

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





LA MUSIQUE ET LES COULEURS DE LA PAROLE



Le président Martino Zanetti

« La sensibilité artistique, présente chez plusieurs membres de ma famille va de pair avec la réalité pratique de mon entreprise productrice de café, de bière et de vin, première sur 800 entreprises, en termes de marge, de rentabilité et de qualité, selon les résultats de statistiques indépendantes. Presque naturellement, mon idole culturelle depuis l'adolescence, Gabriele d'Annunzio, transparaît indirectement dans ma volonté constante de faire coexister et de fondre deux réalités parallèles: d'une part, celle de la culture et de l'amour des manifestations chromatiques et sonores de l'art et, d'autre part, celle de la réalité pratique.

Sachant que nous sommes tous des acteurs et que ma famille est une famille de marchands, il est historiquement prouvé, surtout en Italie, que les grandes familles de marchands ont produit de l'art et y ont contribué.

Le marchand qui, comme moi, travaille à 80 % hors de l'Italie, réussit tout particulièrement à saisir les fluctuations et les évolutions géopolitiques auxquelles il doit s'adapter pour avoir du succès.

C'est la raison pour laquelle je remets au Vittoriale degli Italiani ces textes que je conserve depuis 30 ans.

La figure de Gabriele d'Annunzio est la personnalité la plus significative que nous ait léguée le siècle passé. Sa poétique, dont je possède le texte autographe, est la poétique dite du décadentisme qui n'avait rien de décadent, car les nombreuses passions culturelles de notre poète et des artistes qui appartenaient au courant culturel européen et mondial du décadentisme (dont je me sens proche) furent mal interprétées. La multiplicité - la musique, la figuration, l'architecture et tout ce que d'Annunzio indiquait avec passion comme moyen d'arriver à une pleine connaissance - a été pour moi, qui suis son disciple éloigné dans le temps, une adaptation volontaire et naturelle.

Cela m'a permis et me permet encore aujourd'hui d'aborder toute chose avec le même enthousiasme. »

Martino Zanetti

13



26



SALONE INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITA' PROFESSIONALE



8

GROS PLAN SUR...

- 8 D'Annunzio inédit : une donation exceptionnelle de Martino Zanetti au Vittoriale
- 10 Suggestives aquarelles à Host 2015
- 12 Make me a sketch I'll give you a coffee (Faites-moi un dessin, je vous offrirai un café)
- 13 Automne à la cave entre atmosphères, vins et images
- 14 Strong Ale l'impératrice des bières pour les Allemands
- 15 Londres récompense... Vienna
Médaille de bronze à l'International Beer Challenge 2015

15



14

12 Make me a sketch...



10

MOMENTS PARTAGÉS...

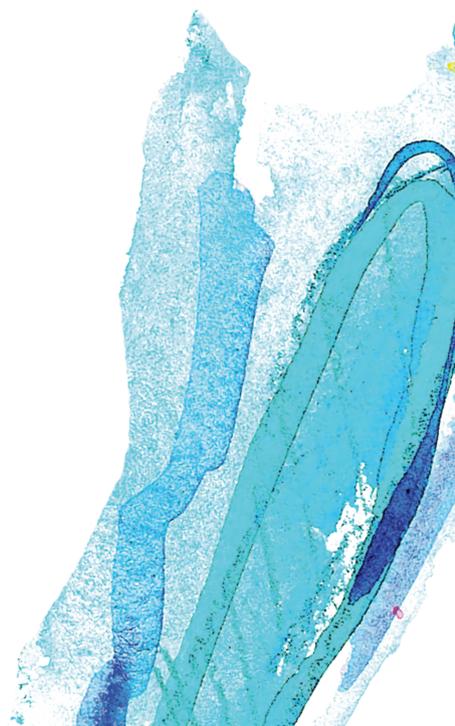
- 18 Nuits féériques à Vienne au «Bal des Cafetiers»
- 20 Un extraordinaire Ramon Vergas à Vienne pour les enfants d'Haïti et du Mexique
- 21 Theresianisten Picknick : générosité du passé au présent
- 22 Entre passé et présent, dans des terres lointaines, avec la Misa de Indios
- 23 Coupe du Monde de la Pâtisserie: L'Italie est championne du monde

GOÛTER & SAVOURER

- 26 Massari, Vanzan et les propositions Hausbrandt à Host 2015
- 28 Pasqua 2016
- 30 Le Wildbacher... s'habille de rouge
- 32 Wildbacher, le surprenant Metodo Classico
- 33 Nouveaux formats de 0,30 et 0,50 pour la gamme de verres Theresianer



28





GROS PLAN SUR...



