, curato da Bruno Vanzan, sono perfettamente riproducibili con la nuova confezione da 25 cl, assicurando sempre la fragranza e l'aromaticità di questa esclusiva bevanda.

Perché il nostro Cold Brew Coffee piace così tanto ai clienti e diventa protagonista in molti cocktail? Il profumo di agrumi, fiori e spezie porta la mente verso altipiani africani soleggiati e terrosi, mentre le note più morbide la palato affabulano retrogusti di cacao amaro e spezie.



ORIGINE: ETIOPIA



COCKTAILS

BREW AMERICANO
BREW FASHIONED
BREW JULEP
GINGER JAZZ
CITRIC BREW
BERRYCINO



scopri tutte le
video ricette



Academia HTS. Una nuova sfida formativa

COL SANDAC

ACADEMIA HTS



L'obiettivo del nostro Gruppo è diventare un partner sempre più utile e completo per i nostri clienti e non soltanto un fornitore di prodotti di eccellenza.

É in questa ottica che H.TS 1892 SpA ha creato **Accademia HTS, un punto di riferimento per la crescita e la formazione** nell'arte dell'accoglienza. I temi trattati nella nostra accademia di formazione sono naturalmente afferenti ai nostri prodotti; saranno quindi messi in primo piano corsi di avanzamento professionale sulla conoscenza e il servizio di caffè, birra, vino e tè. Ma stiamo già ampliando il nostro sguardo per proporre percorsi di specializzazione nell'intero panorama del food & beverage e, più in generale, nel mondo dell'hospitality.

Abbiamo scelto il nome **Accademia HTS**, proprio per questo: ispirare tutti coloro che parteciperanno ai nostri corsi ad una costante crescita personale e professionale in diversi ambiti. Anche il logo suggerisce questa

mission: una scala, ripresa dalle scale del nostro polo Logistico verso le aule, che racchiude il senso stesso della nostra attività formativa, quello di far percorrere ai corsisti la propria strada verso obiettivi sempre più ambiziosi.

L'offerta formativa di Accademia HTS è stata pensata per essere fruita dal vivo, nella nostra sede principale a Nervesa e nelle sedi dislocate in altre città, ma anche tramite la rete, in modalità on-demand o con webinar live. L'Accademia, a questo scopo, ospita anche degli spazi e una struttura per la realizzazione di contenuti video. La formula di fruizione tramite il web, ci permetterà di raggiungere i nostri clienti e partner in qualunque momento e in qualsiasi parte del mondo.

L'ambizione che ha guidato la nascita di Accademia HTS, ci sta portando a stringere importanti partnership con istituzioni, enti e organizzazioni che rappresentano l'eccellenza mondiale nel tema della formazione, con l'obiettivo di accrescere ancor di più il valore della nostra offerta.

Il lato digital del Gruppo Hausbrandt

“La crescita di Internet rallenterà drasticamente [...] Entro il 2005 circa, diventerà chiaro che l’impatto di Internet sull’economia non è stato maggiore di quello dei fax”.

Era il 1998 quando Paul Krugman, premio Nobel per l’economia ed editorialista del New York Times, scrisse questa frase in un articolo, dimostrando che anche i Nobel possono sbagliare. Da quel momento, la possibilità di connettersi e di condividere le informazioni nel mondo è aumentata esponenzialmente, fino a coinvolgere tutti gli ambiti delle nostre vite.

Internet oggi è parte integrante delle vite e della comunicazione di tutti noi e di qualunque azienda.

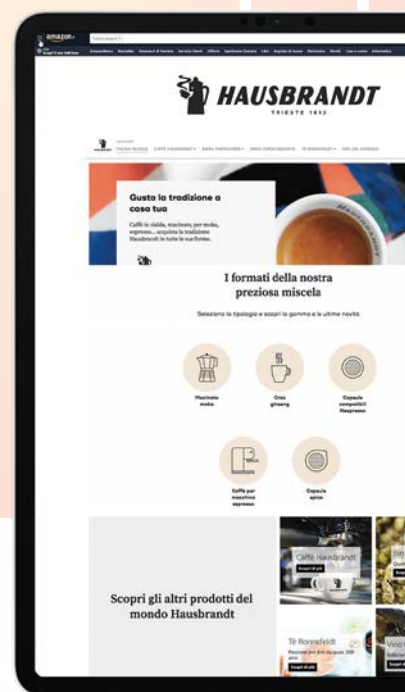
Hausbrandt Trieste 1892, ha scelto di essere sempre attenta all’evoluzione tecnologica oltre che a quella del mercato, e negli ultimi anni ha messo a punto una rete capillare di strumenti di comunicazione digitale. La sfida è quella di rimanere sempre aggiornati e non è affatto semplice, perché i cambiamenti in questo ambito avvengono con frequenza e intensità molto più elevate rispetto alla comunicazione “offline”. Ciò che va “di moda” o funziona oggi, ad esempio, potrà essere superato nel prossimo trimestre e questo costringe ad un costante monitoraggio e aggiornamento.

Cosa c’è nel nostro “ecosistema digitale”?

Tre siti istituzionali, uno per ogni brand. Al momento gestiamo anche i due siti delle società Austriaca e Slovena, che però a breve verranno rese autonome, mantenendo solo il coordinamento generale e la verifica del rispetto delle linee guida.

Account social: abbiamo attivato e gestiamo per ogni brand, inclusa la neonata linea di birre non filtrata Zerocinquanta, gli account sulle principali piattaforme social. Per ognuno abbiamo identificato i target di riferimento, il giusto linguaggio e i contenuti più idonei a scaturire l’engagement e dialogo con gli utenti.

E-commerce: il nostro sito di vendita online è gestito centralmente e viene costantemente monitorato nei risultati. Siamo molto attenti alla funzionalità e alla usabilità (cioè come l’utente riesca a trovare le informazioni e compiere le azioni per l’acquisto) e miglioriamo costantemente le performance, anche con minimi interventi di grafica, colori o testi.



amazon.it

Come affrontiamo il mercato nell'era digitale?

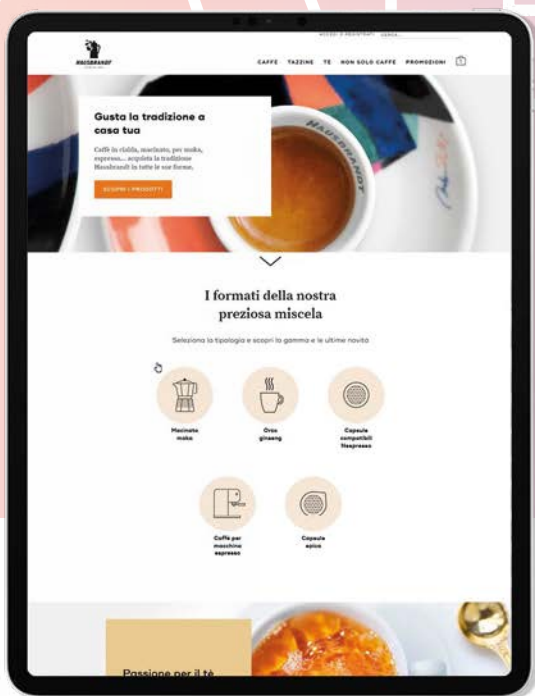
La scelta di dedicare risorse ed energia a questi canali di comunicazione non risiede solo nella ricerca di maggiori vendite. Desideriamo, prima di tutto, essere presenti per gli utenti e utilizzare tutte le strade per sostenere la nostra politica commerciale.

Nel corso della seconda metà del 2020 abbiamo deciso di pensare, in quello che è il maggior marketplace al mondo e cioè Amazon, ad offerte differenziate rispetto ai nostri mercati tradizionali. In questa piattaforma infatti, sempre più utilizzata e rilevante, abbiamo sempre dimostrato precisione e puntualità nelle vendite, ricevendo

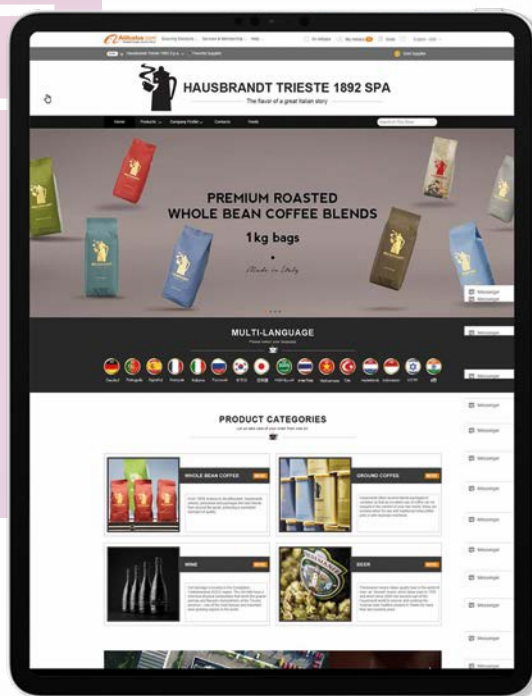
recensioni positive dei clienti e questo ci ha concesso l'opportunità di entrare, come fornitori, nel programma Prime, che presuppone standard organizzativi molto elevati.

Infine, grazie ad un accordo con Italia On Line, partner ufficiale di Alibaba per l'Italia, da settembre, tutta l'offerta H.TS 1892 SpA (caffè, vino e birra) è disponibile anche sulla maggior piattaforma al mondo dedicata allo scambio b2b, presente in circa 190 paesi e con 18 milioni di clienti. Anche in questo caso con un proprio store online, in grado di rappresentare al meglio quelle che sono le nostre peculiarità.

La sfida quotidiana è quella di integrare sempre più le attività online/offline per offrire al nostro consumatore esperienze di prodotto e di acquisto che vadano oltre il semplice consumo e che le differenze di canale non vengano percepite. Tutti i vari touch point contribuiscono al racconto di marca, senza mostrare differenze di tono, linguaggio, immagine e proposta.



shop.hausbrandt.it



alibaba.com

3/ **SITI ISTITUZIONALI**
hausbrandt.it
theresianer.it
colsandago.it
zerocinquantabeer

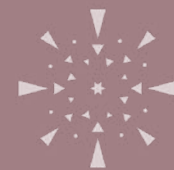
4/ **PROFILI SOCIAL**
hausbrandt
theresianer
colsandago
birrazzerocinquantabeer

1/ **E-COMMERCE**
hausbrandt.it/shop

Tanti modi di vivere il Natale



Questo anno ha messo a dura prova tutti noi, e la gioia di festeggiare con amici e familiari le festività natalizie si è fatta sentire più del solito: voglia di stare insieme anche se nel rispetto degli altri. Il gruppo Hausbrandt ha deciso di interpretare il Natale in modi diversi, tutti creativi ma con mood differenti, capaci di intercettare il sentire di ognuno.



Elègante e *Sofisticato* con Hausbrandt



Con i prodotti di pasticceria Hausbrandt abbiamo vestito con un manto di raffinatezza e buon gusto le tavole di chi ha scelto di circondarsi di dolcezza. Una selezione di delizie sofisticate, create in collaborazione con il maestro pasticcere Iginio Massari e scegliendo le migliori materie prime, sono state racchiuse in scatole dalle tinte nobili e dai dettagli dorati.

I pregiati scrigni sono stati il preludio di degustazioni

raffinate e indimenticabili: come il **Panettone Cioccolato Bianco e caffè**, che fonde l'aroma del caffè Arabica Gourmet Columbus con la freschezza delle scorzette di limone candito, oppure il **Panettone Specialità Delice**, che unisce un soffice impasto con pasta d'arancio ad una friabile glassa alla nocciola.

Un tripudio di sapori festosi che hanno reso elegante e speciale ogni momento di festa.



Giocoso e *Affascinante* con Theresianer

Silhouette di renne, soffice neve bianca e dettagli ramati. Cosa può esserci di più natalizio della nostra **Winter Beer Theresianer**? Leggermente speziata, dal profumo di frutta secca e tostato è una compagna perfetta per le serate davanti al fuoco. Ma per festeggiare degnamente il Natale, Theresianer anche quest'anno ha pensato a speciali cofanetti, da regalare e regalarsi. Cofanetti in legno che contengono le nostre birre di punta, l'astuccio di degustazione della nuova linea **Zerocinquanta**, i cofanetti **Bierbrand** con il nostro distillato: i nostri clienti hanno avuto solo l'imbarazzo della scelta. La proposta più originale si è riconfermata anche quest'anno con il **Calendario dell'Avvento**, un divertente e prezioso cofanetto per aspettare il Natale in modo diverso.






Audace e *Vivace* con Col Sandago

Bollicine o rosè? Rosso o bianco? Tutte le proposte Col Sandago sono state accolte e gioiosamente condivise nelle giornate di festa appena trascorse.

L'aperitivo più amato è **Wildbacher Brut Rosè**: la tonalità di rosa è divenuta una protagonista sorprendente che poi ha lasciato spazio all'ampio ventaglio di aromi fruttati e floreali. **Wildbacher** è il rosso che ha accompagnato molti cordiali incontri e banchetti, assieme a **Camoi**, il merlot in purezza che convince tutti i palati. E i brindisi? I **Proseccchi D.O.C.G.** Col Sandago hanno riempito con i loro riflessi dorati molti calici alzati, e i momenti più solenni sono stati spesso suggellati dalla nostra Magnum nella pregiata bottiglia con decoro in rilievo che riprende, stilizzate, le linee del dipinto "Prospettiva 1" di Martino Zanetti.

Un ventaglio ricco di proposte che ha saputo rendere vivaci e piacevoli molti istanti di condivisione e di festa.





**Alessandro
Borghese, l'estro
creativo incontra
il caffè di qualità**



Anche per il 2020 la collaborazione con Alessandro Borghese è stata piacevolmente rinnovata.

La verve creativa, il carattere istrionico del personaggio e la sua capacità di valutare e scegliere le migliori materie prime ha fatto proseguire una collaborazione fruttuosa con il nostro brand Hausbrandt, innovativo e sempre attento alla qualità. Abbiamo suggellato questa amicizia con una splendida partecipazione dello Chef alla fiera Sigep, che si è svolta dal 18 al 22 gennaio 2020. È stato proprio il cooking show tenuto da Borghese a riempire il nostro stand nella prima giornata di apertura, evento durante il quale è stato preparato live un prelibato piatto "a base Hausbrandt", il "lombetto di agnello al caffè".

La collaborazione con Alessandro Borghese, non si è fermata alla sua piacevole presenza alla fiera Sigep, ma è continuata durante tutto l'anno con interessanti progetti di product placement anche (ma non solo) in contesti televisivi.



31



Guarda il video
su YouTube



A photograph of Alessandro Borghese, a man with long dark hair, a beard, and glasses, wearing a white chef's coat. He is smiling and leaning on a wooden counter in a kitchen. In the background, there is a brick wall with large red neon letters spelling 'BK'S' and shelves with various kitchen items.

Hausbrandt torna in TV con Alessandro Borghese

La stimolante collaborazione con l'istrionico Alessandro Borghese si è concretizzata anche con la sponsorizzazione del suo Kitchen Sound,

l'originale videoenciclopedia della cucina italiana a ritmo di musica. Il programma è andato in onda su Sky dal 25 maggio, dal lunedì al venerdì, e ha proposto ricette della tradizione o rivisitate, abbinate ai gusti musicali del protagonista.

Le nostre miscele di caffè si sono mostrate nella cucina di Borghese nei loro nuovi e colorati packaging: barattoli caffè Gourmet Columbus 100% Arabica ed Espresso.



