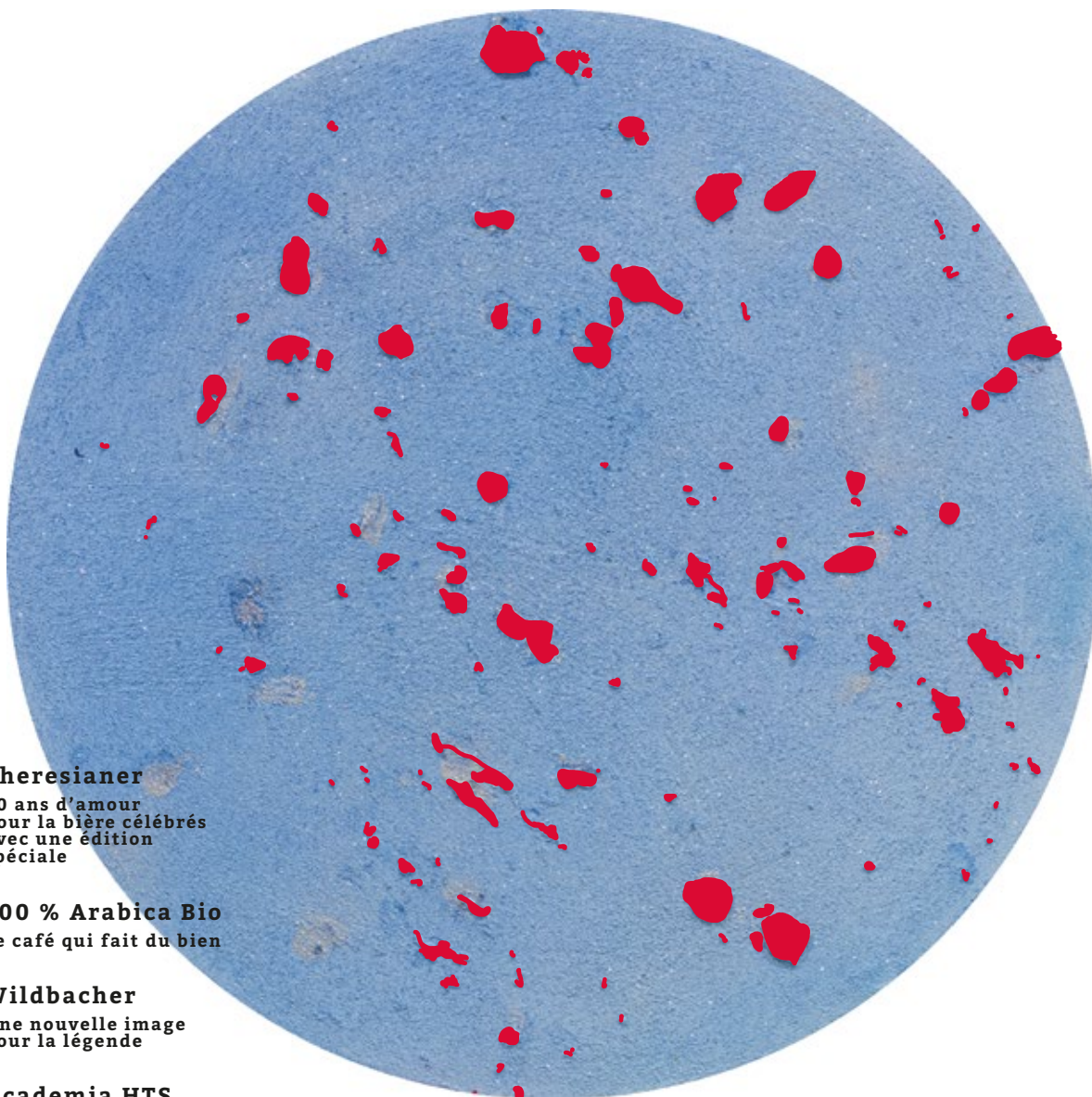


TRADITION

experience the world of Martino Zanetti



Theresianer

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

100 % Arabica Bio

Le café qui fait du bien

Wildbacher

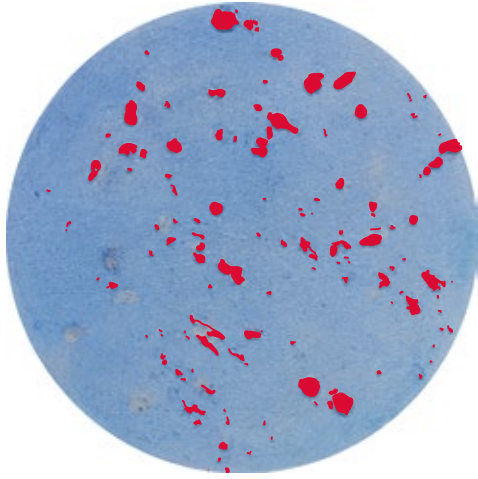
Une nouvelle image
pour la légende

Academia HTS

Un nouveau défi
dans la formation

Groupe Hausbrandt

Le côté numérique



C o u v e r t u r e

“Moon 3”

Martino Zanetti

Mai 2020

Technique mixte sur sac
de jute monté sur bois

Ø 100 cm

*Variante sur le thème: Pantone 199U rouge néon
UV plus épais*



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,

Indice

6

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



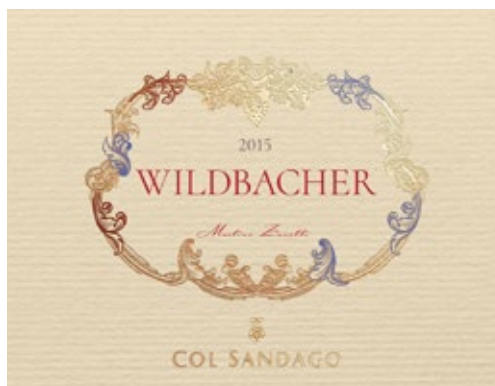
12

Zerocinquanta : et toi, quel personnage es-tu ?



16

Wildbacher, une nouvelle image pour la légende



10

100 % Arabica Bio, le café qui fait du bien



20

Hausbrandt Cold Brew Coffee : même plaisir, nouveau format

22

Academia HTS. Un nouveau défi dans la formation

24 Le côté numérique du Groupe Hausbrandt



26 De nombreuses façons de vivre Noël



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

32 Hausbrandt revient à la télévision avec Alessandro Borghese



34 Hausbrandt et les gâteaux de Pâques

36 Theresianer, cette année encore, la qualité est récompensée

