

DRINKIN

ANNO 9
N° 12



Appunti da bere

DRINKIN

Magazine annuale di informazione
Hausbrandt Trieste 1892
Theresianer Antica Birreria di Trieste
Tenuta Col Sandago
Case Bianche

ANNO 9 _ N° 12

IN COPERTINA
For Catalonia
Painted by Martino Zanetti
2017
Tecnica mista su tela di
sacco di juta montata sul legno
3X2 mt

Editoriale

Cinquant'anni di attività sono un traguardo incredibile, sia per me sia per tutto ciò che rappresenta quest'Azienda.

Tutto questo si coniuga in questo anno 2017 in due fatti personali risolutori: un affiancamento sostanziale nella direzione aziendale da parte di mio figlio Fabrizio, da 14 anni con me che assieme ai suoi Collaboratori può vantare la più giovane dirigenza con la maggior presenza femminile e condurre una delle 5 aziende italiane di maggior performance e crescita.

Secondo evento importante è potermi dedicare alla pittura, attività mai abbandonata e sempre affiancata a quella imprenditoriale.

Assieme a mio figlio Fabrizio, al suo fianco c'è il fratello più giovane Francesco Carlo, in veste di General Quality Manager il quale porta con sé le maggiori ottime prospettive di professionalità e capacità

lavorativa. Nell'ambito artistico conduco il marchio Hausbrandt appresso a me nel maggior evento culturale dell'inverno italiano: per le celebrazioni dei 450 anni dalla nascita di Monteverdi il sindaco Gianluca Galimberti e la città di Cremona hanno voluto avermi come pittore negli spazi del museo civico di Cremona nei mesi di dicembre 2017, gennaio e febbraio 2018, insieme alle immense figure di Caravaggio e Genovesino.

Due eventi che mi rendono stupefatto positivamente del mio passato e che mi vedono estremamente fiducioso nel futuro consegnato ai miei figli e ai miei Collaboratori.

In ultimo essendo Hausbrandt prima azienda iscritta alla nascente Associazione degli Industriali dell'Impero d'Austria e anche la prima Azienda iscritta all'Associazione Industriali Italiana nata nel 1920, è quindi l'Azienda più antica di

Austria e Italia. Per tal motivo il Club dei Caffettieri Viennesi ha avuto la volontà di concedermi il titolo di "Ambasciatore per la tradizione della cultura del caffè della Mitteleuropa", nominandomi Membro Onorario del loro Club.

Le nuove strutture produttive di Nervesa sviluppate da mio figlio Fabrizio e da un team di progettisti che da anni collaborano con l'azienda, uniranno in un unico gruppo le produzioni di caffè birra e vino e rinnoveranno l'immagine aziendale come da dottrina e come la nuova generazione necessita.

La Regione del Veneto nella figura del Presidente Luca Zaia mi riconosce una targa celebrativa per i miei 50 anni di lavoro. Dedico questa targa a coloro che mi hanno seguito in questi 50 anni.



FR

Cinquante ans d'activité représentent un résultat incroyable, tant pour moi que pour tout ce que représente cette entreprise.

Tout cela se conjugue en cette année 2017 avec deux faits personnels décisifs : une cogestion substantielle à la tête de l'entreprise avec mon fils Fabrizio, qui est présent au sein de l'entreprise depuis 14 ans avec moi et, avec ses collaborateurs, peut se vanter de la direction la plus jeune et comptant la plus forte présence féminine mais aussi de présider l'une des 5 premières entreprises italiennes en termes de performance et de croissance.

Le second événement important est la possibilité qui m'est offerte de me dédier à la peinture, activité jamais abandonnée et menée en parallèle avec l'activité entrepreneuriale.

En compagnie de mon fils, Fabrizio, se trouve son plus jeune frère, Francesco Carlo, qui occupe les fonctions de Responsable général de la qualité. Après deux ans de

travail en tant qu'ouvrier dans les brasseries allemandes, il porte avec lui les plus vastes perspectives de professionnalisme et de capacité de travail. Dans le domaine artistique, je porte la marque Hausbrandt avec moi au plus important événement culturel de l'hiver italien, à savoir les célébrations des 450 ans de la naissance de Monteverdi. A cette occasion, la ville de Crémone et son maire, Gianluca Galimberti, ont voulu disposer de moi en qualité de peintre dans les espaces du Musée civique de Crémone au cours des mois de décembre 2017, janvier et février 2018, en compagnie des immenses figures que sont le Caravage et le Genovesino.

Il s'agit de deux événements qui me rendent positivement stupéfait de mon passé et qui me voient extrêmement confiant en l'avenir, remis à mes fils et à mes collaborateurs.

Enfin, Hausbrandt étant la première entreprise inscrite à la naissante Association des Industriali de l'Empire d'Autriche mais aussi la première entreprise inscrite à l'Association industrielle italienne, née en 1920, elle est par suite la plus antique

entreprise d'Autriche et d'Italie. Pour ce motif, le Club des Cafetiers viennois a voulu me concéder le titre d'Ambassadeur de la tradition de la culture du café en Europe centrale, faisant de moi un Membre honoraire dudit Club.

Les nouvelles structures productives de Nervesa développées par mon fils Fabrizio et par une équipe de concepteurs qui collaborent depuis des années avec l'entreprise, uniront en un groupe unique les productions de café, de bière et de vin et renouveleront l'image de l'entreprise comme la doctrine et la nouvelle génération le demandent. Je n'abandonne pas la vie de l'entreprise, en ma qualité de Président du groupe viennois de Hausbrandt mais permettez-moi maintenant que je m'occupe de peinture.

La Région Vénétie, en la personne de son Président, Luca Zaia, me remet une plaque commémorative pour mes 50 années de travail. Je désire dédier cette plaque à ceux qui m'ont suivi durant ce demi-siècle.

Martino Zanetti



Martino Zanetti

Settembre
settembre
settembre
settembre

MARTINO
ZANETTI:
IL COLORE
CHE
TRAVOLGE



Primo piano

/Premier plan

- 8** Martino Zanetti: il colore che travolge
Martino Zanetti : la couleur qui renverse
- 10** Mattone su mattone. La nuova area Hausbrandt
Brique sur brique: la nouvelle zone Hausbrandt
- 12** Convention 2017: la grande famiglia Hausbrandt si incontra al Teatro La Fenice
Convention 2017 : la grande famille Hausbrandt se retrouve au Théâtre de La Fenice

12

Convention 2017:
la grande famiglia
Hausbrandt si
incontra al Teatro
La Fenice



30

INDIA PALE ALE
si veste di
arancione





Momenti insieme

/Moments
partagés

- 16** HOST 2017, vetrina di novità sempre più esclusive
Host 2017, vitrine de nouveautés toujours plus exclusives
- 20** Upstairs: alla scoperta della bellezza
Upstairs : à la découverte de la beauté
- 22** Kaffeesiederball 2017, emozioni senza tempo
Kaffeesiederball 2017, émotions intemporelles

SETTEMBRE,
TEMPO DI
VENDEMMIA



40



UPSTAIRS ALLA SCOPERTA DELLA BELLEZZA



20

Gustare & assaporare

/Déguster
et savourer

- 26** Cold Brew, la nuova frontiera del caffè Hausbrandt
Cold Brew, la nouvelle frontière du café Hausbrandt
- 28** Il Panettone al cioccolato bianco e caffè, un incontro di sapori sublimi
Le Panettone au chocolat blanc et au café, une rencontre de saveurs sublimes
- 30** India Pale Ale si veste di arancione
India Pale Ale se pare d'orange
- 32** Quattro birre, quattro stagioni: Theresianer Limited Edition
Quatre bières, quatre saisons : la Theresianer Limited Edition
- 34** Bierbrand, l'anima distillata di Theresianer
Bierbrand, l'âme distillée de Theresianer
- 36** Il Natale è più speciale con Christmas Beer
Noël est plus spécial avec la Bière de Noël
- 38** L'anno vincente di Tenuta Col Sandago
L'année gagnante du Domaine Col Sandago
- 40** Settembre, tempo di vendemmia
Septembre, époque des vendanges

43

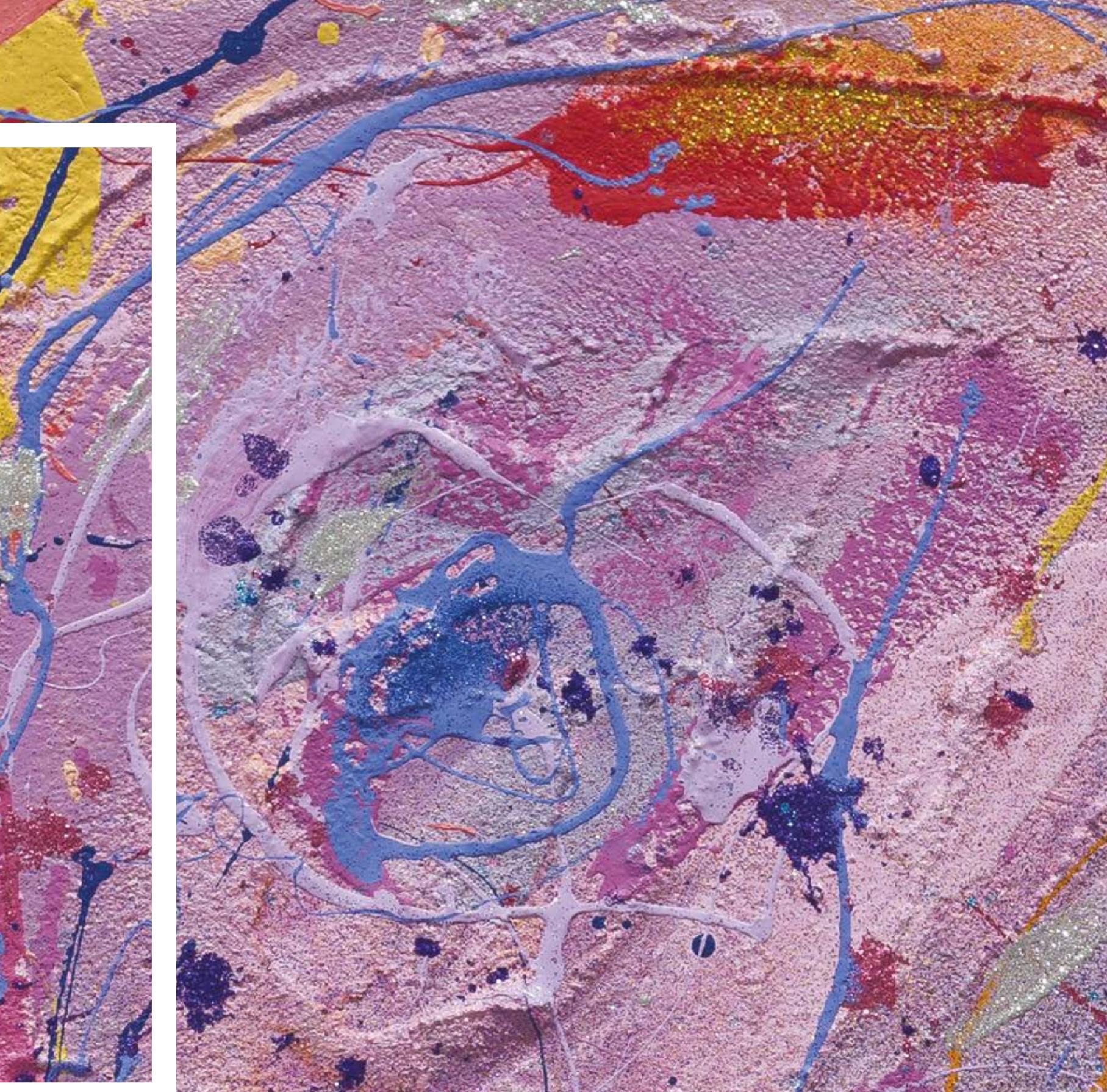
EN

47

DE

PRIMO PIANO

/Premier
plan



MARTINO ZANETTI: IL COLORE CHE TRAVOLGE



La tela, lo spazio pittorico, è "una meraviglia": è una realtà in grado di accendere la curiosità, di far fiorire lo stupore



FR

MARTINO ZANETTI : LA COULEUR QUI RENVERSE

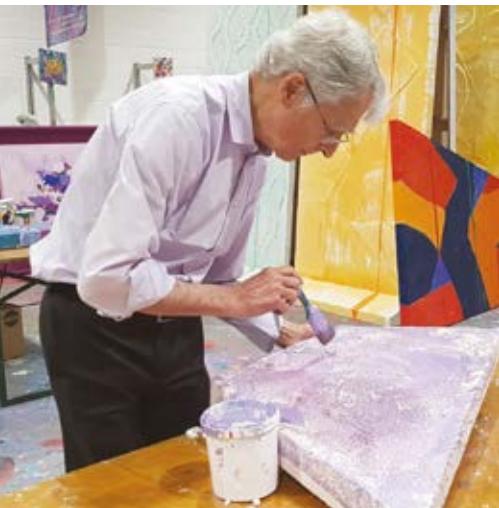
Martino Zanetti a recommencé à interpréter le bonheur et les couleurs qui lui sont propres, mettant un terme à une longue parenthèse de plus de trois décennies au cours desquelles

sa passion artistique, héritée d'une famille qui compte dans son arbre généalogique différents peintres et musiciens, avait cédé le pas, le poussant à une recherche privée dans la peinture et à concentrer son attention sur la gestion de l'entreprise.