Inoltre il nostro Gourmet Columbus è stato protagonista delle pause caffè dello chef.

In alcune puntate di ABKS, Alessandro Borghese ha ospitato l'artista della pasticceria Andrea Tortora, che, oltre che degustare le nostre miscele insieme al conduttore, ha creato una ricetta speciale a base di caffè, il "Maritozzo con gelato bianco al caffè".

RICETTA

MARITOZZO

Ecco la ricetta che abbina la dolcezza del maritozzo con l'aroma intenso del nostro caffè

GOURMET COLUMBUS
100% ARABICA

INGREDIENTI

1000 g Latte

400 g Chicchi di caffè

200 g Panna fresca

50 g Latte in polvere

180 g Zucchero

30 g Miele

PROCEDIMENTO

Portare il latte a 40°C, aggiungere i chicchi di caffè e fare un'infusione di 24 ore. Conservare in frigorifero a 4°C. Filtrare, pesare nuovamente, aggiungere latte fresco fino ad arrivare a 1000 g di peso.

Portare l'infusione di caffè e la panna a 40°C, aggiungere tutte le polveri ben miscelate compreso il miele, portare a 85°C. Raffreddare immediatamente, emulsionare con il minipimer e mantecare. Da utilizzare in purezza o per farcire i maritozzi.

Hausbrandt e i dolci di Pasqua

Dolce e caffè, quale miglior abbinamento? Quest'anno abbiamo scelto di partecipare all'edizione speciale di "Dolci di Pasqua", programma dedicato alla pasticceria d'autore che ha visto protagonisti Sal de Riso e Andrea Tortora, due tra i maggiori Maestri Pasticceri italiani, e che è andato in onda su Sky Uno e NOW TV, e in replica su TV8.



GOURMET COLUMBUS
100% ARABICA



ESPRESSO



Il format prevedeva due puntate speciali, in cui i due maestri pasticceri si ospitavano a vicenda presso i propri laboratori. L'obiettivo era raccontarsi e raccontare la propria arte attraverso la realizzazione di dolci pasquali tipici del Sud e del Nord Italia.

Sal De Riso ha affascinato il pubblico con la tradizionale Pastiera, il dolce napoletano pasquale per eccellenza. De Riso ha reinterpretato questa delizia con varianti personali (come il "Soffiato di Pastiera"). Andrea Tortora, invece, ha stupito con la sua rivisitazione della colomba pasquale, dal nome autoironico "Uovo di Tortora". Anche il classico uovo di cioccolata è stato riproposto in una chiave personale e innovativa, sia per gli ingredienti scelti, sia per le decorazioni.

Hausbrandt ha accompagnato i maestri pasticceri Sal de Riso e Andrea Tortora durante le due puntate. Abbiamo fornito alcune delle nostre specialità per la degustazione due miscele: **Espresso** in grani, per far provare un caffè dal gusto dolce e avvolgente, di media corposità e dai piacevoli sentori floreali, e il nostro **Gourmet Columbus** 100% Arabica macinato per moka, che presenta una ricetta unica e una preziosa combinazione di note di cacao amaro e di radice di liquirizia.

L'abbinamento dei nostri caffè aromatici e dal gusto intenso alle dolcissime prelibatezze preparate dai maestri è stato un incontro a lieto fine, da godere non solo nel periodo pasquale.



Theresianer, la qualità viene premiata anche quest'anno

96



95



94



94



300

BIRRE

50

CATEGORIE

12

PAESI

Oltre 300 birre in concorso, 50 diverse categorie e 12 paesi partecipanti. Sono questi i numeri della quarta edizione della prestigiosa competizione "Berlin International Beer Competition". Un palcoscenico internazionale che ha visto, anche quest'anno per la seconda volta consecutiva, le nostre Theresianer raggiungere i più alti livelli del podio.

Il risultato più ambizioso è stato raggiunto dalla nostra **Premium Pils**, che con un punteggio di 96 ha ottenuto il riconoscimento "**Double Gold Medal**", affascinando e convincendo i giudici grazie alle sue caratteristiche originali e sorprendenti.

Altre specialità Theresianer hanno ottenuto premi importanti: **Medaglia d'oro** per **Vienna** (con 95 punti), per la **Senza Glutine**

(94 punti) e **Bock** (94 punti). Medaglie di bronzo, invece, per **IPA** (con 90 punti), **WIT** (anch'essa 90 punti), **Strong Ale** e **Premium Lager** (entrambe hanno ottenuto 89 punti).

Il risultato di cui andiamo maggiormente fieri, però, è aver ottenuto per il secondo anno consecutivo il premio di "**Birrificcio italiano dell'anno**", che sancisce l'impegno e la cura con cui ci dedichiamo ogni giorno al nostro lavoro e alla qualità dei nostri prodotti. Solo la passione per ciò che facciamo e la scrupolosa selezione delle materie prime ci permette di arrivare a questi livelli qualitativi, riconosciuti anche in tutta Europa.



90

90

89

89



Colore
Rosso intenso

Profumo
Ampio, intenso, con sentori di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci

Gusto
Elegante e vigoroso insieme, ben strutturato e tannico, con buona acidità nel finale che dona freschezza

Abbinamenti
Si accompagna a piatti a base di carne saporiti, brasati, selvaggina in genere e formaggi maturi

Temperatura di servizio
18 °C

Gradazione alcolica
13% vol

Acidità
5,6 g/l



ROSSO
88/89,99 PUNTI



Colore
Rosato carico

Profumo
Ampio, fruttato e floreale insieme, con evidenti note di fragolina di bosco e petalo di rosa

Gusto
Asciutto, armonico ed equilibrato, con grande persistenza e rispondenza retro-olfattiva

Abbinamenti
Ideale come aperitivo, si accompagna molto bene con antipasti leggeri di verdure e formaggi freschi. Ottimo anche con crudi di pesce marinato

Temperatura di servizio
8 °C, raffreddando poco prima dell'uso

Gradazione alcolica
12% Vol

Acidità
6,5 g/l



GOLD
90/94,99 PUNTI



Profumo
Ampio con note fruttate e floreali

Gusto
Secco ed armonico, molto sapido, gradevole e persistente

Abbinamenti
Ottimo come aperitivo, adatto a tutto pasto in particolare piatti delicati e pesce

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
11,5% vol

Acidità
6-6,5 g/l



ROSSO
88/89,99 PUNTI

Col Sandago, l'eccellenza conquista i premi più prestigiosi

Sulla qualità dei vini Col Sandago non avevamo alcun dubbio, ma vedere riconosciute da uno dei maggiori premi internazionali la passione per la viticoltura, l'amore per la vinificazione e la cura con cui realizziamo le nostre eccellenze, fa davvero brillare gli occhi.

Al Merano Wine Festival 2020 sono stati degustati e giudicati oltre 7000 vini italiani e esteri, e sono state premiate con il "The WineHunter Award" le etichette che hanno dimostrato qualità e carattere maggiore. Anche Col Sandago ha guadagnato prestigiosi riconoscimenti, dimostrando, ancora una volta, che la ricerca e la passione si percepiscono anche dalla semplice degustazione di un calice. È Wildbacher a conquistare la giuria internazionale, vincendo due premi, in compagnia anche del classico e sempre apprezzato Nature:

GOLD AWARD a Wildbacher Brut Rosè: un raffinato spumante ottenuto con metodo Charmat dall'omonimo vitigno mitteleuropeo. Il colore rosato brillante, il ricco bagaglio aromatico con note di fragolina di bosco e rosa hanno conquistato i giudici, che si sono

poi lasciati sorprendere dallo sviluppo gustativo equilibrato, perfetto per un aperitivo raffinato.

ROSSO AWARD a Wildbacher IGT Rosso: un vino unico, dalla produzione limitata e preziosa, particolarmente adatto all'invecchiamento. Ottenuto dal vitigno originario della Stira, negli anni matura i suoi aromi, austero e caldo grazie anche al suo colore rosso intenso, vicino al granata. Come resistere al gioiello di casa Col Sandago?

ROSSO AWARD a Nature Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Susegana Extra Brut: ottenuto dalla purezza delle uve Glera trae una delicata mineralità proprio dai terreni argillosi e ricchi di arenaria da cui nasce. Il colore è un brillante giallo paglierino ed è riuscito ad ammaliare i giudici con il suo profumo fruttato e floreale e con il suo gusto secco e molto sapido.

Un'altra conquista per la nostra cantina che, anno dopo anno, affina le proprie tecniche per raggiungere livelli elevatissimi, tutti da premiare.

Mostra del cinema di Venezia 2020



MOSTRA INTERNAZIONALE
D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA 2020

2 / 12
SETTEMBRE 2020

40

|



Hausbrandt e Theresianer tra le star della 77° Mostra del Cinema di Venezia

In questo 2020 così particolare, in cui ogni momento d'incontro è stato visto anche con una certa e ragionevole apprensione, siamo stati felici di sostenere con la nostra presenza un appuntamento storico non solo per Venezia, ma per tutto il mondo del cinema internazionale.

Dal **2 al 12 settembre** la **Hollywood Luxury Lounge** è stata un luogo di relax, privacy e intensi momenti di gusto per tutte le star e le personalità della cultura cinematografica mondiale. Un palcoscenico importante per far vivere agli ospiti la nostra idea di accoglienza e far degustare i nostri migliori prodotti.

Gli appassionati di caffè hanno avuto la possibilità di provare le migliori miscele Hausbrandt, in capsule Epica®: **Espresso, Gourmet, Decaffeinato** e il **caffè al Ginseng**. Chi cercava, invece, un drink fresco e diverso ha scoperto (o confermato) il nostro **Cold Brew Coffee, 100% monorigine Ethiopia Sidamo, nel nuovo formato da 0.25 l**, un caffè lavato eccezionale, perfetto in purezza o per realizzare cocktail dal sapore intenso e aromatico.





La nostra presenza alla 77° Mostra del Cinema di Venezia è stata **all'insegna della sostenibilità**. Abbiamo scelto, infatti, di proporre materiali riciclabili e a basso impatto per la degustazione dei nostri prodotti.

Durante le cene di gala abbiamo proposto le esclusive **birre Theresianer**, create dalle mani sapienti dei migliori maestri birrai: dalla **morbidezza della Lager** al **carattere dissetante e gusto fruttato di Wit**, dalla chiarezza e **brillantezza di Pils** ai sentori di fiori e **agrumi e amarezza di IPA**, per giungere a **Bock, una birra a bassa fermentazione**, ambrata carica, densa con un marcato carattere maltato.

Da questo importante palcoscenico non poteva esimersi l'ultima nata **Zerocinquanta**, che deve tutta la sua identità al palco e ai riflettori (quelli teatrali, questa volta). "Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni! Nello spazio d'un sorso è racchiuso il loro intenso aroma".

È così che le avrebbe descritte Shakespeare. **Otello, Amleto e Cordelia sono birre vigorose** e scenografiche: prendono il nome dalle celebri figure shakespeariane da cui traggono anche il carattere distintivo.

La nostra presenza alla 77° Mostra del Cinema di Venezia è stata **all'insegna della sostenibilità**. Abbiamo scelto, infatti, di proporre materiali riciclabili e a basso impatto per la degustazione dei nostri prodotti: le palette del caffè, i bicchieri birra, i bicchieri take away e i coperchi, sono stati proposti in materiale certificato biodegradabile e compostabile, mentre il vassoio porta bicchieri take away era in resistente cartone riciclabile.





L'arte di Martino Zanetti premiata a Venezia

La costante ricerca del bello da parte di Martino Zanetti artista, è stata riconosciuta dal premio Marco Polo, che mira a valorizzare chi, con le proprie opere e il proprio impegno, migliora il nostro stile di vita e la salute del nostro territorio. L'opera di Zanetti è stata riconosciuta come significativa non soltanto perché in grado di portare appagamento estetico ma anche perché agisce nei meccanismi più profondi dello spettatore, portando quindi un benessere che coinvolge tutti i sensi.

La motivazione che ha accompagnato il riconoscimento è stata:
Perché l'arte e chi la persegue, sono i veri custodi della bellezza e della salute

La premiazione si è svolta durante la 77^a edizione della Mostra del Cinema di Venezia, nella splendida cornice dell'Hotel Excelsior, occasione in cui Zanetti ha ribadito i temi espressi nella sua poetica anche durante l'intervento di ringraziamento. Un'occasione importante, per l'uomo e l'artista, che ha sottolineato ancora una volta il filo che lega Martino Zanetti al territorio, alle persone con cui condivide la sua attività, professionale e artistica, e all'ambiente che lo circonda.





TRADITION

experience the world of Martino Zanetti

En / De / Fr

3

Dearest Friends,

you have the name of friends because only with friends can battles be won, and this year we won it, even though, as H.G. Wells says in "The War of the Worlds" (1897): "No one would have believed that in the early years of this century the world would be attacked by mortal intelligences who consider themselves to be gods".

Despite the disastrous behavior of the public authorities, the company managed not to be damaged.

You and I together, we little men, will continue day by day. And I am with you in the hope that providence will assist us and that we will bring to our families the news of another victory at the end of this year!

I hope and I am sure that you will understand: I have an absolute positive energy.

Let's go on! Let's work well and honestly.

With all my affection,

Martino Zanetti

6

Theresianer: 20 years of love for beer celebrated with a special edition

It was the year 2000 when the founder Martino Zanetti decided to let us be fascinated by the world of beer and invest in a new business, which would lead to great satisfaction. The adventure of the Theresianer brand, which today celebrates 20 years, was born from the intuition of blending the best Hapsburg brewing traditions with the search for excellent raw materials and the passion of Italian brew masters.

And it is Vienna, a beer that bears the name of the Habsburg capital, that has been chosen to celebrate this important anniversary. A beer that perfectly embodies European traditions and combines them with the emotional charge that Italian brewers know how to transfer into their excellent products.

For this special occasion, a new recipe has been created: unique, characteristic and limited edition. Only 1000 bottles of this excellent unfiltered beer have been made. **Vienna 20**, this is the name of the special edition, is fresh and fruity, sweet on the palate but balanced and refined. A noble, pure beer, which reveals its exclusivity even in its appearance. The floral motifs and the Art Nouveau-style tree decorations let your mind travel to the Vienna of the early 20th century, in a sensory experience that begins even before tasting. The unfiltered 75 cl version also comes in an Art Nouveau-style case, which makes this limited, hand-numbered edition even more precious.

A work of refined research and sophisticated attention to detail both in the original and distinctive recipe and in the aesthetics of this exceptional product, which well represents and celebrates the history of the brand. **Vienna 20** is a feast for the eyes and the palate, a perfect synthesis of the passion and love for beer of the Theresianer masters and founder Martino Zanetti.

10

Bio Arabica 100%, the coffee that is good for you

An ethical, ecological choice designed to satisfy even the most demanding customers: the creation of our Bio Arabica 100% blend is product innovation and the desire to obtain quality products that respect the environment from which they come.

Our new organic coffee has been launched on the market at a time when the focus on nature-friendly growing methods and the desire to buy sustainable products are increasingly shared. The CSQA certification ensures that the entire production chain of our organic coffee is always respected, even in the strictest aspects. We rigorously select the beans from plantations grown in full respect of nature and in compliance with the processing methods for organic raw materials.

The result is a blend with a sweet aroma and an intense aftertaste; it presents itself on the palate with a pleasant acidity, balanced by notes of fresh fruit and a peculiar hint of almond, also present on the nose. An authentic coffee that respects the times of nature and the environment in which it grows.

12

Zerocinquanta: what character are you?

Lights on, curtains up, it's showtime.

