

FR

ANNÉE 5 - N° 8

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE



TRIESTE 1892

HAUSBRANDT



www.hausbrandt.com



www.theresianer.com



www.colsandago.com



www.casebianche.it

CULTIVER UNE
HISTOIRE DE PASSION
ET DE QUALITÉ AFIN
DE REMPLIR CHAQUE
PETITE TASSE DE
CAFÉ



LA PASSION DANS UNE TASSE.

ÉDITORIAL

J'ai toujours eu un moteur dans ma vie : la passion. C'est elle qui a guidé mes choix, qui m'a conduit vers la recherche de l'excellence et qui a permis à Hausbrandt de remporter le succès mondial que nous lui connaissons. Je crois fermement que les entreprises naissent d'une idée qui est gagnante dès lors qu'elle est constamment alimentée par la passion. Mais je crois aussi que cette passion doit se nourrir sans cesse de nouveautés, de stimuli culturels et de créativité, de personnes et de liens : car ce qu'il y a de plus beau, c'est justement de pouvoir la partager, la rendre contagieuse, d'une génération à l'autre. Si Hausbrandt appartient

à mon histoire personnelle, elle est aussi l'histoire de ma famille, qui a grandi par choix et par tradition avec la culture du goût et du beau, que seul ce magnifique moteur permet d'atteindre et de transmettre, car c'est grâce à lui que l'homme peut réaliser de grandes choses, quel que soit le domaine. Aujourd'hui, nous développons tous ensemble, avec une énergie renouvelée et de nouvelles idées, cet amour du goût et cette recherche de la perfection qui constituent depuis toujours le lien indissoluble entre tradition et modernité. Telles sont les valeurs d'Hausbrandt, d'hier et de demain, et ce sont ces valeurs qui, une fois de plus, se



Président Martino Zanetti

sont exprimées dans cette édition de notre Drink In : vous les reconnaîtrez dans les nouveautés que nous vous présentons, dans les saveurs inédites que nous souhaitons vous faire découvrir, dans le Noël Hausbrandt, dans les choix technologiques que nous avons opérés et enfin dans l'appli BeerMe créée pour vous. Vous pourrez aussi y découvrir les belles réussites de nos initiatives, telles que l'édition 2013 de BirreriaPorte Aperte : un succès gratifiant pour nous tous, qui nous offre un formidable regain d'énergie.

Martino Zanetti

120 ANS . YEARS OF PASSION

10 «Coffee Crea & Vinci»: l'histoire du café Hausbrandt en 60 tasses merveilleuses. And the winner is...

GROS PLAN SUR...

- 16 Silver Caffè: une très belle histoire de café et de goût italien
- 18 Nous vous racontons la douceur d'un conte enchanté: c'est votre Noël 2013
- 20 Créer un système de capsules innovant pour mieux préserver l'environnement: une nouvelle révolution Hausbrandt.

10



18



16



20



24

MOMENTS PARTAGÉS...

- 24 Merci aux 7 000 personnes qui ont partagé avec nous cette édition de «Birreria Porte Aperte»
- 28 Host 2013: le vaste programme Hausbrandt consacré au monde de l'hôtellerie internationale
- 32 Martino Zanetti et Hausbrandt 1892 soutiennent un évènement exclusif: le 115e Theresianisten-Picknick de Vienne

GOÛTER & SAVOURER LES NOUVEAUTÉS

- 36 India Pale Ale, le goût sauvage de Theresianer.
- 38 Antico: le «vin sur lie» rappelle à notre palais le plaisir d'une tradition fort ancienne

WEB

- 42 www.hausbrandt.com: le nouveau site est en ligne!
- 44 Beer Me: goûtez Theresianer et partagez son goût, dans une appli.

36



28



42



SPECIALITA
CAFFE
HAUSBRANDT

SPECIALITA
CAFFE
HAUSBRANDT



HAUSBRANDT

SPECIALITÀ
CAFFÈ HAUSBRANDT

120 ANS.
YEARS
OF PASSION

HAUSBRANDT



3.120 UTILISATEURS
330 TASSES
13.160 VOTES

«COFFEE CREA & VINCI»:
 L'HISTOIRE DU CAFÉ
 HAUSBRANDT EN 60
 TASSES MERVEILLEUSES.
 AND THE WINNER IS...