Aujourd'hui, accompagné dans le présent et dans l'avenir par trois réalisations de grand prix telles qu'Hausbrandt, Theresianer et Domaine Case Bianche - Col Sandago, Martino Zanetti

a recommencé à se dédier à temps plein à l'expression de son art, jamais totalement interrompue.

Finalement libres d'explorer, des émotions et des couleurs ont pu renverser non seulement ses œuvres mais également le temps de la vie quotidienne, créant les conditions d'une longue série d'expositions personnelles qui ont, ces dernières années, fait de Martino Zanetti le protagoniste de lieux renommés :



une séquence qui a commencé par l'exposition près l'Ambassade d'Italie à Vienne (Palais Metternich) et s'est poursuivie au « Vittoriale degli Italiani » de Gardone Riviera, au Collège Thérésien de Vienne, à la Filanda Motta de Mogliano Veneto, à l'Auditorium de Torri del Benaco, au Théâtre La Fenice de Venise, à la Villa Brandolini d'Adda de Pieve di Soligo, à la Kaisers Villa, résidence de S.M.I.R. François-Joseph de Habsbourg Lorraine de Bad Ischl (Salzbourg) jusqu'à la plus récente exposition

« Mon conte d'hiver » au Musée civique de Crémone, ouverte jusqu'au 28 février 2018 et dédiée à la ville hôte, s'inspirant au « Récit d'hiver » de William Shakespeare.

Les couleurs, les suggestions chromatiques auxquelles Martino Zanetti donne corps de manière triomphale et sans sujétions, souvent sur des toiles de grandes dimensions en utilisant les énormes espaces de son atelier pour donner forme, en toute leur joyeuse

Martino
Zanetti ha
ripreso a

spicco: una sequenza autorevole, iniziata dalla mostra all'Ambasciata d'Italia in Austria a Vienna (Palais Metternich) e proseguita poi al « Vittoriale degli Italiani » di Gardone Riviera, al Collegio Theresiano di Vienna, alla « Filanda Motta » di Mogliano Veneto, all'Auditorium di Torri del Benaco, al Teatro « La Fenice » di Venezia, a villa « Brandolini d'Adda » di Pieve di Soligo, alla villa imperiale « Kaiservilla », residenza di Francesco Giuseppe d'Asburgo-Lorena, di Bad Ischl (Salisburgo), fino alla più recente mostra

“My Winter’s Tale”, al Museo Civico di Cremona, aperta fino al 28 febbraio

2018, dedicata alla città ospitante e ispirata al « Racconto d'inverno » di William Shakespeare.

Interpreti senza eguali di questa rinnovata esistenza artistica sono i colori, le esclusive suggestioni cromatiche a cui Martino Zanetti dà corpo in modo trionfale e senza soggezioni, spesso su tele di grandi dimensioni, utilizzando gli enormi spazi del suo atelier per dare forma, in tutta la loro gioiosa luminosità, alle infinite possibilità delle sfumature.

Dalla sua personalità, ora libera di esprimersi in modo sempre più prorompente, avranno modo di prendere impulso anche le prossime mostre, da scoprire e consultare sul sito martinozanetti.com.

luminosité, aux infinies possibilités des nuances, sont les interprètes sans pareils de cette existence artistique renouvelée.

De sa personnalité, maintenant libre de s'exprimer de manière toujours plus impétueuse, auront la possibilité de prendre corps les prochaines expositions, à découvrir et à consulter sur le site Internet martinozanetti.com.





Mattone
su mattone.
La nuova
area
Hausbrandt





Il nuovo polo logistico Hausbrandt di Nervesa della Battaglia si accinge ad accogliere in un'unica realtà tutte le aree di deposito riservate al caffè, alla birra e al vino. Oltre tremila metri quadrati dedicati esclusivamente ai magazzini del caffè Hausbrandt, oltre milleduecento per le birre Theresianer, insieme a più di cinquecento metri quadrati destinati ai vini Tenuta Col

Sandago - Case Bianche: sono solo alcuni dei numeri della nuova struttura, utili per quantificare l'imponente progetto con cui l'azienda guarda all'avvenire, con una grande attenzione ai sistemi logistici più all'avanguardia.

L'uso dei soppalchi e delle scaffalature compattabili renderà ottimale la gestione interna, mentre le bocche di carico e l'accesso a terra per i muletti nell'area esterna assicureranno il dimezzamento dei tempi di carico.

Ad ispirare la creazione del nuovo polo sono soprattutto le persone e il loro benessere, così le innovazioni e i maggiori benefici saranno rivolti agli operatori e alla loro sicurezza nonché, in generale, a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo Hausbrandt, con la nuova area formazione dotata di sale corsi e working station.

Un impegno essenziale sarà indirizzato ai prodotti e alla loro conservazione con impianti di raffrescamento e raffreddamento a terra e ad aria.

A fornire energia sarà l'imponente impianto fotovoltaico con una capacità di 199 kw, mentre un sistema di disaster recovery garantirà la continuità di servizio informatico in caso di emergenze.

Ampliamento delle aree disponibili, modernità, risparmio, velocità, automazione: il nuovo complesso porterà con sé tutti questi vantaggi, legati all'impegno di Hausbrandt a mantenere solide radici senza rinunciare a tutto ciò che la tecnologia e il presente possono offrire per una visione migliore verso il futuro.



FR

BRIQUE SUR BRIQUE: LA NOUVELLE ZONE HAUSBRANDT

Le nouveau pole logistique de Hausbrandt, sis à Nervesa della Battaglia s'apprête à accueillir au sein d'une seule réalité toutes les zones de dépôt réservées au café, à la bière et au vin. Plus de 3.000 m² dédiés exclusivement aux magasins du café Hausbrandt, plus de 1.200 pour les bières Theresianer et plus de 500 m² destinés aux vins du Domaine Col Sandago - Case Bianche : tels sont quelques-uns des chiffres concernant la nouvelle structure, utiles à quantifier l'imposant projet au travers duquel l'entreprise regarde vers l'avenir, avec

une grande attention aux systèmes logistiques les plus évolués.

L'usage de soupentes et de rayonnages compatibles rendra optimale la gestion interne alors que les bouches de chargement et l'accès à terre pour les chariots élévateurs dans la zone externe assureront la diminution de moitié des délais de chargement.

La création du nouveau pole a été conçue surtout en pensant aux personnes et à leur bien-être. Ainsi, les innovations et les plus importants bénéfices seront dirigés vers les opérateurs et leur sécurité ainsi que, plus généralement vers tous ceux qui voudront approcher le monde d'Hausbrandt au travers de la nouvelle zone de formation dotée de salles de cours et de postes de travail.

Un engagement essentiel concernera les produits et leur conservation au travers d'installations de rafraîchissement et de refroidissement à terre et dans l'air.

L'énergie sera fournie par une puissante installation photovoltaïque d'une capacité de 199 KW, alors qu'un système de reprise de sinistre garantira la continuité du service informatique en cas d'urgence.

Agrandissement des zones disponibles, modernité, économies, vitesse d'automation : le nouveau complexe portera en soi tous ces avantages, liés à l'engagement d'Hausbrandt en faveur de la conservation de racines solides sans pour autant renoncer à tout ce que la technologie et le présent peuvent offrir en vue d'une meilleure vision de l'avenir.

27/09/
2017

Convention 2017:
la grande famiglia
Hausbrandt si
incontra al Teatro
La Fenice





Lo scorso 27 settembre sarà ricordato come una data senza precedenti per la grande famiglia Hausbrandt per la prima volta riunita in un solo appuntamento per un meeting d'eccezione, a sorpresa in una location prestigiosa come il Teatro La Fenice di Venezia.

La giornata ha riservato forti emozioni a tutti i partecipanti che, solo al momento dei trasferimenti, hanno appreso che la destinazione sarebbe stata l'affascinante città lagunare. Subito incantati dalle romantiche atmosfere della capitale della Serenissima, i convenuti sono stati guidati al magnifico Teatro con cui Hausbrandt ha stretto da tempo un prezioso sodalizio che ha preso forma anche con la presenza delle diverse proposte di caffè, birra e vino nella caffetteria interna.

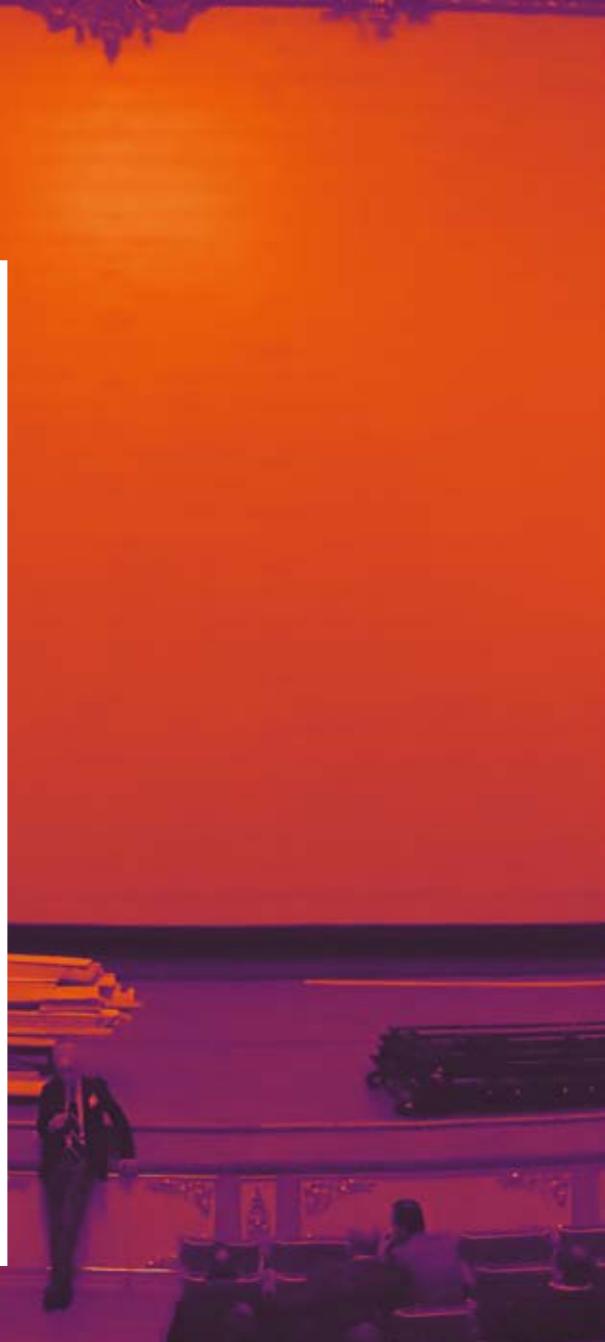
L'accoglienza nel foyer è stata seguita dal benvenuto che Martino Zanetti ha dato, insieme al figlio Fabrizio, a tutti. Successivamente i presenti sono stati condotti nell'esclusiva visita guidata del Teatro salendo poi nelle Sale Apollinee per il lunch e nella Sala Apollinea Grande

per l'apertura della convention.

Nei vari momenti, scanditi dalla presentatrice Irene Colombo, l'incontro ha dato spazio a tutti i progetti in corso e in previsione per il futuro, come il nuovo polo logistico e i prodotti novità, nonché alle autorevoli collaborazioni in essere con protagonisti unici come il Maestro dei Maestri Pasticceri italiani Iginio Massari, intervenuto a sorpresa con un videoselfie. Si sono così alternati gli interventi dei relatori aziendali delle aree Amministrazione, Commerciale, Marketing & Comunicazione, con la presenza costante di Fabrizio Zanetti.

A coronare la giornata è stato il dinamico contributo di Bruno Vanzan, che ha raccontato la consolidata sinergia con Hausbrandt e i risultati raggiunti assieme, oltre che la sua personale esperienza nel mondo bartender.

Conclusi i lavori, di nuovo nel foyer, un assaggio in anteprima del Panettone Glassato Hausbrandt, su ricetta di Iginio Massari, ha accompagnato un'ultima degustazione di caffè, vini e birre a chiusura di un evento davvero unico.



FR

CONVENTION 2017 : LA GRANDE FAMILLE HAUSBRANDT SE RETRouve AU THÉÂTRE DE LA FENICE

Le 27 septembre dernier restera dans les mémoires comme une date sans précédent pour la grande famille Hausbrandt, pour la première fois réunie dans le cadre d'un seul rendez-vous pour une rencontre d'exception, par ailleurs tenue dans un lieu prestigieux comme le Théâtre de La Fenice de Venise.

La journée a réservé de fortes émotions à tous les participants qui ont appris seulement au moment du départ que la destination aurait été la fascinante ville lagunaire.

Immédiatement enchantés par l'atmosphère romantique de Venise, les participants ont été guidés jusqu'au magnifique Théâtre avec lequel Hausbrandt a scellé depuis longtemps des liens précieux qui se sont notamment concrétisés au travers de la présence des différentes propositions de ses cafés, bières et vins au sein de la cafétéria interne.