The Zerocinquanta project breathes the magic of the stage and dresses up with the charm of timeless, unforgettable characters, offering true moments of pleasure to those who approach these new taste experiments.

Amleto, Otello and Cordelia are the protagonists of the new Theresianer adventure, creating the new Zerocinquanta brand to tell the story of strong, distinctive beers, like the characters whose name they bear.

"They are such stuff as dreams are made on! Their intense aroma is enclosed in the space of a sip": this is how William Shakespeare would describe them, and this whole project is inspired and wants to pay tribute to The Bard.

The packaging is a declaration of intent: a 0.50 l bottle, of course, and a contemporary label design that outlines the soul of the beer inside it: colorful, edgy, with a story to tell. The energetic solid-colored backgrounds are taken from works by Martino Zanetti. Even the can-shaped tasting glass is so sophisticatedly pop and avant-garde.

The flavors of the three characters, erm... the three beers, are distinctive, all unfiltered and with well-defined, unique characteristics.

Otello is a Lager (that never lies): traditional but surprising, it slowly and politely reveals hints of hops and the impalpable notes of yeasts. It is fermented without hurry at low temperatures. Golden, fragrant, light.

Amleto is a malty Bock (full of character): deep and rich in nuances as the character who gives it his name. Moderately carbonated, with delicate amber tones and an intense aroma, it is a pure German-style beer.

Cordelia is a balanced (but very strong) Ipa: rich in taste and well-balanced, like all women, it offsets the intensity of the hops with hints of flowers and citrus. The result? A marked bitterness that dissolves to leave a full body and fruity hints on the palate.

An ambitious project, which goes on stage knowing that it will meet a passionate audience capable of fully enjoying these new, creative proposals.

16

Wildbacher, a new image for the legend

Wildbacher is a vision, an inspiration, a dream from afar that has received new life from the

lands of Col Sandago and the intuition of Martino Zanetti.

In order to celebrate an exceptional and unconventional wine, we have decided to give it new light with an image that enhances its precious and unique character. In this 2020, the Wildbacher label has been redesigned to raise the positioning of this exclusive wine, which deserves the attention of wine enthusiasts and tasters from all over the world.

A new splendor

We have chosen a return to the origins, with a more contemporary reinterpretation of the decorative altar card: the graphic element dresses up in light thanks to the golden foil. The name Wildbacher, noble and proud, is drawn with refinement in a warm and precious red, capable of standing out clearly on the label, which has an allure of aged paper. Precious things must be protected and revealed slowly, to keep their exclusivity intact. For this reason, each Wildbacher produced in limited numbers each year will come with a small pendant indicating its numbering and ensuring its value, and will be wrapped in a purple tissue like a royal mantle, before being placed to rest in a wooden case.

The restyling of Wildbacher's image is an ambitious project which started about 3 years ago and which aims to give prestige to a truly unique wine, a wine with exceptional characteristics and a fascinating and captivating history.

A wine to tell

Wildbacher is much more than just a wine, it is a story of resilience and intuition, it is fate and love for the land. It begins in Western Styria, in the Deutsch-Landberg countryside in Austria, and tells of a proud and rather stubborn vine that arrives in the Susegana countryside, in the Treviso province. And here, about two centuries ago, it begins a new life. A complex life, since in the lands where it finds refuge there are other vines, much better known and more widespread, that have more space. Relegated to a corner, Wildbacher almost disappears, but is rediscovered today by those who know and love sincere wines. Martino Zanetti discovers those rows in his estate and revalues them, entrusting expert agronomists with the task to study these tenacious, proud grapes. This is how the masterpiece was born: from a spark and from the passion for the cultivation of the noblest vines.

Today, Wildbacher remains a unique grape variety, which enriches its aromas and scents in the Treviso area, but which must be treated with painstaking, almost maniacal care. The rows are scrupulously designed, the small bunches, with compact and not very pulpy grapes, are harvested strictly by hand.

After the harvest, Wildbacher is still treated like a prince: it sleeps a long sleep (at least 3 years) in purpose-built oak barrels, and continues to rest for 12 months in the bottle before revealing to the world its scents of berries and blackberries, wild flowers and aromatic herbs.

A great little masterpiece of winemaking that, at last, has an image worthy of its characteristics.

"...In addition to excellent, more than excellent grapes, Wildbacher offers to Col Sandago its sublime soul..."

Luigi Veronelli.

"In the blue sky of the first days of autumn, hovering at the top of a hill,

four white houses, around them the sloping vineyards,

spent after the harvest.

Silence, a light breeze, the smell of must...

I walk among the rows, under the sky, up to the oak woods...

Years ago, that day I saw Col Sandago..."

Martino Zanetti

Hausbrandt Cold Brew Coffee: same pleasure, new size

A light roasting, a coarse grinding and a long, slow cold infusion. These are the secrets that allowed us to create a new way to taste coffee: cold, plain or in creative mixes. **Hausbrandt Cold Brew Coffee** comes from the renowned Single Origin 100% Arabica Ethiopia Sidamo and is offered to customers in a compact, elegant bottle.

Precisely because of the way this drink is enjoyed and consumed, we have created an ad hoc packaging: from the 33 cl size to 25 cl, perfect for an intense, strong tasting. The new single-dose size also encourages you to drink it as it is, perhaps with just a slice of orange and a little ice. All the mixology recipes in our Hausbrandt Cold Brew Coffee recipe book by Bruno Vanzan can be perfectly reproduced with the new 25 cl size, maintaining the fragrance and aroma of this exclusive drink.

Why do customers enjoy our Cold Brew Coffee so much and why has it become the star in many cocktails? The scent of citrus, flowers and spices brings your mind to sunny, earthy African highlands, while softer notes on the palate suggest a bitter cocoa and spice aftertaste.

Academia HTS, a new training challenge

Our Group's goal is to become an increasingly useful and complete partner for our customers and not just a supplier of excellent products. It is in this perspective that H.TS 1892 SpA has created **Academia HTS, a reference point for growth and training in the art of hospitality**. The topics covered in our training academy are of course related to our products; therefore, professional advancement courses on the knowledge and service of coffee, beer, wine and tea will be put in the foreground. However, we are already broadening our horizons to propose specialization courses in the entire food & beverage sector and, more generally, in the world of hospitality.

We have chosen the name **Academia HTS** precisely for this reason: to inspire all those who participate in our courses to a constant personal and professional growth in different fields. The logo also suggests this mission: a staircase (taken from the stairs leading to the classrooms in our logistics center) that embodies the very meaning of our training activity: allowing the students to follow their own journey towards increasingly ambitious goals.

Academia HTS's courses have been designed to be attended in person, in our headquarters in Nervesa and in our offices in other cities, but also via the Internet, on-demand or through live webinars. For this purpose, the Academy also hosts spaces and a structure for the creation of video content. The web streaming option allows us to reach our customers and partners at any time and anywhere in the world.

The ambition that guided the birth of Academia HTS is leading us to establish important partnerships with institutions, bodies and organizations that represent world excellence in the field of training, with the aim of further increasing the value of our offer.

The digital side of the Hausbrandt Group

"The growth of the Internet will slow drastically [...] By 2005 or so, it will become clear that the Internet's impact on the economy has been no greater

than the fax machine's."

It was 1998 when Nobel Prize winner for economics and New York Times columnist Paul Krugman wrote this sentence in an article, proving that even Nobel Prize winners can be wrong. Since that time, the ability to connect and share information with the world has increased exponentially, affecting all areas of our lives.

Today, the Internet is an integral part of our lives and of how we, as well as companies, communicate.

Hausbrandt Trieste 1892 has chosen to always be attentive to technological evolution as well as to the evolution of the market, and in recent years it has developed a widespread network of digital communication tools. The challenge is to always stay up to date, and it is by no means easy, as changes in this area occur with much greater frequency and intensity than in offline communication. What is "in fashion" or works today, for example, may become outdated in the next quarter and this forces a constant monitoring and updating.

What is there in our "digital ecosystem"?

Three institutional websites, one for each brand. At the moment we also manage the two websites of the Austrian and Slovenian companies, which however will soon be made independent, maintaining only the general coordination and verification of compliance with the guidelines.

Social media accounts: we have activated and manage accounts on the main social media platforms for each brand, including Zerocinquanta, the new line of unfiltered beers. For each of them we have identified the target audience, the right language and the most suitable content to trigger engagement and dialogue with users.

E-commerce: our online sales website is centrally managed and results are constantly monitored. We are very attentive to functionality and usability (i.e. how the user can find information and carry out the purchasing actions) and we constantly improve performance, even with minimal changes in the layout, colors or texts.

How do we approach the market in the digital age?

The choice to devote resources and energy to these communication channels does not only lie in the search for more sales. We want, first of all, to be present for users and to use all avenues to support our commercial policy.

During the second half of 2020 we decided to think of differentiated offers for what is the largest marketplace in the world, Amazon. As sellers in this platform, which is increasingly used and relevant, we have always shown precision and punctuality, receiving positive customer reviews, and this gave us the opportunity to enter the Prime program as suppliers, which requires very high organizational standards.

Finally, since September, thanks to an agreement with Italia On Line, Alibaba's official partner for Italy, the entire H.TS 1892 SpA product range (coffee, wine and beer) is also available on the largest b2b trade platform in the world, present in about 190 countries and serving 18 million customers, with its own online store, to best represent our peculiarities.

The daily challenge is to increasingly integrate online/offline activities to offer our consumers product and purchase experiences that go beyond mere consumption, as well as ensuring that channel differences are not perceived. All the various touch points contribute to the brand story, without showing differences in tone, language, image and proposal.

Many ways to experience Christmas

This year has put all of us to the test, and the joy of celebrating the Christmas holidays with

friends and family has been felt more than usual: the desire to be together, respecting others at the same time.

The Hausbrandt group decided to interpret Christmas in different ways, all creative but with different moods, capable of intercepting everyone's feelings.

Elegant and sophisticated with Hausbrandt

With Hausbrandt pastry products, we have dressed with refinement and good taste the tables of those who have chosen to surround themselves with sweetness. A selection of sophisticated delicacies, created in collaboration with master pastry chef Iginio Massari and choosing the best raw materials, were enclosed in boxes with noble colors and golden details.

These precious cases were the prelude to refined and unforgettable tastings: like the **Panettone Cioccolato Bianco e caffè**, which blends the aroma of Arabica Gourmet Columbus coffee with the freshness of candied lemon peel, or the **Panettone Specialità Delice**, which combines a soft dough with orange paste and a crumbly hazelnut icing.

A blaze of festive flavors that have made every moment of celebration elegant and special.

Playful and charming with Theresianer

Reindeer silhouettes, soft white snow and copper details. What could be more Christmassy than our **Theresianer Winter Beer**? Slightly spicy, with a scent of dried fruit and roasted notes, it is a perfect companion for evenings in front of the fireplace. But to celebrate Christmas in a worthy way, Theresianer thought of special gift boxes to give and to treat yourself. Wooden cases containing our top beers, the tasting case of the new **Zerocinquanta** line, the **Bierbrand** cases with our distillate: our customers were spoiled for choice. The most original proposal was once again this year the **Advent Calendar**, a fun gift box filled with surprises, to wait for Christmas in a different way.

Bold and lively with Col Sandago

Sparkling or rosé? Red or white? All of Col Sandago proposals were welcomed and joyfully shared during the festive days just passed.

The most popular aperitif is **Wildbacher Brut Rosé**: its shade of pink became a surprising protagonist which then gave way to its wide range of fruity and floral aromas. **Wildbacher** is the red that accompanied many cordial meetings and banquets, together with **Camoi**, the pure Merlot that convinces all palates. What about the toasts? The **Prosecchi D.O.C.G.** from Col Sandago filled many raised glasses with their golden reflections, and the most solemn moments were often sealed by one of our precious Magnum bottles whose stylized relief design recalls the lines of Martino Zanetti's painting "Prospettiva 1".

A rich range of proposals that has been able to make many moments of sharing and celebration lively and pleasant.

Alessandro Borghese, creative flair meets quality coffee

The collaboration with Alessandro Borghese has been pleasantly renewed for 2020.

His creative verve, histrionic character and ability to evaluate and choose the best raw materials has led to the continuation of a fruitful collaboration with our Hausbrandt brand, innovative and always attentive to quality. We sealed this friendship with a wonderful participation of the Chef in the Sigep fair, which took place from 18 to 22 January 2020. It was precisely the cooking show held by Borghese that

filled our stand on the first day, an event during which a delicious "Hausbrandt-based" dish, "lamb loin with coffee", was prepared live.

The collaboration with Alessandro Borghese did not stop with his pleasant presence at the Sigeo fair, but continued throughout the year with interesting product placement projects also (but not only) in television contexts.

32

Hausbrandt back on TV with Alessandro Borghese

The exciting collaboration with the histrionic Alessandro Borghese also resulted in the sponsorship of Kitchen Sound, his original video encyclopedia of Italian cuisine to the rhythm of music. The TV show, aired on Sky from 25th May, Monday to Friday, proposed traditional or revisited recipes, combined with the musical tastes of the protagonist. Our coffee blends showed up in Borghese's kitchen in their new and colorful packaging: Gourmet Columbus 100% Arabica and Espresso coffee cans. Moreover, our Gourmet Columbus was the protagonist of the chef's coffee breaks.

In some ABKS episodes, Alessandro Borghese hosted pastry artist Andrea Tortora, who, in addition to tasting our blends together with the host, created a special coffee-based recipe, the Maritozzo (a sweet bun typical of the Lazio region) with coffee-flavored white ice cream.

Here is the recipe, combining the sweetness of the Maritozzo with the aroma of our Gourmet Columbus 100% Arabica coffee:

Ingredients

- 1000 g milk
- 400 g coffee beans
- 200 g whipping cream
- 50 g powdered milk
- 180 g sugar
- 30 g honey

Directions:

Bring the milk to 40 °C, add the coffee beans and infuse for 24 hours. Store in the refrigerator at 4 °C. Filter, weigh again, then add fresh milk up to 1000 g of weight.

Bring the coffee infusion and the cream to 40 °C, add all the powders and the honey (previously mixed well), then bring to 85 °C. Cool immediately, whisk together with the blender and let it cream. To be used alone or to fill the Maritozzi.

34

Hausbrandt and the Easter cakes

What better pairing than dessert and coffee? This year we chose to take part in the special edition of "Dolci di Pasqua", a TV show dedicated to pastry making with Sal de Riso and Andrea Tortora, two of the greatest Italian Master Pastry Chefs, aired on Sky Uno and NOW TV, and in rerun on TV8.

The format consisted in two special episodes, in which the two master pastry chefs hosted each other at their labs. The goal was to tell their own story and to narrate their art through the creation of typical Easter cakes from Southern and Northern Italy.

Sal De Riso fascinated the audience with the traditional Pastiera, the Neapolitan Easter cake par excellence. De Riso reinterpreted this delicacy with personal variations (such as the "Soffriato di Pastiera"). Andrea Tortora, on the other hand, amazed everyone with his reinterpretation of the colomba pasquale, the famous dove-shaped cake, self-deprecatingly called "Uovo di Tortora" ("Tortora's egg", "tortora"

also means "dove" in Italian). Even the traditional chocolate egg was proposed in a personal and innovative way, both for the ingredients chosen and for the decorations.

Hausbrandt accompanied the master pastry chefs Sal de Riso and Andrea Tortora during the two episodes. We provided some of our specialties for tasting, two blends: **Espresso** in beans, a coffee with a sweet and enveloping taste, medium-bodied and with pleasant floral hints, and our **Gourmet Columbus** 100% Arabica ground for moka, with a unique recipe and a precious combination of notes of bitter cocoa and licorice root.