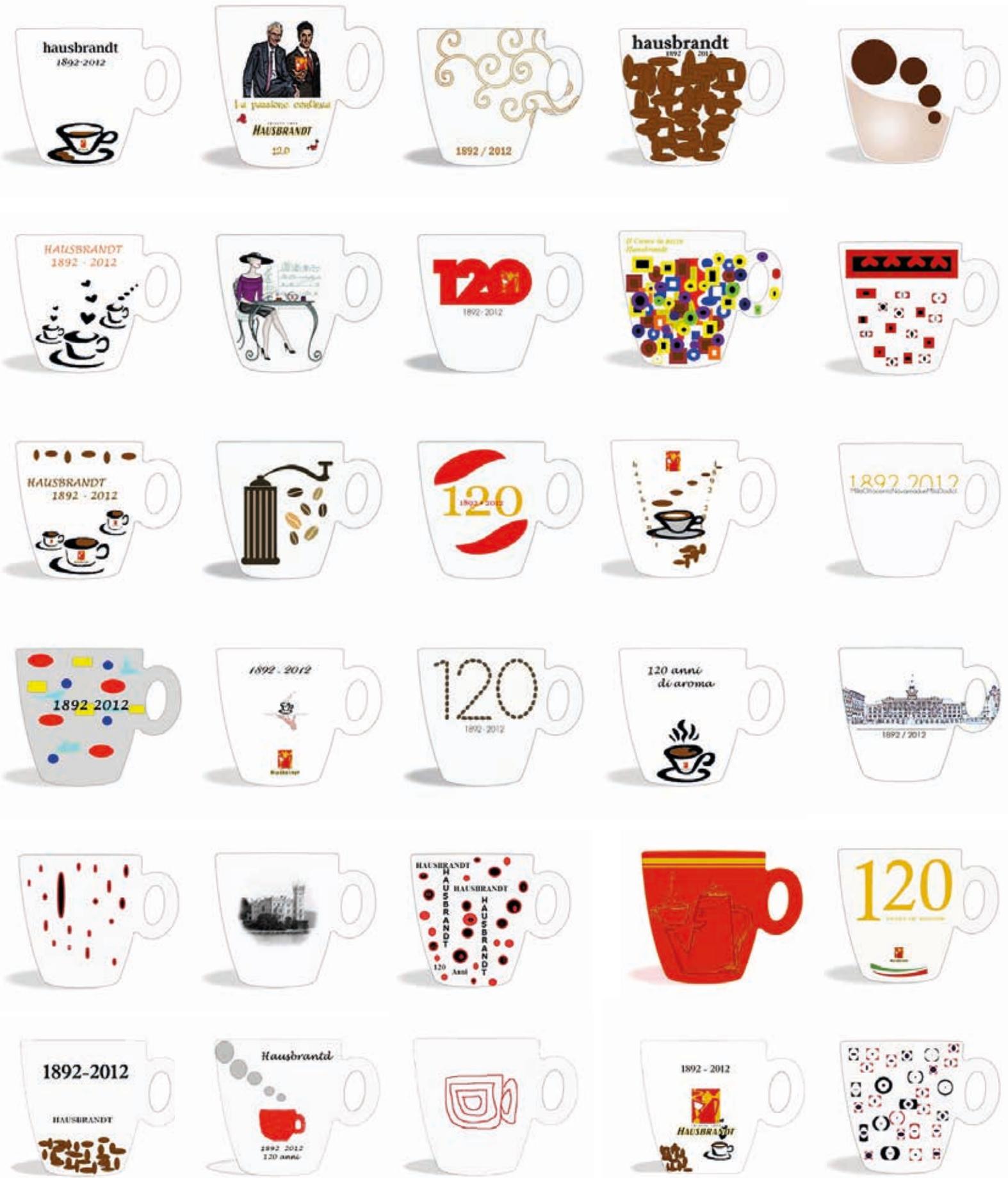
Lancé par Hausbrandt pour commémorer ses 120 ans d'histoire, le concours «Coffee Crea & Vinci» a remporté un très vif succès et déchaîné la créativité de nombreux clients passionnés, comme nous, d'art et de café. Le concours s'est conclu le 31 mai et nous sommes heureux de partager

avec vous tous, aujourd'hui, les noms des trois vainqueurs qui ont su interpréter avec beaucoup d'originalité et de goût nos 120 ans. Les magnifiques croisières MSC ont été remportées par les barmen de Le' Boon à Susegana (Trévis), premier du classement; du Bar Azzurro à Scanzoronica (Brescia), deuxième; du Bar Al

Foro à Trieste, troisième. Merci de tout cœur à tous ceux qui ont participé à notre concours en créant pour nous de véritables œuvres d'art et de goût. Enfin, nous souhaitons bien sûr aux vainqueurs de vivre une croisière inoubliable!







LA REMISE DES PRIX

Les magnifiques croisières MSC ont été remportées par les barmen de Le' Boon à Susegana (Trévise), premier du classement; du Bar Azzurro à Scanzoronciate (Brescia), deuxième; du Bar Al Foro à Trieste, troisième.

Nous souhaitons bien sûr aux vainqueurs de vivre une croisière inoubliable!