Don d'œuvres de d'Annunzio

De la "collection Martino Zanetti" à la
Fondation Il Vittoriale degli Italiani

La più gran gioia è sempre all'altra riva.
Gabriele d'Annunzio

D'ANNUNZIO INÉDIT : UNE DONATION EXCEPTIONNELLE DE MARTINO ZANETTI AU VITTORIALE

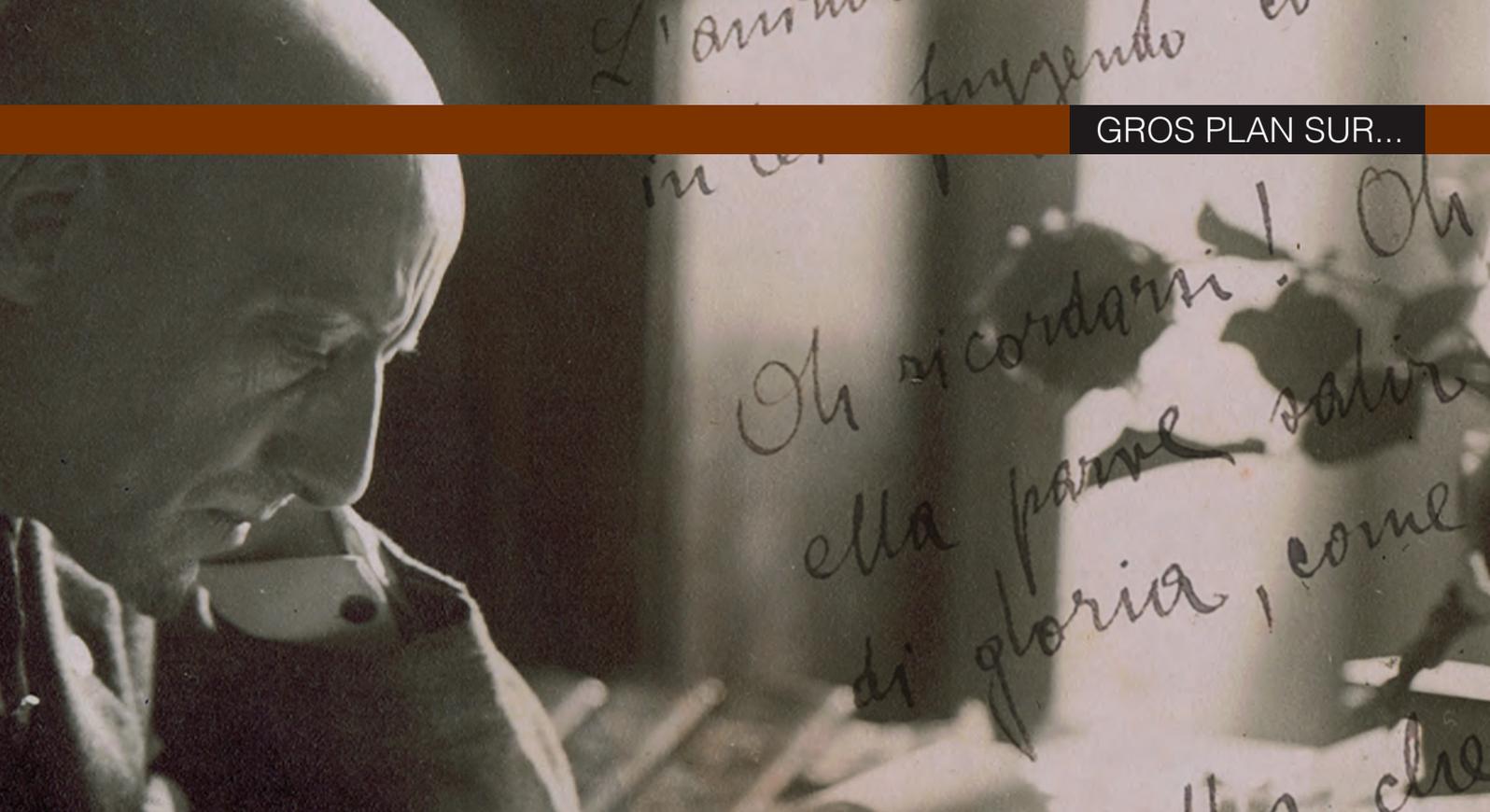


Les salles du palais Giacomelli durant l'évènement

Plus de trois mille textes originaux qui concernent et attestent différentes expériences de la vie et de l'œuvre de Gabriele D'Annunzio : telle est la nouvelle contribution à l'héritage des italiens que Martino Zanetti, en tant que collectionneur privé, a généreusement donné au Vittoriale en transférant à la villa-musée de Gardone Riviera un ensemble de documents tout à fait exceptionnel qui complète avec des sources inédites la figure du poète guerrier parvenue jusqu'à nous et modifie la connaissance que nous en avons jusqu'à présent.

Les documents ont été remis le 11 novembre dernier au cours d'une cérémonie officielle qui s'est déroulée au Palais Giacomelli à Trévise : la donation a été entérinée par un acte notarié et la journée s'est conclue par différentes réjouissances en présence de tous les invités, à commencer par l'apéritif. Au cours du dîner exclusif, Martino Zanetti et le Président du Vittoriale Giordano Bruno Guerri se sont alternés dans leurs discours de remerciements et la soirée s'est conclue, en présence de tous les invités, par la récitation de poèmes et d'extraits d'œuvres de Gabriele D'Annunzio, par Francesco Zanetti.

À travers la donation, la plus grande collection privée italienne sur D'Annunzio révèle également le lien intense existant entre l'œuvre du poète et Martino Zanetti, qui dès sa jeunesse, dès ses premières lectures, en est devenu un fin connaisseur et en a fait une source d'idées et d'inspiration pour son activité, non seulement dans le cadre de ses recherches artistiques mais surtout en tant qu'entrepreneur. Sa considération pour le poète l'a en effet poussé à aller au-delà de ce que le débat académique italien voulait imposer sur la figure de D'Annunzio et, en le plaçant parmi les «cinq grands hommes de lettres» (Dante, Pétrarque, Boccace, Leopardi et D'Annunzio), il s'est peu à peu rapproché du jugement donné par des écrivains comme Hemingway.



