

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE



3 EDITORIALE

GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

- 4 I Cremosi
- 5 Natale 2010
- 7 Case Bianche e Tenuta Col Sandago: il gusto dei nuovissimi siti internet
- 8 Birra 0.75

5



24



11



8

PRIMO PIANO

- 10 10 anni di Theresianer
- 11 Una nuova collaborazione con il gruppo Airst
- 13 Il nuovo traguardo DOCG

GLI SPECIALI DI HAUSBRANDT

- 14 Concorso Coffee & Vinci

RICORDANDO

- 16 Grand Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana
- 16 Vinitaly
- 17 Fritto Misto
- 17 Carreri Day
- 18 Louis Vuitton Cup
- 19 Cantina Porte Aperte
- 19 Pitti Uomo
- 20 Anghio
- 21 Il Muro di Ca' del Poggio

DA NON PERDERE

- 22 Summer Jamboree
- 23 Birreria Porte Aperte

THERESIANER LAB

- 24 La Legge di Purezza

DAL MONDO

- 25 Avek
- 26 Austro Deli Pty Ltd

NOI DI HAUSBRANDT

- 27 Intervista a:
Caffetteria Dona Flor (Bari)
Garage Caffè (Treviso)
Le Colonne Ice Café (Vicenza)

LE VOSTRE VOCI

- 30 Galloway (Padova)
- 30 Ristorante Quinzi & Gabrieli (Roma)
- 30 Forum (Treviso)
- 31 La Pasqualina (Tarzo)
- 31 Premiazione Giani
- 31 Inaugurazione Terrazza Hotel De La Ville (Roma)

3 EDITORIAL

TASTE & SAVOUR OUR NEW PRODUCTS

- 4 I Cremosi
- 5 Christmas 2010
- 7 Case Bianche and Tenuta Col Sandago Vineyards: the "taste" of the new websites
- 8 Beer 0.75

A CLOSER LOOK

- 10 10 years of Theresianer
- 11 A new business relationship with Gruppo Airst
- 13 The new DOCG recognition

HAUSBRANDT'S SPECIAL PRIZES

- 14 Coffee & Vinci Competition

RECENT EVENTS

- 16 Italian Catering Industry's Grand Trofeo d'Oro
- 16 Vinitaly
- 17 Fritto Misto
- 17 Carreri Day
- 18 Louis Vuitton Cup
- 19 Open Cellar Day
- 19 Pitti Uomo
- 20 Anghio
- 21 Muro di Ca' del Poggio

NOT TO BE MISSED

- 22 Summer Jamboree
- 23 Brewery Open Weekend

THERESIANER LAB

- 24 The Purity Law

FROM AROUND THE WORLD

- 25 Avek
- 26 Austro Deli Pty Ltd

THE HAUSBRANDT FAMILY

- 27 Interview at:
Caffetteria Dona Flor (Bari)
Garage Caffè (Treviso)
Le Colonne Ice Café (Vicenza)

YOUR VOICES

- 30 Galloway (Padova)
- 30 Quinzi & Gabrieli Restaurant (Roma)
- 30 Forum (Treviso)
- 31 La Pasqualina (Tarzo)
- 31 A Special Recognition for Giani
- 31 Opening Terrace Hotel De La Ville (Rome)

Enjoy

"Hausbrandt" and "Theresianer" on



EDITORIALE

EDITORIAL

*Coltivare una storia
di passione e qualità,
per riempire di
piacere ogni singola
tazzina di caffè.
Cultivating a history
of passion and
quality, to fill every
single cup of coffee
with enjoyment.*

Siamo orgogliosi. Orgogliosi della nostra azienda, di ciò che abbiamo costruito in tanti anni di storia. Orgogliosi di quello che abbiamo raggiunto in questi primi sei mesi del 2010: un anno difficile, che ha messo a dura prova molte aziende, ma non ha fermato la nostra crescita in termini di prodotto, servizio, immagine e notorietà. Con la nostra serietà, la nostra esperienza e la nostra passione abbiamo portato la qualità Hausbrandt in Brasile, affermando così la presenza del marchio in tutti i cinque continenti. Confindustria ha festeggiato con noi i 100 anni di Hausbrandt, riconoscendo alla nostra realtà imprenditoriale un ruolo importante nello sviluppo dell'economia italiana e premiando il nostro lavoro, il nostro impegno nel fare "cultura del gusto e della qualità". La nostra birra Theresianer ha ottenuto premi e riconoscimenti importanti: basta ricordare la vittoria di due medaglie d'oro e due d'argento al prestigioso "World Beer Championship", vittoria che ha confermato Theresianer come la migliore birra al mondo. Il nostro orgoglio è



Il presidente / Chairman
Martino Zanetti



ciò che facciamo e come lo facciamo: dalla tazzina di caffè a questo numero di Drink In che state per sfogliare, leggere, assaporare.

We are proud. Proud of our company and proud of what we have built over the course of our long history. Proud of what we have accomplished in the first six months of 2010 – a difficult year that has tested many companies, but has not stopped Hausbrandt's growth in terms of products, services, image and reputation. Through our professionalism, experience and passion, we have brought Hausbrandt's high quality to Brazil, thus establishing the brand's presence on five continents. Confindustria participated in a celebration of our company's 100 years of history, recognizing the important role Hausbrandt has played in Italy's economic development and rewarding our hard work and our dedication to creating a "culture of taste and high quality". Our Theresianer beer has received important awards and recognitions, winning two gold medals and two silver medals at the prestigious World Beer Championship – a victory that confirmed Theresianer's status as the best beer in the world. Our pride goes into what we make and how we make it, whether it is a cup of coffee or this issue of Drink In that you are about to browse through, read and savour.

Martino Zanetti

I CREMOSI



*Piacere cremoso,
delizia freschissima: nel
vostro bar Hausbrandt
si assapora l'estate.
A creamy pleasure, a
cold delight: savour
summer at your
Hausbrandt cafe.*

Profumano di caffè i caldi giorni d'estate, rinfrescano il palato e sono pronti a conquistarlo con tutta la dolcezza della qualità italiana: sono "I cremosi" Hausbrandt, delizie di crema fredda al caffè da assaporare nei giorni più caldi. Perfetti come momento goloso da gustare a cucchiaio, "I cremosi" sono una dolce scoperta da abbinare anche alla panna fresca o alla crema di latte per la versione estiva del mitico "macchiato". Hausbrandt ha pensato così ad una nuova espressione del piacere espresso da affiancare alla classica, irrinunciabile tazzina. "I cremosi" sono protagonisti dell'estate e del vostro bar Hausbrandt: serviteli nell'esclusiva coppa personalizzata di

*Delizie di crema
fredda al caffè
Delicious coffee
frappes*

vetro. E presentateli ai vostri clienti con la comunicazione golosa che Hausbrandt ha pensato per voi: dal display da banco al totem da esterno. Perché i piaceri cremosi Hausbrandt non possono passare inosservati.

Hausbrandt's "I Cremosi", delicious Italian coffee frappes, are a refreshing, sweet and irresistible temptation for the palate that adds a touch of coffee to a hot summer's day. Perfect as a treat to be savoured with a spoon, "I Cremosi" are a sweet discovery that can be combined with single cream or half cream to create a summer version of the legendary "macchiato". This Hausbrandt creation offers a new way to enjoy coffee, complementing the classic and irreplaceable espresso.

"I Cremosi" will be the hit of the summer and of your Hausbrandt cafe - serve them in the exclusive custom glass. Introduce "I Cremosi" to your customers with the tempting advertisements Hausbrandt has designed for you,

which range from a sign for the counter to an exterior freestanding sign - these creamy pleasures from Hausbrandt are sure to attract attention.

NATALE 2010

CHRISTMAS 2010

Panettone Glassato e Panettone Delice: Hausbrandt Trieste 1892 presenta la ricetta per un Natale due volte speciale. Firmata per voi da un grande maestro pasticciere. Panettone Glassato and Panettone Delice: Hausbrandt Trieste 1892 has the recipe for making Christmas doubly special. Created for you by a great master pastry chef.

Senza Panettone, che Natale è? Hausbrandt non poteva certo mancare all'appuntamento più dolce e goloso dell'anno. E per rendere l'atmosfera natalizia ancora più invitante, ha chiesto al maestro pasticciere Iginio Massari, figura di spicco nel panorama internazionale dell'alta pasticceria, di creare una ricetta esclusiva in cui il palato potesse davvero riconoscere il gusto unico della più antica tradizione dolciaria italiana. La sua arte si è così espressa in due versioni del panettone natalizio: Glassato e Delice. Entrambe le ricette, esclusive e memorabili ad ogni assaggio, sono frutto di una lunga ed esperta ricerca della composizione perfetta, dell'equilibrio tra gli ingredienti, scelti con estrema attenzione; entrambe devono la loro unicità alla cura nella lavorazione dell'impasto, al rispetto dei tempi di lievitazione e al controllo minuzioso dei parametri necessari per ottenere una perfetta cottura del dolce. Il panettone Glassato esprime così il gusto tipico della tradizione: nel delizioso impasto al delicato aroma di vaniglia, circondato dalla dolcezza di uva passa e canditi; nella glassa croccante, preparata con nocciole del Piemonte e golose mandorle tostate; e nella confezione, resa vivace dal suo colore rosso e impreziosita da un fiocco in doppio raso color avorio. Alla

versione glassata si affianca la ricetta Delice: un dolce d'eccezione, indimenticabile nel suo impasto delicato e fragrante, così come nella pasta d'arancio che lo arricchisce, sprigionando la dolcezza delle migliori arance di Sicilia. Un'eleganza, la sua, che il palato non dimenticherà mai e che gli occhi riconosceranno anche nel colore avorio della sua confezione, che si chiude con la grazia di un nastro doppio



Iginio Massari

raso della stessa tonalità. A queste due ricette da maestro, Hausbrandt ha voluto affiancare la consueta "edizione limitata" che quest'anno rivisita il mondo delle auto d'epoca: la versione "Glassato" si presenta così in una specialissima confezione di latta sulla quale viaggiano profili di automobili coloratissime, alternate a citazioni storiche di vetture indimenticabili. E' la magia del Natale, è la magia del mondo Hausbrandt.



What would Christmas be without Panettone? Hausbrandt could not pass up an opportunity to contribute to the sweetest and most tempting occasion of the year. To make the festive atmosphere of Christmas even more appealing, the company asked master pastry chef Iginio Massari, a leading figure in the world of pastry-making, to create an exclusive recipe featuring the unique taste of Italy's oldest dessert tradition. Massari's creative genius has been fully expressed in two different Christmas cakes: Panettone Glassato and Panettone Delice. Each is the culmination of a long and skilful search for the perfect recipe, an ideal balance of carefully selected ingredients that creates an incomparable and memorable flavour. Their unique taste results from carefully working the dough, allowing it just the right amount of time to rise, and controlling the baking conditions so that each cake comes out of the oven absolutely perfect. Panettone Glassato embodies the taste of tradition – the delicate flavour of vanilla, the sweetness of raisins and candied fruit, the hard icing prepared with Piedmont hazelnuts and delicious toasted almonds, and the festive red packaging trimmed with an ivory satin bow. In addition to the iced version, Hausbrandt offers the exceptional Panettone Delice – an unforgettable, delicate and fragrant cake enhanced with "pasta d'arancio" (an orange paste similar to almond paste) that releases the sweetness of the best Sicilian oranges. An elegance that the palate will never forget and that the eye will recognize in the ivory packaging, trimmed with a satin ribbon of the same colour. As in previous years, Hausbrandt will offer a limited edition version in addition to these classic cakes created by the master. This year, the theme is the world of vintage cars – Panettone Glassato will be available in a very special tin decorated with colourful car



motifs and historical quotes about unforgettable cars. This is the magic of Christmas, the magic of the world of Hausbrandt.

Natale Hausbrandt: una festa anche per gli occhi.

I barattoli con le 3 miscele irrinunciabili: Moka, Decaffeinato e Gourmet. Il panettone glassato d'epoque con la sua confezione da collezione. E poi ancora l'espositore, la shopper, il cartello vetrina... tutto, nel mondo Hausbrandt, si veste di una grafica speciale per rendere ancora più goloso il Natale 2010. E' il Natale della tradizione, vero e genuino come una volta, ma riletto in una chiave nuova, ironica e coloratissima. E' il Natale della memoria di Hausbrandt e di tutti gli intenditori di caffè: ecco scorrere davanti ai nostri occhi le prime immagini pubblicitarie dell'azienda; ecco la prima campagna pubblicitaria che ha fatto storia. Ecco i nostri luoghi: l'immagine della facciata della torrefazione a Trieste, la prima macchina che portava a tutta la città il nostro marchio e il nostro caffè... sono le icone del mondo Hausbrandt che affiorano da un paesaggio d'altri tempi, rigorosamente in bianco e nero. Per festeggiare il Natale anche con gli occhi.

The pleasure of tradition
THE PLEASURE OF TRADITION

A Hausbrandt Christmas is also a feast for the eyes.

The tins containing Hausbrandt's three essential blends, Moka, Decaffeinated and Gourmet, the vintage collector's tin for Panettone Glassato, as well as display stands, shopper bags and signs for the window... everything, in the world of Hausbrandt, will feature special graphics to make Christmas 2010 even more enticing. The traditional Christmas of the past, as authentic and real as it once was, but reinterpreted in a new, whimsical and very colourful way. The Christmas that lives on in the memory of Hausbrandt and of all coffee connoisseurs - the company's first advertising graphics flash before our eyes, followed by the first advertising campaigns that made history. Images from our



company's past: the facade of the roasting plant in Trieste, the first machines that brought our brand and our coffee to every corner of the city... icons of the world of Hausbrandt that resurface from another time, strictly in black and white. A Christmas celebration for the eyes.