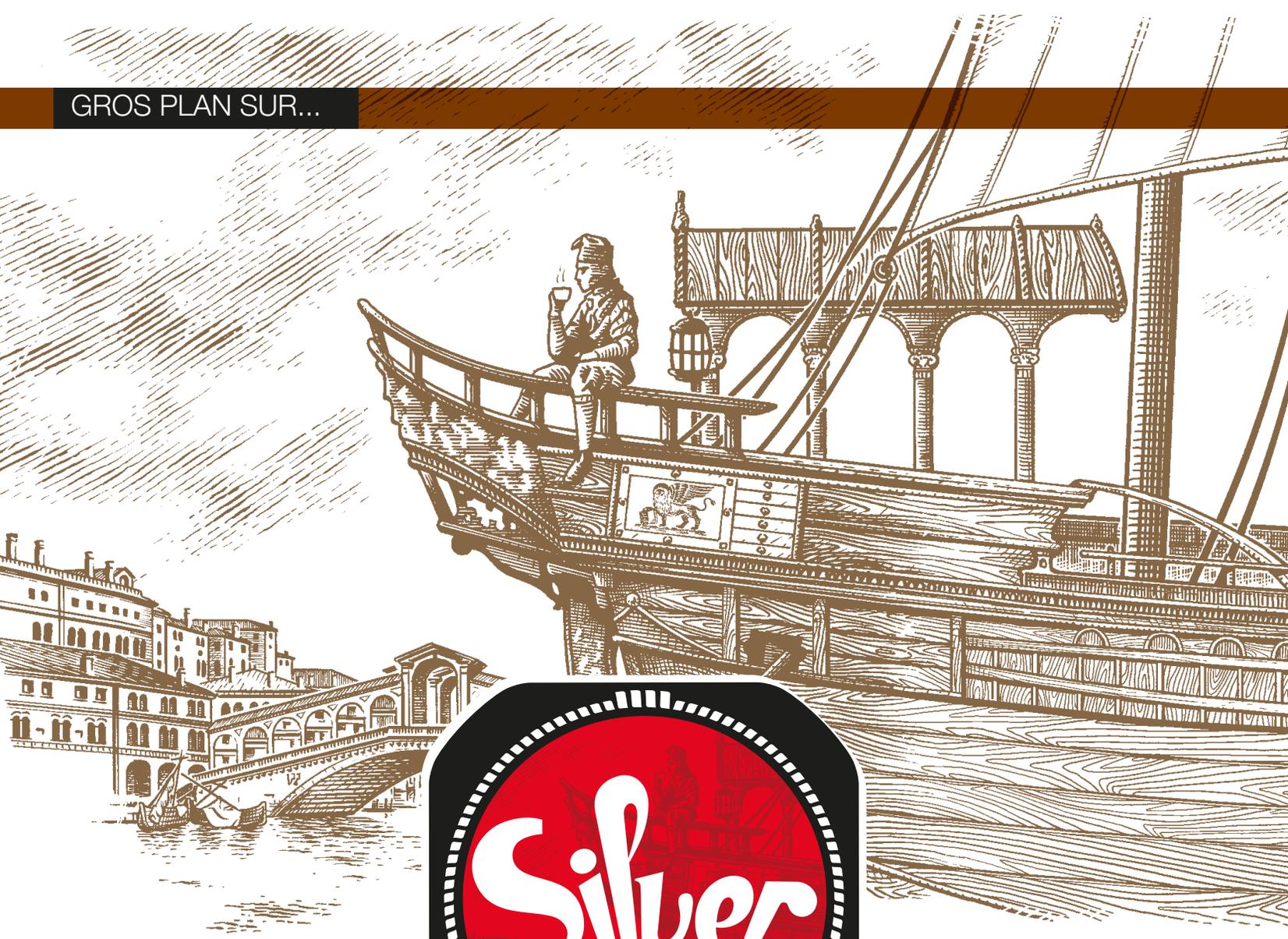
LE GAGNANT

Le' Boon à Susegana (Treviso)





GROS PLAN
SUR...



ESPRESSO ITALIANO
dal 1929

TOUTE NOTRE HISTOIRE DANS UNE TASSE.

SILVER CAFFÈ: UNE TRÈS BELLE HISTOIRE DE CAFÉ ET DE GOÛT ITALIEN

La passion de l'excellence : voilà ce qui, plus que tout, lie Martino Zanetti à Silver. L'histoire de l'entreprise débute bien des années avant la rencontre importante avec l'homme qui, guidé par une profonde passion pour la qualité et pour le goût italien, a su la conduire vers un succès grandissant : nous sommes en effet en 1929, à Conegliano, une petite ville dynamique située dans la province de Trévise, en Italie. C'est à cette époque que la brûlerie Silver démarre ses activités, entièrement consacrées à la torréfaction et à la commercialisation du café. La rencontre avec Martino Zanetti, qui remonte au début des années soixante, représente sans nul doute une étape importante, fondée dès l'origine sur de grandes valeurs communes: l'excellence dans la sélection et la fabrication du café mais aussi le monde de l'art constituent en effet des concepts fondamentaux dans l'histoire de Silver comme dans celle de Martino Zanetti. Nous pensons à l'amour de la culture qui s'exprime à travers les fameux prix

littéraires «Silver Café» créés au milieu des années soixante à Conegliano et auxquels participent de très illustres écrivains, tels que Giuseppe Ungaretti, Italo Calvino, Giovanni Comisso, Vittorini, Luzi et Andrea Zanzotto. Nous pensons aussi et surtout à l'amour du goût qui transparaît dans la manière de produire les mélanges Silver : en utilisant des techniques agronomiques de pointe, en sélectionnant avec la plus grande attention les meilleures variétés de café et en les soumettant à la méthode traditionnelle de la torréfaction lente, réalisée avec des torréfacteurs à tambour et contrôlée grâce à des systèmes numériques ultra modernes. C'est cette vision commune du concept de qualité qui a décidé Martino Zanetti à acquérir la brûlerie historique de Conegliano pour l'unir à « son » Hausbrandt. Aujourd'hui, l'activité de production de Silver se poursuit ici, à Nervesa della Battaglia (Trévise) où sont regroupés, géographiquement aussi, les meilleurs représentants de l'art du café italien.

Vous pouvez en découvrir l'excellence en goûtant les deux principaux mélanges Silver, Moretto Regal et Superbar, qui révèlent une véritable passion pour l'espresso parfait.



LA QUALITÉ NE S'EXPLIQUE PAS : C'EST NOTRE PALAIS QUI LA PERÇOIT ET QUI NOUS DIT SI ELLE EST VRAIMENT LÀ.



NOUS VOUS RACONTONS LA DOUCEUR D'UN CONTE ENCHANTÉ: C'EST VOTRE NOËL 2013.

Noël évoque la neige, les cheminées allumées, les lumières qui scintillent, les sourires et... les courses de Noël: pourquoi ne pas penser à une gourmandise Hausbrandt pour faire plaisir à ceux que vous aimez? Qu'il est doux de cajoler les êtres chers en leur offrant le plaisir d'un délice typiquement italien: le «Glassato d'Epoque» recèle tout l'esprit de la plus belle fête de l'année. Ce panettone artisanal est créé par des maîtres pâtisseries qui sélectionnent personnellement

les ingrédients, tous naturels et très frais: c'est ainsi que le Glassato d'Epoque raconte, sous le signe de la tradition et de la sincérité, l'histoire d'une recette exquise faite de goût, de qualité et de fraîcheur. Avant de le savourer, posez vos yeux sur son emballage, tous les ans unique, tous les ans très original: pour ce Noël 2013, le graphisme s'inspire des illustrations parisiennes qui allient la simplicité à l'élégance, emportant votre regard au cœur d'une forêt enchantée. Sur un



fond bleu comme la nuit la plus magique, les arbres scintillent, encadrant un paysage féérique et doré qui séduit le regard avant que le panettone n'enchanter le palais. Regardez la lune, suivez le rythme des flocons de neige, fermez les yeux et... il est si bon de croire encore au Père Noël, en offrant et en savourant



IGINIO MASSARI

“Le panettone que j'ai confectionné est comme un petit trésor à savourer pour vivre de nouvelles expériences, la garantie d'un engagement, promis et tenu, qui s'exprime dans la qualité réelle du gâteau qui accompagne vos paisibles journées.”