L'accueil au foyer a été assuré par Martino Zanetti qui a donné, avec son fils Fabrizio, la bienvenue à tous. Par la suite, les personnes présentes ont effectué une visite guidée exclusive du Théâtre, se rendant ensuite dans les salles supérieures dites Apolline pour le déjeuner avant de se rendre dans la Grande Salle Apolline pour l'ouverture de la convention.

Au cours des différents moments, scandés par la présentatrice Irène Colombo, la rencontre a accordé leur juste place à tous les projets en cours et programmés pour l'avenir, comme le nouveau pole logistique et les produits nouveaux, ainsi qu'aux

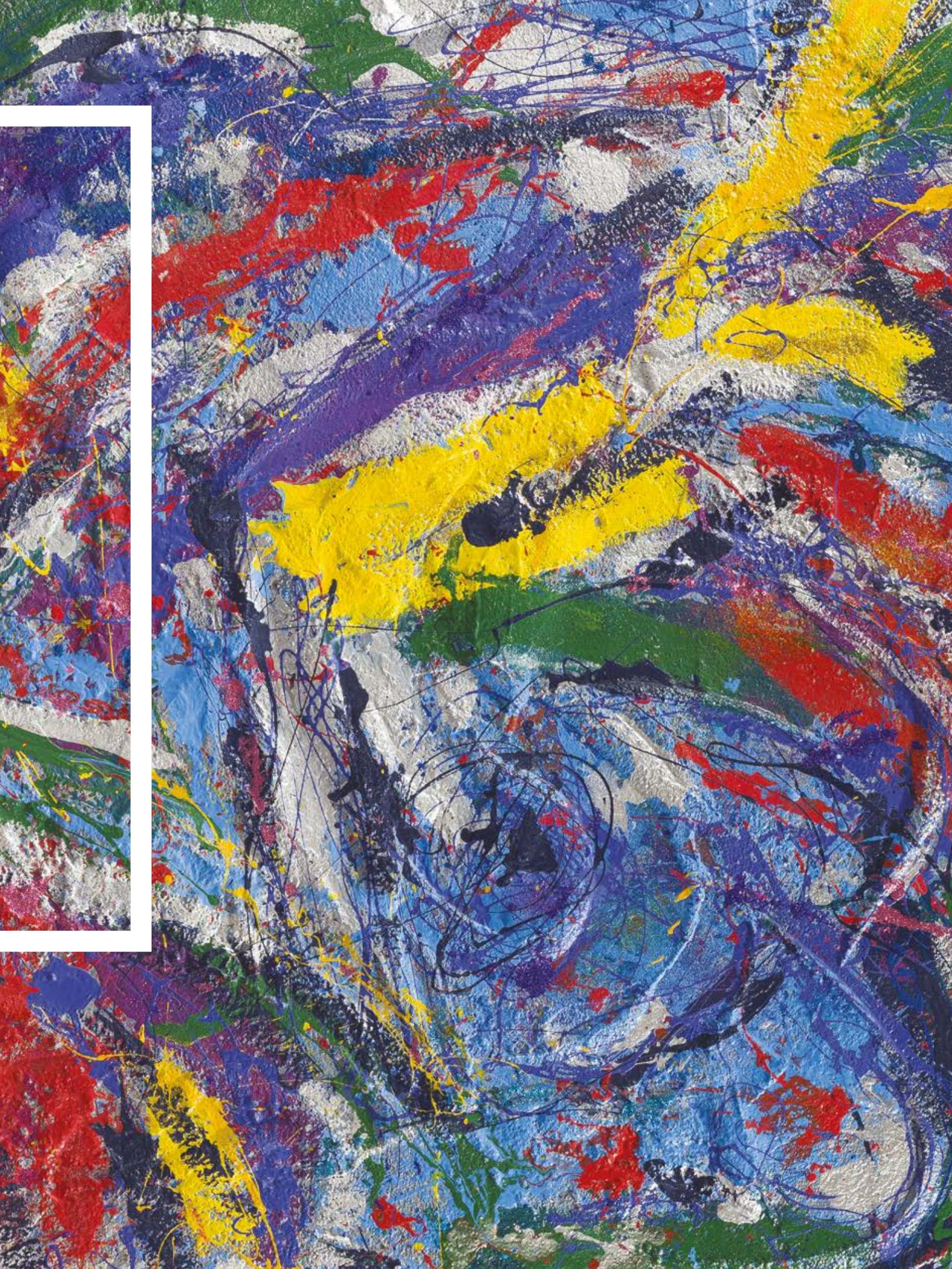
collaborations prestigieuses en cours avec des protagonistes uniques tels que le Maître des Maîtres Pâtissiers italiens, Iginio Massari, présent par le biais d'une vidéo. Se sont ainsi alternées les interventions des représentants de l'entreprise des secteurs administratif, commercial, des ventes et de la communication, constamment accompagnés par la présence de Fabrizio Zanetti.

La journée a été couronnée par la contribution dynamique de Bruno Vanzan, qui a raconté la synergie consolidée avec Hausbrandt et les résultats obtenus ensemble ainsi que son expérience personnelle dans le monde de la gestion de bar.

Une fois les travaux achevés, une dégustation en avant-première du Panettone glacé Hausbrandt, réalisé sur la base d'une recette d'Iginio Massari, de nouveau au foyer du Théâtre, a accompagné une dernière dégustation de cafés, vins et bières au terme d'un événement véritablement unique.

MOMENTI INSIEME

/Moments
partagés



20_24 ottobre 2017

HOST 2017

**vetrina
di novità sempre
più esclusive**

La vivacità dei dipinti di Martino Zanetti, esclusive degustazioni, inedite dimostrazioni sui metodi di estrazione del caffè, oltre agli immancabili eventi con ospiti straordinari come il Maestro Iginio Massari e Bruno Vanzan, che hanno condiviso con l'azienda la nascita di loro creazioni:



FR

HOST 2017, VITRINE DE NOUVEAUTÉS TOUJOURS PLUS EXCLUSIVES

La vivacité des peintures de Martino Zanetti, des dégustations exclusives, des démonstrations inédites relatives aux méthodes d'extraction du café outre les

Hausbrandt ha rinnovato la propria presenza a Host 2017 con uno stand che si è reso un vero protagonista di questo appuntamento fieristico, essenziale per i professionisti del mondo della ristorazione e dell'hotellerie per cogliere tutte le novità e le prospettive del settore.

Nella 40a edizione del salone milanese, dal 20 al 24 ottobre scorsi, a fare da cornice unica allo spazio espositivo è stata l'atmosfera delicata e gioiosa dei colori di Martino Zanetti, che hanno disegnato l'immagine dello stand e hanno accolto i tanti momenti importanti e le pregiate proposte presentate in fiera. Alle rinomate miscele Gourmet Columbus 100% Arabica, Academia, H.Hausbrandt e Decaffeinato, in questa



immanquables événements comprenant des hôtes d'exception, comme le Maître Iginio Massari et Bruno Vanzan, qui ont partagé avec l'entreprise la naissance de leurs créations : c'est ainsi qu'Hausbrandt a renouvelé sa présence à Host 2017 au travers d'un stand qui a constitué un véritable protagoniste de ce rendez-vous essentiel pour les professionnels du monde de la restauration et de l'hôtellerie pour saisir l'ensemble des nouveautés et des perspectives du secteur.

Au cours de la 40ème édition du salon milanais, du 20 au 24 octobre derniers, le cadre unique de l'espace d'exposition a été assuré par l'atmosphère délicate et joyeuse des couleurs de Martino Zanetti, qui ont dessiné l'image du stand et accueilli les nombreux moments importants et les propositions de poids présentées lors de la foire. Aux célèbres mélanges Gourmet Columbus 100% Arabica, Academia, H.Hausbrandt et Décaféiné, se sont alternées pour l'occasion, des dégustations de l'ensemble de la gamme epica®, les capsules



occasione si sono alternati assaggi dell'intera gamma epica®, le capsule di Hausbrandt, nel corner dedicato a Guzzini|Hausbrandt; inoltre Host è stata anche vetrina di una preziosa selezione delle birre Theresianer e dei vini di Tenuta Col Sandago - Case Bianche, insieme ai tè e alle tisane Ronnefeldt. Questo eccezionale parterre di squisitezze è stato interprete delle imperdibili degustazioni, impreziosite dalle ricette speciali di Hausbrandt.

Ma Host 2017 sarà ricordata anche per le singolari dimostrazioni che hanno visto protagoniste le monorigini e le miscele Hausbrandt, utilizzate per la prima volta in vari metodi

di estrazione quali V60, Chemex, Aeropress e Syphon, che hanno permesso di richiamare le nuove tendenze di mercato mantenendo al centro dell'interesse l'importanza della materia prima.

A coronare le attività in fiera sono stati gli appuntamenti con Iginio Massari, Maestro dei Maestri Pasticceri, e con il bartender internazionale Bruno Vanzan.

I due incontri "Il Natale al caffè" e "L'innovazione è tradizione" sono stati l'opportunità perfetta per il Maestro Massari per presentare le specialità al caffè create in esclusiva per Hausbrandt, come il nuovissimo Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè.

Il campione del mondo di bartending Bruno Vanzan ha invece portato all'attenzione del pubblico l'altra grande novità in "casa" Hausbrandt, il **COLD BREW COFFEE**, con il quale ha donato ai visitatori invitanti suggestioni sul caffè da gustare freddo, anche come ingrediente di uno dei più popolari aperitivi, l'Americano: così il caffè Cold Brew Gourmet Columbus è diventato la base del "Brew Americano", variante raccontata e preparata sul momento affascinando tutti i presenti.



de Hausbrandt, dans le cadre de l'espace dédié à Guzzini|Hausbrandt. En outre, Host a également constitué la vitrine d'une précieuse sélection des bières Theresianer et de vins du Domaine Col Sandago - Case Bianche, ainsi que des thés et tisanes Ronnefeldt. Cet exceptionnel parterre de délices a été l'interprète d'imperdables dégustations, enrichies de recettes spéciales de Hausbrandt.

Cependant, Host 2017 sera remémorée également du fait des singulières démonstrations qui ont vu être protagonistes les mono origines et les mélanges Hausbrandt, utilisés pour la première fois dans le cadre de différentes méthodes d'extraction telles que V60, Chemex, Aeropress et Siphon, qui ont permis de rappeler les nouvelles tendances du marché en conservant au centre de l'intérêt

l'importance de la matière première.

Les activités dans le cadre de la foire ont été couronnées par les rendez-vous avec Iginio Massari, Maître des Maîtres Pâtissiers, et avec le gestionnaire de bar international Bruno Vanzan.

Les deux rencontres « Noël au café » et



« L'innovation est tradition » ont constitué l'opportunité parfaite pour Maître Massari pour présenter les spécialités au café créées en exclusivité pour Hausbrandt, comme le tout nouveau Panettone au Chocolat Blanc et Café.

Le champion du monde de gestion de bar, Bruno Vanzan, a en revanche attiré l'attention du public sur l'autre grande nouveauté de la

maison Hausbrandt, à savoir le Cold Brew Coffee, avec laquelle il a donné aux visiteurs des suggestions invitantes en matière de dégustation de café froid, y compris en tant qu'ingrédient du plus populaire des apéritifs : l'Americano : ainsi le café Cold Brew Gourmet Columbus est-il devenu la base du Brew Americano, variante racontée et préparée sur le moment, fascinant l'ensemble de l'auditoire.





18.09.2017
11.00 AM

UPSTAIRS ALLA SCOPERTA

TEATRO LA FENICE
Sale Apollinee



GRANDI



GUARDA
IL VIDEO SU

YouTube

La cornice unica del Teatro La Fenice di Venezia lo scorso 18 settembre ha accolto "Upstairs - Tasting and Colours in Venice", eccezionale momento di presentazione e degustazione.

Caffè, birra e vino, rappresentato, quest'ultimo, dalle diverse espressioni del Prosecco Superiore e del Wildbacher, hanno trovato ospitalità fra le sale più prestigiose di uno dei teatri più magnifici del mondo, in un vero e proprio percorso multisensoriale ideato per assaporare le essenze più preziose che scorrono sul palato e reso ancora più emozionante e minuzioso grazie alle suggestioni donate ai partecipanti dai colori di Martino Zanetti in mostra.

L'aroma intenso del caffè Hausbrandt Gourmet, l'inconfondibile piacere delle birre Theresianer non filtrate, l'elegante personalità del Conegliano Valdobbiadene Case Bianche e lo spirito intenso del

Wildbacher Tenuta Col Sandago sono le meravigliose sfaccettature che hanno affascinato gli ospiti lungo gli spazi d'assaggio, per l'occasione impreziositi da un menu di sorprendenti abbinamenti che, tra sapori e profumi inebrianti, hanno permesso a questo pubblico selezionato di esplorare e gustare proposte esclusive, alla scoperta di come la bellezza sia strettamente legata a tutto ciò che è buono.

A completare con un tocco impeccabile il contesto delle sale e a incantare gli sguardi sono stati i colori, protagonisti della personale "There's Time No Time" di Martino Zanetti, che si è tenuta presso il Teatro La Fenice dal 15 settembre al 20 ottobre: dieci opere, ispirate alla città lagunare e ai suoi colori, hanno accompagnato i convenuti di Upstairs e tutti i visitatori in un viaggio nell'essenza di Venezia, nell'arte e nelle emozioni più spontanee e positive, attraverso i valori che disegnano la vera Europa e che, dal luogo di origine della famiglia di Martino Zanetti, oggi sono patrimonio dell'azienda da lui fondata, come della sua arte e della sua vita.