Sotto l'albero Theresianer, una birra che ha il gusto di una magia unica.

Il profumo perfettamente riconoscibile della frutta secca, un corpo rotondo che abbraccia il palato, un gusto leggermente speziato e la sua innata morbidezza: è la Birra d'Inverno, una birra speciale che Theresianer dedica al Natale. Nessun altro momento dell'anno ha una birra così: pensata per l'occasione, prodotta per la festa

più invitante dell'anno, unica nella sua definizione di gusto e aroma. La Birra d'Inverno Theresianer porta, nella sua ricetta, la magia del Natale. Ricorda, fin dal primo assaggio, il suo calore e il piacere di condi-

videre un momento unico. Perfetta se degustata da sola, questa birra abbraccia piacevolmente i formaggi piccanti e stagionati. Per scoprire la sua avvolgente intensità ed esaltarne il sapore, lasciatevi tentare da un incontro esclusivo come la festa che state assaporando: la Birra d'Inverno con il cioccolato puro extra fondente. E' un regalo che Theresianer dedica al vostro palato.

Under the Theresianer Christmas tree, a beer with a magical taste.

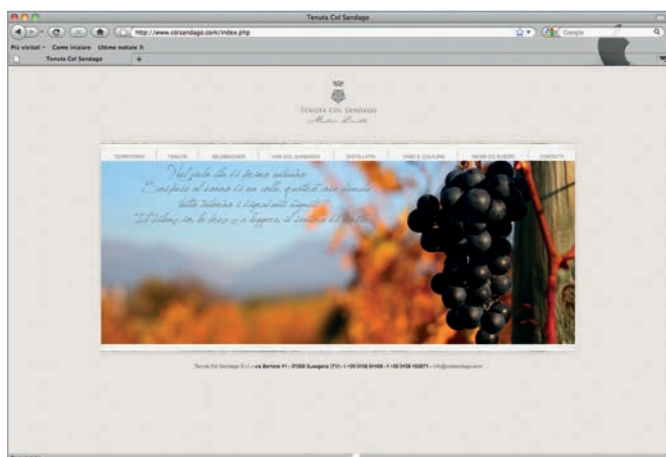
The distinctive aroma of dried fruit, a well-rounded body that envelops the palate, a slightly spicy taste and an innate smoothness - these are the unique features of Birra d'Inverno, a special beer that Theresianer has created just for Christmas. During no other season is such a remarkable beer offered - with its incomparable taste and aroma, it was designed for this festive occasion, the most inviting holiday of the year. Theresianer's Birra d'Inverno embodies all of the magic of Christmas in its recipe. From the very first sip, it evokes the holiday's warmth and the pleasure of sharing a special moment. It is perfect alone or as an accompaniment to savoury and aged cheeses. To discover the beer's enveloping intensity and heighten its flavour, try a tempting combination that is as wonderful as the holiday season itself - Birra d'Inverno with extra-dark chocolate. It is Theresianer's gift for your palate.



CASE BIANCHE TENUTA COL SANDAGO IL GUSTO DEI NUOVISSIMI SITI INTERNET THE "TASTE" OF THE BRAND NEW WEBSITES

*Vini Tenuta Col Sandago
e Case Bianche: due grandi
nomi, due nuovi siti internet.
Cliccate e degustate.
Wines from Tenuta Col
Sandago and Case Bianche
Vineyards: two great names,
two new websites.
Click and enjoy.*

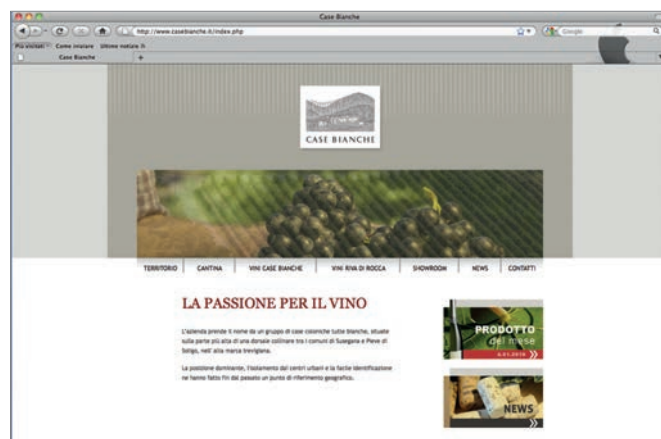
Visitando i nuovi siti www.casebianche.it e www.colsandago.com si riconosce il piacere di degustare un buon vino: un gesto perfetto nella sua semplicità. Un gesto raffinato che si ferma su ogni dettaglio perché l'occhio, il naso e il palato possano scoprire ciò che rende grande e unico "quel" vino. Nel progettare i nuovi siti, si è pensato proprio a questo gesto che rappresenta le due tenute, la loro terra, i loro vigneti e le loro etichette. Digitando



uno dei due indirizzi internet si entra in una prima pagina che li accomuna, a significare che entrambe le aziende sono guidate dalla medesima filosofia: la qualità, in ogni particolare. Poi, da lì, basta un click per entrare nel mondo di vini che si desidera navigare e di cui si desiderano scoprire il carattere e le particolarità. Si può visitare la tenuta Case Bianche, con il suo sito ricco di notizie oggi ancora più mirate sui prodotti e sulle offerte commerciali e con un focus più tecnico dell'azienda. E' questa la tenuta che produce, a proprio marchio, Proseccchi di altissima qualità, uno dei quali DOCG (prosecco Vigna del Cuc). Oppure si può scegliere di entrare in Col Sandago, la tenuta che identifica i

vini d'élite, come il rosso Wildbacher. Due marchi, due identità che si distinguono nel panorama dei vini nazionali ed internazionali: diverse nel loro carattere, nelle loro etichette, ma unite da quella passione per la perfezione del gusto, del gesto, del prodotto che si riconosce anche nei siti che le rappresentano.

Visiting the new websites www.casebianche.it and www.colsandago.com is similar to the pleasure of tasting a good wine – a gesture that is perfect



in its simplicity. A sophisticated gesture that takes note of every detail, allowing the eyes, nose, and palate to discover what makes "that wine" special and unique. The inspiration for the design of the new websites was this very same gesture, symbolizing the two vineyards, their land, their vines and their labels. When either website address is entered, the user is brought to a common home page, indicating that both companies are guided by the same philosophy – quality in every detail. One click then leads to the vineyard that the user would like to explore; from that page, the various features and characteristics of the wines can be discovered. Users can visit Case Bianche Vineyard's website, which offers news focusing on products and sales, and information about the company's technical aspects. This vineyard produces, under its own label, Proseccos of the highest quality, one of which is DOCG (Prosecco Vigna del Cuc). Alternatively, users can choose to enter the website for Col Sandago, a vineyard that is synonymous with elite wines like Wildbacher, a red wine. Two labels, two identities that stand apart from other national and international wines – though they have different labels and characteristics, they share a passion for perfection in the taste, in the "gesture" and in the product that is also evident in the design of their websites.

BIRRA 0.75

BEER 0.75

Theresianer si presenta nell'inedito formato da 0.75 L: è la nuova definizione della birra di qualità. Italianissima e rigorosamente "doc".

Theresianer is now available in a novel 0.75 L format: the new definition of quality beer. Quintessentially Italian and strictly "doc".

Grazie al nuovo formato della birra, Theresianer porta il piacere della birra in ristoranti ed enoteche di qualità.

Un'italiana di qualità che non rinuncia certo alla pizza, ma che incontra con gusto e originalità anche i piatti più diversi, non solo della cucina tradizionale. Il marchio Theresianer, nato 10 anni fa e da sempre portavoce della qualità italiana per quanto riguarda il mondo della birra, si presenta oggi in un nuovo formato: 0.75 L, lo stesso formato della classica bottiglia di vino. Un modo per introdurre la birra di qualità italiana in un nuovo canale di mercato, prima riservato quasi esclusivamente al vino; per riconoscere le sue differenti e sottili modulazioni di sapore, colore, intensità e far apprezzare il suo ruolo di perfetta accompagnatrice di piatti tradizionali e non. Non solo un nuovo formato, dunque, ma una nuova definizione del piacere birra. Un piacere da 0.75 L che Theresianer farà scoprire in tre diverse referenze: la Theresianer **Premium Pils**, una bionda che si fa conoscere per il suo profumo equilibrato e si afferma al palato con il suo gusto ricercato, piacevole incontro di orzo distico e luppoli Saaz; la **Wit**, definita dal suo profumo intensamente fruttato, memoria dei lieviti pregiati che la compongono, dal suo carattere piacevolmente frizzante e dal suo gusto complesso e articolato; e la Theresianer **Bock**, riconoscibile al primo sguardo per il suo colore ambrato e poi inconfondibile al gusto per il suo aroma morbido e tostato, circondato da sentori di frutta matura. Sono loro le tre Theresianer in formato speciale: dedicato agli amanti della birra, italianissima e "doc".

Theresianer porta il piacere della birra in ristoranti ed enoteche di qualità. Theresianer brings the pleasure of beer to fine restaurants and wine shops.



Thanks to the new format, Theresianer can now bring the pleasure of beer to fine restaurants and wine shops.

A quality Italian beer that goes well, of course, with pizzas and traditional cuisine, but that can also provide a tasteful and original accompaniment to a wide range of dishes. The Theresianer brand, which was created ten years ago and has always been representative of Italian quality in the world of beer, now offers its products in a new format: 0.75 L, the classic size of a wine bottle. This is a means of introducing high-quality Italian beer into a new market channel that was previously reserved almost exclusively for wine; it is also a way to draw attention to its diverse and subtle nuances of flavour, colour and intensity, and to provide an opportunity for people to discover its role as the perfect accompaniment to both traditional and non-traditional dishes. As such, this is not merely a new format, but a new definition of the pleasure of beer. The 0.75 L format is available in three different varieties: Theresianer **Premium Pils**, a blonde that is known for its balanced aroma and sophisticated flavour, an appealing combination of two-row barley and Saaz hops; **Wit**, defined by its intensely fruity aroma (resulting from the fine yeast), appealing effervescence and its complex and well-structured taste; and Theresianer **Bock**, featuring an amber colour that makes it immediately recognizable, an unmistakable taste and a smooth, roasty aroma with scents of ripe fruit. These are the three Theresianer beers available in this special format that is designed for beer lovers, quintessentially Italian and "doc".



Theresianer Wit



Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e defl nirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. È un piacere che non conosce fretta, ma che ama lasciarsi catturare in un istante: eccolo nel colore giallo paglierino, nel gusto sofo sticato, nel profumo, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato. Poi, il suo carattere dissetante e la sua anima frizzante affi orano insieme per dichiararsi nel sapore unico che la rende indimenticabile. Così è lei: un amore a prima vista da assaporare in ogni sua singola nota.

Barley and wheat from Bavaria combine in perfect harmony to create an unmistakable taste. It is a pleasure to be savoured, a moment to be appreciated – the straw yellow colour, the sophisticated taste, the intensely fruity aroma resulting from fine top-fermenting yeast. The beer's refreshing character and effervescent spirit emerge, producing a unique flavour that makes it unforgettable. Love at first sight – a moment when every nuance must be savoured.

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso di frutta
Gusto: complesso e articolato
Temperatura di servizio: 6-8°C
Gradazione alcolica: 5.1%
Colour: straw yellow
Aroma: intensely fruity
Taste: complex and well-structured
Serving temperature: 6-8°C
Alcohol content: 5.1%

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate. Ottima anche come aperitivo.
Serving suggestions: fish dishes, charcuterie, salads. Also excellent as an aperitif.



Theresianer Bock



Si annuncia con l'intensità del suo profumo, pervaso da chiare note di malto. Si fa riconoscere per la sua schiuma, compatta, fi ne e persistente. Lei, decisa e moderatamente frizzante, afferma così il suo gusto, permettendo al nostro palato di scoprirne ogni particolare: dall'equilibrio perfetto del suo corpo, a quel non-so-che di delicatamente amaro che abbraccia il suo aroma, morbido e tostato. Ma prima di tutto è il suo colore a parlare di questa birra: indiscutibilmente ambrato, come si addice ad una protagonista di carattere, proprio come lei.

The first impression is the intensity of its aroma, with strong pervasive notes of malt. It has a distinctive head that is compact, fine and persistent. The taste is assertive and moderately effervescent, allowing the palate to discover every detail – from the perfectly balanced body to the delicately bitter note in its smooth, roasty aroma. But the most striking characteristic is its colour – undeniably amber, befitting a beer of this quality.

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%
Colour: deep amber
Aroma: strong, with pleasing notes of malt
Taste: smooth and roasty, with notes of ripe fruit
Serving temperature: 9-11°C
Alcohol content: 6.5%

Abbinamenti consigliati: formaggi abbastanza stagionati, salumi saporiti alle erbe o cotti alla brace, pasta al ragù, alla matriciana, lasagne e arrosti.
Serving suggestions: aged cheeses, charcuterie (seasoned with herbs or grilled), pasta with meat sauce or pancetta and tomato sauce, lasagne and roast meat.