The combination of our aromatic, intense coffees and the sweet delicacies prepared by the masters created a meeting with a happy ending, to be enjoyed during the Easter period and beyond.

36

Theresianer, quality is rewarded once again this year

Over 300 beers competing in 50 different categories, from 12 participating countries. These are the numbers of the fourth edition of the prestigious "Berlin International Beer Competition". An international stage where our Theresianer beers conquered the highest steps of the podium for the second year in a row.

The most ambitious result was achieved by our **Premium Pils**, which obtained the "**Double Gold Medal**", a special award given by the judges only when a beer definitely convinces the whole jury, with a score of 96 points.

Other Theresianer specialties received major awards: **Gold medals** for **Vienna** (with 95 points), **Senza Glutine** (94 points) and **Bock** (94 points). **Bronze medals** for **IPA** (with 90 points), **WIT** (90 points again), **Strong Ale** and **Premium Lager** (both scoring 89 points).

Another result we are very proud of is having obtained the "**Italian Brewery of the Year**" award for the second consecutive year, confirming our daily commitment and care towards our work and the quality of our products. Only the passion for what we do and a scrupulous selection of raw materials allow us to reach these quality levels, acknowledged throughout Europe.

38

Col Sandago, excellence wins the most prestigious awards

We had no doubts about the quality of Col Sandago wines, but seeing the passion for viticulture, the love for winemaking and the care with which we make our excellent wines recognized by one of the major international awards, really makes your eyes shine.

At the 2020 Merano Wine Festival, over 7000 Italian and foreign wines were tasted and judged, and the labels that demonstrated the highest quality and character were awarded the "WineHunter Award". Col Sandago has also earned prestigious awards, proving once again that research and passion can be perceived even by simply tasting a glass. It was Wildbacher who conquered the international jury, winning two prizes, together with the classic and always appreciated Nature:

GOLD AWARD to Wildbacher Brut Rosè:

a refined sparkling wine obtained with the Charmat method from the Central European grape variety of the same name. Its bright pink color and rich aromatic background with notes of wild strawberry and rose conquered the judges, who were then surprised by the balanced taste development, perfect for a refined aperitif.

ROSSO AWARD to Wildbacher IGT Rosso:

a unique wine, with a limited and precious production, particularly suitable for aging.

Obtained from a grape variety of Styrian origin, over the years its aromas mature, becoming austere and warm thanks to its intense red color, which resembles that of a garnet. How can you resist the gem of the Col Sandago house?

ROSSO AWARD to Nature Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Susegana Extra Brut: obtained exclusively from Glera grapes, it draws a delicate minerality precisely from the clayey soils rich in sandstone from which it is born. Its color is a bright straw yellow and it has managed to charm the judges with its fruity and floral aroma and its dry, very savory taste.

Another achievement for our cellar which, year after year, has refined its techniques to reach very high, award-worthy levels.

40

Hausbrandt and Theresianer among the stars at the 77th Venice Film Festival

In this very peculiar 2020, in which every moment of encounter was also seen with a certain reasonable apprehension, we were happy to support with our presence a historic appointment not only for Venice, but for the whole world of international cinema.

From **2 to 12 September the Hollywood Luxury Lounge** was a place of relaxation, privacy and intense moments of taste for all the stars and personalities of the international film culture. An important stage to let the guests experience our idea of hospitality and taste our best products.

Coffee enthusiasts had the opportunity to try the best Hausbrandt blends in Epica® capsules: **Espresso, Gourmet, Decaffeinato and Ginseng coffee**. Those looking for a different, fresh drink discovered (or confirmed) our **Cold Brew Coffee, 100% Single Origin Ethiopia Sidamo, in the new 0.25 l format**, an exceptional washed coffee, perfect alone or to make cocktails with an intense, aromatic flavor.

During the gala dinners we proposed the exclusive **Theresianer beers**, created by the skilled hands of the best master brewers: from **Lager's roundness to Wit's refreshing character and fruity taste**, from **Pils' clarity and brightness to IPA's hints of flowers and citrus and bitterness**, to **Bock, a low fermentation beer** of a deep amber color, dense and with a marked malty character.

The latest born **Zerocinquanta** could not miss this important stage, since it owes its whole identity to the stage and the spotlights (theatrical ones, this time). "They are such stuff as dreams are made on! Their intense aroma is enclosed in the space of a sip". This is how Shakespeare would describe them. **Otello, Amleto and Cordelia are vigorous**, dramatic beers: they take their name from the famous Shakespearean personas that inspired their distinctive character: Othello, Hamlet and Cordelia.

Our presence at the 77th Venice Film Festival was **under the banner of sustainability**. We chose to offer recyclable and low-impact materials for the tasting of our products: coffee stirrers, beer cups, take away cups and lids were made from a certified biodegradable and compostable material, while the take-away cup tray was made from strong recyclable cardboard.

43

The art of Martino Zanetti awarded in Venice

The constant search for beauty by Martino Zanetti, the artist, has been recognized by the Marco Polo award, which aims to highlight those who improve our lifestyle and the health of our territory with their works and their commitment. Zanetti's work has been recognized as significant

not only because it can bring aesthetic satisfaction but also because it acts on the deepest mechanisms of the viewer, thus bringing a well-being that involves all the senses.

The motivation that accompanied the award was: *Because art and those who pursue it are the true guardians of beauty and health*

The award ceremony took place during the 77th edition of the Venice Film Festival, in the splendid setting of the Excelsior Hotel, where in his thanksgiving speech Zanetti reiterated the themes expressed in his poetics. An important occasion, for the man and the artist, once again underlining the ties that bind Martino Zanetti to the territory, to the people with whom he shares his professional and artistic activity, and to the environment that surrounds him.

De

3

Liebe Freunde,

zweifelloso habt ihr diesen Namen verdient, denn nur mit Freunden können Schlachten gewonnen werden, und dieses Jahr haben wir sie gewonnen, obwohl, wie H.G. Wells in „Der Krieg der Welten“ (1897) sagt: „Das hätte sich zu Beginn dieses Jahrhunderts niemand vorgestellt, dass die Welt von tödlichen Intelligenzen angegriffen werden würde, die sich selbst als Götter betrachten.“

Trotz des katastrophalen Verhaltens der Behörden gelang es dem Unternehmen, keinen Schaden zu nehmen.

Ihr und ich, wir kleinen Menschen, werden Tag für Tag weitermachen. Und gemeinsam mit Euch hoffe ich, dass die Vorsehung uns beisteht und wir unseren Familien am Ende dieses Jahres einen weiteren Sieg melden können!

Ich hoffe und ich bin sicher, dass Ihr meine Botschaft versteht: Ich habe eine absolut positive Energie.

Wir machen weiter! Wir arbeiten gut und ehrlich. Mit all meiner Zuneigung,

Martino Zanetti

6

Theresianer: 20 Jahre Liebe zum Bier werden mit einer Sonderausgabe gefeiert

Es war im Jahr 2000, als der Gründer Martino Zanetti beschloss, sich von der Welt der Biere faszinieren zu lassen und in ein neues Unternehmen zu investieren, das schon bald große Erfolge zeitigen sollte. Das Abenteuer der Marke Theresianer, die heute 20 Jahre alt wird, entstand aus der Eingebung, die besten habsburgischen Biertraditionen mit der Suche nach besten Rohstoffen und der Leidenschaft italienischer Braumeister zu vereinen.

Ausgewählt wurde das Vienna, ein Bier, das den Namen Wiens, der Hauptstadt der Habsburger trägt, ausgewählt, um dieses wichtige Jubiläum zu feiern. Ein Bier, das die europäischen Traditionen perfekt verkörpert und diese mit den emotionalen Inhalten verbindet, die italienische Braumeister in die von ihnen geschaffenen Spitzenbiere zu übertragen wissen.

Für diesen besonderen Anlass wurde ein neues Rezept kreiert: einzigartig, charakteristisch und limitiert. Tatsächlich wurden nur 1000

Flaschen dieses ausgezeichneten ungefilterten Bieres hergestellt. **Vienna 20**, so wurde diese Sonderausgabe getauft, ist frisch und fruchtig, süß am Gaumen, aber ausgewogen und raffiniert. Ein edles und reines Bier, das seine Exklusivität auch in seiner äußeren Erscheinung offenbart. Die Blumenmotive und Baumdekorationen im Jugendstil lassen den Geist zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach Wien reisen, in einem sinnlichen Erlebnis, die bereits vor der Verkostung beginnt. Die ungefilterte 0,75-l-Version kommt in einer Schatulle im Nouveau-Stil, die diese limitierte und handnummerierte Edition noch kostbarer macht.

Ein Ergebnis raffinierter Forschung, von ausgefeilter Liebe zum Detail sowohl in dem originellen und unverwechselbaren Rezept, als auch in der Ästhetik dieses außergewöhnlichen Produkts, das die Geschichte der Marke gut repräsentiert und zu Anlass dieses Jubiläum feiert. **Vienna 20** ist eine Augen- und Gaumenfreude, eine perfekte Synthese aus Leidenschaft und Liebe zum Bier der Theresianer Braumeister und des Gründers Martino Zanetti.

10

Bio Arabica 100%: ein Kaffee, der gut tut

Eine verantwortungsvolle, ökologische Wahl, welche anspruchsvollste Kunden zufriedenstellt: Die Kreation der Mischung Bio Arabica 100% bedeutet Produktinnovation und Qualitätsversprechen – auch im Hinblick auf die Natur.

Unser neuer biologischer Kaffee kommt in einem Moment auf den Markt, in dem die Aufmerksamkeit besonders einem umweltfreundlichen Anbau und dem Wunsch nach nachhaltigem Konsum gilt. Das CSQA-Siegel belegt, dass der gesamte Entstehungsablauf rigoros kontrolliert wurde. Die Kaf-feekirschen wurden in ausgewählten Plantagen angebaut, im Einklang mit der Natur und entsprechend den Vorgaben zu Herstellungsprozessen von Rohstoffen biologischer Herkunft.

Das Resultat ist eine Mischung mit feinem Aroma und intensivem Nachgeschmack, auf der Zunge gefällig säuerlich. Sie zeichnet sich durch ausgewogene Noten von frischen Früchten und den be-sonderen Hauch von Mandeln aus. Diesen spürt man auch im Duft. Respekt vor den natürlichen Wachstumsphasen und der Umwelt führen zu einem authentischen Geschmackserlebnis.

12

Zerocinquanta: Und welche Rolle übernimmst du?

Lichter an, Vorhang auf, es wird aufgeführt. Das Projekt Zerocinquanta ist faszinierend wie die Weite einer Bühne und bemerkenswert wie charakterstarke, zeitlose Persönlichkeiten. Es lässt denjeni-gen genussvolle Momente spüren, der diese Neuigkeit erleben will.

Hamlet, Othello und Cordelia stehen im Mittelpunkt der aktuellen Unternehmung von Theresianer, wo man die neue Marke Zerocinquanta herstellt. Und damit Biere mit kraftvollem, sich abhebenden, typischen Geschmack vorstellt werden – ähnlich den Personen, deren Namen sie tragen.

Sie "sind aus dem gleichen Stoff, aus dem die Träume sind!". Im Moment eines Schluckes ist ihr ganzes Aroma eingeschlossen. So hätte sie William Shakespeare beschrieben, an dem sich das gesamte Projekt orientiert und der damit geehrt werden soll.

Die Verpackung stellt dabei für den Inhalt: eine 0.50 l - Flasche mit einer zeitgenössischen Grafik, welche die Art des Bieres aufgreift, farbig, rau,

mit Geschichte. Der farblich kräftige Hintergrund stammt aus Werken von Martino Zanetti. Das Glas zum Verkosten in Dosenform ist leicht im Stil der Pop Art gehalten und wirkt innovativ.

Geprägt sind die drei Personen, stopp ... drei Biersorten durch Entschiedenheit. Sie sind ungefiltert und haben einen eindeutigen Geschmack.

Otello ist ein Lager (offenherzig): Traditionell, aber dennoch überraschend wirken die Nuancen von Hopfen und die kaum wahrnehmbare Hefenote. Langsam fermentiert bei niedrigen Temperaturen. Hell, duftend, leicht.

Amleto ist ein malziges Bockbier (mit Charakter): tiefsinnig und nuancenreich wie die Persön-lichkeit, deren Name es trägt. Fein bernsteinfarben schimmernd, leicht spritzig und mit intensivem Duft ist es ein Bier in rein deutschem Stil.

Cordelia ist ein ausgewogenes Ipa (jedoch sehr entschieden): weiblich wirkend. So bringt es geschmackvoll und stimmig die Intensität des Hopfens und den Hauch von Blumen sowie Zitrus-früchten zur Geltung. Daraus resultiert eine erkennbare Bitterkeit, nach der auf dem Gaumen der Körper und Facetten von Frucht spürbar werden.

Es handelt sich um eine ambitionierte Unternehmung. Bei ihrer Umsetzung geht man von einem lei-denschaftlichen Publikum aus, das diese aktuellen, kreativen Vorschläge genießt.

16

Wildbacher, ein neues Image für die Legende

Wildbacher ist eine Vision, eine Inspiration, ein Traum aus der Ferne, der neue Lympe aus den Gebieten des Col Sandago und aus dem Einfühlungsvermögen von Martino Zanetti erhalten hat.

Um einen außergewöhnlichen und unkonventionellen Wein zu würdigen, haben wir uns entschlossen, ihn mit einem neuen Licht zu versehen, mit einem Bild, das sein kostbares und einzigartiges Wesen hervorheben kann. In diesem Jahr wurde das Wildbacher-Etikett neu gestaltet, um das Niveau dieses exklusiven Weins zu unterstreichen, der die Aufmerksamkeit von Liebhabern und Verkostern aus aller Welt verdient.

Eine neue Pracht

Wir haben uns für eine Rückkehr zu den Ursprüngen entschieden, mit einer zeitgemäßerer Neuinterpretation der dekorativen liturgischen Objekte: Das grafische Stilmuster gibt sich dank der goldenen Folie sehr lichtvoll. Der Name Wildbacher, edel und stolz, ist raffiniert in einem warmen und kostbaren Rot gezeichnet, das auf dem Etikett, das gealtertem Papier nachempfunden ist, deutlich hervorsticht. Es ist bekannt, dass kostbare Dinge geschützt und nur langsam enthüllt werden müssen, damit ihre Exklusivität erhalten bleibt. Aus diesem Grund hat jedes Exemplar von Wildbacher, von denen jedes Jahr nur eine begrenzte Anzahl hergestellt wird, einen kleinen Anhänger, der die Nummerierung erkennt und seinen hohen Wert darstellt, und wird wie mit einem königlichen Mantel in ein purpurnes Tuch gewickelt, bevor es in einer Holzschatulle abgelegt wird.

Das ehrgeizige Projekt von Wildbachers Image-Restyling begann vor ungefähr 3 Jahren und zielt darauf ab, einem im Weltpanorama wirklich einzigartigen Wein Prestige zu verleihen, einem Wein mit außergewöhnlichen Eigenschaften und einer faszinierenden und bezaubernden Geschichte.