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

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



43 L'art de Martino Zanetti récompensé à Venise

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

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



2000 ↔ 2020
Theresianer Anniversary



BIRRA ITALIANA

La bière Vienna 20 au format 0,75 est produite en **édition limitée**, 1000 bouteilles numérotées de 1 à 1000.



Type
Bière Vienna non filtrée

Teneur en alcool
5,6%

Maturation
> 3 mois

Couleur
Ambrée

Parfum
Notes de malt et parfums de framboise

Goût
Équilibré

Température de service
8-10° C

Accords conseillés
Bière pour tout le repas, particulièrement recommandée avec la charcuterie et les fromages d'âge moyen. Gâteaux (par exemple, des tartes)



**Carton avec
bouteille de 0,75 l**



**24 bouteilles
à partir de 0,33 l**



La boîte avec fermeture de tiroir contenant la bouteille de 0,75 l

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.

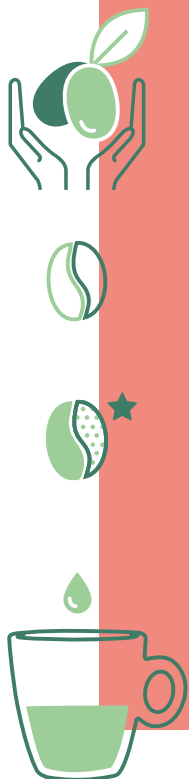
Et c'est précisément Vienna, bière portant le nom de la capitale des Habsbourg, qui a été choisie pour célébrer cet important anniversaire. Une bière qui incarne parfaitement les traditions

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 écrin 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.