OPERTA DELLA BELLEZZA

TASTING & COLOURS IN VENICE

FR

UPSTAIRS : À LA DÉCOUVERTE DE LA BEAUTÉ

Le cadre unique du Théâtre de la Fenice de Venise a accueilli, le 18 septembre dernier, un moment exceptionnel de présentation et de dégustation intitulé « Upstairs - Tasting and Colours in Venice ».

Café, bière et vin, ce dernier représenté par les différentes expressions du Prosecco supérieur et du Wildbacher, ont trouvé place dans les salles les plus prestigieuses de l'un des théâtres les plus beaux du monde, dans le cadre d'un véritable parcours multi sensoriel conçu pour savourer les essences les plus

précieuses qui parcourent le palais et rendu encore plus émotionnant et minutieux par les suggestions offertes aux participants par les œuvres exposées de Martino Zanetti.

L'arôme intense du café Hausbrandt Gourmet, l'incomparable plaisir des bières non filtrées Theresianer, l'élegant personnalité du Conegliano Valdobbiadene Case Bianche et l'esprit intense du Wildbacher Domaine Col Sandago constituent les merveilleuses facettes qui ont fasciné les hôtes tout au long des espaces de dégustation, pour l'occasion enrichis par un menu de surprenantes associations qui, entre saveurs et parfums enivrants, ont permis à un public sélectionné d'explorer et de goûter des propositions exclusives, à la découverte de la manière dont la beauté est étroitement liée à tout ce qui est bon.

Le contexte des salles a été complété par une touche impeccable, enchantant les regards, celle des couleurs, protagonistes de l'exposition personnelle de Martino Zanetti, intitulée « There's Time No Time » qui s'est tenue au Théâtre La Fenice du 15 septembre au 20 octobre : dix œuvres, inspirées par la ville lagunaire et ses couleurs, ont accompagné les participants à Upstairs et tous les visiteurs d'un voyage dans l'essence de Venise, dans l'art et les émotions les plus spontanées et positives, au travers des valeurs qui caractérisent la véritable Europe et qui, à partir du lieu d'origine de la famille de Martino Zanetti, constituent aujourd'hui le patrimoine de l'entreprise qu'il a fondé, comme de son art et de sa vie.



2017

KAFFEE SIEDER BAUER





Sessant'anni di emozioni ed eleganza senza tempo: si è rinnovato lo scorso febbraio uno degli appuntamenti mondani più amati e attesi della stagione, il Ballo dei Caffettieri di Vienna. Nella cornice esclusiva delle sale imperiali della Hofburg della capitale austriaca, trasformate in una caffetteria d'eccezione, l'evento ha saputo incantare tutti gli invitati celebrando la speciale ricorrenza che

ha ispirato anche il tema della serata, "Un anniversario trait d'union", per tramandare la storia e la passione di questo importante momento di ballo e convivialità, dal passato a oggi e verso il futuro.

Tra i principali sponsor del Kaffeesiederball ormai da quattro anni, Hausbrandt ha voluto

ulteriormente arricchire questa preziosa occasione: grazie a una speciale iniziativa della famiglia Zanetti nell'evento è stato coinvolto Markus Altrichter, definito dall'autorevole rivista austriaca Falstaff il "bartender più innovativo del 2016". Con tutta la sua carica creativa, questo ospite straordinario per il 60° compleanno del ballo ha realizzato un cocktail esclusivo usando come ingrediente di base il Prosecco Superiore Extra Dry, suggellando i brindisi dei presenti con la qualità di una delle più pregiate produzioni Case Bianche.

Non solo festeggiamenti, ma anche l'amore per la tradizione e il passaggio da una generazione all'altra: con la 60° edizione, la direzione dell'Organizzazione del Ballo dei Caffettieri è passata ad Anna Karnitscher, figlia di Ernst Weidinger dell'omonima Caffetteria, fondatore del Kaffeesiederball nel 1956. Alla signora Karnitscher si affiancano Christina Hummel del Caffè Hummel, presidente del Club dei Caffettieri di Vienna, e Nicole Hostnik del Caffè Bräunerhof, che seguono così le orme dei propri padri, testimoniando come le Caffetterie Viennesi e il Ballo dei Caffettieri siano diventate ormai un vero e proprio bene culturale e immateriale e un'eredità da conservare.



Fabrizio Zanetti, organizzatori del ballo Nicole Hostnik and Anna Karnitscher, Suzanna Zanetti, Anita Querfeld, Wolfgang Binder

Fabrizio Zanetti, ball organisers Nicole Hostnik and Anna Karnitscher, Suzanna Zanetti, Anita Querfeld, Wolfgang Binder

emozioni senza tempo

FR

KAFFEESIEDERBALL 2017, ÉMOTIONS INTEMPORELLES

Soixante ans d'émotions et d'élegance intemporelles : ainsi s'est renouvelé en février dernier l'un des rendez-vous mondains les plus aimés et attendus de la saison, le Bal des Cafetiers de Vienne. Dans le cadre exclusif des salles impériales de la Hofburg de la capitale austrichienne,

transformées en cafétéria d'exception, l'événement a su enchanter tous les invités, célébrant l'occasion spéciale qui a notamment

inspiré le thème de la soirée, « Un anniversaire trait d'union », pour transmettre l'histoire et la passion pour cet important moment de danse et de convivialité du passé au présent et à l'avenir.

Faisant partie des principaux parrains du Kaffeesiederball depuis maintenant quatre ans, Hausbrandt a voulu enrichir encore cette précieuse occasion : grâce à une initiative spéciale de la famille Zanetti, a participé à l'événement Markus Altrichter, qualifié par la célèbre revue autrichienne Falstaff de « gestionnaire de bar le plus innovant de l'année 2016 ». Avec toute sa charge créative, cet hôte d'exception a réalisé, pour le 60ème anniversaire du bal, un cocktail exclusif en utilisant comme ingrédient de base le Prosecco Superiore Extra Dry, scellant les toasts des participants de la qualité de l'une des plus célèbres productions des Case Bianche.

Célébrations mais aussi amour pour la tradition et transmission d'une génération à l'autre ont marqué la 60ème édition. En effet, la direction de l'Organisation du Bal des Cafetiers est passée à Anna Karnitscher, fille



Suzanna Zanetti, Marius Demner, Anita Querfeld e Martino Zanetti
Suzanna Zanetti, Marius Demner, Anita Querfeld and Martino Zanetti

d'Ernst Weidinger, de la cafétéria homonyme, fondateur du Kaffeesiederball en 1956. Mlle Karnitscher se trouve flanquée de Christina Kummel, du Café Kummel, Président du Club des Cafetiers de Vienne, et de Nicole Hostnik, du Café Bräunerhof, qui suivent ainsi les traces de leurs pères, témoignant du fait que les Cafétérias viennoises et le Bal des Cafetiers sont devenus désormais un véritable fait culturel et un héritage à préserver.

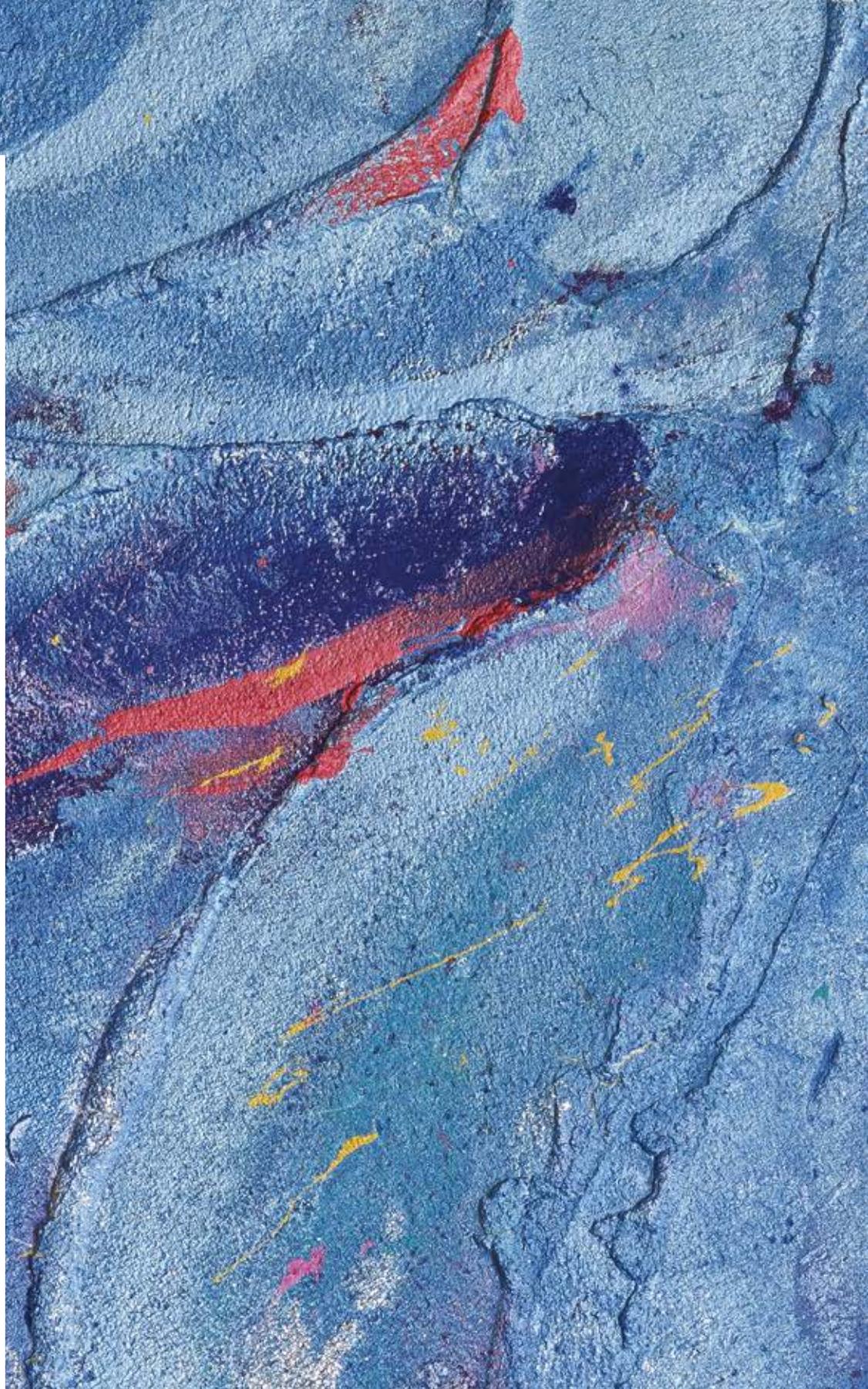
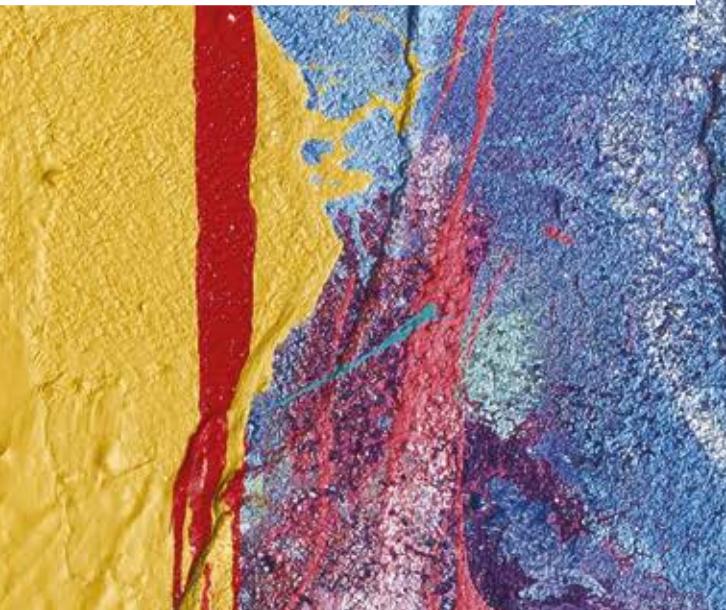


Cristina e Fabrizio Zanetti al Bar Hausbrandt
Cristina and Fabrizio Zanetti at the Hausbrandt Bar

GUSTARE E ASSAPORARE

/Déguster et
savourer

RE







Il caffè Hausbrandt si fa Cold Brew: è l'interessante opportunità presentata a Host 2017, che apre nuove frontiere a una bevanda tradizionalmente associata al prezioso piacere donato dalla tazzina e dal calore dell'espresso.

Una tendenza ormai collaudata all'estero ha acceso l'interesse degli operatori di settore del nostro Paese, che negli spazi di Hausbrandt hanno trovato spunti sulle diverse tecniche sia ad immersione che a goccia, quest'ultima realizzata sul momento col metodo Drip Cold Brew Coffee.

Il caffè filtrato a freddo ha suscitato la curiosità dei visitatori della fiera anche attraverso la presentazione di alcune varianti proposte in bottiglia e basate sulle monorigini Costarica Brisamar ed Ethiopia Sidamo e sulla miscela Gourmet Columbus.