Francesco Zanetti récite D'Annunzio



Martino Zanetti avec Giordano Bruno Guerri



L'archiduc Markus Salvator de Habsbourg-Lorraine et l'archiduchesse Hildegard d'Autriche

La collection de documents autographes, significative non seulement quant à son volume, retrace la formation et la maturité du Poète à travers des manuscrits précieux comme la première version autographe de la Vie de Cola di Rienzo, des poèmes, des discours publics, prononcés dans les périodes 1882-1883 et 1936-1938, et un vaste assortiment de lettres : des lettres de conquête adressées aux femmes aimées à des périodes opposées de sa vie, comme son premier amour Elda, ou sa dernière maîtresse, Titti, avec laquelle D'Annunzio sent peser sur lui le spectre de la vieillesse, jusqu'aux lettres du quotidien, adressées à ses commanditaires mais aussi plus simplement aux factotums ou aux fournisseurs auxquels le poète guerrier se trouve à donner des dispositions. Aujourd'hui, ce grand patrimoine de documents inédits arrive au Vittoriale « parce que c'est bien qu'ils retrouvent leur cadre naturel » souligne Martino Zanetti.

Cet ensemble d'écrits sera maintenant inventorié et analysé avant d'être mis, d'ici un an, à la disposition des chercheurs, en permettant ainsi de reconstruire et de livrer au public une vision précise et illuminante de l'univers intime et public de D'Annunzio.



Martino Zanetti, dont le style exclusif et la passion créative révèlent le côté le plus inédit de sa personnalité.



SUGGESTIVES AQUARELLES À HOST 2015

Host 2015 a ouvert ses portes avec une nouveauté artistique sur le stand Hausbrandt dont le graphisme a été entièrement renouvelé pour l'occasion.

Du 23 au 27 octobre, c'est une collection de délicates aquarelles peintes par Martino Zanetti, à côté du logo de l'entreprise, qui a accueilli, dans l'espace raffiné et lumineux aménagé pour les dégustations de café, boissons et autres produits et pour les shows-recette des prestigieux invités, les acheteurs et les visiteurs.

Les aquarelles, intégrées dans l'image globale de l'agencement du stand, ont créé dans l'espace une délicieuse « symphonie » de lumières et de couleurs, une vision inédite et évocatrice de la manière dont l'art, la passion et la créativité constituent un ingrédient fondamental de la communication d'entreprise, en suggérant une fois encore ces concepts de qualité, de beauté et de culture qui représentent le monde Hausbrandt.



PASSION IN A COFFEE CUP.



MAKE ME A SKETCH I'LL GIVE YOU A COFFEE (FAITES-MOI UN DESSIN, JE VOUS OFFRIRAI UN CAFÉ)

La pause café s'est transformée en une occasion unique pour dessiner. Une occasion qui a eu lieu le 8 octobre dernier dans les environs de Vienne, au Café Harlekin des Kruspel qui, après avoir sillonné le monde en immortalisant la tasse Hausbrandt dans les décors les plus divers, restent fidèles à la marque et ont partagé avec enthousiasme une autre initiative originale de l'entreprise : un groupe d'enfants a été accueilli avec des carnets et des crayons dans la salle du café afin de leur permettre d'improviser avec les couleurs... pendant que les adultes savouraient leur expresso préféré.

« Make me a sketch I'll give you a coffee », en français « Faites-moi un dessin, je vous offrirai un café », est le titre de l'initiative proposée par la belle cafétéria pour que les plus petits puissent avoir un espace où laisser libre cours à leurs impulsions artistiques du moment, dans un cadre insolite et non conventionnel.

L'évènement n'est pas sans lien avec la passion pour l'illustration de Martino Zanetti qui a voulu mettre les enfants au contact d'une forme d'expression proche de la sienne, en liant la pause café à un moment de créativité.



"Sketches" by Martino Zanetti

Make me a sketch
I'll give you
a coffee



AUTUNNO *in* CANTINA

AUTOMNE À LA CAVE ENTRE ATMOSPHÈRES, VINS ET IMAGES

Deux journées à la découverte du domaine Tenuta Col Sandago - Case Bianche et à la rencontre des grands vins produits par la cave, où les sensations offertes par les dégustations se sont mêlées aux atmosphères créées par les aquarelles peintes par Martino Zanetti : l'Automne à la cave, du 24 et 25 octobre, a donné vie à un mariage inédit entre une production vinicole d'excellence, l'image et le goût qui, grâce à l'originalité de sa formule, a attiré plus de six cents visiteurs en deux jours. Le public, aussi curieux que passionné, a non seulement

participé à des visites guidées de la cave et à des dégustations avec des sommeliers, mais a aussi pu découvrir de délicieux accords mets et vins et apprécier, le dimanche après-midi, le concert live d'afro punk jazz d'Aldo Betto et Blake C.S. Franchetto & Youssef Ait Bouazza accompagnés par Federico Gava.