Une douce tra



PÉRIODE DE NEIGE, DE
CHEMINÉE ALLUMÉE, DE
LUMIÈRES QUI BRILLEN, DE
SOUHAITS MAGIQUES ET...
DE COURSES DE NOËL:

POURQUOI NE PAS PENSER
À UNE GOURMANDISE
HAUSBRANDT POUR FAIRE
PLAISIR À CEUX QUE VOUS
AIMEZ?

un Glassato d'Époque. Et si la surprise la plus douce était un pandoro moelleux ? Hausbrandt a mis ses habits de fête à cette spécialité dont l'emballage devient un conte merveilleux. Il y a la lune, les étoiles, le 25 décembre va arriver et vous...

Quel pandoro rêvez-vous de savourer? Regardez bien: l'étiquette bleue pour le pandoro classique d'Hausbrandt et l'étiquette blanche et dorée pour le pandoro aux pépites de chocolat.



Harmonie de goût et de passion



*Birra
d'inverno
2013*



BIÈRE DE NOËL.

Toute la chaleur
de Noël dans une
bière spéciale

epica

easy peel italian capsule



Ce n'est qu'en respectant la nature aujourd'hui que nous pourrons, demain, continuer à cueillir ses plus beaux fruits.

CRÉER UN SYSTÈME DE CAPSULES INNOVANT POUR MIEUX PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT: UNE NOUVELLE RÉVOLUTION HAUSBRANDT.

Hausbrandt présente en avant-première l'innovation durable qui facilite plus que jamais la collecte différenciée des capsules.

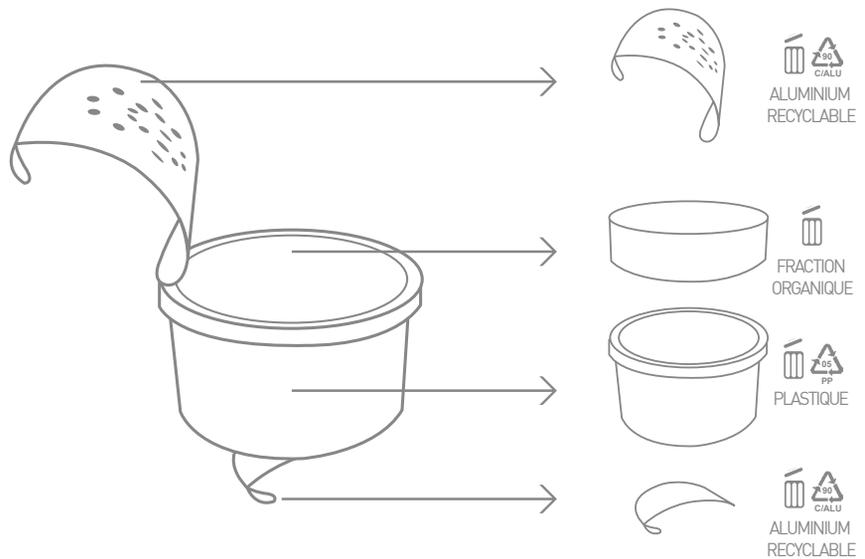
Nous savions que c'était important pour l'environnement. Nous avons donc travaillé intensément pour atteindre l'objectif que nous nous étions fixé: révolutionner le système des capsules afin de l'optimiser sur le plan écologique. Aujourd'hui la nouvelle capsule

Hausbrandt s'appelle « Epica » (Easypeel Italian Capsule), acronyme du système qui la rend unique. Nous avons ajouté, sur la partie supérieure et inférieure de la capsule, une languette qui permet, après usage, de l'ouvrir très facilement et de séparer

ainsi, automatiquement, les matériaux qui la composent. Pour la première fois, grâce au nouveau système breveté Easypeel, la dose de café peut être jetée dans la poubelle des déchets organiques, ce qui permet de réaliser une collecte



différenciée correcte et complète. La boîte contenant les sachets (en aluminium recyclable) est conçue dans le respect absolu de l'environnement : nous avons en effet choisi, pour sa fabrication, du carton certifié FSC pour une gestion durable de la matière première. Ces objectifs « verts » importants, motivés par notre amour de la nature et notre respect de l'environnement, représentent une autre bonne raison de déguster la riche collection de goûts Epica : sélection de cafés pure origine 100 % arabica, mélanges précieux d'Hausbrandt, infusions et boissons.