Tutte queste suggestioni sul tema dell'estrazione a freddo, e nello specifico del Brew Coffee, hanno trovato una perfetta reciprocità nelle pregevoli proprietà delle materie prime Hausbrandt, che si sono rivelate un fidato riferimento per gli addetti intenzionati a cimentarsi in questo innovativo campo.

Da questo inizio di percorso, su cui proseguirà l'impegno di Hausbrandt per la nuova proposta di Cold Brew Coffee ready to drink, si intravede un possibile ulteriore scenario per il futuro, che potrebbe diventare un'irrinunciabile variazione sul tema per gli amanti del caffè.

A consacrare il Cold Brew Coffee come una delle nuove tendenze internazionali è stato anche il bartender e campione del mondo di flair Bruno Vanzan, che a Host l'ha declinato proponendo l'originale variante "Brew Americano" in occasione dell'incontro organizzato in fiera in collaborazione con Hausbrandt, "Cold Brew: variazioni sul tema".



FR

COLD BREW, LA NOUVELLE FRONTIÈRE DU CAFÉ HAUSBRANDT

Le café Hausbrandt devient Cold Brew : telle est l'intéressante nouveauté présentée à Host 2017, qui ouvre de nouvelles frontières à une boisson traditionnellement associée au précieux plaisir offert par la tasse et par la chaleur de l'expresso.

Une tendance désormais bien rodée à l'étranger a suscité l'intérêt des opérateurs du secteur de notre pays qui, au sein des espaces d'Hausbrandt, ont trouvé des indications concernant les différentes techniques tant à immersion qu'à goutte, cette dernière réalisée à l'instant au travers de la méthode Drip Cold Brew Coffee.

Le café filtré à froid a suscité la curiosité des visiteurs de la foire y compris au travers de la présentation de certaines variantes proposées en bouteille de 33 cl et basées sur les mono origines Costarica Brisamar et Ethiopia Sidamo ainsi que

sur le mélange Gourmet Columbus.

Toutes ces suggestions relatives au thème de l'extraction à froid, et en particulier au Brew Coffee, ont trouvé une réciprocité parfaite dans les propriétés de grand prix des matières premières Hausbrandt qui se sont révélées être un précieux point de repère pour les spécialistes ayant l'intention d'expérimenter ce domaine innovant.

De ce début de parcours, sur lequel se poursuivra l'engagement de Hausbrandt en faveur de la nouvelle proposition des Cold Brew Coffee prêts à boire, il est possible d'entrevoir un autre scénario possible pour l'avenir, scénario qui pourrait devenir une variation incontournable sur le thème pour les amoureux du café.

Le Cold Brew Coffee a été consacré comme l'une des nouvelles tendances internationales également par le gestionnaire de bar et champion du monde de flair, Bruno Vanzan, qui, dans le cadre d'Host, l'a décliné en proposant la variante originale « Brew Américano » à l'occasion de la rencontre organisée au sein de la foire en collaboration avec Hausbrandt, intitulée « Cold Brew, variations sur le thème ».



I vivaci colori di Martino
zanetti e delicati decori
in oro che richiamano le
piante e i chicchi di questa
pregiata materia prima



La morbidezza fragrante
del Panettone accoglie
l'esclusiva miscela Gourmet
Columbus per una festa
dal sapore nuovo

Il Panettone al cioccolato bianco e caffè, un incontro di sapori sublimi

Una sublime novità ha deliziato il Natale 2017, donando al dolce della tradizione per eccellenza una sfumatura unica di sapori e profumi: per la prima volta il caffè Hausbrandt incontra il cioccolato bianco grazie a una ricetta esclusiva del Maestro Iginio Massari.

Il risultato è il Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè, un tripudio di aromi coronato da una sapiente lavorazione dell'impasto e dalla presenza della miscela Gourmet Columbus 100% arabica, perfettamente mescolata ai più preziosi ingredienti selezionati

dal Maestro dei Maestri Pasticceri: non solo cioccolato bianco, ma anche scorza di limone candito, nocciole di Piemonte IGP e vaniglia del Madagascar, che squisitamente hanno accompagnato l'aroma di un caffè così pregiato, in una forma inedita.

Ad avvolgere questo capolavoro di dolcezza e morbidezza è stato un prezioso bauletto con delicati decori dorati, un richiamo visivo ai chicchi ed alle piante del caffè mescolati al vivace sfondo dei colori di Martino Zanetti: il cofanetto perfetto per custodire il più prezioso dei tesori delle feste.

FR

LE PANETTONE AU CHOCOLAT BLANC ET AU CAFÉ, UNE RENCONTRE DE SAVEURS SUBLIMES

Une nouveauté sublime a charmé Noël 2017, donnant au gâteau de la tradition par excellence une nuance unique de sa-

veurs et de parfums : pour la première fois, le café Hausbrandt rencontre le chocolat blanc grâce à une recette exclusive du Maître Iginio Massari.

Le résultat en est le Panettone au Chocolat Blanc et Café, un triomphe d'aromes couronné par un savant travail de la pâte et par la présence du mélange Gourmet Columbus 100% Arabica parfaitement mélangé aux plus précieux ingrédients sélectionnés par le Maître des Maîtres Pâtissiers : non seulement du chocolat blanc mais aussi des écorces de citron can-

dies, des noisettes du Piémont IGP et de la vanille de Madagascar, qui ont accompagné l'arôme d'un café de si grand prix sous une forme inédite.

Ce chef-d'œuvre de douceur et de moelleux a été conservé dans un précieux coffre aux délicats décors dorés, rappel visuel des grains et des plantes de café, mêlés au fond vif des couleurs de Martino Zanetti : le coffret parfait pour protéger le plus précieux des trésors des fêtes.

INDIA PALE ALE

si veste di arancione

India Pale Ale cambia abito, rinnovando la sua etichetta e rafforzando la sua sfumatura arancione: con lancio ufficiale a Beer Attraction, la nuova immagine interesserà la bottiglia in entrambi i formati da 0.33 l e 0.75 l e la spina, facendo balzare subito all'occhio l'energia della nuance scelta ed evidenziando la personalità esclusiva di questa birra dalla spiccatamente luppolata.

senza perdere la loro essenza, venivano affidate a un conservante assolutamente naturale come il luppolo, utilizzato però in una quantità superiore a quella abituale.

Dai riflessi aranciati che si possono cogliere nel suo colore ambrato, ai sentori di agrumi che arricchiscono le note intense e speziate di India Pale Ale, la nuova anima "orange" dai toni più accesi invoglierà a scoprirla nel suo gusto ricco ed equilibrato, ottenuto grazie al sapiente lavoro dei birrai Theresianer.

Taste the wild side.

Naturalmente torbida perché non filtrata, India Pale Ale con il suo nome rende omaggio allo stile birraio delle rinomate IPA, che viaggiavano verso l'India nel XVII secolo e che, per affrontare il lungo percorso



FR

INDIA PALE ALE SE PARE D'ORANGE

India Pale Ale change d'habits, renouvelant son étiquette et renforçant ses nuances oranges : avec son lancement officiel dans le cadre de Beer Attraction, la nouvelle image concernera la bouteille sous ses deux formats - 33 et 75 cl - ainsi que la pression, faisant sauter immédiatement aux yeux l'énergie de la nuance choisie et mettant en évidence la personnalité exclusive de cette bière à la note houblonnée prononcée.

Naturellement trouble parce que non filtrée, India Pale Ale rend hommage par son nom au style brasseur des IPA renommées, qui voyageaient en direction de l'Inde au XVII^e siècle et qui, pour affronter le long voyage sans perdre leur essence, étaient confiées à un conservant absolument naturel tel que le houblon, utilisé cependant en quantité supérieure à la normale.

Des reflets oranges qui peuvent être perçus dans sa couleur ambrée, aux saveurs d'agrumes qui enrichissent les notes intenses et épiciées de l'India Pale Ale, la nouvelle âme « orange » aux tons plus vifs, donneront envie de la découvrir dans son goût riche et équilibré, obtenu grâce au savant travail des brasseurs Theresianer.

AMAREZZA DECISA
GUSTO INTENSO
SENTORI DI FIORI E AGRUMI

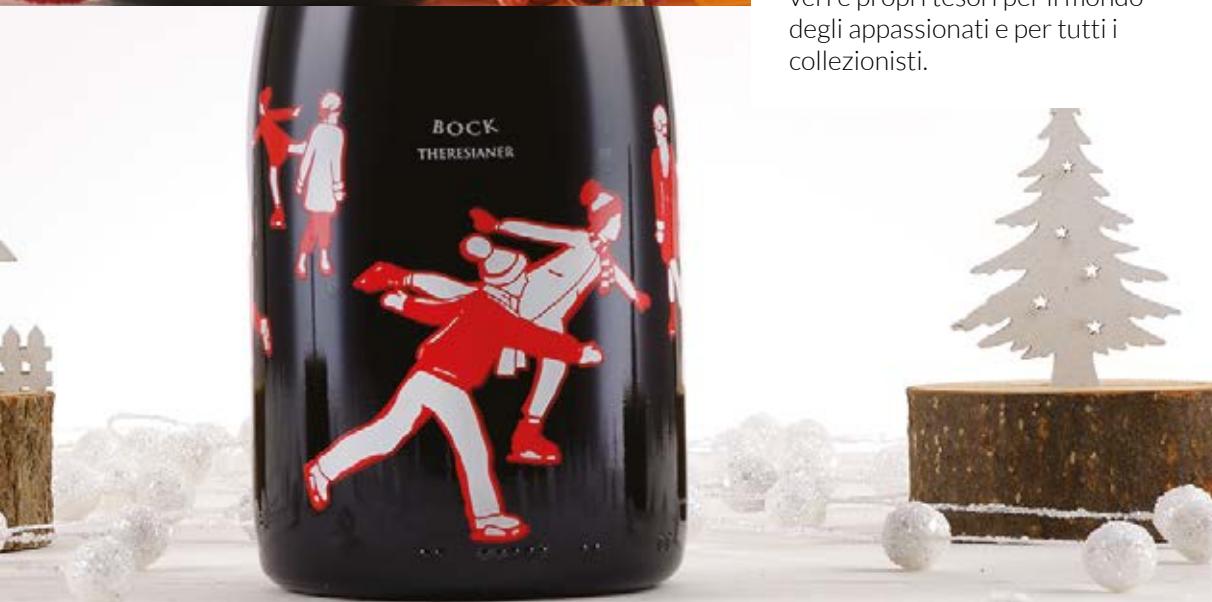
**QUATTRO
BIRRE
QUATTRO
STAGIONI:**

**THERESIANER
LIMITED
EDITION**

IPA

BOCK





Una birra per ogni stagione: Theresianer ha deciso di celebrare ognuno dei quattro cicli dell'anno vestendo di uno speciale astuccio e di una eccezionale bottiglia serigrafata le sue quattro proposte da 0,75 non filtrate.

Premium Pils, Wit, Ipa e Bock sono state, infatti, le preziose protagoniste del progetto: ciascuna di esse è stata associata ad una specifica stagione, riprendendo nella nuova veste la gradazione di colore tipica della propria etichetta, capace di esaltarne la singola personalità.

Premium Pils "Primavera", con la sua intensa nuance verde smeraldo, ha accolto l'abbraccio di un elegante motivo floreale; Wit "Estate", spiegando le vele di grandi e piccole navi attorno alla bottiglia, con il suo verde carico di freschezza ha suggerito il tuffo in piacevoli degustazioni; India Pale Ale "Autunno" con una sfumatura arancione e vivace ha esaltato il foliage che caratterizza questa suggestiva fase dell'anno; infine Bock "Inverno", con un'allegra sfumatura rossa natalizia, ha suscitato le sensazioni che si avvertono nell'aria fresca e pungente nei giorni che precedono le feste, risvegliando la voglia di scivolare sul ghiaccio.

La distribuzione delle quattro esclusive Limited Edition è stata affidata a tutti i tradizionali canali di vendita, con un occhio di riguardo a quello digitale (shop.hausbrandt.com), dove sono diventate dei veri e propri tesori per il mondo degli appassionati e per tutti i collezionisti.

FR

QUATRE BIÈRES, QUATRE SAISONS : LA THERESIANER LIMITED EDITION

Une bière pour chacune des saisons : Theresianer a décidé de célébrer chacun des quatre cycles de l'année en revêtant d'un étui spécial et d'une exceptionnelle bouteille sérigraphiée ses quatre propositions de 0,75 non filtrées.

Premium Pils, Wit, Ipa et Bock ont en effet été les précieuses protagonistes de ce projet : chacune d'entre elle a été associée à une saison particulière, reprenant, dans la nouvelle présentation, le degré de couleur typique de sa propre étiquette, capable d'en exalter la personnalité particulière.

Premium Pils « Printemps », avec son intense nuance vert émeraude, a accueilli l'accordade d'un motif floral élégant ; Wit « Eté », en déployant les voiles de navires, petits et grands, autour de la bouteille, avec son vert chargé de fraîcheur, a suggéré le plongeon dans de plaisantes dégustations ; India Pale Ale « Automne », avec une nuance orange et vive, a exalté le feuillage qui caractérise cette suggestive phase de l'année ; enfin Bock « Hiver », avec une joyeuse nuance rouge liée à Noël, a suscité les sensations qui sont ressenties dans l'air frais et vif des jours qui précèdent les fêtes, réveillant le désir de glisser sur la glace.