Deux zones ont été aménagées pour la dégustation des vins : l'une destinée au Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. dans les cinq versions « sur lie » : brut, Extra Dry, Dry et Vin de paille ; l'autre au vin rouge et à



l'élégant Wildbacher également présenté dans ses diverses expressions, le Metodo Classico, le Brut Rosé et le Dagoberthus.

Chacun des 9 vins sélectionnés a été associé à un profil émotionnel, à une illustration précise et à une dégustation spécifique : des parcours qui ont conduit les participants à découvrir, avec la vue et le palais, de véritables expériences de sensations.





STRONG ALE L'IMPÉRATRICE DES BIÈRES POUR LES ALLEMANDS

Si « strong » qu'elle mérite une place d'honneur dans le cœur (et sur le palais !) des experts allemands les plus influents du monde de la brasserie : Theresianer Strong Ale a en effet obtenu cette année la médaille d'or au concours international DLG (Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft) consacré à la bière et aux boissons à base de bière.

Les dégustations appréciatives et sensorielles individuelles des juges les plus rigoureuses, ainsi que les analyses objectives réalisées par des laboratoires certifiés, ont permis de placer cette bière royale au rang de véritable impératrice du secteur, selon les professeurs de technologie de la brasserie les plus éminents du monde.

Incomparable, elle est aussi unique par sa douceur : la forte personnalité de la Strong Ale, que lui confèrent des malts sélectionnés de premier choix, saura vous séduire vous aussi.

Plongez vos lèvres dans sa robe ambrée intense, découvrez ses notes de réglisse et de fruits secs, qui se mêlent harmonieusement aux notes de café torréfié. Savourez toutes ses nuances et son agréable arrière-goût de houblon qui vous offrira une saveur inoubliable.

Vous pourrez ainsi apprécier l'énergie de cette bière au passé prestigieux qu'elle doit à la variété historique dont elle descend et à laquelle elle appartient, produite dans le plus pur style Theresianer selon les règles de la « Loi de la pureté » promulguée en 1516 par Guillaume IV.

LONDRES RÉCOMPENSE... VIENNA MÉDAILLE DE BRONZE À L'INTERNATIONAL BEER CHALLENGE 2015

Elle a séduit les juges grâce à l'équilibre parfait entre le malt et le houblon, à ses notes fruitées et à son arôme de caramel incomparable : Theresianer Vienna au format 0,33 l s'est vu décerner la médaille de bronze lors du prestigieux « International Beer Challenge 2015 ». La compétition s'est déroulée à Londres au cours des derniers mois : une « année grandiose », a déclaré le président du jury, Jeff Evans, avec des bières d'excellente qualité.

C'est lors d'une dégustation à l'aveugle, avec les meilleurs

experts dégustateurs de bière d'Europe continentale, que Theresianer Vienna s'est distinguée parmi plus de 630 bières de 30 pays différents en s'adjugeant la troisième place du podium. Elle a ainsi permis de montrer, une fois de plus, que la recherche de la qualité et le goût italien, les « ingrédients » fondamentaux du parcours de Theresianer, deviennent de plus en plus indispensables pour séduire les palais les plus exigeants.





MOMENTS
PARTAGÉS...



6 FÉVRIER

NUITS FÉÉRIQUES À VIENNE AU
«BAL DES CAFETIERS»

Martino Zanetti avec Maximilian K. Platzer, Berndt Querfeld et Peppino Di Capri

Le 6 février dernier, ce fut une soirée de rêve sur le thème d'« Une nuit à Venise », où les danses furent à l'honneur, pour les 6 000 participants du « Bal des Cafetiers » de Vienne, un bal exclusif et fastueux qui a fêté en 2015 sa 58e édition dans les salles - Redoutensälen et Dachfoyer - du palais de la Hofburg de la capitale autrichienne.

Hausbrandt était au nombre des partenaires de l'organisation de l'évènement, auquel a participé son président Martino Zanetti, qui a voulu que la musique italienne soit représentée, lors de ce prestigieux rendez-vous, par un invité extraordinaire,





Peppino di Capri : avec son répertoire qui, depuis cinquante ans, enchante ses fans dans le monde entier, l'interprète de « Let's twist again » et de « Malinconia » a marqué la soirée d'une touche authentique d'« italianité ». Seule l'une des icônes les plus aimées de la chanson italienne pouvait offrir

ces moments inoubliables. Hausbrandt a aussi réservé d'autres surprises aux invités du Bal des Cafetiers : les participants ont pu en effet trouver dans la salle des glaces (Spiegelsalon) un point de dégustation des spécialités du monde du café et, dans le salon des fêtes, découvrir et

déguster Undici, le Prosecco Superiore exclusif de la Tenuta Col Sandago qui, en qualité de produit phare des vignobles de l'« univers de la qualité » de l'entreprise de Martino Zanetti, a merveilleusement accompagné cette nuit féérique placée sous le signe de l'excellence.





21 MAI UN EXTRAORDINAIRE RAMON VERGAS À VIENNE POUR LES ENFANTS D'HAÏTI ET DU MEXIQUE

Une voix extraordinaire peut cacher une histoire encore plus surprenante : celle de Ramon Vergas, l'un des ténors les plus appréciés au monde. C'est en 1993 qu'est né son fils, Eduardo, atteint d'encéphalopathie hypoxo-ischémique : Ramon et son épouse, Amalia, lui apportent tout leur amour et veillent à lui offrir les meilleurs soins. En 2000, suite à son décès, ils décident de créer en son souvenir la fondation Memorial Eduardo Vergas, pour aider les enfants mexicains souffrant de handicaps.