Theresianer Premium Pils



Ogni volta che si ascolta il suo gusto ricercato... inevitabilmente si ritorna là: a Pilsen, una cittadina della Repubblica Ceca, situata non lontano dalla Baviera dove lei è nata. Luoghi in cui da secoli si coltivano orzo distico con la scorza particolarmente fi ne e luppoli Saaz, dall'aroma delicatissimo. Sono loro l'anima di questa birra: così unica da rapire i sensi con il suo profumo equilibrato e deciso, che non lascia spazio ad "altre".

When tasting this beer's sophisticated flavour... one is inevitably transported back to Pilsen, the town in the Czech Republic (located not far from Bavaria) where it originated. For centuries, these areas have grown a two-row barley with a particularly thin husk and Saaz hops, which have a very delicate aroma. These two ingredients are the soul of this beer, a beverage so unique that it captivates the senses with its distinct, balanced aroma and leaves no room for any "others".

Colore: giallo paglierino naturalmente torbido
Profumo: intenso di luppolo
Gusto: secco, con note di cereale e luppolo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Gradazione alcolica: 5.0%
Colour: straw yellow, of course cloudy
Aroma: intense aroma of hops
Taste: dry, with notes of grains and hops
Serving temperature: 6-8°C
Alcohol content: 5.0%

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate. Ottima anche come aperitivo.
Serving suggestions: fish dishes, charcuterie, salads. Also excellent as an aperitif.



10 ANNI DI THERESIANER

10 YEARS OF THERESIANER



*Antica Birreria
di Trieste 1766*

***I 10 anni di una birra
italianissima, un pianoforte,
una serata speciale:
come Theresianer.***

***The 10th anniversary of a
quintessentially Italian beer, a
piano and an evening as special
as Theresianer.***

Era un compleanno da gustare insieme: i 10 anni di Theresianer. Una struttura trasparente ha sorpreso il giardino dell'azienda, accogliendo i tavoli illuminati dalla luce calda delle candele. Una musica, dolce e raffinata, nasceva da un piano che si trovava proprio lì, per sottolineare con le sue note questa splendida serata. Era lo scorso 21 maggio, una data memorabile per tutti i collaboratori dell'azienda.

Un evento dentro il mondo Theresianer, per ricordare quella sinergia che lega tutte le persone che vi lavorano con la stessa passione e lo stesso entusiasmo di chi da sempre guida questa realtà triestina.

Le parole di Tullio Zangrando, mastro birraio di Theresianer, hanno inaugurato l'evento raccontando i 10 anni dell'azienda, le notizie curiose, gli aneddoti su Trieste e spiegando ai presenti che cosa significa essere una realtà moderna come lo è Theresianer.

Molti applausi hanno accompagnato il momento dell'omaggio al signor Zanetti e la dedica che gli uomini della sua azienda hanno scritto per lui: "ad un uomo di grande intuito e passione, che ha sempre saputo guardare lontano". Immane, il taglio della torta che ha

concluso la cena: un rito irrinunciabile, proprio come la birra Theresianer che tutti amiamo.

The 10th Anniversary of Theresianer was an event for us to enjoy together. The company's garden was the setting, with a dazzling, transparent structure erected to accommodate tables illuminated by the warm glow of candlelight. Soft, elegant music drifted from the piano, melodious notes to enhance the splendid evening. The celebration, held on 21 May, was a memorable occasion for everyone involved with the company. This event for Theresianer employees was a reminder of the synergy that puts those who work for the Trieste-based company in tune with the same passion and enthusiasm of those who have always managed it.

The event was kicked-off with a speech by Tullio Zangrando, Theresianer's master brewer, who discussed the company's 10 years of history, interesting news, and anecdotes about Trieste, and explained

what it means to be a modern company like Theresianer.

There was a large round of applause when a moment was taken to honour Mr. Zanetti and to read the dedication that the company's employees had written for him: "to a man of great intuition and passion who has always looked to the future". The traditional cutting of the cake concluded the meal - an essential ritual that is as memorable as the Theresianer beer we all love.

**10 anni
insieme**
10 years together



Lo staff Theresianer con la famiglia Zanetti
The Theresianer staff with the Zanetti family



Christian Romano, mastro birraio Theresianer, con Fabrizio Zanetti, AD dell'azienda.
Christian Romano, Theresianer master brewer, with Fabrizio Zanetti, the company's CEO.

UNA NUOVA COLLABORAZIONE CON IL GRUPPO AIREST

A NEW BUSINESS RELATIONSHIP WITH GRUPPO AIREST

Una nuova collaborazione con il Gruppo Airst: Hausbrandt Trieste 1892 entra nelle isole Ristop e diventa il miglior compagno di viaggio degli italiani. A new business relationship with Gruppo Airst: Hausbrandt Trieste 1892 products are now available at Ristop rest areas, becoming Italy's best "travelling companion".

E' ormai storica la collaborazione tra il Gruppo Airst e Hausbrandt. Dopo essere stato scelto come fornitore di caffè per Briccocafè, Culto, Rustichelli & Mangione e L'Orto, i principali format di locale introdotti da Airst presso aeroporti, stazioni ferroviarie, centri commerciali e factory outlet, Hausbrandt conquista oggi un nuovo format di grande valore: Ristop. In queste isole di ristoro, poste lungo tutte le autostrade italiane, gli automobilisti soddisfano davvero tutte le loro esigenze di viaggio: snack bar, pizzeria, ristorante e market sono aperti 24 ore su 24 perchè ogni viaggiatore possa concedersi un cappuccino, un caffè, una brioche, un alimento di gusto, un libro, un dvd... nel mondo Ristop c'è tutto quello che serve per rendere il viaggio piacevole, con la certezza della massima qualità in ogni scelta. Con questa nuova collaborazione, che garantisce al marchio Hausbrandt una presenza capillare su tutto il territorio italiano, la storica azienda triestina mette il piacere del miglior caffè anche al servizio di chi viaggia. E' certamente un obiettivo importante che consolida il successo della lunga collaborazione tra i due grandi nomi. Da una parte Hausbrandt, con la sua storia, la sua filosofia dell'eccellenza, il suo caffè diventato sinonimo di qualità italiana in tutto il mondo. Dall'altra Airst: un marchio - nato dall'esperienza di Airport Elite, Airst Austria e Very Italian Food - che ha saputo affermarsi a livello internazionale come punto di riferimento nel settore dei format

food & beverage e retail. Controllata dall'Aeroporto Venezia Marco Polo SpA Save, gruppo quotato al mercato telematico Azionario di Borsa Italiana che opera nel settore degli aeroporti, in quello delle infrastrutture di mobilità e nei servizi ai viaggiatori, Airst ha iniziato proprio dall'aeroporto della città veneta il suo straordinario e rapido percorso di crescita fondato sui valori che accomunano tutti i suoi format: artigianalità e accuratezza all'insegna della qualità e del Made in Italy. La sinergia tra Airst e Hausbrandt è fondata proprio sulla condivisione di questi valori che distinguono il loro lavoro, il loro prodotto e il loro servizio. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.

The relationship between Gruppo Airst and Hausbrandt is now sealed. After being selected as the coffee supplier for Briccocafè, Culto, Rustichelli & Mangione and L'Orto - the various Airst chains that have a presence in airports, train stations, shopping centres and factory outlets - Hausbrandt will now also be the supplier for another important chain - Ristop. At Ristop rest areas, which are located along all of Italy's motorways, travellers can truly satisfy all of their needs since there are



snack bars, pizzerias, restaurants and shops that are open 24 hours a day, allowing travellers to enjoy a cappuccino, coffee, brioche, pastry, tasty meal, or to buy books, DVDs, etc. Ristop rest areas have everything you



Airest srl
Via Fratelli Bandiera, 7
Gaggio di Marcon (Ve)
tel 041 2603966
fax 041 2603829
airest@airest.com
www.airest.com

need for an enjoyable trip and offer the certainty that all products are of the highest quality. Through this new business relationship, which ensures Hausbrandt's widespread presence in Italy, the historical Trieste-based company puts the pleasure of an exceptional coffee within reach of every traveller. This is clearly an important achievement that reinforces the success of a long collaboration between two great names: Hausbrandt, with

Caffè Hausbrandt Trieste 1892. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane. Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. coffee. Now available on all Italian motorways.

its history, its philosophy of excellence, and its coffee that is now synonymous with Italian quality throughout the world, and Airest, a brand that arose from the combined experience of Airport Elite, Airest Austria and Very Italian Food, and that has set the international standard for the food & beverage and retail sectors. Controlled by Aeroporto Venezia Marco Polo SpA Save, a group listed on the "Azionario di Borsa Italiana" stock exchange and that operates in the airport, mobility infrastructure and travellers' services sectors, Airest began its extraordinary and rapid path to success in Venice's airport. The group's success is based on values shared by all of the chains - care and attention to detail that ensure "Made in Italy" excellence and quality. The synergy between Airest and Hausbrandt arises precisely from the shared values that distinguish their work, their products and their service. Now available on all Italian motorways.

Airest e Hausbrandt Trieste 1892: una partnership con il gusto dell'eccellenza
Airest and Hausbrandt Trieste 1892: a partnership with a taste for excellence

*Le collaborazioni Airest e Hausbrandt si gustano qui:
Experience the partnership between Airest and Hausbrandt for yourself at:*



RUSTICELLI E MANGIONE.

Qui il piacere del forno è assoluto protagonista. Sono le mani esperte a raccontarlo, lavorando con arte, davanti agli occhi dei clienti, pizza, pane e pasticcini. In un ambiente dove la semplicità diventa stile di vita, la pausa è un piacere perfetto,

rigorosamente genuino e artigianale. Come il caffè Hausbrandt che incontra queste dolcezze.

A chain where delights from the oven take centre stage. Here, experts turn baking into an art form, preparing pizzas, breads and pastries, all in full view of the customers. In this setting, where simplicity is a way of life, a break becomes a pleasure that is as perfect and genuine as the Hausbrandt coffee and sweets that are served here.



CULTO. In un'atmosfera raccolta e piacevole, il gusto e l'olfatto trionfano perdendosi nella ricercata selezione di miscele di caffè, da sorvegliare in versione classica o in combinazioni originali, e nella ricca offerta di delizie di cioccolata provenienti da tutto il mondo. Per Airest e Hausbrandt la tentazione è un vero culto: assolutamente irresistibile.

A refined and pleasant atmosphere where customers can lose themselves in the wonderful scents and tastes, which include a sophisticated selection of coffee blends, available in classic and novel versions, and a large assortment of chocolate delights from around the world. Airest and Hausbrandt form a tempting combination that is absolutely irresistible.

Briccocafé BRICCOCAFFÈ.

Il suo cuore è italiano, come la passione per la qualità che si assapora in questo luogo di gusto. Solo ingredienti di prima scelta, naturali e genuini. Un servizio fatto di cortesia ed attenzione. Le ricette più sfiziose ricette. Anche Hausbrandt vi dà il benvenuto: in tutti i locali Briccocafé.

Like the passion for quality that can be savoured in its restaurants, this chain's heart is Italian through and through. Only the finest natural and authentic ingredients are used, the service is always courteous and attentive, and the tasty dishes are prepared from the best recipes. Hausbrandt is also there to welcome you in all Briccocafé restaurants.



L'ORTO. C'è la voglia di nutrirsi in maniera sana ed equilibrata. Naturalmente solo con ingredienti freschissimi, specialità della cucina mediterranea e regionale, dagli antipasti ai dolci, passando per la pizza e gli spadellati. Naturalmente in un ambiente solare, dove trionfa il colore, l'energia, il gusto e il piacere di dividerlo.

The perfect restaurant for those who value a healthy, balanced diet. Naturally, only the freshest ingredients are used to prepare Mediterranean and regional specialties ranging from antipastos to sweets and from pizza to sautéed dishes. All served in a cheerful atmosphere, where colour, energy, taste and conviviality are the most distinctive features.



RISTOP. Un lungo viaggio in autostrada, la voglia di..., finalmente

la pausa perfetta. Qui, in una delle tantissime isole Ristop dove ogni viaggiatore è soddisfatto: snack bar, pizzeria, ristorante e market, aperti 24 ore su 24, per assecondare scelte di gusto. Con la qualità Airest e Hausbrandt.

During a long trip on the motorway... finally the perfect break. One of the many Ristop rest areas, where travellers can satisfy all of their needs - snack bars, pizzerias, restaurants and shops open 24 hours a day, all offering "tasteful" products. Featuring Airest and Hausbrandt quality.

IL NUOVO TRAGUARDO DOCG

NEW DOCG RECOGNITION

Il nuovo traguardo DOCG delle etichette Case Bianche e Tenuta Col Sandago: il valore di un'origine controllata e garantita. The new DOCG recognition for the Case Bianche and Tenuta Col Sandago labels: the value of controlled and guaranteed designation of origin

La nuova, importante riforma ha interessato 3 etichette delle tenute Case Bianche e Tenuta Col Sandago.