SÉLECTION PURE ORIGINE 100 % ARABICA

- 
ETHIOPIA
SIDAMO
- 
KENYA
AA
- 
SANTOS
FANCY NY 2
BRASILE
- 
INDIA SPICY
POWDER
- 
COSTARICA
BRISAMAR
- 
GUATEMALA
ALTHEA

MÉLANGES PRÉCIEUX D'HAUSBRANDT

- 
CAFÉ
CREMA
- 
DÉCAFÉINÉ
- 
DÉCAFÉINÉ
CREMA
- 
GOURMET
100% ARABICA
- 
CREMA
GOURMET
100% ARABICA
- 
ESPRESSO
- 
ESPRESSO
SUD

INFUSIONS ET BOISSONS

- 
ORGE
SOLUBLE
 - 
CAFÉ AU
GINSENG
 - 
THÉ AU
CITRON
 - 
CAMOMILLE
 - 
THÉ VERT
EN FEUILLES
 - 
INFUSION
AUX FRUITS
DES BOIS
 - 
INFUSION
AUX
AGRUMES
-
- 
INFUSION À
LA MENTHE,
À LA
RÉGLISSE ET
À L'ORTIE
 - 
INFUSION
À LA MENTHE
 - 
BOISSON AU
GOÛT DE
LAIT
 - 
BOUILLON
VÉGÉTAL





A woman with glasses and a white shirt is operating a professional camera mounted on a black tripod. The camera has a red strap with "EOS DIGITAL" written on it. She is standing on a metal staircase with a diamond-plate pattern. In the background, several people are looking at a display case containing a model of a lighthouse. The setting appears to be a museum or an industrial site with a high, arched wooden ceiling. A yellow warning sign with a black exclamation mark and the text "ATTENZIONE" and "TEMPERATURE ELEVATE" is visible on the railing. The text "MOMENTS PARTAGÉS..." is overlaid in white on the image.

MOMENTS
PARTAGÉS...



*Antica Birreria
di Trieste 1766*

20 - 21 - 22 SEPTEMBRE 2013

MERCI AUX 7 000 PERSONNES
QUI ONT PARTAGÉ AVEC NOUS
CETTE ÉDITION DE «BIRRERIA
PORTE APERTE».

www.birreriaporteaperte.com

SCOPRI THERESIANER. FINO IN FONDO.

L'édition de «Birreria Porte Aperte» qui vient de s'achever a certainement été l'une des plus palpitantes:

en raison des nouveautés (nombreuses) mais aussi du nombre important de visiteurs qui ont profité des trois magnifiques journées consacrées à Theresianer (20, 21 et 22 septembre 2013). C'est un esprit de collaboration qui a animé, cette année encore, les nombreuses personnes qui travaillent avec nous dans cette entreprise et qui, pour l'occasion, ont constitué l'équipe Theresianer/Hausbrandt chargée de l'or-

ganisation de ces trois journées consacrées à la bière, au goût et à la culture. Cette année, nous avons voulu rendre la manifestation encore plus accessible en supprimant l'obligation d'enregistrement, à l'exception des visites guidées. De nombreuses nouveautés étaient au rendez-vous: plus d'espace pour l'évènement, un kiosque extérieur et une boutique supplémentaire entièrement consacrée à la variété India Pale

BIRRERIA PORTE APERTE
20 - 21 - 22 Settembre 2013
NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV)

NOVITÀ 2013
THERESIANER
INDIA PALE ALE
Tutti da soli, tutti.

Venerdì 20 dalle 19.30

h. 21.30 On stage: PETER ROASTBEEF & THE TRIPPERS (Rythm&Blues)

Piatto Cena su prenotazione: Fritto misto di pesce con patatine



Sabato 21 dalle 14.00

h. 17.00 Workshop: "Scopri Theresianer fino in fondo: come riconoscere una birra in degustazione"

h. 22.00 On stage: PAUL MAD GANG (Rockabilly)

Piatto Cena su prenotazione: Spiedo con patatine



Domenica 22 dalle 10.00

h. 15.00 Workshop: "Scopri Theresianer fino in fondo: come riconoscere una birra in degustazione"

h. 16.00 On stage: QUARTETTO DESUETO (Folk and World music)

h. 16.30 Ludobus per grandi e bambini (fino alle h. 18.30)

h. 20.00 On stage: ROAD SONG 4ET by Lino Brotto (Swing & Jazz)

Piatto Pranzo su prenotazione: Spiedo con patatine
Piatto Cena su prenotazione: Lonza alla birra con patatine



VISITE GUIDATE ogni 20 min!

7 diverse tipologie di birra Theresianer in degustazione!

Ricco stand gastronomico!

Shop Fun

per prenotare la tua visita guidata vai su
www.birreriaporteaperte.com

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo
Prenotazione pranzi/cene/workshop
allo 0422.889230 o info@birreriaporteaperte.com entro il 20/09 h.12.00

Birra Theresianer, Via Foscarini, 52 - Nervesa della Battaglia (Treviso)



LES NOUVEAUTÉS 2013

KIOSQUE EXTÉRIEUR

DEUXIÈME BOUTIQUE

ACCORDS LINDT

PHOTOBOX

GRUPE MUSICAL

ÉVÈNEMENT



7.109 VISITEURS

+35%
PRÉSENCES

SOCIAL



+1.700
NOUVEAUX
FANS



+200
FOLLOWERS



+70
MENTION

Lindt

MAÎTRE CHOCOLATIER

Ale, grande nouveauté de l'année 2013. Mais aussi un nouvel espace réservé à nos gadgets, photobox, dégustations des produits Theresianer associés à l'univers gourmand de Lindt. C'est aussi sous le signe de la musique que se sont déroulées ces trois journées qui ont accueilli quatre groupes: les Peter Roastbeef & The Trippers (blues) qui ont inauguré cette édition, le groupe Paul Mad Gang (rock des années 50), le Quartetto Desueto (folk rock) et le groupe Road Song Quartet (swing). Le résultat a été surpre-

nant: par rapport à l'année précédente, qui avait enregistré environ 5 000 visiteurs, 2013 a connu une hausse de 35 % de la fréquentation, avec 7 000 présences. Le succès remporté par cette édition représente une nouvelle étape prestigieuse pour Theresianer qui s'est toujours efforcée de valoriser la marque sur son territoire en diffusant la culture authentique de la bière. Preuve en est le vaste espace réservé aux ateliers, moments de partage du goût mais aussi de l'excellence dans l'art de la brasserie.