La distribution de ces quatre Limited Edition exclusives a été confiée à l'ensemble des canaux de vente traditionnels, avec une attention particulière au numérique (shop.hausbrandt.com), sur lequel elles sont devenues de véritables trésors pour le monde des passionnés et de tous les collectionneurs.

BIERBRAND,
L'ANIMA
DISTILLATA
THERESIANA



Bierbrand gift



B

ierbrand si rinnova nel rispetto della nobile personalità che lo caratterizza: il pregevole distillato di birra di Theresianer, dal gusto ricco e morbido, si arricchisce di un nuovo bindello sulla bottiglia per svelare e raccontare in modo più approfondito i lenti e sapienti processi fondamentali per la sua produzione.

Una doppia distillazione a bagnomaria in alambicchi di rame, un lungo riposo di almeno due anni prima dell'imbottigliamento: sono solo alcuni dei preziosi accorgimenti necessari per esaltare le qualità di orzo, malto, luppolo e di tutte le materie prime, conferendo a Bierbrand la sua rotondità, armonia e complessità.



FR

BIERBRAND, L'ÂME DISTILLÉE DE THERESIANER

Bierbrand se renouvelle dans le respect de la noble personnalité qui le caractérise : le célèbre distillat de bière de Theresianer, au goût riche et moelleux, s'enrichit d'une nouvelle bande métallique sur la bouteille pour révéler et se raconter de manière à

dévoiler de manière plus approfondie les lents et savants processus fondamentaux nécessaires à sa production.

Une double distillation au bain-marie dans des alambicchi de cuivre, un long repos d'au moins deux ans avant la mise en bouteille : tels sont quelques-uns des précieux moyens nécessaires à exalter les qualités de l'orge, du malt, du houblon et de toutes les matières premières, conférant ainsi à Bierbrand son moelleux, son harmonie et sa complexité.

A perfezionare questa evoluzione nella presentazione e nella comunicazione del pregiato distillato di birra c'è la proposta Bierbrand Gift, un raffinato cofanetto che insieme alla bottiglia accoglie sei eleganti bicchierini shot memento, neri trasparenti, in pasta di vetro soffiato e lavorati a mano: una confezione moderna ed eccellente come idea regalo che, nel rispetto del profilo tradizionale di Bierbrand, sarà in grado di allettare i desideri degli intenditori.

FR

Cette évolution est encore perfectionnée dans la présentation et la communication du célèbre distillat de bière que représente le Bierbrand Gift, un coffret raffiné qui, avec la bouteille, contient six élégants petits verres shot memento, noirs transparents en pâte de verre soufflée et faits main : une confection moderne et excellente en tant qu'idée de cadeau laquelle, dans le respect du profil traditionnel de Bierbrand, sera en mesure de séduire les connaisseurs.



Il Natale
è più speciale con
Christmas
BEER



Piacevoli novità hanno accompagnato, alla fine del 2017, il puntuale ritorno della birra stagionale in edizione limitata con la quale ogni anno Theresianer festeggia il Natale con i suoi appassionati più fedeli.

Trasformata in una luminosa e sorprendente stella di Natale che dal cielo annuncia l'arrivo delle feste, la nuova Christmas Beer conserva la sua forte personalità, il suo gusto delicato, rotondo e avvolgente, e la sua tradizionale corposità: la birra doppio malto ad alta fermentazione, con il suo profumo equilibrato, ricco di note fruttate e fiorite, si è fatta ritrovare anche allo sguardo, con la sua intensa sfumatura dorata e la torbidità naturale che

la caratterizza quale birra non filtrata.

A introdurre **Christmas Beer** ai clienti più affezionati è stato il dinamico materiale promozionale ideato per l'occasione, adatto a personalizzare il locale con momenti e spazi a

tema e a favorire il coinvolgimento in prima persona grazie ai photobooth, simpatiche sagome perfette per scattare divertenti fotografie da condividere tra amici e sui social network con l'hashtag suggerito #christmasbeer.



i photo-booth Theresianer



Scegli un photo-booth



Scatta un selfie



condividi!
#christmasbeer

FR

NOËL EST PLUS SPÉCIAL AVEC LA BIÈRE DE NOËL

De plaisantes nouveautés ont accompagné, à la fin de 2017, le retour ponctuel de la bière de saison en édition limitée au travers de

laquelle chaque année Theresianer fête Noël avec ses amateurs les plus fidèles.

Transformée en une lumineuse et surprenante étoile de Noël qui, depuis le ciel, annonce l'arrivée de la fête, la nouvelle Bière de Noël conserve sa forte personnalité, son goût délicat, rond et enveloppant ainsi que son corps traditionnel : la bière double malt à haute

fermentation, avec son parfum équilibré, riche en notes fruitées et fleuries, s'est faite retrouver également au regard, au travers de son intense nuance dorée et sa turbidité naturelle qui la caractérise en tant que bière non filtrée.

Les clients les plus affectionnés se sont vus présenter la Bière de Noël au travers d'un matériel promotionnel dynamique, conçu

pour l'occasion, adapté à la personnalisation de l'établissement au travers de moments et d'espaces à thème et à favoriser l'implication directe des consommateurs grâce aux sympathiques profils, parfaits pour prendre des photographies divertissantes à partager entre amis et sur les réseaux sociaux au travers de l'hashtag suggéré #christmasbeer.



L'anno vincente di Tenuta Col Sandago

Il 2017 è stato un anno di profonde soddisfazioni per Tenuta Col Sandago - Case Bianche grazie ai numerosi riconoscimenti ottenuti in ambito nazionale e internazionale.

Un primo considerevole segnale è arrivato da **"The Prosecco Masters"**, la severa competizione organizzata dall'autorevole rivista inglese "The Drinks Business" che dal 2014 porta avanti questo concorso per determinare lo stato dell'arte del Prosecco: in questa edizione "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry, annata 2015, ha ricevuto la prestigiosa medaglia d'oro nella categoria "Prosecco DOCG", che ha inoltre premiato con l'argento "Vigna del Cuc" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, annata 2015, e ha visto "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, annata 2015, aggiudicarsi la medaglia di bronzo.

Importante assegnazione è stata, in seguito, quella arrivata da **"Mundus Vini"**, il Gran Premio Internazionale del vino fondato dalla rivista tedesca professionale più venduta in Germania, "Meininger Verlag", e giunto alla ventesima edizione: nel 2017 "Brut Rosé" Vino Spumante di Qualità, annata 2015, ha ottenuto la medaglia d'argento.

Un triplo apprezzamento è stato

testimoniato dalle tre medaglie di bronzo attribuite dal più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo, il **Decanter World Wine Awards**, giunto alla quattordicesima edizione: a esserne insigniti sono stati "Wildbacher" IGT dei Colli Trevigiani, annata 2011, "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry Rive di Susegana, annata 2016, e "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, annata 2016.

Con 90 punti su 100, "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, annata 2016, si è aggiudicato il **Premio 5 Star Wines di Vinitaly**, a suggerito di una garanzia di qualità riconosciuta in tutto il mondo.

A distinguersi al Premio Merum, curato dall'omonima rivista indipendente sul vino e sull'olio italiano, è stato "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, annata 2016, che ha conseguito "un cuore" nell'originale simbologia scelta dalla pubblicazione per la sua scala di valutazione dei vini di qualità.

Infine, la guida **Vinibuoni d'Italia 2018 del Touring Club** Italiano ha selezionato per la pubblicazione "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG.

"UNDICI"

PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG DRY
ANNATA 2015

"VIGNA DEL CUC"

PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG BRUT
ANNATA 2015



Questi premi importanti, che giungono da competizioni di respiro internazionale, rispecchiano un anno d'oro per l'Azienda e i suoi vini, oltre ad aprire ulteriori scenari di soddisfazione anche per il futuro.

"EXTRA DRY"
PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG
ANNATA 2015

"BRUT ROSÈ"
VINO SPUMANTE DI
QUALITÀ, ANNATA
2015

"WILDBACHER"
IGT DEI COLLI
TREVIGIANI, ANNATA
2011

"UNDICI"
PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE DOCG
DRY RIVE DI SUSEGANA
ANNATA 2016

"VIGNA DEL CUC"
PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT
ANNATA 2016

"EXTRA DRY"
PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG
ANNATA 2016



MERUM

FR

L'ANNÉE GAGNANTE DU DOMAINE COL SANDAGO

2017 a été une année de profondes satisfactions pour le Domaine Col Sandago - Case Bianche grâce aux très nombreuses reconnaissances obtenues tant au niveau national qu'international.

Un premier signal considérable est arrivé du « The Prosecco Masters », l'exigeante compétition organisée par la célèbre revue britannique « The Drinks Business » qui, depuis 2014, organise ce concours pour déterminer la situation présente du Prosecco. Au cours de cette édition, « Undici », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG dry, cuvée 2015, a obtenu la prestigieuse médaille d'or dans la catégorie « Prosecco DOCG », qui a en outre récompensé avec la médaille d'argent la « Vigna del Cuc », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, cuvée

2015, et a vu « Extra Dry », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, cuvée 2015, s'adjuger la médaille de bronze.

Par la suite, une autre reconnaissance importante est arrivée de « Mundus Vini », le Grand Prix international du vin fondé par la revue professionnelle allemande la plus vendue en Allemagne, à savoir « Meininger Verlag », arrivé à sa XX^e édition. En 2017, « Brut Rosè », Vin mousseux de qualité cuvée 2015, a obtenu la médaille d'argent.

Une triple appréciation positive a été exprimée par les trois médailles de bronze attribuées par le plus grand et le plus prestigieux concours viticole du monde, le « Decanter World Wine Awards », arrivé quant à lui à sa XIV^e édition. Elles ont été conférées au « Wildbacher » IGT des Collines de Trévise, cuvée 2011, à « Undici » Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG dry, Rive de Susegana, cuvée 2016 et au « Vigna del Cuc », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, cuvée 2016.

Avec 90 points sur 100, « Extra Dry », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, cuvée 2016, s'est adjugé le Prix Vin 5 Etoiles de Vinitaly, marquant une garantie de qualité reconnue dans le monde entier.

Par ailleurs, la « Vigna del Cuc », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, cuvée 2016, s'est distinguée dans le cadre du Prix Merum, organisé par la revue indépendante homonyme s'occupant du vin et de l'huile italiens, obtenant « un cœur » dans le cadre de la symbolique originale choisie par la publication pour son échelle d'évaluation des vins de qualité.

Enfin, le guide Viniboni d'Italia 2018 du Touring Club d'Italie a sélectionné pour la publication « Extra Dry », Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Ces prix importants, qui proviennent de compétition de niveau international, reflètent une année en or pour l'entreprise et ses vins, outre à ouvrir de nouveaux horizons de satisfaction également pour l'avenir.

SETTEMBRE ÉPOQUE DES VENDANGES

FR

SEPTEMBRE, ÉPOQUE DES VENDANGES

Au cœur des douces et suggestives collines des environs de Trévise, une longue étendue de vignes luxuriantes entourent le Domaine Col Sandago et dessine le profil de la colline de Saint Dagobert, le plus haut sommet du versant de Susegana.

Sur le fond de ce paysage et de ses

Nel cuore delle morbide e suggestive colline della marca trevigiana, una lunga distesa di rigogliosi vigneti circonda Tenuta Col Sandago e disegna il profilo del colle di San Dagoberto, la cima più alta del versante di Susegana.

Sullo sfondo di questo paesaggio e delle sue meravigliose sfumature, nel mese di settembre mani attente e operose sono state impegnate per circa tre settimane nella vendemmia, per portare a compimento un rito che ancora oggi rievoca suggestioni di altri tempi.

Le pregiate uve Glera e Wildbacher hanno lasciato i filari per giungere in cantina e cominciare la loro trasformazione in mosto; allo

stesso tempo, il momento del raccolto ha anche dato inizio alle valutazioni e al bilancio di dodici mesi di lavoro e passione che, anche quest'anno, hanno permesso di ottenere la massima qualità.

Le produzioni hanno risentito di un anno particolarmente faticoso e ricco di difficoltà per le vigne; l'andamento del meteo è stato infatti poco favorevole, con la gelata di aprile e le grandinate di fine giugno, seguite da un'estate di caldo secco, fattori, questi, che renderanno l'annata 2017 ancora più ricercata dai winelovers.