Vigna del Cuc Spumante Brut e Spumante Extra Dry di Case Bianche e Tenuta Col Sandago 11 Dry dell'omonima cantina: sono queste tre etichette ad aver ottenuto il riconoscimento della denominazione DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), grazie all'importante riforma entrata di recente in vigore. Con la vendemmia del 2009, infatti, è stata infatti riconosciuta, ai vini DOC delle zone di Conegliano Valdobbiadene, del Montello e dei Colli Asolani, la nuova denominazione DOCG. A questa novità, si aggiunge la costituzione della doc Prosecco nelle 9 province dove fino ad oggi si è prodotto il prosecco IGT. Questo significa che la parola "prosecco" andrà ad identificare un vino a denominazione di origine e non più una varietà di uva. E' un risultato importante quello raggiunto da questa nuova normativa: un risultato che protegge ulteriormente l'immagine del vino e fornisce una garanzia in più al consumatore. Mentre la nuova DOC uscirà sul mercato non appena i vini saranno pronti, per la DOCG si è stabilita una data unica, il 1 Aprile 2010: una conferma, questa, del legame che unisce i diversi produttori che si sono accordati su questa strategia. Da questa data infatti, ogni bottiglia DOCG riporta precise informazioni che non lasciano dubbi sull'origine del vino e sulla sua qualità: la scritta Conegliano Valdobbiadene e il logo

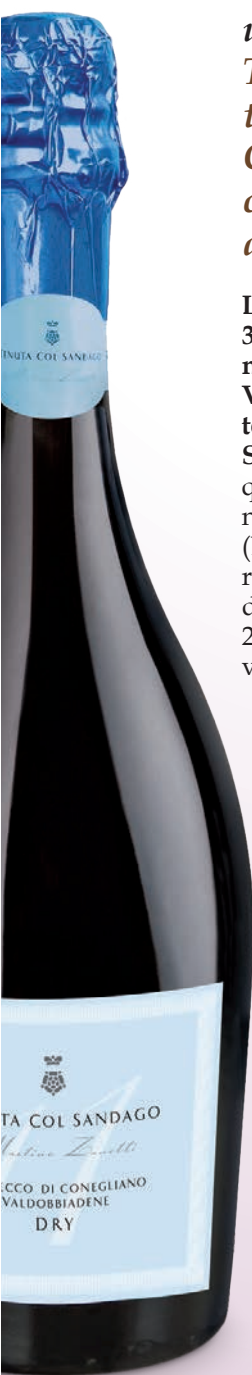


identificativo nella fascetta di Stato, contrassegno fondamentale per rendere quel vino riconoscibile, numerato e rintracciabile in ogni momen-

to. Il corretto uso della denominazione non riguarda solo l'etichetta, ma interessa anche le confezioni, i depliant, il sito internet e tutti i materiali che ne promuovono il nome e l'immagine.

An important new reform has had an impact on three wines produced by Case Bianche and Tenuta Col Sandago vineyard.

Vigna del Cuc Spumante Brut and Spumante Extra Dry from Case Bianche and Tenuta Col Sandago 11 Dry from Col Sandago Vineyard have obtained DOCG (controlled and guaranteed designation of origin) recognition thanks to an important reform that has recently come into effect. In fact, with the 2009 grape harvest, DOC wines from the zones of Conegliano Valdobbiadene, Montello and Colli Asolani all received the new DOCG designation. In addition, the DOC Prosecco designation came into effect for the 9 provinces in which, until now, Prosecco IGT was produced. This means that the word "prosecco" will now be used to denote a designation of origin rather than a variety of grape. This new regulation is an important achievement that further protects wine's image and offers an additional guarantee to consumers. While the DOC wines will be put on the market as soon as they are ready, the DOCG regulations established a single date for the release of DOCG wines - 1 April 2010. This is proof of the bond that unites the various producers who jointly decided on this marketing strategy. From that date forward, every DOCG bottle must contain precise information that can leave no doubt about the wine's origins and its quality: the words Conegliano Valdobbiadene and the identifying logo on the DOCG neck sticker, a hallmark that makes the wine recognizable, identifiable (numbered) and traceable at any time. The correct use of the designation applies not only to the label, but also to packaging, fliers, websites and all materials that promote the name and the image.



CONCORSO COFFEE & VINCI

COFFEE & VINCI COMPETITION

Coffee & Vinci, il grande concorso Hausbrandt Trieste 1892 e due grandi vincitori: il barista e il suo cliente.

Hausbrandt premia così la professionalità di chi gestisce il locale e la fedeltà di chi sceglie il piacere di un caffè espresso semplicemente perfetto.

Scelta da molti baristi e apprezzata dai loro clienti, Coffee Card ha già dimostrato, in numerosi locali italiani ed internazionali, il successo del caffè Hausbrandt e il suo diventare un'abitudine irrinunciabile. Quest'anno però la tessera Hausbrandt, pensata per permettere al cliente di fidelizzarsi ogni giorno al gusto di un espresso eccellente, si arricchisce di un nuovo, esclusivo piacere: il grande concorso a premi Coffee & Vinci, un modo facile perché il cliente possa vincere una **bellissima crociera sul Mediterraneo** a bordo della nave MSC Magnifica, viaggiando con Hausbrandt e MSC Crociere alla scoperta della civiltà greca e dello splendore dell'antico Egitto. Ma la Coffee Card quest'anno vuole coccolare anche i baristi, premiando il loro lavoro quotidiano fatto di amore per l'espres-

in collaborazione con



MSC
CROCIERE



so perfetto e di impegno per garantire un servizio eccellente come il loro caffè. A loro infatti è riservata la stessa opportunità che Hausbrandt regala ai clienti: vincere la fantastica crociera sul Mediterraneo per gustare la storia di antiche civiltà e vivere momenti di relax e divertimento. Oltre al grande viaggio finale, il cliente Hausbrandt può assaporare un'altra opportunità che accompagna la sua Coffee Card: con la semplice formula del "gratta e vinci", scoprirà subito se ha vinto la bellissima **Hausbrandt Coffee Box**, un cofanetto esclusivo con 4 tazzine di design e un barattolo di ricercata miscela 100% Arabica per gustare anche a casa il piacere di un caffè preparato a regola d'arte. Come nel suo bar preferito, come dal suo barista di fiducia.



HAUSBRANDT COFFEE BOX

Cofanetto gourmet

4 tazzine un barattolo di
ricercata miscela 100% Arabica.

*Gourmet box with 4 espresso cups and a tin of the
pretigious 100% Arabica blend.*

Coffee & Vinci, the great Hausbrandt Trieste 1892 competition has two winners: the barista and his client.

Hausbrandt recognizes the professionalism of those who run establishments and the loyalty of those who choose to enjoy the pleasure of an espresso that is simply perfect.

Offered by many baristas and valued by their customers, the Coffee Card has already demonstrated Hausbrandt coffee's success and the fact that it has become an essential daily habit in many Italian and international establishments. This year the Hausbrandt Coffee Card, which was designed to encourage customer loyalty and make it easier for clients to enjoy an excellent espresso every day, has been enhanced with an exclusive new pleasure – the Coffee & Vinci competition. This competition provides an easy way for customers to win a wonderful Mediterranean cruise aboard the MSC Magnifica, a voyage with Hausbrandt and MSC Cruises to discover Greek civilization and the splendours of Ancient Egypt. The Coffee Card will also pamper baristas this year by rewarding their daily work, which demonstrates a love for the perfect espresso and a commitment to guaranteeing that the service is as excellent as their coffee. In fact, Hausbrandt is offering baristas the same opportunity as their customers – a chance to win a fantastic Mediterranean cruise that gives a taste of the history of ancient civilizations while allowing guests to enjoy a relaxing and enjoyable holiday. In addition to the cruise, Hausbrandt is offering customers another chance at a prize: with the “scratch and win” on the Coffee Card, clients can immediately discover whether they have won a fabulous Hausbrandt Coffee Box. This exclusive box, containing four designer espresso cups and a tin of the pretigious 100% Arabica blend, is the ideal way to enjoy a perfectly prepared coffee at home – a coffee that is as appealing as the one you have in your favourite cafe, prepared by your trusted barista.

Il grande concorso Hausbrandt e due grandi vincitori: il barista e il suo cliente.

the great Hausbrandt Trieste 1892 competition has two winners: the barista and his client.



MONTICHIARI > 27/02 - 02/03 2010

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Si è svolto dal 27 febbraio al 2 marzo 2010, presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari, il Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione Italiana. Il campionato, che ha riscosso un grande interesse da parte del pubblico e dei media, ha visto la partecipazione di allievi rappresentanti di 24 istituti professionali alberghieri d'Italia e di 6 scuole europee.



Istituto Orio Vergani
Ferrara

Da sempre sostenitore dell'arte del gusto espressa in ogni sua forma, Hausbrandt ha partecipato in qualità di sponsor al Gran Trofeo D'Oro, evento supportato anche da Castalimenti, il Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento di cui Hausbrandt è a sua volta sponsor tecnico. Grazie anche al contributo concreto della storica azienda di Trieste, l'Istituto Orio Vergani di Ferrara si è visto assegnare il premio per la migliore ricetta al caffè realizzata in questa occasione.



Italian Catering Industry's Grand Trofeo d'Oro: Hausbrandt supports and recognizes young people in the catering world. The Italian Catering Industry's Gran Trofeo



d'Oro competition was held from 27 February to 2 March 2010 at the Garda di Montichiari Exposition Centre. Students representing 24 Italian hotel and catering institutes and 6 European schools participated in the competition, which received considerable interest from both the public and the media. As Hausbrandt has always supported the "art of taste" in all of its forms, the company was a sponsor of the event, as was Castalimenti, a Centre for the Art, Science and Technology of Food for which Hausbrandt is a technical sponsor. Thanks to the historical Trieste-based company's contribution, the Orio Vergani Institute of Ferrara won the prize for the best recipe featuring coffee as an ingredient.

VERONA > 08/04 - 12/04 2010

VINITALY

Vinitaly: appuntamento con Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer e tutto il piacere di degustare.

Vinitaly: Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer and the pleasure of tasting.

L'edizione 2010 del Vinitaly si è confermata, ancora una volta, un appuntamento doc con il mondo Case Bianche, Tenuta Col Sandago e Theresianer. Un mondo di vini e di birre di altissima qualità, che hanno portato all'evento di Verona le novità di spicco e la storia di questi tre grandi marchi, con la tradizione che appartiene alla loro terra e la passione che rende unica ogni etichetta e ogni birra. Al Vinitaly ha trionfato il piacere di assaporare l'eccellenza italiana: in tutti quei suoi particolari di colore, aroma, consistenza, intensità che la rendono così grande in tutto il mondo.

The 2010 Vinitaly event once again offered a chance to discover the world of Case Bianche,

Tenuta Col Sandago and Theresianer. The event in Verona was an opportunity for these three companies to present their most important innovations and the history of their respective renowned brands, which are distinguished by the tradition of their land and



the passion that makes every wine and beer unique. At Vinitaly, the pleasure of "tasting" all aspects of Italian quality – the colour, aroma, body and intensity that make it famous throughout the world – took centre stage.

Case Bianche firma la prima bottiglia di DOCG stappata in occasione di Vinitaly. Case Bianche signs the first bottle of DOCG opened at Vinitaly.



ASCOLI PICENO
24/04 - 02/05 2010



FRITTO MISTO

Ad Ascoli Piceno, "piatto fritto, mi ci ficco!". E il tocco finale è Hausbrandt. In Ascoli Piceno "Fried food. I'll dive right in!". Hausbrandt provided the finishing touch.

Si è svolta ad Ascoli Piceno, dal 24 aprile al 2 maggio, la sesta edizione di "Fritto Misto", la manifestazione dedicata all'arte della frittura nelle tradizioni regionali italiane ed internazionali. Il claim di quest'anno non ha lasciato dubbi: "Piatto fritto, mi ci ficco!" è stato un invito irresistibile a cedere alla tentazione di una frittura golosa, preparata a regola d'arte. Dagli chef più importanti del panorama italiano a queste giornate di gusto non poteva mancare Hausbrandt che, in uno stand riservato in piazza Arringo, ha offerto un servizio di caffetteria e di assaggi gratuiti della sua specialità "I Cremosi", la crema fredda al caffè offerta a tutti i possessori della Fritto Card. Inoltre, il 28 Aprile dalle ore 16, Hausbrandt ha orga-



nizzato uno specialissimo laboratorio di degustazione del caffè presso il Chiostro di S. Francesco, affiancando, all'arte della frittura, l'arte del migliore caffè italiano.

The sixth annual "Fritto Misto", an event dedicated to the art of fried food featuring traditional regional Italian and international dishes, was held in Ascoli Piceno from 24 April to 2 May. This year's slogan "Fried food - I'll dive right in!" left no room for doubt - it was an irresistible invitation to give in to the temptation of delicious, perfectly prepared fried foods. Hausbrandt was one of the many important players on the Italian culinary scene that participated in the event. The company had a stand in Piazza Arringo, where it offered coffee catering services and free samples of its specialty, "I Cremosi", or coffee frappes, to all customers with a "Fritto Card". In addition, beginning at 16:00 on 28 April, Hausbrandt organized a coffee tasting workshop in the Monastery of San Francesco, bringing together the art of fried foods and the art of the best Italian coffee.