C'est à cette fondation et à la fondation Francesca Rava, qui aide les mineurs en difficulté en Italie et représente dans notre

pays l'organisation humanitaire N.P.H - Nuestros Pequeños Hermanos -, que le ténor a dédié le concert exceptionnel du 21 mai dernier donné à l'ambassade d'Italie à Vienne, qui a permis de collecter des fonds en faveur des enfants handicapés d'Haïti et du Mexique. Une soirée sous le signe des plus grands airs d'opéra, à laquelle a participé en tant qu'invité spécial le trio « Il Volo », composé de deux ténors et d'un baryton, vainqueur de la dernière édition du Festival de Sanremo.

Hausbrandt, qui figurait parmi les sponsors de l'évènement, était présente non seulement comme café de la soirée mais surtout grâce à la participation



Les représentants de la Fondation Francesca Rava, M. et Mme Zanetti, l'ambassadeur d'Italie à Vienne Giorgio Marrapodi et le trio « Il Volo »
Crédit photo : Monika Feller/Getty Images

personnelle de Martino Zanetti et de son épouse Susanna, qui ont tenu à assister à cette soirée d'excellence, vraiment unique. La manifestation autrichienne, qui a vu la présence de l'ambassadeur italien à Vienne, Giorgio Marrapodi, n'a représenté que la première étape des trois concerts de bienfaisance, suivie d'un deuxième évènement à Turin le 19 octobre, et de l'évènement final du projet international à Mexico en février 2016.

23 SEPTEMBRE

THERESIANISTEN PICKNICK: GÉNÉROSITÉ DU PASSÉ AU PRÉSENT



C'est le 26 septembre qu'a eu lieu le rendez-vous traditionnel avec le « Theresianisten-Picknick », le bal organisé par le collège Theresianum de Vienne, l'institut fondé par l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche.

Soutenu cette année encore par la famille de Martino Zanetti pour encourager de jeunes esprits brillants du monde entier, l'évènement philanthropique s'est déroulé dans le cadre somptueux du palais Schönburg auf der Wieden, où se sont réunis des familles, des amis et d'anciens élèves pour passer une soirée consacrée aux jeunes qui, malgré leur remarquable

potentiel intellectuel, ne sont pas en mesure de fréquenter le collège Theresianum pour des motifs économiques.

Depuis 1880, l'association, qui, rappelant ses membres du monde entier, mise sur le futur en investissant sur les nouveaux talents grâce aux donations des anciens étudiants, vole à leur secours. Le bal de bienfaisance « Theresianisten-Picknick », dont l'histoire généreuse a traversé l'empire des Habsbourg et sa chute, les guerres mondiales et la période de l'occupation alliée de l'Autriche, se poursuit aujourd'hui sans rien perdre de son éclat. Il a su renouveler au présent les

énergies du passé tout au long d'un parcours de qualité, de beauté et de culture ancré dans les valeurs de la famille Zanetti et de ses entreprises, de la marque Hausbrandt, ambassadrice de la tradition d'Europe centrale des cafétérias, et de la marque Theresianer, fortement enracinée en Autriche grâce à sa prestigieuse histoire.

En 2015, les meilleures bières Theresianer ont ainsi ravi les palais des invités du bal qui ont aussi pu déguster, en fin de soirée, un bon café Academia pour clore l'évènement mondain avec une touche finale de saveur et de beauté.



5-6 SEPTEMBRE

ENTRE PASSÉ ET PRÉSENT, DANS DES TERRES LOINTAINES, AVEC LA MISA DE INDIOS



Le maestro Eduardo Egúez avec l'orchestre international « La Chimera »

Le spectacle de voix et de notes de la Misa de Indios, qui s'inspire de l'histoire et des mélodies des hauts plateaux andins, est revenu pour la deuxième fois en Frioul-Vénétie-Julienne le 5 septembre dernier, dans la petite église de Santa Maria à Castions di Strada, dans la province d'Udine.

La « Messe créole » ou « Messe des Indiens », qui constitue l'une des prestigieuses étapes du festival « Musica in Villa » du projet culturel intégré du Moyen-Frioul, a été mise en scène par l'orchestre La Chimera avec les voix solistes de Luis Rigou et Barbara Kusa et par le chœur du Frioul-Vénétie-Julienne dirigé par Cristiano Dell'Oste : la musique et les chants accompagnent les spectateurs

dans un parcours envoûtant qui évoque l'immense richesse culturelle de ces terres avec des mélodies ancestrales, coloniales et modernes.

C'est surtout grâce à la collaboration entamée l'année dernière avec Hausbrandt que ce voyage riche et spirituel a pu voir le jour : l'entreprise de la famille Zanetti a en effet voulu parrainer cette expérience culturelle et musicale entre traditions populaires, lieux et atmosphères d'Amérique du Sud, créant ainsi une nouvelle occasion d'exprimer sa proximité avec le monde de la culture et de l'art et d'accueillir les vastes horizons de terres lointaines, entre passé et présent.