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.



**Un mélange biologique,
doux et équilibré.
Notes fruitées d'amande,
Sauveur Intense
et l'étreinte de la nature.**



IT-BIO-021

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.

Zerocinquanta : et toi, quel personnage es-tu ?



“Ils sont faits
de la même
substance que
les rêves ! Leur
arôme intense
est enfermé
dans l'espace
d'une gorgée”



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.

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.



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.

COULEUR : Ambre intense

ARÔME : Intense avec d'agréables notes de malt

GOÛT : Doux et torréfié, avec des notes de fruits mûrs

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9-11 °C

TENEUR EN ALCOOL : 6,5 % Vol.

FORMAT : 0,50 L

CONSEILS D'ALLIANCE : Pâtes avec sauce à la viande ou à l'amatriciana, lasagnes, rôtis, daube à la bière, goulasch, fromages affinés, gâteau aux amandes



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.

COULEUR : Jaune paille intense

ARÔME : Des notes de houblon et de levure

GOÛT : Malt et houblon bien équilibrés

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6-8 °C

TENEUR EN ALCOOL : 4,9 % Vol.

FORMAT : 0,50 L

CONSEILS D'ALLIANCE : Tartines, pâtes à la tomate et au basilic, spaghetti aux palourdes, pizza margherita, grande salade aux tomates et caprese



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.

COULEUR : Ambre foncé aux reflets orangés

ARÔME : Intense, aromatique, épicé

GOÛT : Décisif, riche, complexe

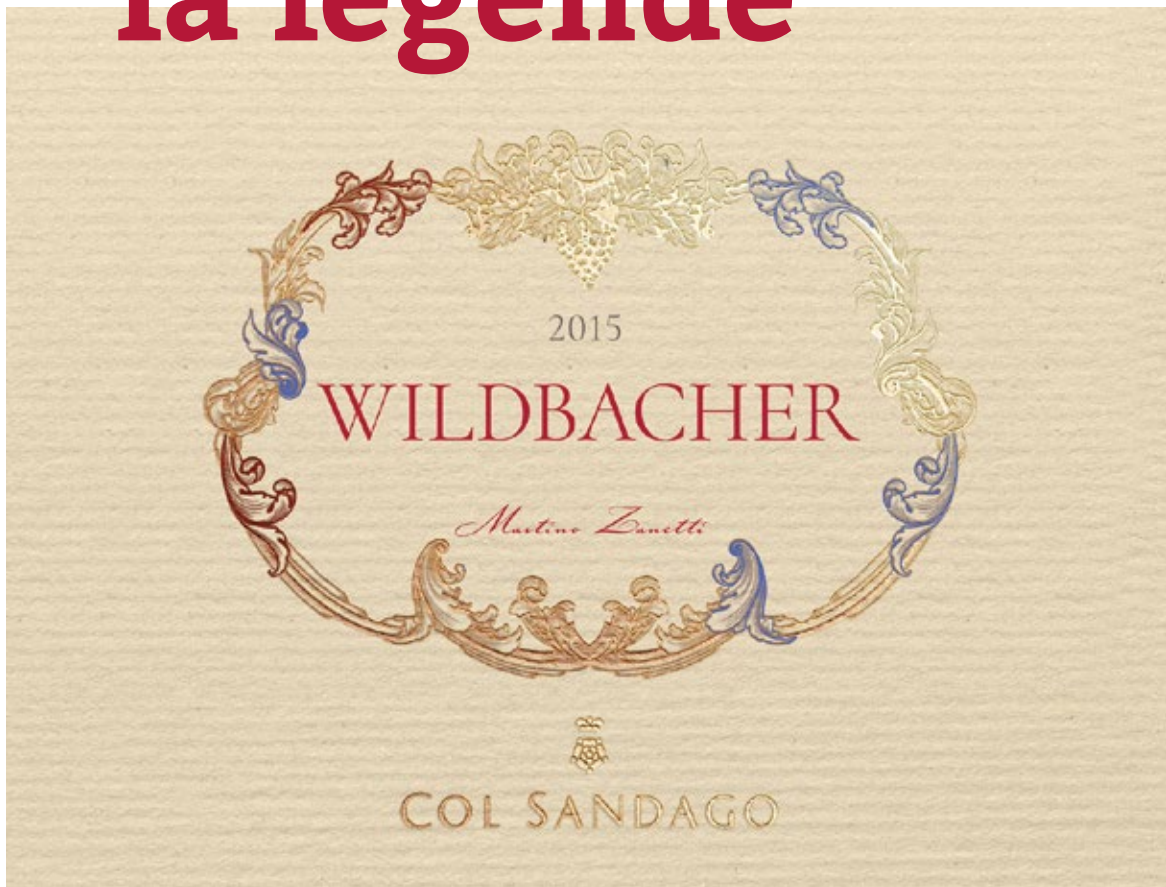
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9-11 °C