ROMA > 03/05 2010

CARRERI DAY

*Il 3 Maggio è il Carreri Day: l'occasione perfetta per una degustazione indimenticabile
3 May is Carreri Day: the perfect opportunity to experience an unforgettable tasting*

All'Hotel Rome Cavalieri: proprio nel cuore della nostra capitale, la città che in ogni angolo, in ogni via, in ogni monumento esprime il suo fascino e la sua unicità. E' qui che si è svolto, il 3 maggio 2010, il Carreri Day: una giornata che Matteo Carreri ha dedicato al mondo del vino, a cui la sua famiglia è legata dal XV secolo. Un evento che ha avuto come protagoniste la qualità, la tradizione e la dedizione che Matteo Carreri condivide con le aziende che ha selezionato per questa giornata del "bere bene". Tra i trenta marchi prestigiosi scelti non potevano mancare Case Bianche e Col Sandago, con la loro storia e i loro vini, e i marchi Hausbrandt e Theresianer. Un imperdibile banco d'assaggio, organizzato per l'occasione, ha dimostrato che la storia di un'azienda si racconta non solo a parole, ma con il gusto indimenticabile dei suoi prodotti. The Hotel Rome Cavalieri - in the very heart of Italy's capital, where every corner, street and

monument radiates beauty and expresses the city's uniqueness. This was the setting for Carreri Day, an event held on 3 May 2010 that was dedicated to the world of wine and organized by Matteo Carreri, whose family has been involved in the wine sector since the fifteenth century. The focus was on quality, tradition and commitment, values that are important to both Matteo Carreri and the companies that were chosen to participate in this event. Of course Case Bianche and Col Sandago, with their unique histories and wines, were among the thirty prestigious



Da sinistra: Matteo Carreri, Presidente di Carreri srl e Fabrizio Zanetti, AD di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.
From left to right: Matteo Carreri, President of Carreri srl and Fabrizio Zanetti, CEO of Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.

brands selected, as were Hausbrandt and Theresianer. The exceptional tasting station organized for the event demonstrated that a company's history is expressed not only in words but also in the unforgettable taste of its products.

LA MADDALENA > 20/05 - 06/06 2010

L LOUIS VUITTON CUP

LOUIS VUITTON

Louis Vuitton Cup: a vele spiegate nell'isola sarda de La Maddalena.

Louis Vuitton Cup: setting sail for the Sardinian island of La Maddalena.

Dopo Nizza e Auckland, la Louis Vuitton Cup è approdata, per la sua terza tappa, nella meravigliosa isola sarda de La Maddalena. L'evento si è svolto dal 20 Maggio al 6 Giugno all'ex Arsenale militare in località Moneta, edificio ristrutturato dalla Struttura di Missione della Protezione Civile in occasione dello svolgimento del

"G8", che si è invece svolto a L'Aquila. Anche Hausbrandt ha reso omaggio a questa che è considerata la seconda regata velica più importante del mondo: l'azienda triestina ha infatti allestito per l'occasione un banco per il servizio di caffetteria, in collaborazione con lo staff del Forte Village Hotel, cliente storico del marchio Hausbrandt.



After Nice and Auckland, the Louis Vuitton Cup regatta arrived on the wonderful Sardinian island of La Maddalena for the third leg of the competition. The event was held from 20 May to 6 June at the former military arsenal in Moneta, which was restored for a G8 summit by the "Struttura di Missione" (a special temporary agen-

cy established to oversee a specific activity) of the Civil Defence Service (the location of the summit, however, was subsequently changed to L'Aquila). Hausbrandt participated in what is considered to be the world's second most important sailing event by setting up a bar to provide coffee catering services in collaboration with the staff of the Forte Village Hotel, a long-term Hausbrandt client.



SUSEGANA > 30/05 2010

CANTINA PORTE APERTE OPEN CELLAR DAY

30 maggio 2010. Case Bianche apre le porte della sua cantina e invita ad assaporare la purezza del bianco, il piacere del vino.

30 May 2010. Casa Bianche opens the doors to its cellar and invites visitors to experience the purity of white, the pleasure of wine.

"Luce e sole sui vigneti della nostra terra": è questo il titolo dell'iniziativa Porte Aperse della cantina Case Bianche. Una giornata speciale, con degustazioni e visite guidate, in cantina e nei vigneti. Supportata dal Movimento del Turismo Vino Veneto, l'iniziativa ha un colore guida, il bianco: scelto perchè è il colore delle case coloniche che appartengono a questo luogo; ma voluto anche come simbolo di purezza e semplicità, i valori che da sempre contraddistinguono Case Bianche e la natura generosa in cui nascono i suoi vini.



"Luce e sole sui vigneti della nostra terra"

"Light and Sun in the Vineyards of our Land" is the name of Case Bianche's Open Cellar Day, a special day featuring tastings and guided tours of the cellar and vineyards. The colour white is the theme for this event supported by the Veneto Wine Tourism Movement. White was chosen because it is the colour of the local farmhouses and it symbolizes purity and simplicity – the values that have always set Case Bianche apart, and an apt description of the fertile land where the wines are produced.

FIRENZE > 15/06 - 18/06 2010

PITTI UOMO

Imperdibile a Pitti Uomo: Liv Tyler veste il denim G-Star, assaporando il piacere italianissimo di un caffè Hausbrandt.

Si è innamorata del nostro prosecco Vigna del Cuc, riconoscendo in lui l'espressione dell'italianità doc: così G-Star è entrata nel mondo Hausbrandt, creando con l'azienda triestina una nuova collaborazione che ha portato i due marchi italiani ad essere insieme protagonisti di un grande appuntamento con la moda.

Il grande denim artigianale di G-Star approda a Pitti Uomo, la kermesse di moda che si terrà come sempre a Firenze dal 15 al 18 giugno. In questa occasione infatti il noto brand presenterà la campagna autunno-inverno 2010/2011 della sua collezione premium RAW Essentials by G-Star, lanciata al Bread&Butter di Berlino. Una collezione unica per l'artigianalità del prodotto, per il design e per la qualità espressa in ogni particolare. Come testimonial della campagna G-Star ha scelto Liv Tyler, icona internazionale

di stile, fascino ed eleganza. A lei Hausbrandt offrirà un altro esempio eccellente di altissima qualità italiana: il piacere di un espresso unico al mondo, proprio come il jeans luxury che indossa.

Not to be missed at Pitti Uomo: Liv Tyler wearing G-Star denim and savouring the quintessentially Italian pleasure of a Hausbrandt coffee.

G-Star fell in love with our Vigna del Cuc prosecco, seeing it as the perfect expression of Italian DOC. Thus, G-Star was introduced to the world of Hausbrandt and a new collaboration with the Trieste-based company was initiated, which has led to the two Italian brands playing leading roles in this important fashion event. Great denim creations from G-Star will be featured at Pitti Uomo, a fashion show that will be held from 15-18 June in Florence, its usual location. On this occasion, the famous brand will present its autumn/winter 2010/2011 premium Raw Essentials by G-Star collection, which was launched at Bread & Butter in Berlin. This collection is distinguished by the design, the fine tailoring and the quality that is evident in every detail. Liv Tyler, the international icon of style, beauty and elegance, was chosen as the face for the advertising campaign. Hausbrandt will offer her another outstanding example of exceptional Italian quality: the pleasure of an espresso that is truly incomparable – just like the designer jeans that she wears.

S. BENEDETTO DEL TRONTO
01/07 - 04/07 2010

ANGHIÒ

Theresianer, sponsor ufficiale di Anghiò: la bontà del pesce azzurro incontra l'eccellenza di una birra italiana.

Theresianer, the official sponsor of Anghiò: the goodness of fish meets the excellent quality of an Italian beer.

Alici, sarde, sgombri, ricciole, tonni e tutte le altre varietà di pesce azzurro sono stati i protagonisti di Anghiò, il festival che si è svolto a San Benedetto del Tronto dall'1 al 4 Luglio 2010, grazie alla collaborazione tra il Comune di San Benedetto, Tuber Communications, Sediceventi e con il patrocinio della Regione Marche. Quattro giorni per scoprire il gusto e le proprietà nutritive del pesce azzurro attraverso convegni, incontri, mostre e laboratori didattici. In un'occasione così gustosa e genuina, non poteva mancare il piacere di una birra di qualità: per questo, Theresianer, sponsor dell'evento, è stata presente al festival di San Benedetto del Tronto con una postazione dove si è potuto assaporare e acquistare la famosa birra italiana (alla spina e in formato 0.75). Inoltre, in quei giorni dedicati al mare, Theresianer organizzato un laboratorio per svelare i segreti del "come degustare una birra".



Anchovies, pilchards, mackerel, rock salmon, tuna and all of the other varieties of fatty fish will take centre stage at Anghiò, the festival that was held in San Benedetto del Tronto from 1-4 July 2010, thanks to a

**San Benedetto del Tronto
dall'1 al 4 Luglio 2010
San Benedetto del Tronto
1-4 July 2010**

collaboration between the town of San Benedetto, Tuber Communications and Sediceventi and the support of the Marche Region. Four days to discover the taste and nutritional properties of fatty fish through conferences, discussions, exhibitions and educational workshops. Since an occasion featuring such great taste and authenticity requires the accompanying pleasure of a quality beer, Theresianer, the event's sponsor, had a stand at the festival in San Benedetto del Tronto where visitors were able to taste and purchase this famous Italian beer (draft or 0.75 L bottles). In addition, during these days dedicated to the sea, Theresianer held a workshop that will reveal the secrets of "how to taste a beer".



TREVISO > 26/06/2010

CA' DEL POGGIO

Qui Treviso: una dolce collina, la raffinata cucina dei Dogi, un grande evento sportivo... poteva mancare il caffè Hausbrandt?

Treviso: a gently rolling hillock, elegant cuisine fit for a Doge, a great sporting event and to round it all off... Hausbrandt coffee.

Ad ospitare il Ristorante Relais Ca' del Poggio è una dolce collina proprio alle spalle di Conegliano. Nell'incanto di questi luoghi, tanto cari a Cima da Conegliano, Giorgione e Tiziano, il Ristorante Relais Ca' del Poggio accoglie i suoi ospiti con un menu ai profumi del mare Adriatico, frutto della sapienza gastronomica acquisita in tanti anni di professione. Lo scorso 24 aprile, Il Muro di Ca' del Poggio, la salita di via dei pascoli nel comune di San Pietro di Feletto che conduce a questo ristorante, è diventata ufficialmente VIA. Proprio questa salita, dove l'11 maggio 2009 passò il Giro d'Italia, è stato luogo di un altro evento sportivo di grande importanza, ancora una volta legato al mondo del ciclismo: sabato 26 giugno 2010, infatti, è passato su il Muro di Ca' del Poggio il Campionato italiano professionisti di Ciclismo. Hausbrandt, sponsor ufficiale dell'evento, sarà anche protagonista di un piacevole appuntamento che abbina i piaceri del palato e dello sport: da domenica 25 aprile e per tutte le domeniche fino a dicembre 2010, sulla casetta rosa che si trova davanti al ristorante Relais Ca' del Poggio sarà servito, dalle 11.30 alle 12.30, L'APERITIVO DEL CICLISTA. Un appuntamento che conferma la sinergia tra Hausbrandt e la famiglia Stocco, con cui l'azienda triestina collabora da moltissimi anni.



The Relais Ca' del Poggio restaurant is set on a gently rolling hillock behind Conegliano. It is against this enchanting backdrop, once so dear to Cima da Conegliano, Giorgione and Titian, that the Relais Ca'

del Poggio restaurant welcomes patrons with a menu laced with the fragrance of the Adriatic, the result of gastronomic savoir-faire acquired over years in the business. Last 24 April, Muro di Ca' del Poggio, the part of Via dei Pascoli that falls under the local jurisdiction of San Pietro di Feletto and leads up to this restaurant, officially became a road. This very road, which was included in the Giro d'Italia cycling race on 11th May 2009, hosted another important cycling event - the

passerà su il Muro di Ca' del Poggio il Campionato italiano professionisti di Ciclismo

The Italian Professional Cycling Championship route will include the Muro di Ca' del Poggio

Italian Professional Cycling Championship will travel along Muro di Ca' del Poggio on 26th June 2010. Hausbrandt, the official sponsor of the event, played the leading role in this event that combines the pleasures of the palate with sport: every Sunday from 25th April through to December 2010 the CYCLIST'S APERITIF will be served

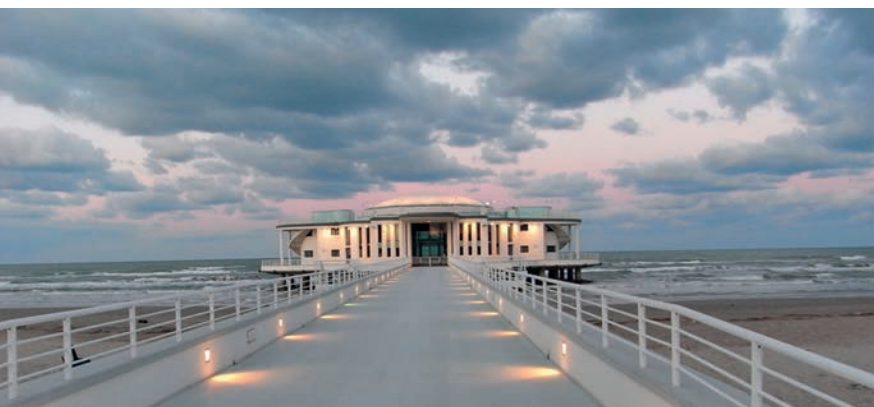
from 11.30 a.m. to 12.30 p.m. from the pink cottage in front of the Relais Ca' del Poggio restaurant. This event underscores the synergy that exists between Hausbrandt and the Stocco family, with whom the Trieste-based company has collaborated for many years.



SENIGALLIA > 31/07 - 08/08 2010

SUMMER JAMBOREE

Benvenuti al Summer Jamboree. Gustatevi la vostra Theresianer e il suono perfetto del "rock and beer".