25-26 JANVIER

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE: L'ITALIE EST CHAMPIONNE DU MONDE

La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015 a aussi le goût du café Hausbrandt : cette année le Club Coupe du Monde - Section Italie a remporté la victoire à Lyon, devenant ainsi champion du monde de pâtisserie.

Il aura fallu à l'Italie 18 années pour pouvoir remonter sur la plus haute marche du podium, même si elle a reçu de nombreuses récompenses au cours des années passées (avec une troisième place en 2013) : la victoire de cette année a été l'aboutissement d'un long parcours et d'une aventure de conte de fées où, sur le thème de « Peter Pan », trois maîtres pâtissiers italiens, jeunes et audacieux, ont fait preuve d'excellence et de courage et ont enfin réalisé un rêve qu'ils poursuivaient depuis longtemps. Une fois de plus, Hausbrandt a apporté son soutien à cet extraordinaire événement de haute pâtisserie : l'entreprise sponsorise en effet depuis 1997 Cast Alimenti, l'école italienne des métiers du goût qui a également « entraîné » les vainqueurs de cette année.



Photographie : coppadelmondopasticceria.com

“Un mariage parfait”

c'est avec ces mots que le maître des maîtres pâtissiers italiens, Iginio Massari, a évoqué la place centrale du café dans l'art de la pâtisserie : un rôle prépondérant qui témoigne une fois de plus du lien indissoluble qui unit la beauté, la culture et le goût.

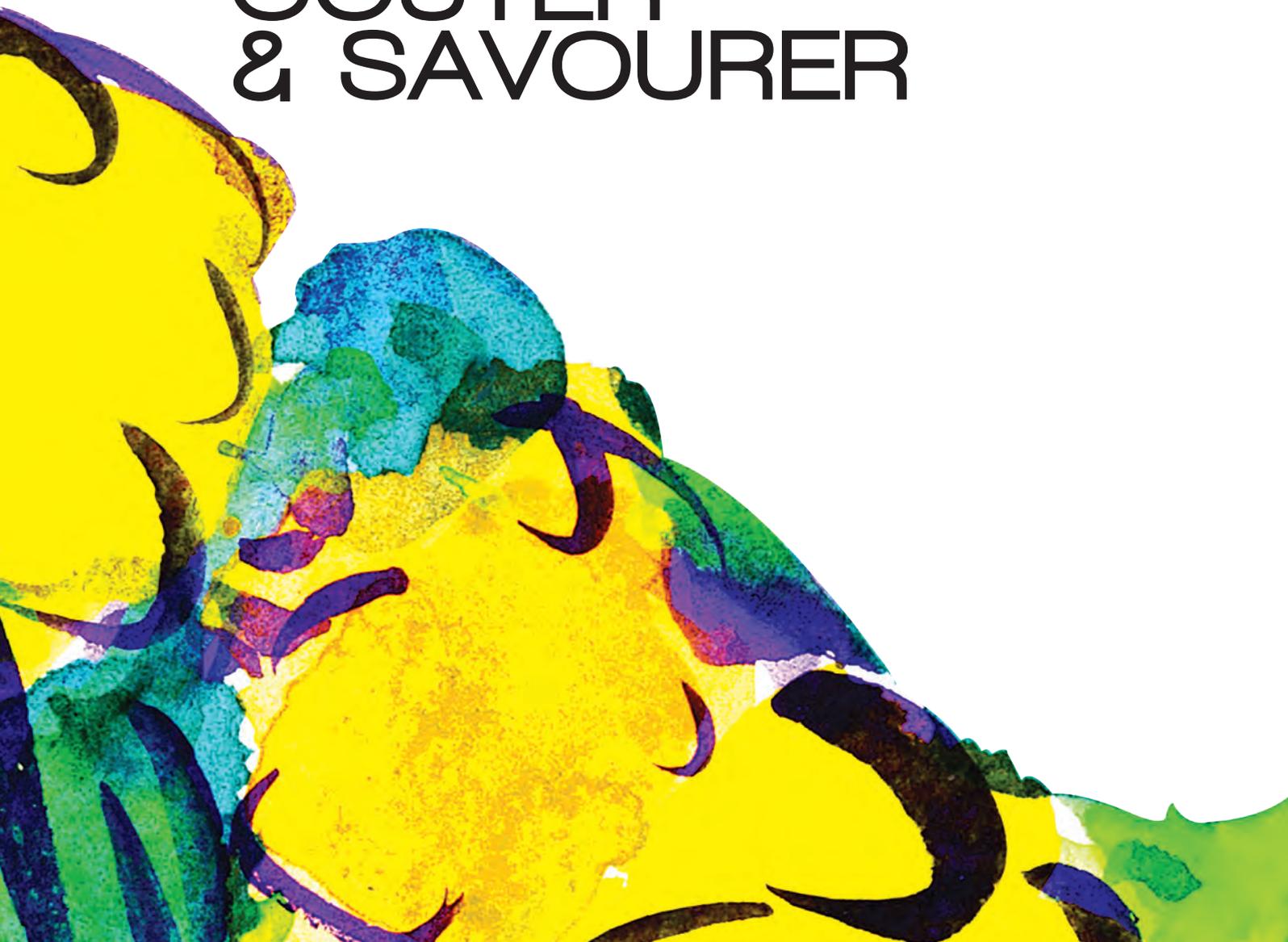
À travers le café, Hausbrandt raconte aussi les valeurs de l'entreprise - la tradition tournée vers le futur, la passion, l'innovation, la recherche - grâce auxquelles nous pouvons célébrer aux côtés des maîtres pâtissiers ce titre de «champions du monde»!