Ein Wein, über den sich einiges erzählen lässt

Wildbacher ist viel mehr als nur ein Wein, es ist Schicksal und die Liebe für das Land. Es beginnt in der Weststeiermark in den Ländereien von Deutsch-Landberg in Österreich und erzählt von

einer stolzen und ziemlich hartnäckigen Rebsorte, die auf dem Land bei Susegana in der Marca Trevigiana ankommt. Und hier, vor ungefähr zwei Jahrhunderten, beginnt wieder ein neues Leben. Ein kompliziertes Leben, da es auf dem Land, wo sie gedeihen soll, schon andere Reben gibt, die viel bekannter und weiter verbreitet sind und mehr Platz einnehmen. Der Wildbacher war fast von der Bildfläche verschwunden, wird aber heute von denen wiederentdeckt, die sich mit ehrlichen Weinen auskennen und sich in ihn verlieben. Martino Zanetti entdeckte diese ausgemusterten Rebzeilen in einem seiner Weingüter, und um ihr Potential kennenzulernen, beauftragte er erfahrene Agronomen damit, diese zähe und stolze Traube zu erforschen. So entstand dieses Meisterwerk: aus einem Funken und aus der Leidenschaft des Anbaus der edelsten Reben.

Noch heute ist Wildbacher eine einzigartige Rebe, die im Gebiet von Treviso ihre Aromen und Düfte entwickelt, aber mit sorgfältiger, fast manischer Sorgfalt behandelt werden muss. Die Planung der Rebzeilen ist gewissenhaft, die Ernte der kleinen, kompakten und nicht sehr fleischigen Trauben erfolgt ausschließlich von Hand.

Auch nach der Weinlese wird der Wildbacher behandelt wie ein Prinz: Er schläft lange (mindestens 3 Jahre) in speziell gebauten Eichenfässern und ruht dann noch 12 Monate in der Flasche, bevor er der Welt seine Andeutungen von Wald- und Brombeeren, Wildblumen und aromatischen Kräutern offenbart.

Ein kleines großes Meisterwerk der Weinherstellung, das endlich ein mit einem Image versehen ist, das seiner Eigenschaften würdig ist.

„...Die Wildbacherrebe gibt Col Sandago – ich wiederhole und unterstreiche es – mehr als optimale Trauben, das Beste, Erhabenste, die Seele...“

Luigi Veronelli.

„Im blauen Himmel des Frühherbstes, schwebend auf einer Hügelspitze,

vier weiße Häuser, rund um die abfallenden,

vier der Weinlese erschöpften Weinberge.

Die Stille, die leichte Brise, der Duft von Most...

Ich gehe zwischen den Rebzeilen, unter dem Himmel, bis zu den Eichenwäldern...

Vor Jahren an jenem Tag sah ich Col Sandago...“

Martino Zanetti

20

Hausbrandt Cold Brew Coffee: derselbe Genuss, neue Größe

Er wurde leicht geröstet, grob gemahlen und danach langsam, lange in kaltem Wasser ziehen gelassen. Dies ist das Geheimnis einer neuen Art, Kaffee zu kosten: sei es kalt, ohne Zusatz oder in kreativen Drinks. Der **Hausbrandt Cold Brew Coffee** besteht aus erstklassigem Monorigine 100% Arabica Ethiopia Sidamo und wird den Kunden in einer kompakten, eleganten Flasche zur Verfügung gestellt.

Dem entsprechend, wie dieses Getränk wertgeschätzt und konsumiert wird, haben wir die Verpackung gestaltet: vom Format 33 cl wurde zur Größe von 25 cl übergegangen, perfekt geeignet für das intensive und bewusste Kosten. Die neue Gestaltung für den einmaligen Verzehr lenkt auch den Blick auf einen reinen, geschmacklich unverfälschten Genuss. Dazu wird möglicherweise nur ergänzt durch eine Orangenscheibe und etwas Eis.

Alle Vorschläge zum Mixen aus unserer Rezeptsammlung Hausbrandt Cold Brew Coffee, zusammengestellt von Bruno Vanzan, lassen sich sehr gut mit dem Inhalt von 25 cl umsetzen. Dabei sind immer der Geschmack und das Aroma

dieses exklusiven Getränks garantiert.

Warum Cold Brew Coffee den Kunden wirklich zusagt und den Hauptinhalt vieler Cocktails darstellt? Sein Duft nach Zitrusfrüchten, Blüten und Gewürzen lenkt die Gedanken in Richtung der sonnigen, erdfarbenen, afrikanischen Hochebenen, während weiche Noten am Gaumen einen Nachgeschmack von Bitterkakao und Gewürz hinterlassen.

22

Academia HTS, ein neues Bildungsangebot

Ziel der Firmengruppe ist es, nicht nur exzellente Waren zu liefern, sondern ein übergreifend nutzbringender Partner mit einer umfassenden Angebotspalette für alle Kunden zu sein. Deswegen hat H.TS 1892 SpA die **Academia HTS, als Referenzpunkt für Bildung und Optimierung** im Bereich der Gastfreundlichkeit, eröffnet. Die in ihr behandelten Schwerpunkte beziehen sich vorrangig auf unsere Produkte; im Vordergrund stehen Fortbildungskurse zur Wissensvermittlung über den Service von Kaffee, Wein, Bier und Tee. Um den thematischen Rahmen zu erweitern, sind spezielle Weiterbildungen zum gesamten Bereich von food & beverage und allgemein zu hospitality geplant.

Der Name **Academia HTS** wurde aus folgendem Grund gewählt: Jeder, der an den Kursen teilnimmt, soll zu einem langfristigen beruflichen und persönlichen Wachstum in verschiedenen Feldern inspiriert werden. Auch das Logo verdeutlicht diesen Anspruch: eine Treppe (gleich denen vom Logistikzentrum in die Aulen) wird zum Sinnbild unseres Wissenstransfers, damit die Teilnehmer ihren Weg zu immer ambitionierteren Herausforderungen meistern können.

Zu den angebotenen Möglichkeiten gehören Präsenzunterricht an unserem Hauptstandort in Ner-vesa und weiteren Geschäftssitzen in anderen Städten sowie Webinare, entweder live oder on demand. Für diesen Zweck bietet die Einrichtung auch Räumlichkeiten und Strukturen, welche es ermöglichen, Videoinhalte zu erstellen. Die Internetnutzung erlaubt es, für Partner und Kunden in je-dem Moment weltweit erreichbar zu sein.

Den zur Gründung der Akademie führenden Anspruch weiterverfolgend, werden wesentliche Ko-operation mit Vereinen, Organisationen und Institutionen aufgebaut, welche im Bildungssektor zu den führenden weltweit gehören. Dadurch wird die Tätigkeit im Schulungszentrum noch bereichert.

24

Die digitale Seite der Firmengruppe Hausbrandt

„Das Wachstums des Internets wird sich drastisch verlangsamen. [...] Bis etwa 2005 wird offensichtlich sein, dass die Auswirkung des Internets auf die Wirtschaft nicht größer war als die des Fax.“

Es war im Jahr 1998, als Paul Krugman, Nobelpreisträger der Wirtschaft und Leitartikel-Schreiber der New York Times, diesen Satz in einem Beitrag formulierte. Dies zeigt, dass auch hochrangige Persönlichkeiten sich irren können. Von dem Moment an wuchs die Möglichkeit, sich untereinander zu kontaktieren und Informationen auszutauschen rapide, bis zum Einbezug aller Bereiche unseres Lebens.

Das Internet ist heute integraler Bestandteil des Lebens und unser aller Kommunikation, sowie einer jeden Firma.

Hausbrandt Trieste 1892 reagiert bewusst auf die technische Entwicklung wie auch auf die des Marktes; in den letzten Jahren wurde ein fein gegliedertes Netz der digitalen Kommunikation ausgebaut. Die Herausforderung bleibt,

permanent auf dem neuesten Stand zu sein. Was nicht immer leicht ist, da Veränderungen in diesem Segment häufiger und umfassender als bei der "Off-line-Kommunikation" stattfinden. Was heute "modern" scheint und funktioniert, kann beispielsweise in den folgenden vier Monaten überholt sein, weshalb man zu einer ständigen Überwachung und Aktualisierung gezwungen wird.

Was befindet sich in unserem "digitalen Ökosystem"?

Drei Firmensitze, einer für jede Marke. Momentan verwalten wir auch zwei Standorte der österreichischen und slowenischen Gesellschaft, welche aber in Kürze selbständig sein werden. Dann wird nur ihre allgemeine Lage und die Überprüfung der Richtlinien durch uns beibehalten.

Social media account: Wir haben für jede Marke, eingeschlossen die neu vorgestellte Serie an ungefilterten Bieren Zerocinquanta, Auftritte in den wichtigsten sozialen Medien eingerichtet. Für jeden wurden die Bezugsgruppen, weiterhin die angemessene Sprachebene und die passenden Inhalte identifiziert, um den Dialog mit den Nutzern zu fördern.

E-Handel: Die Internetseite für den Online-Handel wird zentral verwaltet und fortwährend ihre Resultate kontrolliert. Wir achten stark auf Funktionalität und Nutzbarkeit (d.h. wie der Nutzer Informationen findet und den Kauf tätigen kann) sowie eine andauernde Verbesserung der Darstellungsweise – auch mit kleinen Veränderungen in der Grafik, bei den Farben oder bei Texten.

Wie reagieren wir auf den Markt im digitalen Zeitalter?

Die Entscheidung, Ressourcen für diese Kommunikationskanäle zu nutzen und Aufwand zu betreiben, wurde nicht nur im Hinblick auf den Verkauf getroffen. An erster Stelle möchten wir für die Nutzer präsent sein und alle Wege beschreiten, um unsere Handelsstrategie umzusetzen.

Im Verlauf der zweiten Hälfte des Jahres 2020 wurde beschlossen, auf dem besten marketplace weltweit, d.h. Amazon, andere Angebote als im traditionellen Handel zu machen. Auf dieser Plattform-form, die tatsächlich immer stärker genutzt wird und an Relevanz gewinnt, haben wir durchgehend präzise und pünktlich im Verkauf reagiert. Dadurch kam es zu positiven Rezensionen von-seiten der Kunden. Dies gab uns die Möglichkeit, als Lieferanten bei Prime aufgenommen zu werden, welches als Programm auf einem hohen Organisationsniveau arbeitet.

Weiterhin ist seit September dank eines Vertragsabschlusses mit Italia On Line, dem offiziellen Partner von Alibaba in Italien, das gesamte Angebot von H.TS 1892 SpA (Kaffee, Wein und Bier) auch auf der besten Plattform der Welt verfügbar. Sie bietet B2B-Marketing, steht in 190 Ländern zur Verfügung und hat 18 Millionen Kunden. In diesem Fall handelt es sich ebenfalls um einen tatsächlichen Online-Store, der bestmöglich unsere Spezialitäten präsentieren kann.

Die tägliche Aufgabe besteht darin, fortwährend online/offline-Aktivitäten einzubeziehen, um dem Verbraucher die Erfahrung mit unseren Produkten und ihrem Kauf zu ermöglichen. Dabei soll dies über den einfachen Konsum hinausgehen und die Unterschiede bei der Erwerbsart nicht spürbar werden. Alle verschiedenen Kontaktstellen tragen dazu bei, Informationen über die Marke zu verbreiten, ohne dass Abweichungen bei der Sprachnutzung, dem vermittelten Image oder dem Angebot erkennbar sind.

Viele Möglichkeiten, Weihnachten zu feiern

Dieses Jahr hat uns alle auf die Probe gestellt, und die Vorfreude, die Weihnachtsfeiertage mit Freunden und der Familie zu feiern, war stärker als gewöhnlich zu spüren: der Wunsch, gemeinsam zu feiern, wenn auch mit gegenseitiger Rücksichtnahme.

Die Hausbrandt-Gruppe hat beschlossen, Weihnachten auf unterschiedliche Weise zu interpretieren, allesamt kreativ, aber mit unterschiedlichen Stimmungen, um den Gefühlen von allen gerecht zu werden.

Elegant und raffiniert mit Hausbrandt

Mit den Konditoreiprodukten von Hausbrandt haben wir die Tische bei denen mit einem Mantel aus Raffinesse und gutem Geschmack dekoriert, die sich für die süße Seite des Lebens entschieden haben. Eine Auswahl anspruchsvoller Köstlichkeiten, die in Zusammenarbeit mit dem Konditormeister Iginio Massari und unter Auswahl der besten Rohstoffe kreiert wurden, verpackt in Schachteln mit edlen Farben und goldenen Verzierungen.

Die kostbaren Schatullen waren der Auftakt zu raffinierten und unvergesslichen Verkostungen: wie das **Panettone Cioccolato Bianco e caffè**, in dem sich das Aroma des Kaffees Arabica Gourmet Columbus mit der Frische kandierter Zitronenschale verbindet, oder das **Panettone Specialità Delice**, in dem ein weicher Teig mit Orangenpaste mit einer knusprigen Haselnussglasur kombiniert wird.

Ein Festival von Aromen, die jeden festlichen Moment zu einem eleganten und zu besonderen Ereignis machten.

Verspielt und charmant mit Theresianer

Rentiersilhouette, weicher weißer Schnee und kupferfarbene Details. Was könnte es Weihnachtlicheres geben als unser **Theresianer Winter Beer**? Mit leichter Würze und einem Duft von gerösteten Nüssen ist es ein perfekter Begleiter für Abende am Kaminfeuer. Aber um Weihnachten so zu feiern, wie es sich gehört, hat Theresianer auch in diesem Jahr spezielle Kisten entworfen, um sich selbst und andere zu beschenken. Holzkisten mit unseren Spitzenbieren, der Verkostungskarton der neuen Linie **Zerocinquanta**, die **Bierbrand-Kisten** mit unserem Destillat: Unsere Kunden hatten wirklich die Qual der Wahl. Der originellste Vorschlag wurde auch in diesem Jahr mit dem **Adventskalender** bestätigt, einem unterhaltsamen und kostbaren Köfferchen, um einmal etwas anders auf Weihnachten zu warten.

Verwegen und lebhaft mit Col Sandago

Perlig oder Rosé? Rot oder Weiß? Alle Angebote von Col Sandago wurden zu den vergangenen Festtagen sehr gut angenommen und freudig geteilt.

Der beliebteste Aperitif ist der **Brut Rosé von Wildbacher**: der rosafarbene Farbton ist zu einem überraschenden Protagonisten geworden, der dann der reichen Palette an fruchtigen und blumigen Aromen Platz machte. **Wildbacher** ist der Rote, der bei viele herzlichen Treffen und Festessen auf dem Tisch stand, zusammen mit dem **Camol**, dem reinen Merlot, der jeden Gaumen für sich einnimmt. Und zum Anstoßen? Die **Proseccos DOCG Col Sandago** haben viele erhobene Gläser mit ihren goldenen Reflexen gefüllt, und die feierlichsten Momente wurden oft von unserem Magnum in der kostbaren Flasche mit aufgeprägtem Dekor besiegelt, das stilisiert an die Linien des Gemäldes „Prospettiva 1“ von Martino Zanetti erinnert.

Ein reichhaltiges Angebot, das vielen Momenten des Miteinanders und Feierns eine lebhaft Note hinzufügen konnte.

Alessandro Borghese und sein kreatives Flair treffen auf Kaffee von Spitzenqualität

Auch für 2020 wurde die Zusammenarbeit mit Alessandro Borghese aufs Angenehmste erneuert.

Der kreative Schwung, der mitreißende Charakter seiner Persönlichkeit und seine Fähigkeit, die besten Rohstoffe zu beurteilen und auszuwählen, haben zu einer fruchtbaren Zusammenarbeit mit unserer Marke Hausbrandt geführt, die innovativ und stets auf Qualität bedacht ist. Wir haben diese Freundschaft mit der äußerst gelungenen Teilnahme des Küchenchefs an der Sigepe-Messe besiegelt, die vom 18. bis 22. Januar 2020 stattfand. Es war die Kochshow von Borghese, die unseren Stand gleich am ersten Tag der Eröffnung füllte. In dieser Veranstaltung bereitete er Live ein köstliches Gericht „auf Hausbrandt-Basis“ zu, die „Lamm-Lendchen mit Kaffee“.