Welcome to the Summer Jamboree. Enjoy your Theresianer and the perfect sounds of "rock and beer".

Due postazioni e tutto il gusto della qualità Theresianer: così l'italianissima birra sarà la grande protagonista dell'undicesima edizione del Summer Jamboree di Senigallia, uno dei tre più importanti eventi mondiali dedicati ai Fifties. Dieci giorni di concerti, musica, energia e gusto che ci fanno viaggiare nel tempo, riportandoci al periodo d'oro del rock and roll, nell'America dei mitici anni '40 e '50. Theresianer accompagna il ritmo del Summer Jamboree con il piacere delle sue inimitabili birre: proprio lei, la vincitrice del prestigioso "Chicago 2009 World Beer Championship", la birra che ha conquistato l'America con il suo gusto "rock and beer". Un gusto da assaporare anche qui, a Senigallia, all'evento dell'estate: dove tutti i palati parleranno di lei.

With two stands and all the taste Theresianer quality has to offer, this quintessentially Italian beer will be the star of the 11th Annual Summer Jamboree in Senigallia, one of the three most important events in the world dedicated to the 1950s. Ten days of concerts, music, excitement and flavours that will take you on a journey through time, back to the golden age of Rock and Roll - the America of the legendary 40s and 50s. Theresianer will be a part of the Summer Jamboree, offering concertgoers the pleasure of its incomparable beers and serving the product that won the prestigious "Chicago 2009 World Beer Championship" - the beer that conquered America with its "rock and beer" taste. A beer with a taste to be savoured, Theresianer is sure to be a hit at the concert event of the summer.



NERVESA DELLA BATTAGLIA > 02/10 - 03/10 2010

BIRRERIA PORTE APERTE

BREWERY OPEN WEEKEND

2 e 3 ottobre 2010: si aprono le porte della Birreria Theresianer e i maestri birrai svelano i segreti di una birra unica.

2-3 October 2010: the Theresianer Brewery opens its doors and the company's master brewers reveal the secrets of an exceptional beer.

Sarà un'occasione per degustare la vera birra artigianale, di riconosciuta qualità. Sarà un momento in cui la storia della birra si intreccerà al puro piacere di assaporarla. La protagonista sarà lei, la birra Theresianer, marchio storico che porta avanti da sempre la tradizione della birra austriaca di Trieste. L'evento si svolgerà il 2 e 3 ottobre 2010 quando

le porte della Birreria Theresianer si apriranno perchè i migliori maestri birrai possano svelare al pubblico presente i segreti del processo produttivo di una birra esclusiva di elevata qualità: saranno ancora loro a guidare gli ospiti nell'assaggio, nella spilatura e nei diversi abbinamenti gastronomici possibili.

E chi lo desidera potrà anche acquistare una o più delle cinque varietà di birra che avrà conosciuto ed apprezzato direttamente, in queste giornate speciali dedicate all'arte e alla cultura della birra Theresianer.

An opportunity to taste an authentic traditional beer known for its quality, an experience that combines the history of beer with the pure enjoyment of tasting it. Theresianer beer, the historical label that continues to foster the Austrian beer tradition in Trieste, will be the focus of the event. On 2-3 October 2010, the doors of the Theresianer Brewery

will be open, allowing visitors to learn from the best master brewers the secrets of this exclusive, high-quality beer's production process. The master brewers will also give pointers on tasting and pouring, and offer suggestions regarding foods to serve with their beers.

On these special days dedicated to the art and culture of Theresianer beer, visitors will of course be able to purchase any of the five types of beer that they have just learned about and tasted.

**Programma on-line sul sito
www.theresianer.com a
partire da agosto 2010**

**Schedule available online at
www.theresianer.com from
August 2010**



*Antica Birreria
di Trieste 1766*

LA LEGGE DI PUREZZA

Speciale 10 anni Theresianer. Da Guglielmo IV di Baviera alla vostra birra Theresianer: la "legge di purezza" per una qualità che non accetta compromessi.

Celebrating Theresianer's 10th anniversary. Straight from Wilhelm IV of Bavaria to your Theresianer beer: the "Purity Law" guarantees quality that accepts no compromises.



Antica Birreria di Fieiste 1766

Proprio quest'anno lo stabilimento Theresianer compie 10 anni. Un traguardo importante per un'azienda che ha sempre scelto la qualità assoluta in tutte le fasi, dalla scelta degli ingredienti alla produzione di ogni sua birra. Per festeggiare questa data, leggiamo un capitolo importante della storia della birra. Un capitolo scritto dal Duca Guglielmo IV di Baviera e capace, ancora oggi, di rendere così speciale ogni Theresianer.

La "Legge di Purezza" (in tedesco Reinheitsgebot, ossia letteralmente comandamento di purezza) fu promulgata il 23 aprile 1516 dal Duca Guglielmo IV di Baviera (1493 - 1550), al quale va il grande merito di aver per primo riconosciuto e sancito l'importanza delle materie prime per la qualità della birra in un'ottica di tutela dei consumatori. La "Legge di Purezza" è la più antica legge in campo alimentare tuttora in vigore. Essa è rispettata, oltre che dai birrai tedeschi, anche per la produzione delle birre Theresianer di stile mitteleuropeo (Premium Lager, Premium Pils, Vienna e Wit). Va ricordato che, all'epoca di Guglielmo IV, le birre migliori e più diffuse anche per l'esportazione verso terre lontane erano prodotte nella Germania del Nord. In Baviera erano invece frequenti le sofisticazioni. Basta pensare che, in sostituzione dell'orzo e del frumento, i birrai bavaresi meno scrupolosi tendevano ad utilizzare materie prime di minor pregio o di scarto. E per conferire alla birra il suo caratteristico sapore amarognolo il luppolo era solo una delle alternative: esso veniva spesso sostituito con fiele di bue, genziana, salvia, ramerino... portando così alla produzione di birre di qualità scadente. Così il Sovrano emanò una legge "positiva" che, per tutelare i consumatori, limitava in modo preciso ed inequivocabile gli ingredienti utilizzabili per produrre la birra. Essi erano solo quattro: malto d'orzo o di frumento, luppolo, acqua e lievito. Gli stessi quattro ingredienti impiegati nella produzione della Theresianer (dove additivi e conservanti sono assolutamente esclusi), proprio come avveniva nella migliore tradizione tedesca iniziata con Guglielmo IV. La "Legge di Purezza" rappresentò un'innovazione significativa, una dimostrazione emblematica del passaggio dall'oscurantismo medievale alla superiore civiltà rinascimentale. Ed ebbe indubitabilmente anche il merito di gettare le basi per la rinomanza di cui ancor oggi godono le birre prodotte in Germania. Seguire la "Legge di Purezza", come fa Theresianer, è dunque una dimostrazione di profondo attaccamento alla migliore tradizione mitteleuropea e di massimo impegno per una qualità che si distingue.



This year, the Theresianer brewery is celebrating its 10th anniversary. This is an important accomplishment for a company that has always strived for absolute quality at every point of the production process, from choosing the ingredients to producing the final product. In celebration of this event, let's take a look at an important chapter in the history of beer - a chapter written by Duke Wilhelm IV of Bavaria that, still today, contributes to making every Theresianer beer special.

The "Purity Law" (Reinheitsgebot in German, literally "purity order") was promulgated on 23 April 1516 by Duke Wilhelm IV of Bavaria (1493-1550). He has the distinction of being the first person to recognize the important impact that ingredients have on a beer's quality and to enact a law regarding these ingredients for consumer protection. The "Purity Law" is the oldest food law that is still in effect. In addition to beers produced in Germany, Theresianer's Central European style beers (Premium Lager, Premium Pils, Vienna and Wit) are produced in a manner that conforms to this law. It should be mentioned that during the time of Wilhelm IV, the best and most widely distributed beers (which were even exported to distant lands) were produced in Northern Germany. In Bavaria, on the other hand, adulteration of the beer was commonplace. Instead of barley and yeast, less scrupulous Bavarian brewers tended to use lower quality and even discarded ingredients. Hops were only one option for giving beer its slightly bitter characteristic flavour; this ingredient was often substituted with: cow bile, gentian, sage, wild rosemary and other ingredients, which led to the production of poor-quality beer. So, to protect consumers, the Sovereign enacted a "positive" law that delineated precise and explicit regulations on the ingredients that could be used to produce beer. Only four ingredients were permitted: barley malt or wheat malt, hops, water and yeast. These same four ingredients are used in the production of Theresianer (whose beers contain absolutely no additives or preservatives), following the best German brewing tradition begun by Wilhelm IV. The "Purity Law" represented an important innovation, an emblematic indication of the shift from Medieval obscurantism to the superior Renaissance culture. It is also undoubtedly the basis for the renown that beers produced in Germany still enjoy today. Following the "Purity Law", as Theresianer does, therefore demonstrates a deep respect for the best Central European tradition and a strong commitment to outstanding quality.



Questo articolo è a cura di Tullio Zangrando, mastro birraio di Theresianer, Laureato in ingegneria birraia nel 1953 summa cum laude, Tullio Zangrando è responsabile dal 1975 della rivista tecnica "Birra & Malto" ed ha ricoperto ruoli di estrema responsabilità in diverse fabbriche di birra. Consulente, conferenziere e docente, Tullio Zangrando è ambasciatore della Scuola di Weihenstephan ed è oggi socio onorario dell'AITBM (Associazione Italiana Tecnici della Birra e del Malto).

This article was written by Theresianer master brewer Tullio Zangrando, who received a summa cum laude degree in Beer Technology in 1953, has been editor of the technical journal "Birra & Malto" since 1975 and has held important positions in several breweries. A consultant, lecturer and professor, Tullio Zangrando is also an ambassador for the Weihenstephan School and an honorary member of the AITBM (Italian Association of Beer and Malt Technicians).



AVEK

La partnership tra Avek e Hausbrandt nasce circa 10 anni fa da un preciso obiettivo: portare in Grecia la cultura dell'espresso italiano di qualità. Il successo è stato immediato e continua ancora oggi a crescere, nonostante il momento economico negativo che la Grecia sta attraversando. La qualità della materia prima e l'esperienza nella tostatura di Hausbrandt si sono unite alla forza commerciale di Avek che, con ritmi annuali di crescita del 40%, è attualmente una delle realtà più importanti del settore. Per parlare di caffè in Grecia non si può dunque prescindere da questo binomio aziendale che ha dimostrato la sua forza in ogni tazza e in quei servizi che rendono ancora più grande il piacere di un caffè Hausbrandt: parliamo infatti della irrinunciabile attenzione al servizio, del continuo dialogo con il cliente-bar, della capacità di scrutare le azioni dei competitors anticipandone le mosse, del comprendere le tendenze di consumo dei diversi segmenti di mercato, specialmente quello giovanile. Sono questi valori che hanno unito, fin dall'inizio, Avek e Hausbrandt. In un grande successo di gusto.

Gli "ingredienti" di un caffè vincente

Che cosa rende così forte la partnership tra Avek e Hausbrandt? Certamente la condivisione degli stessi obiettivi, primo fra tutti l'impegno nella conoscenza e nel continuo approfondimento dell'elemento caffè: per saperne sempre di più sul modo migliore di prepararlo, servirlo e abbinarlo. E poi l'investimento nella formazione sia per quanto riguarda il proprio staff che i clienti.

Mr. Vekrakos di Avek racconta Hausbrandt

"Per Avek il 2008 ed il 2009 sono stati anni molto importanti sul fronte commerciale. Abbiamo iniziato a collaborare con clienti prestigiosi quali Apollonio e Public che hanno dato un forte impulso alla consapevolezza del brand Hausbrandt e quindi all'immagine di successo dell'azienda Avek. Inoltre, nuove partnerships logistico-distributive ci hanno permesso di garantire una migliore capillarità sul territorio, isole comprese. Quest'anno, pur se in un contesto socio-politico critico, si sta rivelando ricco di soddisfazioni e presupposto di una nuova e sicura crescita."

Grazie da Hausbrandt

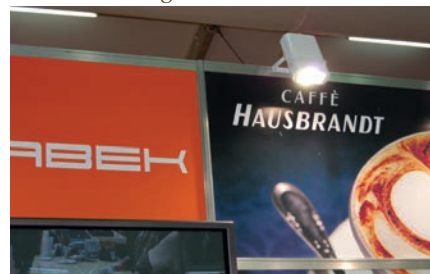
Un grazie di cuore a tutto lo staff di Avek per aver contribuito a rendere grande il marchio Hausbrandt. Anche in Grecia.

The partnership between Avek and Hausbrandt was established approximately

*Avek e Hausbrandt Trieste
1892: il successo di una
partnership e di un grande caffè.
Avek and Hausbrandt Trieste
1892: the success of a
partnership and a great coffee.*

10 years ago to achieve a specific objective: bringing the culture of quality Italian espressos to Greece. The initiative's success was immediate and continues to grow today, despite the difficult economic situation that Greece is experiencing. Hausbrandt's quality raw ingredients and expertise

in roasting have joined forces with the commercial strength of Avek, a business that is growing by 40% per year and is currently one of the most important companies in the sector. When discussing coffee in Greece, it is therefore impossible not to mention this partnership, which has demonstrated its strength in every cup and in other complimentary activities that ultimately enhance the pleasure of a Hausbrandt coffee - attentive service, establishing a rapport between the client and the cafe, scrutinizing the actions of competitors to predict their next moves, and understanding consumption trends in different market segments, especially young consumers. These are the values that have united Avek and Hausbrandt from the beginning and have led to a resounding success.