Photographie : coppadelmondopasticceria.com



GOÛTER & SAVOURER



MASSARI, VANZAN ET LES PROPOSITIONS HAUSBRANDT À HOST 2015



Préparations inédites et créatives grâce à la touche du Maître pâtissier Iginio Massari et cocktails exclusifs à base de café réalisés avec la vibrante fantaisie de Bruno Vanzan : le calendrier des rendez-vous sur le stand Hausbrandt du salon Host 2015 à Milan a réuni les déclinaisons les plus originales et les invités les plus prestigieux pour transformer la présence de l'entreprise à l'International Hospitality Exhibition en un évènement encore plus extraordinaire.

Le « monde » Hausbrandt a apporté à Milan, du 23 au 27 octobre, ses mélanges « icônes » (Gourmet Columbus 100 % arabica, Academia, H. Hausbrandt et les cafés pure origine en capsule Epica®), ainsi que toute la gamme Epica® de cafés, boissons et infusions, les délicieux Cremosi au lait et au café et enfin une sélection de vins du domaine Tenuta Col Sandago et de bières Theresianer au format 0,75 l : un programme





réellement savoureux de propositions et de dégustations qui, en cette occasion, s'est déroulé sur un stand entièrement rénové, décoré d'une anthologie d'aquarelles peintes par Martino Zanetti.

Dans cette nouvelle « symphonie » de lumières et de couleurs, le show du Maître des maîtres pâtisseries, Iginio Massari, consacré aux produits du Noël Hausbrandt et la présentation du champion du monde Bruno Vanzan, avec son Coffee & Cocktail Flair Show, ont fait de l'espace Hausbrandt, une fois de plus, un lieu d'excellence lors de cette édition de la manifestation qui réunit dans un unique salon tout le monde de la restauration, de la pâtisserie et de l'hôtellerie.



EN AVANT-PREMIÈRE, LE SPLENDIDE «HABILLAGE» DE LA COLOMBA DELICE 2016

En avant-première absolue, l'emballage coloré de la Colomba Delice Hausbrandt édition 2016 : la décoration choisie pour cette année reprend l'une des toiles très colorées de Martino Zanetti qui interprète parfaitement, dans une profusion de nuances, la joyeuse délicatesse et la chaleur de cette fête, durant la période où la nature se réveille après son sommeil hivernal.

Des formes de roses fleurissent à la base du couvercle : le printemps transparait immédiatement dans le jaune, la première couleur de cette saison, qui attire le regard et met aussitôt en joie ; puis les yeux se posent sur la couleur fuchsia et sur le contraste avec les teintes plus foncées, comme le vert et le bleu d'un fond à explorer dans les moindres détails. Chaque coup de pinceau, chaque trait, chaque couleur est une œuvre à part entière qui dessine un élément, toujours au premier plan dans l'ensemble harmonieux qui mêle réalité et créativité.



*Produit préparé exclusivement avec des «noisettes du Piémont IGP»

Ce magnifique emballage cache une agréable gourmandise à redécouvrir : la délicieuse Colomba, signée Iginio Massari, Maître parmi les maîtres pâtisseries. Sa pâte moelleuse et parfumée, enrichie d'arômes agrumés et de vanille de Madagascar, est recouverte d'un glaçage croquant de noisettes* et d'amandes grillées.

Grâce à cette belle image inédite, le regard sera conquis avant même que le palais ne découvre les émotions gourmandes de Pâques.





LE WILDBACHER... S'HABILLE DE ROUGE

Le vin, joyau de la Tenuta Col Sandago, change d'apparence et s'habille de rouge, dans l'âme comme dans le verre...

Le vigoureux Wildbacher, qui a su exprimer sa forte personnalité dans le territoire de prédilection du Prosecco, se présente aujourd'hui sous une apparence totalement transformée, une nouvelle empreinte que Martino Zanetti a personnellement voulu lui offrir pour qu'il soit plus que jamais reconnaissable entre tous, au premier regard.

La refonte esthétique du Wildbacher a concerné non seulement la forme de la bouteille - la bordelaise a cédé la place à la champenoise - mais aussi les autres éléments du conditionnement : la capsule s'est colorée en rouge intense et la collerette bourguignonne, sur laquelle apparaît en blanc la signature du domaine agrémentée de

détails argentés, a été ajoutée. Pour accompagner la capsule et la collerette, la nouvelle étiquette a délaissé les teintes neutres précédentes pour s'accorder une touche de couleur, éclairant ainsi d'une nuance inédite l'appellation du Wildbacher et le logo de la Tenuta Col Sandago.

Ce vin à l'âme intense et élégante, où se distinguent des notes raffinées de fruits des bois et d'herbes aromatiques, conserve sa structure et son goût mais est prêt, aujourd'hui, à écrire une nouvelle page de son histoire : celle d'un vin qui, par son originalité, a su gagner sa place sur les collines calcaires et argileuses des vignobles du domaine, à Susegana, un vin à déguster, de préférence, avec des plats de viande relevés et des fromages affinés.