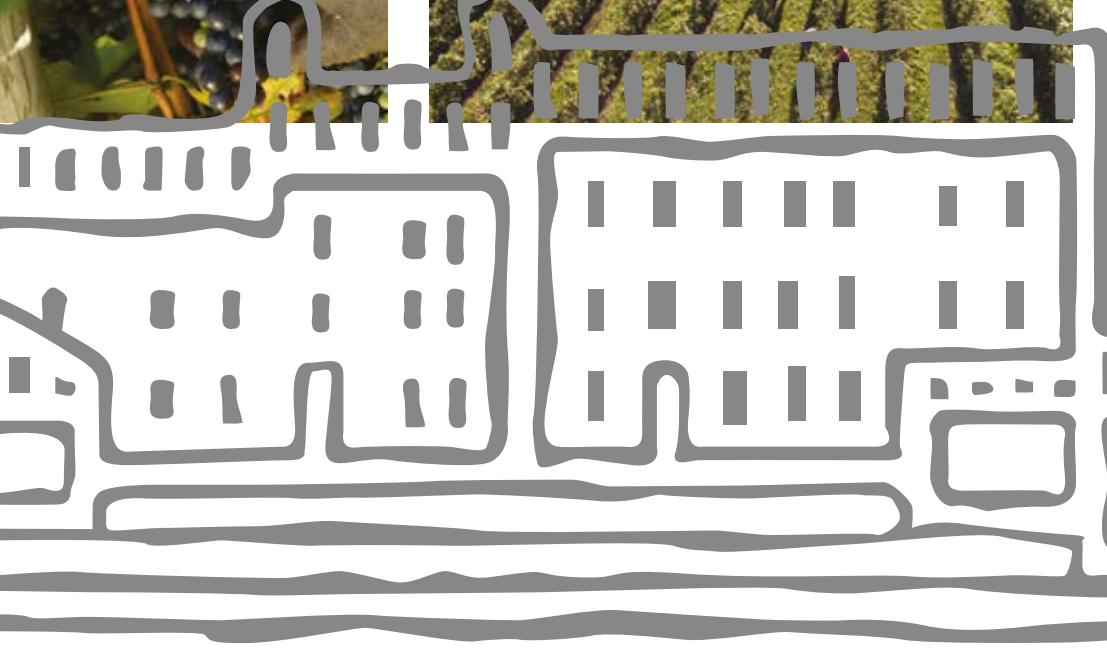
merveilleuses nuances, au mois de septembre, des mains attentives et laborieuses se sont occupées, pendant environ trois semaines, de la vendange afin de porter à terme un rite qui, aujourd'hui encore, évoque des suggestions d'autres temps.

Les raisins prisés Glera et Wildbacher ont quitté les vignes pour arriver dans les caves et commencer leur transformation en moût. Dans le même temps, le moment de la récolte a également donné le coup d'envoi aux évaluations et aux bilans de douze mois de travail et de passion qui, cette

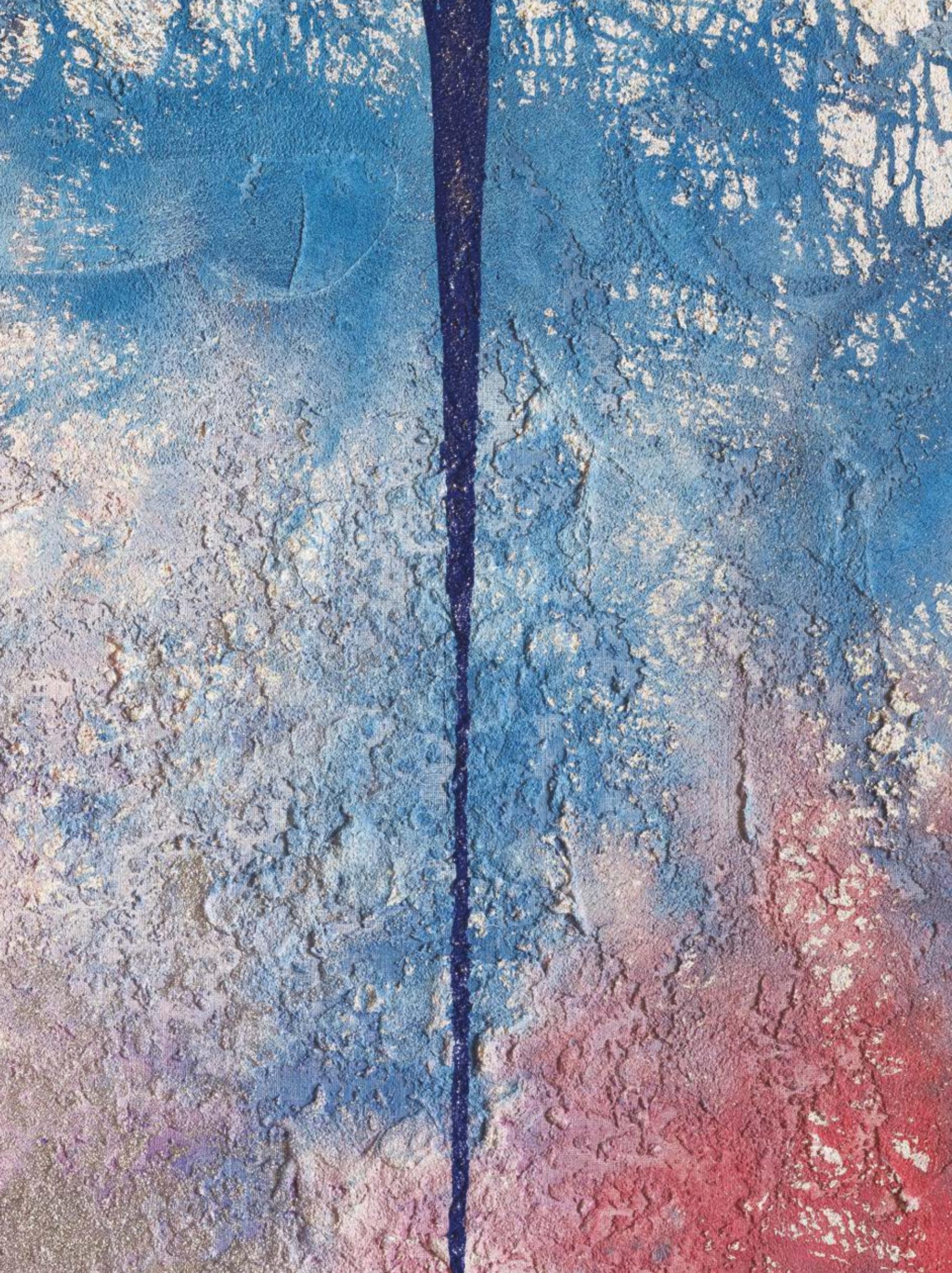
année également, ont permis d'obtenir la plus grande qualité.

Les productions ont ressenti d'une année particulièrement fatigante et riche en difficultés pour les vignes. L'évolution de la météorologie a, en effet, été peu favorable, avec des gelées en avril et des averses de grêle à la fin du mois de juin, suivies par un été caractérisé par une chaleur sèche, facteurs qui rendront la cuvée 2017 encore plus recherchée par les amoureux du vin.





gustare e assaporare /Déguster et savourer



p3

EDITORIAL

Fifty years of activity are an incredible achievement, for me and for everything that this Company represents.

In 2017, this was combined with two game-changing personal events. Firstly, my son Fabrizio, who has been with me for 14 years, is now substantially co-directing the Company. Together with his Collaborators, he can boast the youngest management and the highest number of female managers leading one of the top 5 Italian companies in terms of performance and growth. Secondly, I can now dedicate myself to painting, an activity that I have never abandoned and have continued to perform at the same time as my work as an entrepreneur.

My son Fabrizio is supported by his youngest brother Francesco Carlo, General Quality Manager, who brings with him the best prospects in terms of professionalism and working capacity. As far as art is concerned, I will bring with me the Hausbrandt brand at the greatest cultural event of the Italian winter: for the 450th anniversary of the birth of Monteverdi, the mayor Gianluca Galimberti and the city of Cremona chose my work as a painter for an exhibition at the Museo Civico of Cremona in the months of December 2017, January and February 2018, together with two giants such as Caravaggio and Genovesino.

These two events make me positively amazed at my past and extremely confident towards the future which I have handed down to my children and my Collaborators.

Lastly, since Hausbrandt was the first company registered with the rising Industrial Association of the Austrian Empire as well as the first Company registered with the Italian Industrial Association founded in 1920, it is therefore the oldest Company of both Austria and Italy. This is why the Vienna Coffee-House Owners' Club decided to award me the title of "Ambassador for the Mitteleuropean coffee culture", nominating me as an Honorary Member of their Club.

The new production facilities in Nervesa, developed by my son Fabrizio and a team of

designers who have been collaborating with the company for many years, will join in a single group the manufacturing of coffee, beer and wine and will renew the image of the Company as is customary and as per the requirements of the new generation.

The Veneto Region, in the person of its President Luca Zaia, has awarded me a commemorative plaque for my 50 years of work. I dedicate this plaque to all those who have accompanied me during these 50 years.

Martino Zanetti

p8

MARTINO ZANETTI: SWEEPING COLOR

Martino Zanetti has started to interpret happiness and its colors again, marking the end of a long period of over three decades during which his artistic passion - the legacy of a family tree that can boast various painters and musicians - had given way, pushing him to confine painting to a private dimension and to focus more on company management.

Today, accompanying three prestigious brands such as Hausbrandt, Theresianer and Tenuta Case Bianche - Col Sandago both in the present and the future, Martino Zanetti has started to dedicate himself full-time again to his art, which was never really interrupted.

Finally free to explode, emotions and colors have been able to engulf his works as well as everyday life, creating the conditions for a long series of personal exhibitions over the last few years, featuring Martino Zanetti as the protagonist in notable venues: a powerful sequence, starting from the exhibition at the Italian embassy in Vienna, Austria (Palais Metternich) and continuing with the "Vittoriale degli Italiani" in Gardone Riviera, the Theresian Academy in Vienna, the "Filanda Motta" in Mogliano Veneto, the Auditorium in Torri del Benaco, the Teatro "La Fenice" in Venice, the Villa "Brandolini d'Adda" in Pieve di Soligo, the imperial "Kaiservilla", residence of Franz Joseph of Habsburg-Lorraine, in Bad Ischl (Salzburg), up to the most recent "My Winter's Tale" exhibition at the Museo Civico in Cremona, open until

28th February 2018, dedicated to the host town and inspired by William Shakespeare's "The Winter's Tale".

Colors are the unparalleled interpreters of this renewed artistic life, exclusive chromatic suggestions triumphally and fearlessly fleshed out by Martino Zanetti, often on large canvases, using the huge spaces of his studio to give shape to infinite color possibilities in all their joyous brightness.

It is his personality, now free to express itself with increasing exuberance, which will give impetus to the next exhibitions. To discover and learn more, visit www.martinozanetti.com.

p10

BRICK BY BRICK. THE NEW HAUSBRANDT AREA

The new Hausbrandt logistics hub in Nervesa della Battaglia is going to host all the warehouse areas for coffee, beer and wine in a comprehensive premise. Over 3,000 m² exclusively dedicated to Hausbrandt coffee warehouses, over 1,200 for Theresianer beer, and over 500 for Tenuta Col Sandago - Case Bianche wines. These are some of the figures of the new structure, a huge project that symbolizes the company's vision and its focus on cutting edge logistics.

Using lofts and collapsible shelves will streamline the internal management, while the loading bays and ground access for fork lift trucks in the external area will halve loading time.

The new hub has been designed focusing on people and their wellbeing, which inspired innovation and enhanced safety for the benefit of workers and all those who are entering the Hausbrandt world through its new training area, with classrooms and working stations.

Fundamental commitment will be dedicated to product and preservation, by means of ground and air based cooling systems.

Energy will be provided by a huge PV system having 199 kw capacity, while a disaster recovery system will guarantee that IT

operations are not interrupted during emergencies.

Enlargement of existing areas, innovation, saving, speed and automation are the advantages offered by the new hub, demonstrating Hausbrandt's commitment to maintaining its strong roots while tapping today's technology and innovation for a better future.

p 12

2017 CONVENTION: THE GREAT HAUSBRANDT FAMILY MEETS AT THE TEATRO LA FENICE

The last 27th September will be remembered as an unprecedented date for the great Hausbrandt family, gathered together for the first time in a single event for an exceptional surprise meeting, in a prestigious venue such as the Teatro La Fenice in Venice.

It was a very exciting day for all participants, who only found out at the very beginning of their journey that their destination would be the fascinating city on the lagoon. Immediately enchanted by the romantic atmosphere of the capital of the Serenissima, invitees were guided to the magnificent opera house with which Hausbrandt has long formed a valuable partnership, made concrete also with the various coffee, beer and wine products being offered in the café inside the venue.

After the first greetings in the foyer, Martino Zanetti and his son Fabrizio gave their welcome to everybody. Guests were then brought on an exclusive guided visit of the opera house and accompanied upstairs to have lunch in the Sale Apollinee, before entering the Sala Apollinea Grande for the opening of the convention.

In its various moments, under the guidance of the presenter Irene Colombo, the meeting gave space to all running and planned projects, such as the new logistics hub and the new products, in addition to the ongoing collaborations with eminent and unique protagonists such as the Master of Italian Master Confectioners Iginio Massari, who made a surprise appearance with a videoselfie. The corporate speakers of the Administrative, Commercial, Marketing & Communication areas took turns at the microphone, with the constant presence of Fabrizio Zanetti.

To top it all off, Bruno Vanzan's dynamic contribution, narrating his well-established synergy with Hausbrandt and the results achieved together, as well as his personal experience in the bartending world.