The "ingredients" of an award-winning coffee

What makes the partnership between Avek and Hausbrandt so strong? It is undoubtedly their common objectives, the most important of which is a commitment to knowledge and a desire to continue to learn about all aspects of coffee, including the best way to prepare and serve this beverage and the foods to serve as accompaniments. Of course, this requires investing in staff training and customer education.

Mr. Vekrakos of Avek discusses Hausbrandt

"2008 and 2009 were very important years for Avek's business. We began working with such prestigious clients as Apollonio and Public, which boosted the visibility of the Hausbrandt brand and, consequently, Avek's successful corporate image. In addition, new logistics and distribution partnerships have enabled us to reach more areas of Greece, including its islands. Despite the difficult socio-political context, this has been a very satisfying year and we expect to experience new, steady growth."

Thank you from Hausbrandt

A heartfelt thanks to all of Avek's employees for contributing to making the Hausbrandt brand great - in Greece, too.





AUSTRO DELI PTY LTD

***Gert Tupping: dall'Austria
al Sud-Africa, l'infinito piacere
di un caffè Hausbrandt
Quintessentially Italian Hau-
sbrandt: a perfect break,
"all over the world"***

Italianissimo Hausbrandt: una pausa perfetta, "all over the world"

Il caffè si dice così, in tutte le lingue: Hausbrandt, il caffè per definizione. Il caffè più buono del mondo che fa il giro del mondo. Da Trieste all'America, dall'Europa all'Africa. Un gusto senza confini, fatto di passione, esperienza, qualità, eccellenza. E' il nostro caffè, l'orgoglio di noi italiani, un rito da gustare "all over the world".

Hausbrandt e Gert Tupping: una collaborazione al profumo di caffè

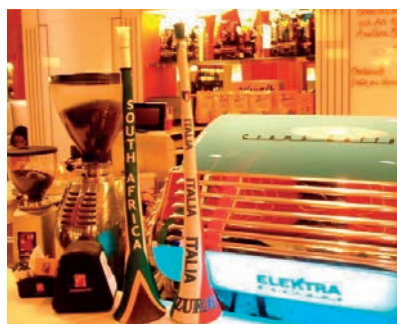
Quella tra Gert Tupping e Hausbrandt è una lunga storia di gusto e passione. Una storia iniziata 16 anni fa, quando Tupping conosce e subito si innamora del sapore perfetto e italianissimo del caffè Hausbrandt. Ma la collaborazione

so italiano" è solo all'inizio, ma i risultati sono già buoni e parlano di un futuro di successo. La tendenza a bere il caffè americano è ancora predominante: tuttavia, la presenza di 2 coffee shop esclusivi stanno facendo apprezzare il brand e il gusto Hausbrandt, riconosciuto come il migliore caffè italiano, perfetto per una "pausa di lusso".

In every language, the word for coffee is the same - Hausbrandt, the definition of coffee. The best coffee in the world, served throughout the world. From Trieste to America, from Europe to Africa: a taste that knows no boundaries, that embodies passion, expertise, and exceptional quality. This is our coffee, the pride of Italy, a tradition to savour all over the world.

Hausbrandt and Gert Tupping: a collaboration in which coffee is the main ingredient

There is a long history of enthusiasm and passion between Gert Tupping and Hausbrandt. A history that began 16 years ago, when Tupping discovered and immediately fell in love with the perfect and quintessentially Italian taste of Hausbrandt coffee. The collaboration between the Trieste-based company and the current Hausbrandt distributor for South Africa, however, began just two years ago, when the first Hausbrandt cafe opened in Melrose and the two IceZeit ice cream parlours in Cape Town began selling the famous Italian coffee. The venture was such an immediate and resounding success that, not long afterwards, Gert Tupping opened a second Hausbrandt cafe, in the heart of Cape Town.



tra l'azienda triestina e l'attuale concessionario Hausbrandt per il Sud Africa risale a 2 anni fa con l'apertura del primo coffee Hausbrandt a Melrose e con la vendita del famoso caffè italiano nelle due IceZeit Gelateria di Cape Town. Il successo fu grande ed immediato, tanto che di lì a poco Gert Tupping aprì il secondo Coffee Shop, proprio nel cuore di Cape Town.

Aziende vip, gusto Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa: queste sono alcune delle importanti realtà che, grazie al servizio eccellente di Gert Tupping, bevono il caffè Hausbrandt.

Sud Africa: il piacere del caffè diventa sempre più Hausbrandt

Qui in Sud Africa il mercato del "caffè espresso

Important companies offering Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa - these are just a few of the important companies that offer Hausbrandt coffee thanks to Gert Tupping's excellent service.

South Africa: Hausbrandt is becoming synonymous with the pleasure of coffee

Here in South Africa, although the market for Italian espresso is in its early stages, the results so far have been quite good and bode well for a successful future. While there is still a predominant tendency to drink American-style coffee, the two exclusive coffee shops that have opened are creating an appreciation for the taste of Hausbrandt brand coffee, which has been recognized as the best Italian coffee - perfect for an "indulgent break".

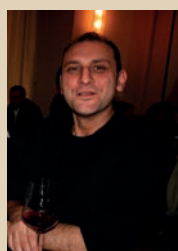
INTERVISTA A

INTERVIEW

BARI

DOÑA FLOR

Teatro Petruzzelli Bari
Via Cognetti, 14 - 22
www.donaflorbari.it



Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli.

Il Doña Flor ha riaperto le sue porte il 10 febbraio di quest'anno, dopo che nel 2004 fu costretto a chiudere a causa del restauro del Te-

atro Petruzzelli, di cui il locale è parte integrante. Il Doña Flor è divenuto subito locale cult della città di Bari, per il legame con il notissimo teatro ma anche per la professionalità dei suoi gestori e per la qualità dei prodotti attentamente selezionati. Tappa obbligata per coloro che amano vivere con gusto tutti i momenti della giornata, questo locale si è dimostrato fin da subito particolarmente adatto per trascorrere piacevolissime ore di conversazione o per appuntamenti di lavoro. Ristorante al primo piano, il Doña Flor è anche, al piano terra, caffetteria e american bar, due servizi che trasformano questo locale in un vero e proprio salotto del centro della città. La caffetteria accompagna infatti la clientela dalla prima colazione al relax del dopo cena. Di grande prestigio è anche il ristorante che mette in risalto il fascino dei vini pugliesi e la loro naturale vocazione ad accompagnarsi ai migliori piatti della tradizione locale, spesso rivisitati con estro, fantasia e innovazione.

Bari: Doña Flor at the Petruzzelli Theatre offers the art of Hausbrandt coffee

The Doña Flor reopened on 10 February of this year, after being forced to close in 2004 for the restoration of the Petruzzelli Theatre (the establishment is an integral part of the theatre). The Doña Flor immediately became a trendy spot in Bari due to its connection with the famous theatre, the professionalism of its managers and the quality of the carefully selected products that it serves. A must-visit place for those who believe in savouring every moment of the day,

this establishment has demonstrated right from the start that it is the ideal setting for spending a few hours in pleasant conversation or for holding business meetings. In addition to the restaurant on the first floor, the

Doña Flor has a cafe and an American-style bar on the ground floor, which make this establishment a natural gathering spot. The cafe is open all day, from breakfast through to the relaxing after-dinner hours. The prestigious restaurant features fine wines from Puglia, the perfect accompaniment to the best traditional local dishes, which are often interpreted in fanciful and imaginative ways.

Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt Trieste 1892 si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli.

Bari: Doña Flor at the Petruzzelli Theatre offers the art of Hausbrandt Trieste 1892 coffee



Entrare nella corte interna su cui si affaccia Garage, è come accedere ad un giardino segreto e meraviglioso, un luogo accogliente dove riscoprire il piacere di mangiare, bere bene e stare insieme": sono queste le parole con cui Giusy descrive il suo locale. Inaugurato il 18 dicembre 2008, Garage è uno spazio polifunzionale che include 4 diversi ambiti: un ristorante cocktail bar (Garage Caffè e Ristorante), una gastronomia (Garage Sapori), una fioreria (Garage Fiori) e una galleria d'arte (Garage Eventi). Da poco inaugurato, Garage è anche "Garage Capelli" l'esclusivo salone dedicato alla bellezza.

Curiosità. Perché il nome Garage?

Perché proprio lì sorgeva un' autorimessa che oggi è stata completamente ristrutturata.

Qui si gusta...

Il locale è da vivere durante tutta la giornata: dalla colazione con caffè di qualità, prodotti di pasticceria e dolci al cucchiaino all'aperitivo, dalla pausa pomeridiana a base di cioccolate, gelati, frullati e vegetables fino all'importante after dinner con un listino di oltre 100 proposte cocktail. La cucina dinamica propone piatti sia di carne che di pesce in uno stile unico, tutto da scoprire... A mezzogiorno si possono gustare piatti unici veloci, ma attenti al valore nutrizionale. Alla sera trionfano i piatti legati ai prodotti di stagione, le superbe rivisitazioni di classici o ricette etniche e le composizioni che accostano lo stesso ingrediente in diverse cotture. E poi c'è la particolarità di Garage: i piatti proposti dal ristorante possono essere acquistati nella gastronomia Garage Sapori.

Garage e Hausbrandt: una collaborazione di gusto

Garage lavora con Hausbrandt fin dal giorno dell'inaugurazione del locale. Oltre al caffè Academia, si possono assaporare le birre in bottiglia e alla spina ed alcuni vini Case Bianche e Col Sandago. Con Garage, Theresianer ha organizzato nel 2009 le prime serate di degustazione durante le quali veniva proposto un menù

Garage

Corso V.Emanuele 13/B - Conegliano (TV)
www.garagecaffe.it



degustazione in abbinamento con le birre mentre un mastro birraio ne svelava ogni caratteristica. Oggi Garage ha scelto per i suoi clienti anche la nuova birra in formato 0.75, che possono acquistare presso Garage Sapori.

Giusy used the following words to describe her establishment: "Entering the interior courtyard that Garage faces is like entering a wonderful secret garden, a welcoming place where you can rediscover the pleasure of good food and drink, and of socializing". Garage, which opened on 18 December 2008, is a multifunctional space that includes: a restaurant and cocktail bar (Garage Caffè e Ristorante), a delicatessen (Garage Sapori), a flower shop (Garage Fiori) and an art gallery (Garage Eventi). In addition, Garage recently opened another business "Garage Capelli", an exclusive beauty salon.

Where did the name "Garage" come from?

This space, which has now been entirely renovated, was previously a garage.

Customers can try...

The cafe bar can be enjoyed any time of day, from a morning coffee with pastries, puddings and custards to an evening aperitif, from an afternoon chocolate treat, ice cream, shake or vegetable snack to an after-dinner cocktail, with a menu that features more than 100 drinks. The busy kitchen offers meat and fish dishes that are creatively prepared and just waiting to be discovered... At lunchtime, customers can stop in for a quick meal, choosing from among the original and low-calories dishes. In the evening, the restaurant serves dishes prepared with seasonal products, delicious reinterpretations of classics, ethnic recipes, and meals that bring together dishes made with the same ingredients but cooked in different ways. Garage has yet another great feature - all of the dishes available in the restaurant can also be purchased in the Garage Sapori delicatessen.

Garage and Hausbrandt: a "tasteful" collaboration

Garage has been working with Hausbrandt since the business opened. In addition to Academia coffee, customers can try bottled and draft beers, and a few of the wines produced by Case Bianche and Col Sandago. In 2009, Theresianer organized Garage's first tasting evenings: a master brewer discussed the beers' characteristics while guests enjoyed a tasting menu paired with the different beers. Today, Garage is offering its clients beer in the new 0.75 L format, which can be purchased at Garage Sapori.



“Alle Colonne” di Vicenza: il top del caffè Hausbrandt con vista sulla piazza.

La modernità dello stile incontra l'antichità del palazzo in cui abita questo luogo di gusto. Il minimalismo affascinante del colore bianco che caratterizza tavoli e sedute, invita a prendere un caffè proprio in Piazza dei Signori, dove il locale si affaccia. “Alle Colonne” è un punto di ritrovo privilegiato, accogliente ed elegante, intimo e socievole. Proprio come i suoi titolari, Enrico e Simone, che per i loro clienti hanno scelto il caffè Hausbrandt nella sue espressioni migliori: Top Gourmet ed Academia. Due miscele che, come suggeriscono Enrico e Simone, accompagnano i diversi momenti diversi della giornata.

Estate con gusto

Oltre al caffè Hausbrandt, la gelateria è l'altro fiore all'occhiello del locale “Alle Colonne”. Perfetta per raffreddare l'estate che sta arrivando...

è in Piazza dei Signori a Vicenza, davanti alle colonne da cui ha preso il nome...

The cafe is located in Piazza dei Signori in Vicenza, in front of the columns from which it takes its name...

No pet, no party: A “Alle Colonne” uno specialissimo “Happy Dog”

Il tuo aperitivo aiuta i cani di tutte le taglie e di tutte le razze: è questo l'obiettivo di “Happy Dog”, l'iniziativa promossa dall'ENPA di Vicenza e sostenuta attivamente anche quest'anno da “Alle Colonne”. Il ricavato

ottenuto dalla prima edizione (2008) è stato devoluto all'associazione animalista vicentina che ha in gestione il canile comunale di Gogna e ha potuto utilizzare la cifra per le spese veterinarie di numerosi cani e gatti incidentati e maltrattati.