LES SUCCÈS

PAS DE FILE D'ATTENTE À L'ENTRÉE

RÉSERVATIONS VISITES GUIDÉES : COMPLET (1 584 personnes)

RÉSERVATIONS DÎNERS/DÉJEUNERS : COMPLET

RÉSERVATIONS ATELIER : COMPLET

RETOUR POSITIF DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

KIOSQUE EXTÉRIEUR STRATÉGIQUE

SITO



7.900
VISITES

DU 23/08 AU 23/09

DÉCOUVREZ THERESIANER.
À FOND.



MUSIQUE

VISITES GUIDÉES

DIVERTISSEMENT

DÉGUSTATIONS



HOST 2013:
LE VASTE
PROGRAMME
HAUSBRANDT
CONSACRÉ
AU MONDE DE
L'HÔTELLERIE
INTERNATIONALE



ESTÉ 1892

HAUSBRANDT

PASSION IN A COFFEE CUP.

C'est à Milan, du 18 au 22 octobre 2013 que s'est déroulé HOST, le salon international de l'industrie hôtelière: place de marché leader du secteur, le salon est aussi un faiseur de tendance pour l'ensemble du monde CHR. À l'occasion de ce rendez-vous de grande envergure, Hausbrandt a présenté toute une gamme de nouveautés, notamment le café filtre, idéal pour l'hôtellerie sélective de haut niveau, qui a coutume de choyer ses clients avec les meilleurs produits de l'œnologie et de la gastronomie internationales. Le programme, particulièrement riche, a enthousiasmé





les visiteurs qui ont pu déguster les accords créatifs entre les mélanges de café Hausbrandt et les différents types de lait, à travers les réalisations d'une grande originalité de Latteart. Parmi les nombreuses associations proposées, le «Cappuccino Avvolgente» (cappuccino enveloppant) a été le plus surprenant: préparé avec le mélange de café Hausbrandt Academia et du lait d'amande, ce cappuccino, qui rappelle les notes chaudes de la pâtisserie sicilienne typique, a été servi avec un morceau de Panettone

Hausbrandt Delice, préparé avec de la pâte d'orange selon la méthode classique d'Hausbrandt.



Savourer les accords créatifs entre les mélanges de café Hausbrandt et les différents types de lait



L'univers de la pâtisserie, dont l'invité d'honneur, le maître-pâtissier Iginio Massari, a parlé de son art aux visiteurs ravis, a également été très apprécié. Durant ses interventions, il a en effet pu raconter le lien essentiel entre la haute pâtisserie et le monde du café et suggérer les accords parfaits pour exprimer pleinement, au niveau sensoriel, les caractéristiques des produits typiques du petit déjeuner italien: café, cappuccino et pâtisseries. Le succès remporté par Hausbrandt est bien sûr un signal important qui reflète

bien la capacité de l'entreprise en termes de propositions. Ce succès a aussi été soutenu par les excellents chiffres de cette édition: le salon international de l'industrie hôtelière a en effet enregistré cette année une présence de 133 000 visiteurs professionnels provenant de 162 pays.





28 SEPTEMBRE 2013

MARTINO ZANETTI ET HAUSBRANDT 1892 SOUTIENNENT UN ÉVÈNEMENT EXCLUSIF: LE 115E THERESIANISTEN- PICKNICK DE VIENNE

Nous nous souviendrons tous du 28 septembre dernier comme d'une très belle journée pour Hausbrandt, dont le chemin a plus d'une fois croisé, au fil de son histoire, celui de l'art et de la culture. C'est ce jour-là, en effet, que s'est déroulé, dans le cadre splendide du Palais Schönburg auf der Wieden à Vienne, le traditionnel «Theresianisten-Picknick», un bal organisé par le Collège Theresianum, fondé par l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche. La présence d'Hausbrandt à cet évènement est liée au choix de la famille Zanetti, qui a voulu parrainer le «Theresianisten-Picknick» afin de soutenir le cursus scolaire des étudiants talentueux du Collège

“
 Du
 monde
 entier
 ”



Theresianum. Pour évoquer l'émotion offerte à tous par ce rendez-vous exclusif de Vienne, rappelons qu'il s'agit de l'un des bals les plus fameux de cette ville, aux origines fort lointaines: depuis 1880, en effet, les anciens étudiants du Theresianum se retrouvent, avec leurs familles et leurs amis, pour passer quelques heures ensemble, bavarder et profiter des plaisirs de la table, dans un but philanthropique. Comme tous les ans, une devise accompagnait le «Theresianisten-Picknick» 2013 : «Du monde entier». Trois mots qui résumaient l'objectif précis de la manifestation, à savoir réunir les membres de l'association qui vivent aujourd'hui aux

quatre coins du monde et, grâce aux dons recueillis, offrir à de jeunes talents moins aisés la possibilité de fréquenter le Collège Theresianum. Le «Theresianisten-Picknick» a aussi été l'occasion de souligner le lien séculaire qui unit l'entreprise au monde de la culture de l'Europe centrale: le dîner a été accompagné de précieuses bouteilles de la cave Case Bianche – Tenuta Col Sandago et s'est achevé avec la dégustation du meilleur café Hausbrandt. Theresianer, incontournable en cette occasion, a conquis le public qui a pu savourer ses bières, en particulier la Vienna, une variété créée au début du XXe à Vienne, la capitale des

Habsbourg, précieuse en raison de l'équilibre parfait du malt et du houblon. C'est avec force que Theresianer a toujours cru à cette variété, et c'est ainsi qu'elle est devenue aujourd'hui la première brasserie à vouloir la produire au niveau européen. Elle a contribué, elle aussi, à faire du «Theresianisten-Picknick» un événement magique où le goût a été à l'honneur, dans les plats et les boissons, tout au long d'une soirée agréablement accompagnée de moments culturels et de musique.