WILDBACHER, LE SURPRENANT METODO CLASSICO

Malgré son nom qui évoque une méthode « classique », ce Metodo Classico, qui a intégré cette année la ligne Tenuta Col Sandago, a surpris tout le monde par son tempérament unique : le Wildbacher Metodo Classico Spumante Brut est un vin mousseux brut qui ne manquera pas de vous séduire par son équilibre et sa consistance veloutée, enveloppant votre palais de mille bulles délicieuses.

Les sensations suaves qu'il offre en bouche et sa couleur unique, où reflètent les nuances des roses anciennes, apporteront une touche inoubliable à vos plus belles fêtes, grâce aux notes profondes et persistantes de ce vin produit selon la méthode typique de la seconde fermentation en bouteille et en

édition limitée. Niche précieuse, le Metodo Classico est l'une des « expressions du Wildbacher » qui a enrichi la gamme consacrée à ses raisins, qui comprend déjà un mousseux rosé, un passito (vin de paille) et une grappa (eau-de-vie).

Fruit d'un cépage difficile, inconstant et sauvage originaire de la Basse-Styrie autrichienne, le Wildbacher a trouvé depuis deux siècles dans les terres du Prosecco son habitat idéal et ainsi révélé ses extraordinaires

qualités : son histoire au sein de la Tenuta Col Sandago vous permet aujourd'hui d'en savourer les arômes de mûres et de fruits des bois qui laissent deviner la parfaite harmonie des couleurs, du climat et du paysage qui caractérise sa terre d'accueil.

Un conseil pour un accord parfait ? Dégustez le Metodo Classico avec des fromages frais ou persillés, du poisson ou des viandes blanches.



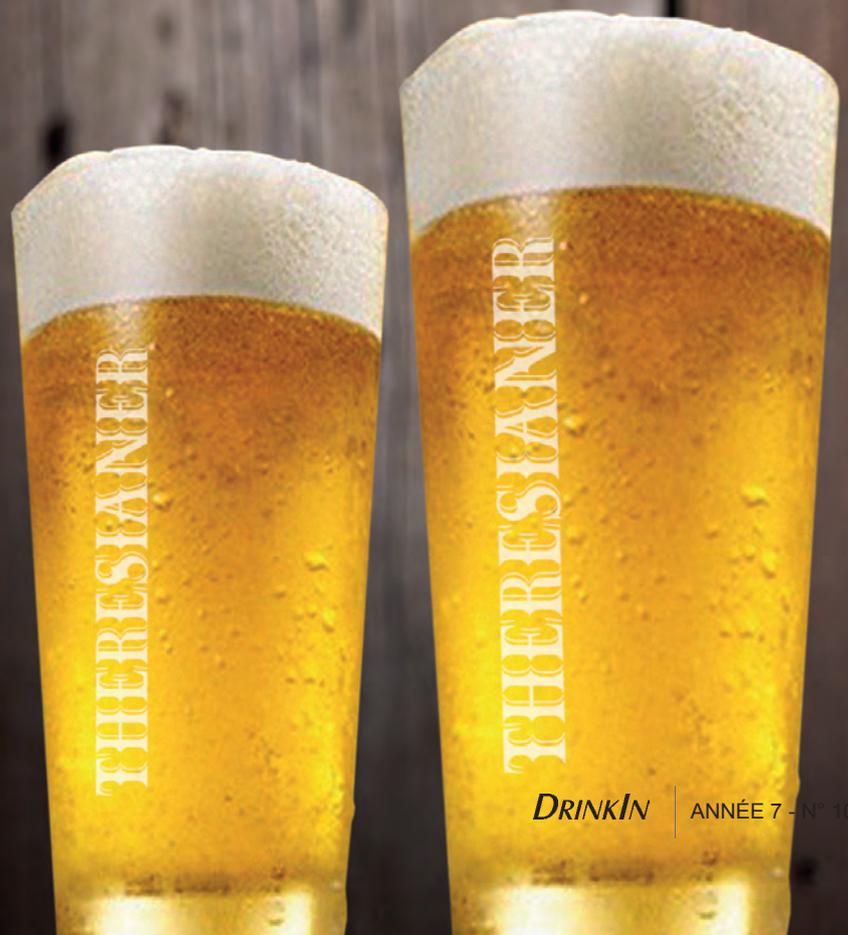
NOUVEAUX FORMATS DE 0,30 ET 0,50 POUR LA GAMME DE VERRES THERESIANER

La gamme de verres Theresianer s'agrandit avec deux formats inédits de 0,30 et 0,50 adaptés à toutes les bières produites.

Les deux nouveaux verres font leur entrée dans le catalogue pour répondre aux exigences du marché de la bière qui souhaite disposer de divers types de verre adaptés à un plus grand nombre de références, comme c'est le cas dans le monde anglo-saxon.

Leur taille et leur polyvalence permettront aux formats 0,30 et 0,50 d'être favorablement accueillis dans les pubs et d'attirer l'attention de ceux qui apprécient le monde de la production artisanale.

Theresianer, qui a toujours offert, avec ses produits, toute une gamme de styles de bière, inaugure ainsi un nouveau parcours pour s'adapter aux différentes situations de consommation et proposer à un nombre croissant de consommateurs une palette de bières vaste et différenciée.



www.hausbrandt.com

www.theresianer.com

www.colsandago.com