TENEUR EN ALCOOL : 5,8 % Vol.

FORMAT : 0,50 L

CONSEILS D'ALLIANCE : Turbot et autres poissons cuits au four et aliments savoureux, charcuterie épicée, fromages à croûte lavée très affinés, club sandwiches, en apéritif accompagnée de collations salées

Wildbacher, une nouvelle image pour la légende



« ... 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

Couleur

Rouge intense

Parfum

Ample, intense, avec des notes de baies, d'herbes et d'épices douces

Goût

Élégant et vigoureux à la fois, bien structuré et tannique, avec une bonne acidité en finale qui donne de la fraîcheur

Alliances

Accompagne les plats de viande salée, les viandes braisées, le gibier en général et les fromages affinés

Température de service

18 °C

Teneur en alcool

13 % vol.

Acidité

5,6 g/l





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 écrins 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 têtu qui arrive dans la campagne de Susegana, dans les Marches de Trévise.



PLANIFICATION
SCRUPULEUSE DES
RANGS



RÉCOLTE
PAR LA MAIN



3 ANS DE REST
EN FÛTS DE CHÊNE



12 MOIS DE REPOS
EN BOUTEILLE





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.

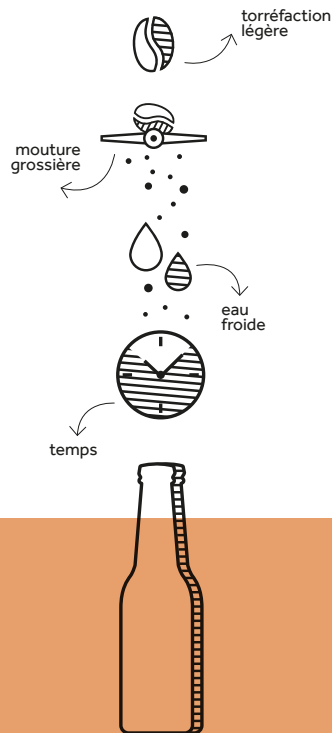
Même après la récolte, le Wildbacher est traité comme un prince : il dort longtemps (au moins 3 ans) dans des fûts de chêne fabriqués pour l'occasion, et repose encore 12 mois dans sa bouteille avant de révéler au monde ses notes de fruits rouges et de mûres, de fleurs sauvages et d'herbes aromatiques.

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



« 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



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 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.



ORIGINE: ÉTHIOPIE



COCKTAILS

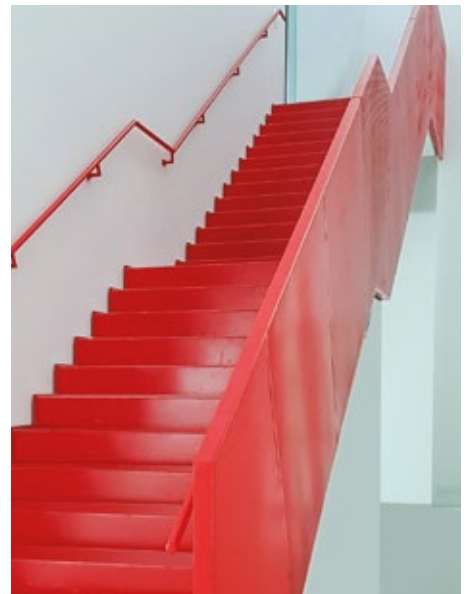
- BREW AMERICANO**
- BREW FASHIONED**
- BREW JULEP**
- GINGER JAZZ**
- CITRIC BREW**
- BERRYCINO**



→ découvrez toutes les recettes vidéo

Academia HTS. Un nouveau défi dans la formation

COL SANDAC



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 HTS 1892 S.p.A. 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.