GOÛTER
& SAVOURER

INDIA PALE ALE, LE GOÛT SAUVAGE DE THERESIANER.

Dès la première dégustation, cette bière vous invite à un long voyage au-delà de l'équateur, sur la route de l'Inde: telle était en effet la direction que prenaient les navires sur lesquels étaient embarquées, à partir du XVIIe siècle, les fameuses «ales». En ce temps-là, comme il n'existait à bord aucun système de réfrigération, l'ale claire destinée à l'Inde était produite avec un degré d'alcool supérieur et avec un dosage élevé de houblon, afin qu'elle puisse mieux supporter les conditions difficiles du long voyage. C'est de là, de cette histoire ancienne et de cette bière, que vient le nom de l'India

Pale Ale: pour elle, les maîtres brasseurs Theresianer ont voulu renouer avec le style de l'ancienne «ale», en retrouvant le raffinement d'un houblonnage traditionnellement intense et en respectant les règles d'une longue maturation. Sa couleur ambrée foncée aux reflets orangés parle de ce voyage et recèle un parfum intense, aromatique et épicé. C'est ainsi que cette bière surprend notre palais avec ses arômes de fleurs et d'agrumes puis le quitte en laissant derrière elle une franche amertume qui s'estompera pour nous permettre de percevoir son corps équilibré. India Pale Ale

s'accorde particulièrement bien avec le turbot au four et d'autres poissons et mets relevés; elle est parfaite avec de la charcuterie épicée, pour accompagner le canard à l'orange ou bien avec des fromages à croûte lavée très affinés. C'est une bière jeune, bien sûr, mais son âme ancienne est précieuse.

UN LONG VOYAGE
AU-DELÀ DE
L'ÉQUATEUR, EN
FAISANT ROUTE
VERS L'INDE.



THERESIANER INDIA PALE ALE

Taste the wild side.



Antica Birreria
di Trieste 1766

LA BIRRA ITALIANA
www.theresianer.com

ANTICO: LE «VIN SUR LIE» RAPPELLE À NOTRE PALAIS LE PLAISIR D'UNE TRADITION FORT ANCIENNE.

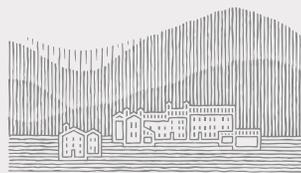
Antico n'est pas qu'une simple étiquette: c'est un vin dont le nom, à la saveur d'antan, évoque un très beau chapitre de l'histoire de la production vinicole. Ce prosecco «sur lie», qui a fait son apparition, cette année, au domaine Case Bianche, exprime en effet la véritable tradition du « Conegliano Valdobbiadene » : il est créé à partir de raisins bien mûrs grâce auxquels le vin a une teneur en alcool un peu supérieure à la moyenne et une acidité légèrement plus basse que celle des bases classiques de mousseux. Il doit sa particularité à la méthode utilisée pour la prise de mousse, à savoir la seconde

fermentation en bouteille: grâce à cette technique, le vin ainsi protégé peut aborder le temps de la prise de mousse où les levures, qui se transforment peu à peu en lies, favorisent sa finesse et sa complexité. Antico se reconnaît dès la première gorgée: les palais les plus exigeants et les plus raffinés en perçoivent aussitôt les précieuses caractéristiques organoleptiques que développe la seconde fermentation, réalisée de manière totalement naturelle.