Die Zusammenarbeit mit Alessandro Borghese endete nicht mit seiner angenehmen Präsenz auf der Sigepe, sondern wurde das ganze Jahr über mit interessanten Projekten der Produktplatzierung auch (aber nicht nur) im Fernsehen fortgesetzt.

Hausbrandt wieder im TV mit Alessandro Borghese

Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem tatkräftigen Alessandro Borghese wurde durch das Sponsoring seines Kitchen Sounds fortgesetzt. Hierbei handelt es sich um eine besondere, kaleidoskopartige Folge an Sendungen zur italienischen Kochkunst, ergänzt durch Musik. Zu sehen war sie auf Sky ab dem 25. Mai, von Montag bis Freitag. Präsentiert wurden traditionelle oder aktualisierte Rezepte, zusammen mit den musikalischen Vorlieben des Protagonisten. Dabei hat man unsere Kaffeemischungen im Kochstudio von Borghese in den neuen, farbigen Verpackungen gezeigt: die Packung Gourmet Columbus 100 % Arabica sowie Espresso. Außerdem stand in der Pause des Chefs der hauseigene Gourmet Columbus im Mittelpunkt.

Während einiger Übertragungen war der Patissier Andrea Tortora zu Gast. Gemeinsam mit dem Moderierenden kostete er nicht nur unsere Mischungen, sondern stellte ein spezielles selbstkreatives Rezept, basierend auf Kaffee vor, den „Maritizzo con gelato bianco al caffè“.

Im Folgenden das Rezept, bei dem die Süße des Maritizzo mit dem intensiven Aroma unserer Kaffeessorte Gourmet verbunden ist:

Zutaten

- 1000 ml Milch
- 400 g Kaffeebohnen
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Milchpulver
- 180 g Zucker
- 30 g Honig

Zubereitung

Die Milch auf 40 °C erhitzen, die Kaffeebohnen hinzufügen und 24 Stunden darin ziehen lassen. Im Kühlschrank bei 4 °C aufbewahren. Filtern, wiegen und soviel frische Milch hinzufügen, bis wieder 1000 g Gewicht erreicht sind.

Den Kaffeeauszug mit der Sahne auf 40 °C erwärmen, alles Pulverförmige und den Honig gut mischen und dazugeben, dann auf 85 °C erhitzen. Schnell abkühlen lassen, mit dem Stabmixer verquirlen und glatt rühren. Die Maritizzo damit füllen oder so genießen.

Hausbrandt und die Süßigkeiten für Ostern

Etwas Süßes, ergänzt mit Kaffee, findet sich eine bessere Kombination? Dieses Jahr hatten wir geplant, an der special edition von „Dolci di Pasqua“ teilzunehmen, einer Sendung, die sich der kreativen Konditorkunst widmet. Protagonisten waren Sal de Riso und Andrea Tortora, zwei der besten italienischen Meisterkonditore. Ausgestrahlt wurde sie auf Sky Uno und NOW TV, wiederholt auf TV8.

Vorgesehen waren zwei Direktübertragungen, in denen sie sich gegenseitig in ihrem jeweiligen Ambien-te besuchen. Das Ziel: die eigene Person und das Metier anhand von typischen Osterbackwaren aus Süd- und Norditalien vorstellen.

De Riso konnte das Publikum mit der traditionellen Pastiera begeistern, der weitbekannten neapolitanischen Torte. Er präsentierte diese Spezialität in modernen, persönlichen Varianten (wie der „Soffiato di Pastiera“). Tortora dagegen überraschte mit einer neuen Gestaltung der Ostertaube mit dem selbstbe-züglichen Namen „Uovo di Tortora“. Auch das klassische Schokoladenei wurde in persönlicher und innovativer Version vorgestellt, sowohl hinsichtlich der Zutaten als auch der Dekoration.

Hausbrandt durfte die zwei Confiseure während beider Übertragungen begleiten. Unsererseits wurden Spezialitäten zum Verkosten zur Verfügung gestellt. Hierbei handelte es sich um zwei Mischungen: **Espresso** in Bohnen, für einen Kaffee mit sanftem und einnehmendem Geschmack, mittleren Körper so-wie gefälligen Nuancen von Blüten. Außerdem **Gourmet Columbus** 100% Arabica, gemahlen für die Espressoemaschine, der auf einer einzigartigen Zusammensetzung basiert und erstklassige Noten von Bitterkakao und Lakritz aufweist.

Die Verbindung von aromatischem Kaffee aus unserem Hause und der erlesene Geschmack von Sü-ßem, hergestellt von den Feinbäckern, wurde zu einem herausragenden Zusammentreffen. Dies lässt sich nicht nur zum Osterfest genießen.

Die Qualität von Theresianer: auch dieses Jahr mit Preisen ausgezeichnet

Mehr als 300 Biere im Wettbewerb, 50 verschiedene Kategorien und 12 teilnehmende Länder. Das sind die Zahlen zu dem zum vierten Mal veranstalteten, hochrangigen Ausscheid „Berlin International Beer Competition“. Dabei handelt es sich um ein internationales Treffen, bei dem in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal Theresianer Biere die höchsten Wertungen erzielten.

Das beste Resultat wurde von **Premium Pils** erreicht, welches mit einer Punktzahl von 96 die An-erkennung **Double Gold Medal** erhielt: einen Spezialpreis, den die Jurymitglieder nur vergeben, wenn sie insgesamt einen sehr positiven Eindruck haben.

Auch andere Spezialitäten wurden mit wichtigen Anerkennungen ausgezeichnet: Die Goldmedaille ging an **Vienna** (mit 95 Punkten), **Senza Glutine** (94 Punkte) und **Bock** (94 Punkte). Die **Bronze-medaille** wurde an **IPA** (mit 90 Punkten) vergeben, zudem an **WIT** (auch 90 Punkte), **Strong Ale** sowie **Premium Lager** (beide erreichten 89 Punkte).

Ein weiterer Fakt, der sich mit Stolz nennen lässt, ist die zum zweiten Mal nacheinander erfolgte Ehrung als **„Birrifico italiano dell'anno“**. Sie ist eine Würdigung der Hingabe und des Engagements, mit denen wir uns täglich der Arbeit an der Qualität der Produkte widmen. Nur die

Leiden-schaft für unsere Tätigkeit sowie die aufmerksame Auswahl der Rohstoffe erlauben es uns, diesen überragenden Standard zu erreichen – der europaweit Anerkennung findet.

38

Mit Col Sandago erhält die Exzellenz die renommiertesten Auszeichnungen.

Wir hatten keine Zweifel an der Qualität der Weine von Col Sandago, aber zu sehen, wie die Leidenschaft für den Weinbau, die Liebe zur Weinherstellung und die Sorgfalt, mit der wir unsere Spitzentropfen herstellen, mit einer der wichtigsten internationalen Auszeichnungen anerkannt wurden, ließ unsere Herzen wahrhaftig höher schlagen.

Beim Merano Wine Festival 2020 wurden über 7000 italienische und ausländische Weine verkostet und bewertet, und die Weine mit der höchsten Qualität und dem stärksten Charakter wurden mit dem „The WineHunter Award“ ausgezeichnet. Col Sandago hat renommierte Auszeichnungen erhalten und zeigt damit erneut, dass die viele Forschungsarbeit und die Leidenschaft selbst bei der einfachen Verkostung eines Weines wahrgenommen werden können. Wildbacher erobert die internationale Jury und gewinnt zwei Preise, darunter auch den klassischen und stets geschätzten Nature:

GOLD AWARD für Wildbacher Brut Rosé: Ein raffinierter Sekt, der nach der Charmat-Methode aus der gleichnamigen mitteleuropäischen Traube gewonnen wird. Die leuchtend rosa Farbe, das reichhaltige aromatische Gepäck mit Noten von Walderdbeeren und Rose überzeugten die Richter, die sich dann von der ausgewogenen Geschmacksentwicklung überraschen ließen, perfekt für einen raffinierten Aperitif.

ROSSO AWARD an Wildbacher IGT Rosso: ein einzigartiger Wein mit einer begrenzten und kostbaren Produktion, der sich besonders gut für einen längeren Alterungsprozess eignet. Er wird aus der ursprünglichen Rebe der Steiermark gewonnen, seine Aromen reifen im Laufe der Jahre immer mehr aus, streng und warm, auch dank seiner intensiven, dem Granat ähnlichen roten Farbe. Wie könnte man diesem Schmuckstück des Hauses Col Sandago widerstehen?

ROSSO AWARD für Nature Prosecco Superiore DCG Rive di Susegana Extra Brut: Er wird in Reinheit aus der Glera-Traube gewonnen und bezieht seine feine Mineralität aus den ton- und sandsteinreichen Böden, auf denen die Rebe gedeiht. Die Farbe ist ein helles Strohgelb und mit seinem fruchtigen und blumigen Aroma und seinem trockenen und sehr herzhaften Geschmack hat er es geschafft, die Richter zu bezaubern.

Ein weiteres Meisterstück aus unserem Weinkeller, dessen Techniken wir Jahr für Jahr verfeinern, um das höchste Niveau für unsere edlen Tropfen zu erreichen, die alle ihre Auszeichnung verdienen.

40

Hausbrandt und Theresianer unter den Stars der 77. Filmfestspiele von Venedig

In diesem außergewöhnlichen Jahr, in dem alle Momente der Geselligkeit auch mit einer gewissen vernunftgelenkten Besorgnis gesehen wurden, haben wir mit unserer Anwesenheit diese historische Veranstaltung nicht nur für Venedig, sondern für die ganze Welt des internationalen Kinos unterstützt.

Vom **2. bis 12. September war die Hollywood**

Luxury Lounge ein Ort der Entspannung, Zurückgezogenheit und Momente intensiven Geschmacks für alle Stars und Persönlichkeiten aus der Kinokultur der ganzen Welt. Ein wichtiger Schauplatz, wo die Gäste unsere Vorstellung von Gastfreundschaft erleben und unsere besten Produkte probieren können.

Alle Kaffeeliebhaber hatten die Gelegenheit, die besten Hausbrandt-Mischungen in Epica®-Kapseln zu probieren: **Espresso, Gourmet, koffeinfreier Kaffee und Ginseng-Kaffee**. Wer hingegen ein kühles und mal ein ganz anderes Getränk suchte, hat unseren **Cold Brew Coffee, 100% Äthiopien Einzelherkunft-Kaffee Sidamo im neuen 0,25-l-Format** entdecken (oder wiedererkennen) können, einem außergewöhnlichen gewaschenen Kaffee, der sich perfekt für sich allein genießen lässt oder als Basis für aromatische Cocktails mit einem intensiven Geschmack dienen kann.

Während der Galadiners boten wir die exklusiven **Theresianer-Biere** an, gebraut von den besten Braumeistern: vom **weichen Lagerbier** zum **erfrischenden und fruchtigen Wit**, vom klaren und **leuchtenden Pils** bis zu Andeutungen von Zitrusfrüchten und dem **bitteren Hintergrund des IPA**, bis zum **Bock, einem untergärigen Bier** von kräftiger Bernsteinfarbe, dicht mit einem ausgeprägter malzigen Charakter.

An diesem wichtigen Schauplatz durfte natürlich unsere neueste Sorte, **Zerocinquanta**, nicht fehlen, dessen Identität der Bühne und den Strahlern (im Theater diesmal) zu verdanken ist. „Sie bestehen aus der gleichen Substanz wie die Träume! In dem Augenblick eines Schlusses entfaltet sich ihr intensives Aroma“. So in etwa hätte Shakespeare sie beschrieben. **Otello, Amleto und Cordelia sind kräftige** Biere mit Bezug zur Bühne: Sie haben ihren Namen von den berühmten Persönlichkeiten Shakespeares, von denen sie auch ihren unverwechselbaren Charakter haben.

Unsere Präsenz auf den 77. Filmfestspielen von Venedig stand **unter dem Motto Nachhaltigkeit**. Tatsächlich haben wir uns dafür entschieden, recycelbare Materialien mit geringer Auswirkung auf die Umwelt für die Verkostung unserer Produkte anzubieten: Die Kaffeemühle, die Biergläser, die Take-away-Gläser und die Deckel waren aus zertifiziertem biologisch abbaubarem und kompostierbarem Material, während das Gläserablett zum Mitnehmen aus widerstandsfähigem recycelbarem Karton war.

43

Ehrung für die Kunst von Martino Zanetti in Venedig

Die kontinuierliche Suche nach dem Schönen von Martino Zanetti – als Künstler – wurde mit dem Marco Polo-Preis belohnt. Er wird an Persönlichkeiten vergeben, die sich darum bemühen, mit dem eigenen Schaffen und ihrem Engagement den Lebensstil zu verbessern und die Entwicklung in der Region zu fördern. Das Werk von Zanetti wurde so als bedeutungsvoll anerkannt, aufgrund seines ästhetischen Gehalts. Darüber hinaus, weil es zu Gunsten des Betrachters wirkt und über den Einbezug aller Sinne zu einem Wohlbefinden führt.

Die Begründung, welche den feierlichen Moment wie ein Motto begleitete, war:

Denn bei der Kunst und den ihr Verbundenen handelt es sich um die wahren Beschützer der Schönheit und Gesundheit.

Die Preisvergabe erfolgte bei den zum 77. Mal durchgeführten Internationalen Filmfestspielen von Venedig, im erstklassigen Hotel Excelsior. Bei diesem Anlass sprach der Künstler über die Themen seiner Bilder, besonders während der Dankesrede.

Sowohl für ihn als Person als auch als schöpferisch Tätigen war es ein wesentliches

Er-eignis, bei dem noch einmal seine starke Verbindung zum Territorium deutlich wurde: zu den Menschen, mit denen er professionell und künstlerisch aktiv ist sowie zum ihm umgebenden Umfeld.

Fr

3

Chers amis,

Je vous appelle amis parce que l'on ne peut gagner de batailles qu'avec les amis – et cette année, nous en avons gagné une tant bien que mal. Comme le dit H.G. Wells dans *La guerre des mondes* (1897) : « personne n'aurait imaginé qu'au début du siècle le monde serait attaqué par des intelligences mortelles qui se considèrent comme des dieux. »

Malgré le comportement désastreux des pouvoirs publics, l'entreprise a réussi à ne pas subir de préjudice.

Vous et moi, petits êtres humains, continuerons jour après jour. Et je suis avec vous dans l'espoir que la providence nous aidera et que nous annoncerons à nos familles une nouvelle victoire à la fin de cette année !

J'espère et suis convaincu que vous comprendrez : j'ai une énergie positive absolue.

Allons de l'avant ! Nous travaillons bien et avec honnêteté.

Avec toute mon affection,
Martino Zanetti

6

Theresianer : 20 ans d'amour pour la bière célébrés avec une édition spéciale

C'est en 2000 que le fondateur Martino Zanetti a décidé de nous fasciner avec le monde de la bière et d'investir dans une nouvelle entreprise, destinée à fournir une grande satisfaction. L'aventure de la marque Theresianer, qui célèbre aujourd'hui ses 20 ans, est née précisément de l'intuition de fusionner les meilleures traditions brassicoles habsbourgeoises à la recherche de matières premières excellentes et de la passion des maîtres italiens.