“Alle Colonne” in Vicenza: the best of Hausbrandt coffee, with a view of the square.

This tasteful cafe combines modern decor with a historic building. The appealing minimalism of the white tables and chairs provides an inviting setting for enjoying a coffee right in Piazza dei Signori, the square that the cafe faces. “Alle Colonne” is a special gathering place that is both welcoming and elegant, intimate and friendly. These same words can also describe the cafe's owners, Enrico and Simone, who have chosen to serve Hausbrandt's very best products: Top Gourmet and Academia. Two blends that, as Enrico and Simone suggest, can be enjoyed at different times throughout the day.

A delightful summer

Aside from Hausbrandt coffee, the highlight of “Alle Colonne” is the ice cream parlour – the perfect way to cool down on the hot summer days that are about to arrive...

No pet, no party: a very special “Happy Dog” at “Alle Colonne”

Your aperitif will go to help dogs of all sizes and breeds – this is the objective of “Happy Dog”, an initiative promoted by the Vicenza ENPA (National Animal Protection Agency), which is once again receiving the active support of “Alle Colonne” this year. The proceeds from the first initiative (2008) were donated to this animal protection association, located in Vicenza, which runs the Gogna municipal animal shelter; the funds were used to pay for the veterinarian expenses of numerous injured and mistreated dogs and cats.

LE VOSTRE VOCI

YOUR VOICES



GALLOWAY PADOVA

Via IX Strada, 23/R - Padova
Tel. 049.7808398 - info@gallowayitalia.it
www.gallowayitalia.com
orario: 18.00-1.00 - tutti i giorni

Qui Padova: al Galloway si beve la birra Theresianer.

Inaugurato lo scorso 3 Marzo, con una serata a cui ha preso parte tutto lo Staff Theresianer, il Galloway di Padova è un esclusivo grill-pub birreria che regala l'emozione di una cena diversa. In un ambiente originale, che interpreta lo stile moderno con tocchi di sapore rustico, è possibile gustare uno straordinario galletto alla griglia, vera specialità della casa. Questo di Padova è il quarto Galloway in Italia: dopo l'apertura del primo locale a Fontane di Villorba (TV), avvenuta nel febbraio del 2001, il Galloway ha conquistato anche le città di Bassano (2003) e di Mestre (2009). La presenza dello staff Theresianer all'inaugurazione del locale di Padova non è stata casuale: Theresianer è infatti partner del

Galloway ai cui clienti offre la scelta delle sue birre e una birra speciale, la Theresianer Premium Pils non filtrata, realizzata in esclusiva per questo locale.

Padua: Theresianer beer is served at Galloway.

The entire Theresianer staff participated at the opening on 3 March of the Galloway in Padua, an exclusive grill and pub that offers a unique dining experience. At Galloway, guests can try an extraordinary grilled spring chicken - the specialty of the house - while enjoying the original atmosphere, which features modern decor with rustic touches. This restaurant in Padua is the fourth Galloway in Italy; after the first establishment opened in Fontane di Villorba (TV) in February 2001, two more Galloways opened in Bassano (2003) and Mestre (2009). It was not by chance that Theresianer's staff was present for the opening of the Padua restaurant - Theresianer is in fact a partner of Galloway. The restaurant serves Theresianer's range of beers as well as a special beer - Theresianer Unfiltered Premium Pils, brewed exclusively for this establishment.



RISTORANTE QUINZI & GABRIELI ROMA

Via delle Coppelle, 5/6 - ROMA
Tel. +39 06.6879389

Qui Roma: baccalà e birra Theresianer.

Un incontro inedito al ristorante Quinzi & Gabrieli. "Birra e baccalà vanno a braccetto e vanno di moda. Dimenticati i tempi di ostriche e campagne, la crisi fa ripiegare verso valori più concreti e soprattutto più abbordabili dai consumatori": è questo il commento di Luigi Cremona, migliore giornalista enogastronomico premiato da Franco Maria Ricci nel 2008, all'insolito incontro tra baccalà e birra avvenuto martedì 9 marzo al ristorante Quinzi & Gabrieli di Roma su iniziativa dell'azienda Carreri in partnership con Hausbrandt. Ai piatti interamente a base di baccalà proposti dal menù è stata infatti affiancata la degustazione delle migliori birre Theresianer: la Pils, la Vienna e la birra rossa Strong Ale, tre birre che confermano ancora una volta la qualità assoluta del marchio Theresianer, riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. A conclusione di un incontro così originale non poteva mancare il piacere italiano più classico: un eccellente espresso Hausbrandt, preparato con una miscela di pregiati caffè selezionati in Brasile, Centro e Sud America, dal gusto morbido e intenso con un retrogusto fruttato. E agli amanti del tè, Hausbrandt ha offerto una selezione pregiata di tè Ronnefeldt, adatti ad ogni gusto e occasione. Ospite di prestigio dell'evento romano è stato

Alessandro Scorsone, sommelier in servizio presso la Presidenza del Consiglio e figura di rilievo all'interno della trasmissione "La prova del Cuoco".

Rome: dried salted cod and Theresianer beer.

A novel combination at Quinzi & Gabrieli Restaurant. "Beer and dried salted cod go hand in hand and are in vogue. The days of oysters and champagne are over; the crisis has caused a return to things that are more practical and, most of all, more affordable for consumers", stated Luigi Cremona, winner of the 2008 Franco Maria Ricci best food and wine journalist award, when discussing the unusual pairing of dried salted cod and beer that was featured on Tuesday 9 March at the Quinzi & Gabrieli restaurant in Rome, a joint-initiative of the companies Carreri and Hausbrandt. The dishes on the menu, which all had dried salted cod as the main ingredient, were served with the best Theresianer beers: Pils, Vienna and the red beer Strong Ale; these three beers confirmed once again the absolute quality of the Theresianer brand, which is recognized and esteemed throughout the world. Such an original meal would not be complete without the most classic Italian pleasure - the smooth, intense taste and fruity aftertaste of an excellent Hausbrandt espresso prepared from a blend of select coffees from Brazil and Central and South America. For those who prefer tea, Hausbrandt offered a fine selection of Ronnefeldt teas, which suit every taste and occasion. Alessandro Scorsone, a sommelier who works for the President of the Italian Council of Ministers' Office and an important figure on the show "La Prova del Cuoco" was an honoured guest at the event.



FORUM TREVISO

Via G. Verdi 23 - Treviso
Tel. 0422.411278 - info@alforum.it
www.alforum.it

Qui Treviso: al Forum, caffè e tè sono da intenditori
Inaugurato lo scorso 19 Marzo, il Forum è il nuovo locale cult di Treviso. Posizionato proprio davanti al Tribunale, questo ristorante-café offre ai suoi clienti la possibilità di gustare il caffè Academia di Hausbrandt e i tè Ronnefeldt. Lo chef Antonio, primo chef al Ristorante Da Pino del centro storico di Treviso, firma i golosissimi piatti del menù.

Treviso: coffee and tea for connoisseurs at the Forum. The Forum is a trendy new cafe-restaurant that opened in Treviso on 19 March. Located just in front of the courthouse, this establishment offers its customers an opportunity to taste Hausbrandt's Academia coffee and Ronnefeldt teas. Chef Antonio, the head chef at the Da Pino Restaurant in Treviso's historic centre, created the delicious dishes on the menu.





LA PASQUALINA TARZO

Via Rujo 50 - Tarzo
Tel. 0438.925016

facebook: Casa della Pasqualina

Apertura: Lunedì, mercoledì e venerdì
dalle 9.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 0.00.
Sabato e domenica dalle 17.00 alle 0.00.

Qui Tarzo: la Pasqualina ama la birra Theresianer.
Gestito da Roberto Ciribolla, la Pizzeria Trattoria Casa della Pasqualina si trova a Tarzo. Particolarità di questo locale è proprio un piatto speciale creato proprio da Roberto, che iniziò nel 1972 come aiuto pizzaiolo e si appassionò a questa professione. Fragante, digeribile, preparata con ingredienti di primissima qualità, la ricetta di Roberto è chiamata Pasqualina e la sua preparazione avviene davvero in famiglia: essa viene infatti prima cotta dal figlio Airis e poi tagliata a metà dallo stesso Roberto. Dalle due sfoglie sottilissime che sono state ricavate, la prima viene farcita a piacere dal cliente e rimessa in forno per un'ulteriore cottura. Al termine della seconda cottura, viene posta la seconda sfoglia, tagliata a spicchi. Questa specialità, da mangiare rigorosamente con le mani, ama essere accompagnata da

una birra Lager di produzione locale, proprio come la Theresianer Premium Lager che non a caso viene proposta in sua abbinata. La Pasqualina è un brevetto nazionale, riconosciuto come marchio esclusivo dell'artista pizzaiolo Roberto Ciribolla.

Tarzo: Pasqualina loves Theresianer beer

The Pizzeria Trattoria Casa della Pasqualina, located in Tarzo, is run by Roberto Ciribolla. One of the specialties of this restaurant is a dish created by Roberto, who began his career in 1972 as an assistant pizza maker and fell in love with the profession. The fragrant, light dish is made with only the finest ingredients and is called Pasqualina. The preparation of this specialty is a family endeavour – it is first cooked by Roberto's son Airis and then cut in half by Roberto himself. Of the two thin sheets of pizza crust that are produced, the first is covered with toppings chosen by the customer and put back in the oven to bake again. When this second baking is finished, the second sheet of pizza crust is added and the whole dish is cut into slices. Since this specialty, which is strictly to be eaten with the hands, goes perfectly with locally produced Lagers, it is not by chance that Theresianer Premium Lager is the suggested accompaniment. Pasqualina has been patented in Italy and is recognized as an exclusive trademark of the great pizza maker Roberto Ciribolla.

PREMIAZIONE GANI

Giani e Theresianer: questa è una partnership da premiare

E' stata un'occasione speciale quella che ha portato il concessionario di birra Theresianer Giani srl in visita allo stabilimento di Nervesa della Battaglia. Il titolare Stefano Giani e tutto il suo staff hanno infatti partecipato ad una giornata di formazione tutta dedicata a loro: un premio che l'azienda ha voluto riconoscergli per gli ottimi risultati di vendita ottenuti nell'ultimo anno e per la fortissima partnership che il concessionario ha instaurato con Theresianer.

A SPECIAL RECOGNITION FOR GIANI

Giani and Theresianer: a partnership that deserves to be rewarded

It was a special occasion that brought Theresianer beer distributor Giani srl to visit the Nervesa della Battaglia plant. Owner Stefano Giani and his entire staff participated in a training day just for them – an event organized by Theresianer to reward and recognize Giani's excellent sales performance last year and the strong partnership that the distributor has established with Theresianer.



Lorenzo Tomaselli and Stefano Giani



HOTEL DE LA VILLE ROMA

Via Sistina, 69 - 00187 Roma
Tel. 06.67331
www.ichotelsgroup.com

Hotel de La Ville: una terrazza sulla romantica Roma, assaporando l'eccellenza del gusto.

Il 27 maggio 2010 l'Hotel De La Ville, prestigioso hotel a 5 stelle situato nel cuore della capitale, ha inaugurato la sua imperdibile terrazza, che si affaccia sulla romantica Piazza di Spagna. Uno "spazio aperto" di lusso, dove vivere il piacere di un aperitivo, di una festa e dove assaporare l'eccellenza dei mondi Hausbrandt, Col Sandago, Case Bianche e Theresianer. Dal caffè al vino, senza dimenticare la birra: tutto è portavoce di qualità assoluta, in questa terrazza arredata con gusto moderno e minimale, per lasciare parlare Roma, con la voce calda dei suoi palazzi e della sua italianità. All'inaugurazione-evento, organizzata in collaborazione con Carreri srl, il General Manager dell'Hotel Ciro Verrocchi e Matteo Carreri hanno accolto il signor Martino

Zanetti e la moglie Susanna che hanno tagliato il nastro, augurando così il successo di questo luogo destinato a diventare un must della vita romana.
Hotel De La Ville: a terrace overlooking romantic Rome – the perfect place to savour the taste of excellence.

On 27 May 2010 the Hotel De La Ville, a prestigious 5 star hotel located in the heart of the capital, opened its amazing terrace facing the romantic Piazza di Spagna. A luxurious "open space", where guests can enjoy an aperitif, or a party, and savour excellent products from Hausbrandt, Col Sandago, Case Bianche and Theresianer – coffees, wines and beers that epitomize absolute quality. The terrace is furnished in a modern, minimalist style that lets Rome "speak" with the warmth of its architecture and its Italian spirit. At the opening event (organized in collaboration with Carreri srl) Ciro Verrocchi, the hotel's General Manager, and Matteo Carreri welcomed Mr. Martino Zanetti and his wife Susanna; the couple cut the ribbon, wishing the very best to this terrace bar that is destined to become a must on the Roman social scene.



2010

LA STORIA SI RIPETE



THERESIANER: L'UNICA PILS ITALIANA SUL PODIO

Medaglia d'argento DLG: il riconoscimento più alto ottenuto in questa categoria da una Pils Italiana

DLG è l'ente delegato dal Ministero dell'Agricoltura della Germania alla promozione di tutti i prodotti agricoli. Un gruppo di qualificati esperti valuta ciascuna birra in concorso sottoponendola ad attenti e rigorosi esami soggettivi e di laboratorio, al fine di valutarne la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

www.theresianer.com