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 éditorialiste 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 aujourd'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 principaux 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.



amazon.it

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 S.p.A. (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.

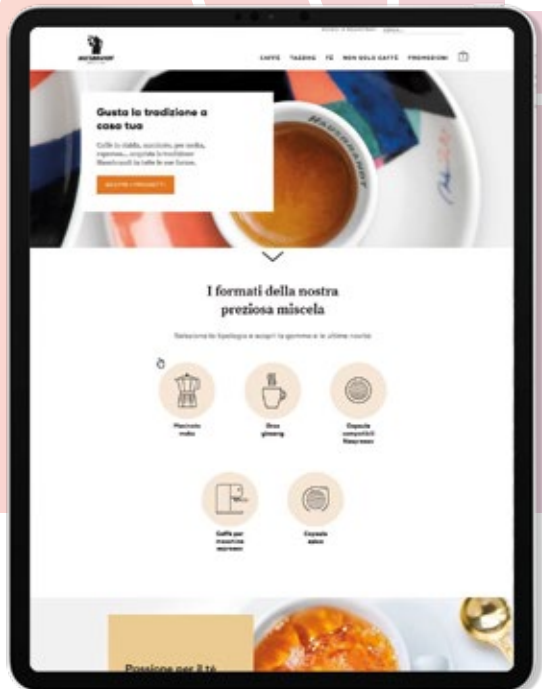
Le défi quotidien est d'intégrer de plus en plus les activités en ligne/hors-ligne pour offrir à nos consommateurs des expériences d'achat et de produits dépassant la simple consommation, et afin que le passage entre les canaux soit imperceptible. L'ensemble des différents points de contact contribuent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

3/ 4/ 1/

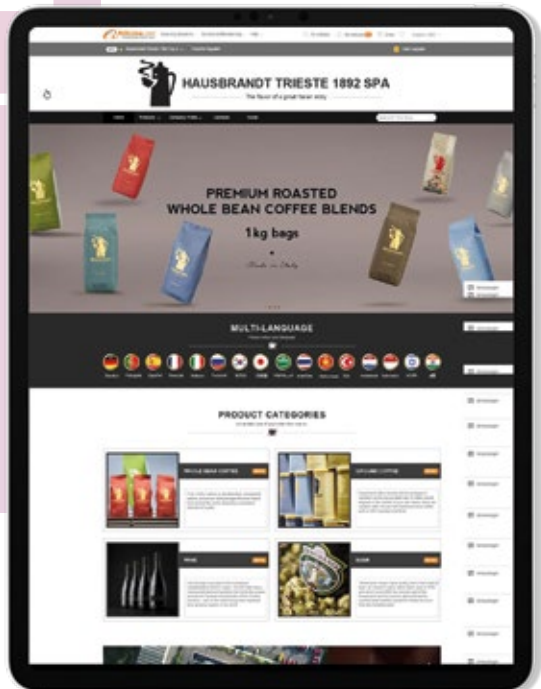
E-COMMERCE
hausbrandt.it/shop

PROFILS SOCIAUX
hausbrandt
theresianer
colsandago
birrazzerocinquantata

SITES INSTITUTIONNELS
hausbrandt.it
theresianer.it
colsandago.it
zerocinquantata.beer



shop.hausbrandt.it



alibaba.com

De nombreuses façons de vivre Noël

NOËL 2020



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 *Sophisticqué* 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 écrins 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'embarras 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.