ANTICO

Il sapore ritrovato

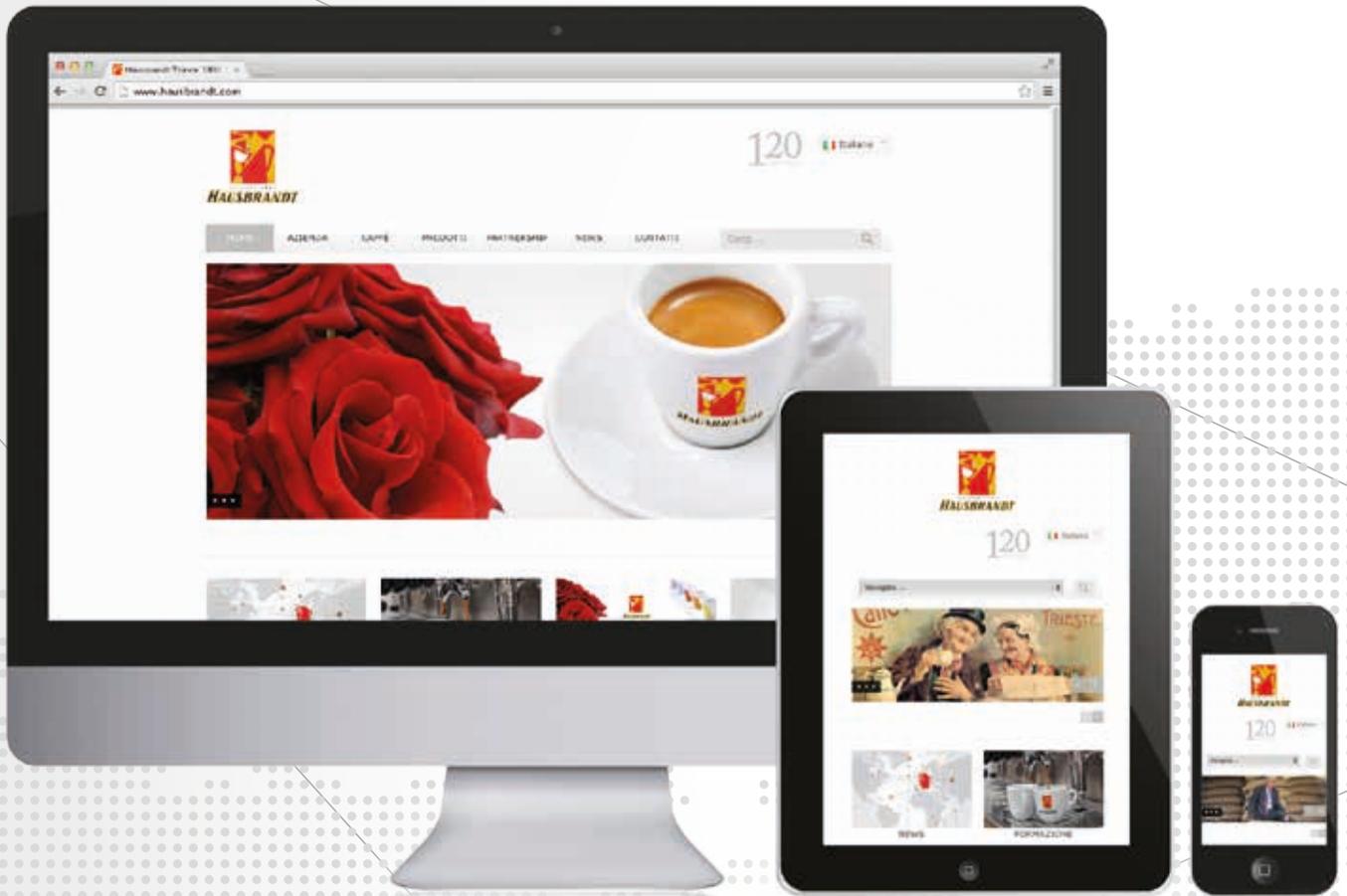


CASE BIANCHE
www.casebianche.it





WEB



WWW.HAUSBRANDT.COM

ACTUALITÉS
FORMATION
PRODUITS
ÉVÉNEMENTS
SHOP

TOUT LE MONDE

LE NOUVEAU SITE EST EN LIGNE!

Le nouveau site d'Hausbrandt est arrivé: c'est le moment de le découvrir! Où sont les nouveautés? Dans le graphisme entièrement renouvelé, le design «adaptatif» (qui rend le site fonctionnel et la navigation facile, y compris sur les portables et les tablettes) et les contenus dynamiques, mis en œuvre et constamment actualisés en temps réel par l'équipe d'Hausbrandt. En visitant le site hausbrandt.com, vous pourrez découvrir deux sections inédites: «Café & Santé», pour connaître les effets bénéfiques sur notre santé de cette boisson au goût unique, et «La préparation», destinée

à ceux qui souhaitent avoir des conseils sur la manière de préparer un café dans les règles de l'art. «Travailler avec nous» représente une autre section importante, qui permet de saisir son curriculum vitae directement en ligne et de visualiser les postes proposés. Pour les plus curieux et pour ceux qui aiment expérimenter sans cesse de nouvelles expressions liées au monde du café, «Influences» est incontournable: elle a en effet été réalisée pour faire découvrir différentes recettes, déclinaisons originales de la tasse classique de café expresso. Le nouveau site comprend aussi

d'autres surprises agréables: en plus de toutes les actualités sur le monde Hausbrandt (salons, délices de Noël, évènements et moments exceptionnels), il offre la possibilité de feuilleter en ligne, en toute commodité, tous les numéros de la revue DRINK IN. Conçu pour satisfaire toutes les curiosités de son public, le nouveau site hausbrandt.com est à l'image de la dimension internationale de la marque, qui est aujourd'hui présente, avec succès, dans presque tous les pays du monde.

HAUSBRANDT.





BEER ME: GOÛTEZ THERESIANER ET PARTAGEZ SON GOÛT, DANS UNE APPLI

Une fois de plus, Theresianer veut surprendre et divertir son public: l'histoire de la bière rejoint la technologie d'aujourd'hui, grâce à une toute nouvelle appli conçue et réalisée pour tous les amateurs de bières Theresianer. L'appli, dénommée «Beer me» est une invitation à «boire&partager» sa bière préférée. Comment? Simplement en téléchargeant l'appli, totalement gratuite, et en

photographiant les plus beaux moments pour les partager sur le plan. Grâce à cette appli, vous pouvez découvrir en temps réel le lieu où vos amis sont en train de boire une Theresianer et peut-être les rejoindre. Vous pouvez aussi vous amuser à personnaliser la photo, avec les filtres «vintage», «black&white» ou «hipster». «Beer Me» vous attend pour devenir l'appli la plus

divertissante de votre iPhone ou de votre iTouch. Pourquoi cette appli? Parce que la bière est sociale par définition, parce que le monde Theresianer veut faire partie intégrante des nouveaux langages et parce que cet outil, facile et gratuit, peut enfin réunir tous ceux qui aiment cette bière au-delà des frontières géographiques et temporelles.



PRENEZ UNE PHOTO

Photographiez vos instants les plus beaux et choisissez votre Theresianer préférée.



GALERIE

Choisissez la photo dans votre galerie.



FILTRES

Appliquez les filtres pour donner à vos photos une touche vraiment particulière.



PARTAGEZ

vos photos sur Facebook et identifiez vos amis.



PLAN

Connectez-vous et découvrez où vos amis sont en train de boire une Theresianer.



VOUS AIMEZ THERESIANER VOUS AUSSI?

Alors, ne manquez pas l'appli «Beer Me». Tout un monde d'amis vous attend pour boire&partager !

Photo
filtri
Condividi
connettiti
Localizza



Photo
mappa



Est disponible pour



www.hausbrandt.com
www.theresianer.com
www.colsandago.com
www.casebianche.it





LA PASSION DANS UNE TASSE.