Et c'est précisément Vienna, bière portant le nom de la capitale des Habsbourg, qui a été choisie pour célébrer cet important anniversaire. Une bière qui incarne parfaitement les traditions européennes et les associe aux émotions que les brasseurs italiens savent insuffler aux excellents produits qu'ils façonnent.

Pour cette occasion spéciale, une nouvelle recette a été créée : unique, caractéristique et production limitée. En effet, seules 1 000 bouteilles de cet excellent produit non filtré ont été réalisées. **Vienna 20** est le nom de l'édition spéciale, fraîche et fruitée, douce en bouche, mais équilibrée et raffinée. Une bière noble et pure, qui révèle également son exclusivité par son apparence. Les motifs floraux et les décorations arborées dans le style Liberty nous embarquent dans un voyage pour la Vienne du début du XXe siècle, dans une expérience sensorielle qui commence longtemps avant nous dégustation. La version 75 cl non filtrée est fournie dans un écrivain au style Nouveau, qui embellit encore davantage cette édition limitée

et numérotée à la main.

Un travail de recherche raffinée, une attention sophistiquée au détail à la fois dans la recette originale et distinctive et dans l'esthétique de ce produit exceptionnel, qui représente et célèbre dûment l'histoire de la marque. **Vienna 20** est une fête pour les yeux et au palais, une synthèse parfaite de la passion et de l'amour pour la bière des maîtres Theresianer et du fondateur Martino Zanetti.

10

100 % Arabica bio, le café qui fait du bien

Un choix éthique, écologique et voué à satisfaire même les clients les plus exigeants : la création de notre mélange 100 % Arabica Bio est une innovation produit, qui reflète notre volonté d'obtenir des produits de qualité capables de respecter leur environnement de provenance.

Notre nouveau café biologique a été lancé sur le marché à un moment où l'accent est mis sur les cultures respectueuses de la nature et où le désir d'acheter des produits durables est de plus en plus répandu. La certification CSQA garantit que l'ensemble de la chaîne de production de notre café biologique est respectée à chaque étape, même dans les aspects les plus stricts. Nous sélectionnons rigoureusement les grains de café provenant de plantations cultivées dans le plein respect de la nature et conformément aux processus de transformation des matières premières d'origine biologique.

Le résultat est un mélange à l'arôme doux et à l'arrière-goût intense, avec une acidité agréable au palais, équilibrée par les notes de fruits frais et la touche particulière d'amande, également présente au nez. Un café authentique, respectueux du rythme de la nature et de l'environnement dans lequel il pousse.

12

Zerocinquanta : et toi, quel personnage es-tu ?

Lumières, rideau, on monte sur scène.

Le projet Zerocinquanta respire la magie des planches d'une scène, s'habille du charme des personnages de caractère et intemporels, procure des moments de plaisir à ceux qui s'aventurent à ces nouvelles expériences gustatives.

Amleto, Otello et Cordelia sont les protagonistes de la nouvelle aventure Theresianer qui crée la nouvelle marque Zerocinquanta, pour raconter des bières fortes, différentes et caractéristiques, comme les personnages dont ils portent le nom.

« Ils sont faits de la même substance que les rêves ! Leur arôme intense est enfermé dans l'espace d'une gorgée ». C'est comme ça que Shakespeare les aurait décrites, et l'ensemble du projet s'inspire du dramaturge et veut lui rendre hommage.

L'emballage est une déclaration d'intention : bouteille de 0,50 l, cela va sans dire, et des graphismes contemporains qui illustrent l'âme de la bière qu'elle contient : colorée, mordante et narrative. Les fonds énergiques et colorés sont tirés des œuvres de Martino Zanetti. Le verre de dégustation, lui-même en forme de canette, est très sophistiqué, pop et avant-gardiste.

Les goûts des trois personnages, oups... des trois bières, sont décisifs, tous non filtrés et aux caractéristiques uniques et bien définies.

Otello est une Lager (qui ne ment pas) : traditionnelle, mais surprenante, elle révèle lentement et gracieusement des notes de houblon et d'autres impalpables de levures. Elle fermente sans précipitation, à basse température. Claire, parfumée, légère.

Amleto est une Bock maltée (de caractère) : profonde et riche de nuances, tout comme le

personnage qui lui donne son nom. Modérément pétillante avec de délicates teintes ambrées et un parfum intense, c'est une bière de style purement allemand.

Cordelia est une Ipa équilibrée (mais de grand caractère) : riche en goût et équilibrée, comme toutes les femmes, elle équilibre l'intensité du houblon avec les notes de fleurs et d'agrumes. Le résultat ? Une amertume ferme qui se dissout pour laisser un corps et des arômes fruités au palais.

Un projet ambitieux, qui monte sur scène avec la certitude de rencontrer un public passionné et à même de profiter pleinement de ces propositions nouvelles et créatives.

16

Wildbacher, une nouvelle image pour la légende

Wildbacher est une vision, une inspiration, un rêve venant de loin qui a reçu une nouvelle sève des terres de Col Sandago et l'intuition de Martino Zanetti.

Pour célébrer un vin exceptionnel et hors du commun, nous avons décidé de le revêtir d'une nouvelle lumière avec une image qui met en valeur sa manière d'être précieux et unique. En 2020, l'étiquette de Wildbacher a été repensée pour rehausser le positionnement de ce vin exclusif, qui mérite l'attention des passionnés et des dégustateurs du monde entier.

Une nouvelle splendeur

Nous avons choisi un retour aux sources, avec une interprétation plus contemporaine de la décoration de type « canons d'autel » : le style graphique est habillé de lumière grâce à la feuille dorée. Le nom Wildbacher, noble et fier, est inscrit avec raffinement dans un rouge chaud et précieux, se découpant clairement sur l'étiquette à l'allure de papier vieilli. Les choses précieuses, on le sait, doivent être protégées et dévoilées lentement, pour conserver intacte leur exclusivité. Pour cette raison, chaque exemplaire de Wildbacher produit en nombre limité chaque année aura un petit pendentif attestant de la numérotation et assurant sa valeur, et sera enveloppé dans un tissu violet tel un manteau royal, avant d'être disposé dans des écrans de bois.

Un projet ambitieux, celui du restyling de l'image de Wildbacher, lancé il y a environ 3 ans et qui vise à donner de l'éclat à un vin vraiment unique sur la scène mondiale, un vin aux caractéristiques exceptionnelles et à l'histoire fascinante et captivante.

Le vin à raconter

Wildbacher est bien plus qu'un simple vin, c'est une histoire de résilience et d'intuition, c'est le destin et l'amour pour la terre. Elle commence en Styrie occidentale, dans la campagne du Deutsch-Landberg en Autriche, et raconte un cépage fier et plutôt têtard qui arrive dans la campagne de Susegana, dans les Marches de Trévis. Et ici, il y a environ deux siècles, une nouvelle vie commence. Une vie complexe, puisque d'autres cépages poussent sur les terres où il trouve refuge, beaucoup plus connus, plus répandus et disposant de plus d'espace. Relégué dans un coin, le Wildbacher disparaît presque, mais est redécouvert de nos jours par ceux qui comprennent et tombent amoureux des vins authentiques. Martino Zanetti découvre et réévalue les rangées abandonnées dans son domaine et confie l'étude de ces raisins tenaces et fiers à des agronomes experts. C'est ainsi qu'est né le chef-d'œuvre : d'une étincelle et de la passion de cultiver les vignes les plus nobles.

Aujourd'hui encore, Wildbacher est un cépage unique, qui enrichit ses parfums et arômes dans les terres de Trévis, mais qui doit être traité avec un soin minutieux, presque maniaque. La conception des rangs est scrupuleuse, la récolte

des petites grappes aux raisins compacts et discrets se fait strictement à la main.

Même après la récolte, le Wildbacher est traité comme un prince : il dort longtemps (au moins 3 ans) dans des fûts de chêne fabriqués pour l'occasion, et repose encore 12 mois dans sa bouteille avant de révéler au monde ses notes de fruits rouges et de mûres, de fleurs sauvages et d'herbes aromatiques.

Un chef-d'œuvre à la fois petit et grandiose de la vinification qui a finalement une image digne de ses caractéristiques.

« ... Le Wildbacher offre — au Col Sandago, je le répète et le souligne — non seulement d'excellents raisins, plus qu'excellents, sublimes, l'âme... »

Luigi Veronelli.

« Dans le ciel bleu de l'automne naissant, suspendues au sommet d'une colline, quatre maisons blanches, entourées de vignobles en pente, épuisés après la récolte.

Le silence, la brise légère, l'odeur du moût...

J'arpente les rangées, sous le ciel, jusqu'aux bois de chêne...

Il y a des années, le même jour, j'ai vu Col Sandago... »

Martino Zanetti

20

Hausbrandt Cold Brew Coffee: même plaisir, nouveau format

Une torréfaction légère, un broyage rugueux et une infusion à froid lente et longue. Voilà les secrets qui vous ont permis de découvrir une nouvelle façon de goûter les arômes du café : froid, expresso ou intégré à des mélanges créatifs. Le café **Hausbrandt Cold Brew Coffee** est issu de la célèbre variété Sidamo mono-origine éthiopienne 100 % arabica et est proposé aux clients dans une bouteille compacte et élégante.

C'est justement à partir de cette façon d'apprécier et de consommer cette boisson que nous avons créé un emballage sur mesure : nous sommes passés du format 33 cl à celui 25 cl, parfait pour une dégustation intense et de caractère. Le nouveau format monodose encourage aussi la consommation du produit pur, ou en l'agrémentant d'une tranche d'orange et d'un peu de glace.

Toutes les recettes de mixologie de notre livre de recettes de café Hausbrandt Cold Brew Coffee, édité par Bruno Vanzan, sont parfaitement reproductibles avec le nouvel emballage de 25 cl, garantissant toujours le parfum et l'arôme de cette boisson exclusive.

Pourquoi notre café Cold Brew est-il si populaire auprès des clients et pourquoi s'intègre-t-il à de nombreux cocktails ? Le parfum des agrumes, des fleurs et des épices transporte l'esprit sur les hauts plateaux africains ensoleillés et terreux, tandis que les notes plus douces en bouche suggèrent des arrière-goûts d'épices et de cacao amer.

22

Academia HTS, un nouveau défi dans la formation

L'objectif de notre Groupe est de devenir un partenaire toujours plus utile et complet pour nos clients, en plus d'être un fournisseur de produits d'excellence. C'est dans cette perspective que H.TS 1892 SpA a créé **Academia HTS, un point de référence pour le développement et la formation** dans l'art de l'hébergement. Les sujets abordés dans notre académie de formation

sont naturellement liés à nos produits ; des cours de perfectionnement professionnel sur la connaissance et le service du café, de la bière, du vin et du thé y figureront donc au premier plan. Mais nous élargissons déjà notre regard pour proposer des parcours de spécialisation dans le secteur de l'alimentation et des boissons et, plus généralement, dans le monde de l'hôtellerie.

Nous avons choisi le nom **Academia HTS** précisément pour cette raison : insuffler à tous les futurs participants à nos cours un développement personnel et professionnel constant dans différents domaines. Le logo rappelle également cette mission : un escalier (sur le modèle de l'escalier de notre centre logistique menant aux salles de classe) qui contient le sens même de notre activité de formation, celle de faire suivre aux stagiaires leur propre chemin vers des objectifs de plus en plus ambitieux.

La formation offerte par Academia HTS est conçue pour être suivie en présentiel, au sein de notre siège principal de Nervesa et dans les antennes situées dans d'autres villes, mais aussi via Internet, à la demande ou via des webinaires en direct. À cette fin, l'Académie met également à disposition des espaces et une structure pour la création de contenus vidéos. La formule de formation en ligne nous permet d'atteindre nos clients et partenaires à tout moment et en tout point du monde.

L'ambition qui a conduit à la création d'Academia HTS nous conduit à bâtir d'importants partenariats avec des institutions, organismes et organisations qui représentent l'excellence mondiale dans le domaine de la formation, dans le but d'augmenter encore la valeur de notre offre.

24

Le côté numérique du Groupe Hausbrandt

« La croissance d'Internet va considérablement ralentir [...]. D'ici 2005, il sera évident que l'impact d'Internet sur l'économie n'aura pas été plus grand que celui du fax. »

C'est en 1998 que Paul Krugman, lauréat du prix Nobel d'économie et éditeur du New York Times, a écrit cette phrase dans un article, prouvant que les Nobels peuvent également se tromper. Depuis lors, la possibilité de se connecter et de partager l'information dans le monde s'est accrue de façon exponentielle, au point d'impliquer tous les domaines de notre vie. Internet fait désormais partie intégrante de la vie et de la communication de chacun d'entre nous et de toute entreprise.

Hausbrandt Trieste 1892 a choisi d'être toujours attentive à l'évolution technologique ainsi qu'à celle du marché, et a développé ces dernières années un réseau capillaire d'outils de communication numérique. Se tenir constamment à jour est un défi difficile à relever, parce que les changements dans ce domaine se produisent avec une fréquence et une intensité beaucoup plus élevées que dans le cadre de la communication « hors ligne ». Ce qui est « à la mode » ou fonctionne au-jour d'hui pourra, par exemple, être dépassé dès le prochain trimestre, créant la nécessité d'un suivi et d'une mise à jour constants.

Que comprend notre « écosystème numérique » ?

Trois sites institutionnels, un pour chaque marque. À l'heure actuelle, nous gérons également les sites des deux entreprises autrichienne et slovène, qui deviendront bientôt autonomes, maintenant uniquement une coordination générale et une vérification du respect des lignes directrices.

Réseaux sociaux : pour chaque marque, nous avons créé et gérons des comptes sur les princi-

aux réseaux sociaux, notamment pour notre nouvelle ligne de bière non filtrée Zerocinquanta. Pour chacun, nous avons identifié les cibles de référence, le langage adapté et le contenu le plus approprié pour générer un engagement et un dialogue avec les utilisateurs.

E-commerce : Notre site de vente en ligne est géré de manière centralisée et est constamment surveillé dans les résultats. Nous sommes très attentifs à son bon fonctionnement et à sa convivialité (c'est ainsi que l'utilisateur peut trouver les informations et effectuer les actions pour l'achat) et améliorons constamment ses performances, également grâce à de rapides interventions sur les graphismes, les couleurs ou les textes.

Comment abordons-nous le marché à l'ère numérique ?

Le choix de consacrer des ressources et de l'énergie à ces canaux de communication ne découle pas seulement de la recherche d'une augmentation des ventes. Tout d'abord, nous voulons être là pour les usagers et utiliser tous les canaux pour soutenir notre politique commerciale.

Au cours du second semestre 2020, pour ce qui se trouve être le plus grand marché mondial, Amazon, nous avons décidé de réfléchir à des offres différentes de celles pour nos marchés traditionnels. En effet, sur cette plateforme de plus en plus utilisée et pertinente, nous avons toujours fait preuve de précision et de ponctualité dans les ventes, en recevant des avis clients positifs ; cela nous a donné l'occasion de participer, en tant que fournisseurs, au programme Prime, requérant des normes organisationnelles très élevées.

Enfin, grâce à un accord avec Italia On Line — partenaire officiel d'Alibaba pour l'Italie — l'ensemble de l'offre de H.TS 1892 SpA (café, vin et bière) est également disponible depuis septembre sur la plus grande plateforme au monde dédiée à l'échange b2b, présente dans environ 190 pays et avec 18 millions de clients. C'est également le cas avec sa propre boutique en ligne, capable de mieux représenter ce qui fait nos particularités.