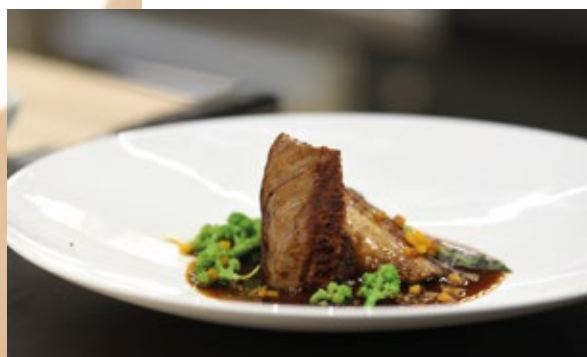
L'apéritif le plus apprécié est le **Wildbacher Brut Rosé** : sa robe rose est devenue un surprenant protagoniste laissant place à son vaste éventail d'arômes fruités et floraux. **Wildbacher** est le rouge qui a accompagné de nombreuses rencontres et banquets amicaux, ainsi que **Camoi**, le merlot 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.





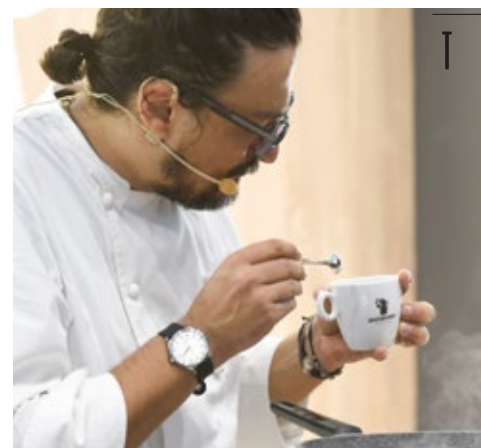
**Alessandro
Borghese,
l'inspiration
créative rencontre
le café de qualité**



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 Sigep, qui a eu lieu du 18 au 20 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 Sigep, 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.



31



Regardez la vidéo sur 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 counter in a kitchen. In the background, there are shelves with various items, including a large red neon sign that says 'BKS'.

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 100 % Arabica.



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 ».

RECETTE

M A R I T O Z Z O

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.

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.



GOURMET COLUMBUS
100 % ARABICA



ESPRESSO



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.



Theresianer, cette année encore, la qualité est récompensée

96



95



94



94

300

BIÈRES

50

CATÉGORIES

12

PAYS

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.

90



90



89



89





Couleur
Rouge intense

Parfum
Ample, intense, avec des notes de baies, d'herbes et d'épices douces

Goût
Élégant et vigoureux à la fois, bien structuré et tannique, avec une bonne acidité en finale qui donne de la fraîcheur

Alliances
Accompagne les plats de viande salée, les viandes braisées, le gibier en général et les fromages affinés

Température de service
18 °C

Teneur en alcool
13 % vol.

Acidité
5,6 g/l



ROSSO
88/89,99 POINTS



Couleur
Rosé intense

Parfum
Ample, fruité et floral à la fois, avec des notes claires de fraises des bois et de pétales de rose

Goût
Sec, harmonieux et équilibré, avec de grandes persistance et réponse rétro-olfactives

Alliances
Idéal à l'apéritif, il accompagne très bien les entrées légères à base de légumes et les fromages frais. Excellent également avec du poisson cru mariné

Température de service
8 °C, refroidir juste avant de servir

Teneur en alcool
12 % vol.

Acidité
6,5 g/l



GOLD
90/94,99 POINTS



Parfum
Ample avec des notes fruitées et florales

Goût
Sec et harmonieux, très savoureux, agréable et persistant

Alliances
Excellent à l'apéritif, convient à l'ensemble du repas, en particulier aux plats délicats et aux poissons

Température de service
8 °C

Teneur en alcool
11,5 % vol

Acidité
6-6,5 g/l



ROSSO
88/89,99 POINTS

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.

Mostra del cinema di Venezia 2020



MOSTRA INTERNAZIONALE
D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA 2020

2 / 12
SEPTEMBRE 2020

40

|



Hausbrandt et Theresianer parmi les stars du 77^e 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.





Notre présence au 77^e 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.

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 77^e 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.





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 77^e 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.