Le défi quotidien est d'intégrer de plus en plus les activités en ligne/hors-ligne pour offrir à nos consommateurs des expériences d'achat et de produits dépassant la simple consommation, et afin que le passage entre les canaux soit imperceptible. L'ensemble des différents points de contact contribuent à l'histoire de la marque, en excluant les différences de ton, de langage, d'image et de proposition.

26

De nombreuses façons de vivre Noël

Cette année nous a tous mis à l'épreuve, et la joie de fêter Noël en famille et entre amis se fait sentir plus qu'à l'accoutumée : le désir d'être ensemble, également dans le respect des autres.

Le groupe Hausbrandt a décidé d'interpréter Noël de différentes façons, toutes créatives, mais avec des humeurs différentes, capables de résonner avec les sentiments de chacun.

Élégant et sophistiqué avec Hausbrandt

Avec les produits pâtisseries Hausbrandt, nous avons habillé d'un manteau de raffinement et de bon goût les tables de ceux qui ont choisi de s'entourer de douceur. Une sélection de gourmandises sophistiquées, créées en collaboration avec le chef pâtissier Iginio Massari et à partir des meilleures matières premières, a été disposée dans des boîtes aux couleurs nobles et aux détails dorés.

Les précieux écrans ont été le prélude à des dégustations raffinées et inoubliables : comme le **Panettone Cioccolato Bianco e caffè**, qui mélange l'arôme du café Arabica Gourmet Columbus à la fraîcheur des zestes de citron

confit, ou le **Panettone Specialità Delice**, qui associe une pâte moelleuse à de la pâte d'orange et un glaçage friable aux noisettes.

Une explosion de saveurs festives qui a rendu chaque moment de célébration élégant et spécial.

Enjoué et charmant avec Theresianer

Silhouette de renne, neige blanche légère et détails en cuivre. Qu'est-ce qui pourrait refléter davantage l'esprit de Noël que notre **bière d'hiver Theresianer** ? Légèrement épicée, au parfum de fruits secs et grillés, c'est une compagne idéale pour les soirées devant le feu. Mais pour célébrer Noël dignement, cette année, Theresianer a aussi pensé à des coffrets spéciaux, à offrir et se faire offrir. Boîtes en bois contenant nos bières phares, le coffret dégustation de la nouvelle ligne **Zerocinquanta**, les coffrets **Bierbrand** avec notre distillat : nos clients ont eu l'embaras du choix. La proposition la plus originale a été reconduite cette année, avec le **Calendrier de l'Avent**, une boîte raffinée et amusante pour attendre Noël d'une autre manière.

Audacieux et animé avec Col Sandago

Rosé ou pétillant ? Rouge ou blanc ? Toutes les propositions de Col Sandago ont été plébiscitées et joyeusement partagées dans les jours de fête qui viennent de s'écouler.

L'apéritif le plus apprécié est le **Wildbacher Brut Rosé** : sa robe rose est devenue un surprenant protagoniste laissant place à son vaste éventail d'arômes fruités et floraux. **Wildbacher** est le rouge qui a accompagné de nombreuses rencontres et banquets amicaux, ainsi que **Camoi**, le merlot dont la pureté convainc tous les palais. Et pour les toasts ? Les **Prosecco D.O.C.G.** Col Sandago ont rempli de leurs reflets dorés de nombreux verres levés, et les moments les plus sérieux étaient souvent scellés par notre Magnum et sa bouteille prisée à la décoration en relief qui reprend, stylisées, les lignes de la peinture de Martino Zanetti « Prospettiva 1 ».

Une ribambelle de propositions pour rendre vivants et agréables de nombreux moments de partage et de célébration.

30

Alessandro Borghese, l'inspiration créative rencontre le café de qualité

Toujours pour 2020, la collaboration avec Alessandro Borghese a été renouvelée avec enthousiasme.

La verve créative, le caractère théâtral du personnage et sa capacité à évaluer et à choisir les meilleures matières premières ont fait perdurer une collaboration fructueuse avec notre marque Hausbrandt, innovante et toujours attentive à la qualité. Nous avons scellé cette amitié avec une splendide participation du Chef à la foire Sigeep, qui a eu lieu du 18 au 22 janvier 2020. C'est précisément l'animation culinaire exécutée par Borghese qui a rempli notre stand le premier jour de l'ouverture, un événement au cours duquel un délicieux plat « à base de Hausbrandt » a été préparé en direct : le « filet d'agneau au café ».

La collaboration avec Alessandro Borghese ne s'est pas arrêtée à son agréable présence au salon Sigeep, mais s'est poursuivie tout au long de l'année avec des projets intéressants de placement de produits également (mais pas seulement) dans des contextes télévisuels.

32

Hausbrandt revient à la télévision avec Alessandro Borghese

La stimulante collaboration avec le charismatique

Alessandro Borghese s'est également matérialisée avec le parrainage de son Kitchen Sound, l'encyclopédie vidéo originale de la cuisine italienne au rythme de la musique. L'émission était diffusée sur Sky à partir du 25 mai, du lundi au vendredi, et proposait des recettes traditionnelles ou revisitées, combinées aux goûts musicaux du protagoniste. Nos mélanges de café sont présentés dans la cuisine de Borghese dans leur nouvel emballage coloré : les boîtes de café Gourmet Columbus 100 % Arabica et Espresso. De plus, notre Gourmet Columbus a été la star des pauses café du chef.

Dans quelques épisodes d'ABKS, Alessandro Borghese a accueilli l'artiste pâtissière Andrea Tortora, qui, en plus de déguster nos mélanges avec l'hôte, a créé une recette spéciale à base de café, le « Maritozzo et sa crème glacée blanche au café ».

Voici la recette qui combine la douceur du maritozzo avec l'arôme intense de notre café Gourmet Columbus 100 % Arabica :

Ingrédients

- 1 000 g de lait
- 400 g de grains de café
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de lait en poudre
- 180 g de sucre
- 30 g de miel

Étapes :

Porter le lait à 40 °C, ajouter les grains de café et faire infuser pendant 24 heures. À conserver au réfrigérateur à 4 °C. Filtrer, peser à nouveau, ajouter du lait frais jusqu'à un poids total de 1 000 g. Porter l'infusion de café et la crème à 40 °C, ajouter toutes les poudres bien mélangées et le miel, porter à 85 °C. Refroidir immédiatement, émulsifier avec le minipimer et incorporer. À déguster seul ou pour remplir les maritozzi.

34

Hausbrandt et les gâteaux de Pâques

Gâteau et café, quoi de mieux assorti ? Cette année, nous avons choisi de participer à l'édition spéciale de « Dolci di Pasqua » [gâteaux de Pâques], une émission dédiée aux pâtisseries de maîtres qui a accueilli des personnalités comme Sal de Riso et Andrea Tortora, deux des plus grands maîtres pâtisseries italiens, et qui a été diffusée sur Sky Uno et NOW TV, et en replay sur TV8.

Le format prévoyait deux épisodes spéciaux, au cours desquels les deux chefs pâtisseries s'accueillaient l'un l'autre dans leurs ateliers. L'objectif était de se parler de leur art à travers la confection de bonbons de Pâques typiques du sud et du nord de l'Italie.

Sal De Riso a fasciné le public avec la Pastiera traditionnelle, le dessert de Pâques napolitain par excellence. De Riso a réinterprété ce plaisir avec des variantes personnelles (comme le « soufflé de Pastiera »). Andrea Tortora, d'autre part, a été surpris par sa révision de la colombe de Pâques, avec le nom emprunt d'autodérision « Uovo di Tortora » [œuf de Tortora]. L'œuf au chocolat classique a également été réintroduit avec une touche personnelle et innovante, tant pour les ingrédients choisis que pour les décorations.

Hausbrandt a accompagné les maîtres pâtisseries Sal de Riso et Andrea Tortora pendant les deux épisodes. Nous avons fourni certaines de nos spécialités pour la dégustation, deux mélanges : **Espresso** en grains, pour faire goûter ce café sucré et enveloppant, moyennement corsé et aux senteurs florales agréables, et notre café moulu **Gourmet Columbus** 100 % Arabica pour cafetière moka, qui présente une recette unique et une précieuse combinaison de notes de cacao amer et de racine de réglisse.

L'association de nos cafés aromatiques et de leur saveur intense avec les délices les plus sucrés préparés par les maîtres a été un franc succès, à déguster à Pâques, mais pas seulement.

36

Cette année encore, la qualité est récompensée

Plus de 300 bières en compétition, 50 catégories différentes et 12 pays participants. Tels sont les chiffres marquants de la quatrième édition de la prestigieuse « Berlin international Beer Competition ». Pour la deuxième année consécutive, la scène internationale a vu nos Theresianer atteindre les plus hauts niveaux du podium.

Le résultat le plus ambitieux a été atteint par nos **Premium Pils**, qui ont obtenu la « **Double Gold Medal** » (double médaille d'or) avec un score de 96, un prix spécial donné par les juges uniquement dans le cas où la bière conquiert de manière décisive l'ensemble du jury.

D'autres spécialités Theresianer ont remporté des prix importants : **Médaille d'or** pour la **Vienna** (avec 95 points), pour la **Senza Glutine** (94 points) et **Bock** (94 points). En revanche, **Médailles de bronze**, pour l'**IPA** (avec 90 points), la **WIT** (également 90 points), la **Strong Ale** et la **Premium Lager** (toutes deux ont obtenu 89 points).

Un autre résultat dont nous sommes très fiers est d'avoir obtenu pour la deuxième année consécutive le prix de la « **Brasserie italienne de l'année** », qui reconnaît l'engagement et le soin avec lesquels nous nous consacrons chaque jour à notre travail et à la qualité de nos produits. Seules la passion que nous éprouvons pour ce que nous faisons et la sélection minutieuse des matières premières nous permettent d'atteindre ces niveaux de qualité, reconnus dans toute l'Europe.

38

Col Sandago, l'excellence remporte les prix les plus prestigieux.

Nous n'avions aucun doute sur la qualité des vins de Col Sandago, mais voir la passion pour la viticulture, l'amour pour la vinification et le soin avec lequel nous atteignons nos excellences reconnus par l'un des plus grands prix internationaux nous met vraiment des étoiles dans les yeux.

Au Merano Wine Festival 2020, plus de 7 000 vins italiens et étrangers ont été dégustés et jugés, et les étiquettes ayant démontré la plus grande qualité et le plus grand caractère ont été décorées du « WineHunter Award ». Col Sandago a également remporté des prix prestigieux, prouvant une fois de plus que la recherche et la passion peuvent également être perçues à partir de la simple dégustation d'un verre. C'EST LE WILDBACHER qui a conquis le jury international en remportant deux prix, également en compagnie du classique et toujours apprécié Nature :

GOLD AWARD pour Wildbacher Brut Rosé : un vin mousseux raffiné obtenu grâce à la méthode Charmat, à partir du cépage homonyme Mitteleuropa. La couleur rose vif, le riche bouquet aromatique aux notes de fraise des bois et de rose ont conquis les juges, qui ont ensuite été surpris par le développement équilibré du goût, parfait pour un apéritif raffiné.

ROSSO AWARD pour Wildbacher IGT Rosso : un vin unique, avec une production limitée et précieuse, particulièrement adapté à la maturation. Obtenu à partir du cépage originaire de la Stira, il mûrit au fil des ans ses arômes, austère et chaleureux, également grâce à sa couleur rouge intense, proche du grenat. Comment résister au joyau de la maison Col Sandago ?

ROSSO AWARD pour Nature Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Susegana Extra Brut : obtenu à partir de la pureté des raisins Glera, il extrait une minéralité délicate des sols argileux et grès dont il est issu. La couleur est un jaune paille brillant et il est parvenu à enchanter les juges avec son parfum fruité et floral et son goût sec et très savoureux.

Une autre réalisation pour notre cave qui affine ses techniques, année après année, pour atteindre des niveaux très élevés, et les récompenses correspondantes.

40

Hausbrandt et Theresianer parmi les stars du 77e Festival du Film de Venise

Durant cette année 2020 si particulière, où chaque moment de rencontre a également été vécu avec une appréhension certaine et raisonnable, nous avons été heureux de soutenir par notre présence un événement historique non seulement pour Venise, mais pour l'ensemble du monde du cinéma international.

Du **2 au 12 septembre, le Hollywood Luxury Lounge** a été un lieu de détente, d'intimité et d'intenses moments gustatifs pour toutes les stars et les personnalités du milieu cinématographique mondial. Une étape importante pour que les clients puissent découvrir notre conception de l'accueil et déguster nos meilleurs produits.

Les amateurs de café ont eu l'occasion de goûter aux meilleurs mélanges Hausbrandt, en capsules Epica® : **Espresso, Gourmet, Décaféiné et café au Ginseng**. Ceux qui recherchent une boisson fraîche et différente ont découvert (ou redécouvert) notre **Café Cold Brew, 100 % Éthiopie Sidamo d'origine unique, dans le nouveau format 0,25 l**, un café lavé exceptionnel, parfait pour boire pur ou faire des cocktails à la saveur intense et aromatique.

Lors des dîners de gala, nous avons offert les **bières Theresianer** exclusives, créées par les mains expertes des meilleurs brasseurs : de la **douceur de la Lager** au **caractère désaltérant et au goût fruité de la Wit**, de la clarté et de la **brillance de la Pils** aux notes de fleurs et **d'agrumes et à l'amertume de l'IPA**, pour atteindre la **Bock, une bière à faible fermentation**, ambrée et chargée, dense avec un caractère malté marqué.

De cette scène importante ne pouvait être exclu le dernier né, **Zerocinquanta**, qui doit toute son identité à la scène et aux projecteurs (théâtraux, cette fois). « Elles sont faites de la même substance que les rêves ! Leur arôme intense est enfermé dans l'espace d'une gorgée. » C'est comme ça que Shakespeare l'aurait décrit. **Othello, Amleto (Hamlet) et Cordelia** sont des **bières vigoureuses** et théâtrales : elles tirent leur nom des célèbres personnages shakespeariens dont elles tirent également leur caractère distinctif.

Notre présence au 77e Festival du Film de Venise était axée sur la durabilité. En effet, nous avons choisi de proposer des matériaux recyclables et à faible impact pour la dégustation de nos produits : les touillettes à café, verres à bière, verres à emporter et couvercles étaient proposés en matériau certifié biodégradable et compostable, tandis que le plateau porte-verres à emporter était fait de carton recyclable résistant.

43

L'art de Martino Zanetti récompensé à Venise.

La recherche de beauté constante de Martino Zanetti a été récompensée par le prix Marco Polo, qui vise à valoriser ceux dont le travail et leur engagement améliorent notre mode de vie et la santé de notre territoire. L'œuvre de Zanetti a été reconnue comme significative non seulement parce qu'elle est capable d'apporter une satisfaction esthétique, mais aussi parce qu'il agit sur les mécanismes les plus profonds du spectateur, apportant ainsi un bien-être de tous les sens.

La reconnaissance décernée était la suivante :

Parce que l'art et ceux qui le poursuivent sont les véritables gardiens de la beauté et de la santé

La cérémonie de remise des prix a eu lieu lors de la 77e édition du Festival du Film de Venise, dans le cadre du splendide Hôtel Excelsior ; à cette occasion, Zanetti a réitéré les thèmes exprimés dans sa poésie également lors du discours de remerciement. Une occasion importante pour l'homme et l'artiste, qui a une fois de plus souligné le fil qui relie Martino Zanetti au territoire, aux personnes avec lesquelles il partage son activité professionnelle et artistique, et à l'environnement qui l'entoure.

www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it