Afterwards, guests returned to the foyer, where they enjoyed a preview of Hausbrandt Panettone Glassato (Frosted Panettone), whose recipe was created by Iginio Massari, and a final tasting of coffees, wines and beers, ending a truly unique event.

p 16

HOST 2017, A SHOWCASE OF INCREASINGLY UNIQUE INNOVATION

The vibrant colors of Martino Zanetti's paintings, exclusive tastings, never-before-seen demonstrations on coffee extraction methods, but also unmissable events featuring extraordinary guests such as Master Iginio Massari and Bruno Vanzan, who shared with the company their new creations: Hausbrandt was once again present at Host 2017, and its stand became a real star of this important fair where the professionals of the world of catering and hotels discover all the novelties and perspectives in the sector.

At the 40th edition of the Milan trade show, which took place from 20th to 24th October, the exhibition space was framed by the delicate, cheerful atmosphere created by Martino Zanetti's colors, which designed the image of the stand and hosted many important moments and fine products. In addition to the renowned Gourmet Columbus 100% Arabica, Academia, H.Hausbrandt and Decaffeinato blends, the entire epica® capsule range was available for tasting in the Guzzini|Hausbrandt corner; moreover, Host was also a showcase for a precious selection of Theresianer beers and Tenuta Col Sandago - Case Bianche wines, together with Ronnefeldt teas and herbal infusions. This exceptional range of delicacies was at the center of unmissable tastings, further enriched by Hausbrandt's special recipes.

However, Host 2017 will also be remembered for the unique demonstrations featuring Hausbrandt single-origins and blends, used for the first time with various extraction methods such as V60, Chemex, Aeropress and Syphon, giving a nod to new market tendencies while maintaining the focus on the importance of the raw material.

To top it all off, the events with Iginio Massari, Master of Master Confectioners, and international bartender Bruno Vanzan.

The two meetings "A coffee-flavored Christmas" and "Innovation is tradition" were the ideal opportunity for Master Massari to present the coffee specialties created exclusively for Hausbrandt, such as the new Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè (White Chocolate and Coffee Panettone).

The bartending world champion Bruno Vanzan brought to the attention of the audience the other great Hausbrandt novelty, Cold Brew Coffee, and he offered to the visitors enticing suggestions on this drink, including as an ingredient of one of the most famous cocktails, the Americano: the Gourmet Columbus Cold Brew coffee became the base ingredient for the "Brew Americano", a variant which was narrated and prepared on the spot, captivating all those that were present.

p 20

UPSTAIRS: DISCOVERING BEAUTY

On 18th September this year, the unique setting of Teatro La Fenice in Venice hosted "Upstairs - Tasting and Colors in Venice", a special moment of presentation and tasting.

Coffee, beer and wine, the latter represented by the different expressions of Prosecco Superiore and Wildbacher, found hospitality in the finest halls of one of the most magnificent theaters in the world. A true multi-sensory journey designed to enjoy the finest flavors and made even more exciting and meticulous thanks to the suggestions offered by Martino Zanetti's colors on exhibit.

The strong aroma of Hausbrandt Gourmet coffee, the unmistakable flavor of unfiltered Theresianer beers, the elegant personality of Conegliano Valdobbiadene Case Bianche and the vibrant soul of Wildbacher Tenuta Col Sandago are the wonderful facets that charmed guests in the tasting areas, where a menu made of surprising pairings, with their inebriating flavors and aromas, allowed a selected audience to explore and taste exclusive products, discovering how beauty is strictly related to all things good.

Topping off with an impeccable touch the setting of the halls, Martino Zanetti's colors, starring in his "There's Time, No Time" exhibition, held at Teatro La Fenice from 15th September to 20th October: ten paintings, inspired by Venice and its colors, guided Upstairs guests and all visitors in a journey at the heart of this city, into art and the most spontaneous, positive emotions, through the values that have built the true Europe and that today, coming from the place of origin of Martino Zanetti's family, are the heritage of the company he founded, as well as of his art and life.

p 22

KAFFEESIEDERBALL 2017, TIMELESS EMOTIONS

Last February the Viennese Coffeehouse Owners' Ball, one of the most loved and anticipated social events of the season, celebrated sixty years of emotions and timeless elegance. In the exclusive setting of the imperial halls of the Viennese Hofburg, transformed in an exceptional coffeehouse, the Ball enchanted all guests by celebrating the special occasion that inspired the theme of the evening, "A trait d'union anniversary", perpetuating the history and the passion of this important moment of dancing and conviviality, from the past until now and towards the future.

Among the main sponsors of Kaffeesiederball for four years now, Hausbrandt further enriched this precious event: by a special initiative of the Zanetti family, Markus Altrichter, the "most innovative bartender of 2016" according to the influential Austrian magazine Falstaff, was invited to contribute to the evening with all his creative energy. For the 60th anniversary of the ball, this extraordinary guest designed an exclusive cocktail using as a base ingredient the

Prosecco Superiore Extra Dry, gifting the toasts of the invitees with the quality of one of the finest Case Bianche products.

Not only celebrations, but also the love for tradition and the passage from one generation to the next: with the 60th edition, the direction of the Coffeehouse Owners' Ball Organization was handed down to Anna Karnitscher, daughter of Ernst Weidinger of the eponymous Coffeehouse, who founded the Kaffeesiederball in 1956. Ms. Karnitscher is supported by Christina Hummel of Café Hummel, president of the Vienna Coffeehouse Owners Club, and Nicole Hostnik of Café Bräunerhof, following in their fathers' footsteps and demonstrating how the Viennese Coffeehouses and the Coffeehouse Owners' Ball have become by now a true cultural and intangible asset as well as a heritage to preserve.

p 26

COLD BREW – THE NEW FRONTIER OF HAUSBRANDT COFFEE

Hausbrandt coffee becomes Cold Brew: this interesting opportunity was introduced at Host 2017, opening new frontiers for a drink which has been traditionally associated to the precious pleasure its small cup can give and to the heat from the espresso.

It is a well-known trend outside of Italy and it captured the attention of Italian professionals too, who, visiting the Hausbrandt exhibition area, discovered different techniques, either by steep or by drip. The drip technique was demonstrated live using the Drip Cold Brew Coffee method.

Cold-brewed coffee attracted many curious visitors, also thanks to the launch of some 33 cl bottled options, which are based on two single origins –Costarica Brisamar and Ethiopia Sidamo – and the blend Gourmet Columbus.

All the charm of cold brewing, and in particular of the Brew Coffee, is perfectly matched with Hausbrandt's precious raw materials: a trustworthy point of reference for the pros who are willing to deal with this innovative field.

From such start, Hausbrandt will develop its commitment to ready to drink Cold Brew Coffee, paving the path for a possible future scenario where coffee lovers will consider it a must.

Cold Brew Coffee was confirmed as an international trend by Bruno Vanzan, bartender and flair world champion, who transformed it in "Brew Americano" during the event "Cold Brew: variations on the theme" organized in collaboration with Hausbrandt inside Host.

p 28

PANETTONE AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ: A MEETING OF SUBLIME FLAVORS

A sublime novelty delighted the 2017

Christmas, gifting the traditional cake par excellence with a unique palette of flavors and aromas: for the first time, Hausbrandt coffee meets white chocolate thanks to an exclusive recipe by Master Iginio Massari.

The result is Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè (White Chocolate and Coffee Panettone), a triumph of aromas, topped off by skillful dough kneading and the presence of the Gourmet Columbus 100% Arabica blend, perfectly mixed with the finest ingredients selected by the Master of Master Confectioners: not only white chocolate, but also candied lemon peel, PGI Piedmont hazelnuts and Madagascar vanilla, deliciously accompanying the aroma of this fine coffee in a never-before-seen way.

To wrap up this masterpiece of sweetness and softness, a precious packaging with delicate golden decorations, visually recalling coffee beans and plants blended with the vibrant background of Martino Zanetti's colors: the perfect "chest" to guard the most valuable treasure of the festive season.

p 30

INDIA PALE ALE DONS AN ORANGE HUE

India Pale Ale changes dress, with a new label and a stronger shade of orange: officially launched at the Beer Attraction exhibition, the new design concerns both the 0.33 l and the 0.75 l bottle as well as the draught version. The energy of the chosen hue highlights the unique personality of this beer, characterized by a marked hops note.

Unfiltered and therefore naturally cloudy, India Pale Ale's name pays tribute to the brewing style of the renowned IPA beers that travelled towards India in the 17th century. A higher amount of hops, a 100% natural preservative, was used to maintain their flavor during this long journey.

From the orange reflections in its amber color, to the citrus hints enriching the intense, spicy notes of India Pale Ale, this new, vibrant orange soul will encourage you to discover the rich, balanced taste of this beer, the result of skillful work on the part of Theresianer's brewers.

p 32

FOUR BEERS, FOUR SEASONS: THERESIANER LIMITED EDITION

A beer for every season: Theresianer decided to celebrate each of the four cycles of the year by offering its four unfiltered 0.75 products in a special case and an exceptional silkscreened bottle.

Premium Pils, Wit, Ipa and Bock were the invaluable stars of this project: each of them was associated with a specific season, the new packaging echoing the typical colors of its label and enhancing its unique personality.

Premium Pils "Primavera" (Spring), welcomed the embrace of an elegant floral pattern with its vivid emerald green tone; Wit "Estate"

(Summer), spreading the sails of larger and smaller ships around its bottle, suggested a dive into pleasant tastings with its fresh green color; India Pale Ale "Autunno" (Autumn) enhanced the foliage characterizing this suggestive period of the year with its vibrant orange hue; finally, Bock "Inverno" (Winter) aroused the feelings you experience in the chill, crisp air of the days preceding the festive season, awakening the desire to slide on ice with a cheerful Christmas red shade.

The four exclusive Limited Editions were distributed through all the traditional sales channels, particularly the digital one (shop. hausbrandt.com), where they became a real treasure for the world of beer connoisseurs and collectors.

p 34

BIERBRAND, THERESIANER'S DISTILLED SOUL

Bierbrand renews itself while respecting its noble character: Theresianer's exquisite beer brandy, with its rich, round taste, is enriched by a new tag, unravelling and explaining more in detail the slow, skillful processes that are so fundamental to its production.

Double distillation in copper bain-marie stills, a long rest of at least two years before bottling: these are only a few of the precious steps that are necessary to enhance the qualities of barley, malt, hops and all other raw materials, gifting Bierbrand with roundness, harmony and complexity.

To perfect the change in how this fine beer brandy is presented and communicated, Bierbrand Gift: a refined box that contains a regular bottle and six elegant memento shot glasses in a transparent black color, made from hand-blown glass paste. A modern packaging that respects Bierbrand's traditional profile, excellent as a gift idea to entice beer connoisseurs.

p 36

CHRISTMAS BECOMES SPECIAL WITH CHRISTMAS BEER

This year, the usual seasonal beer in limited edition produced by Theresianer every year to celebrate Christmas with its most passionate fans has been accompanied by interesting news.

While keeping its strong personality as well as its delicate, smooth rounded, traditionally full-bodied taste, the new 2017 Christmas Beer has turned into a bright, astonishing star heralding Christmas from the sky. This strong, top-fermented beer stands out with its well-balanced aroma rich in fruity and flowery notes, not to mention its intense golden nuances and the natural cloudiness typical of non-filtered beers.

Christmas Beer was introduced to Theresianer's fondest fans by the dynamic advertising material designed for this occasion, which is

perfectly suitable for personalizing places with interactive areas and for giving people a sense of involvement using the "photobooths" - hilarious cutouts and shapes allowing customers to take funny photos and to share them with their friends on social networks, possibly with the #christmasbeer hashtag.

p 38

THE WINNING YEAR OF TENUTA COL SANDAGO

2017 was a deeply satisfying year for Tenuta Col Sandago - Case Bianche thanks to the many acknowledgments obtained at the national and international level.

A first, important signal came from "The Prosecco Masters", the tough competition organized by the influential British magazine "The Drinks Business", which has been holding this contest since 2014 to identify the state of the art in terms of Prosecco winemaking. In this edition, the 2015 "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry won the prestigious gold medal in the "Prosecco DOCG" category, the same where the 2015 "Vigna del Cuc" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut gained a silver medal and the 2015 "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG obtained the bronze.

Afterwards, another significant prize was the one awarded by "Mundus Vini", the International Wine Grand Prix founded by the best-selling professional magazine in Germany, "Meininger Verlag", now in its 20th edition: the 2015 "Brut Rosè" Quality Sparkling Wine won the silver medal.

Then, a triple acknowledgment: three bronze medals awarded by the greatest, most prestigious wine competition in the world, the Decanter World Wine Awards, now in its 14th edition: the rewarded wines were the 2011 "Wildbacher" IGT dei Colli Trevigiani, the 2016 "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry Rive di Susegana, and the 2016 "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut.

With a mark of 90/100, the 2016 "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG gained the 5 Star Wines Award at Vinitaly, as a sign of worldwide-recognized quality guarantee.

At the Merum Awards, held by the independent Italian wine and oil magazine of the same name, the 2016 "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut obtained "one heart" in the original rating system chosen by the magazine to assess quality wines.

Finally, "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG was chosen by Touring Club Italiano for its 2018 Vinibuoni d'Italia guide.

These important acknowledgments, awarded in international competitions, reflect a golden year for the Company and its wines, in addition to opening up further satisfying perspectives for the future.

p 40

SEPTEMBER: TIME TO HARVEST GRAPES

In the heart of soft and picturesque hills of the Treviso area, a large stretch of lush vineyards surrounds Tenuta Col Sandago and draws the skyline of San Dagoberto hill, the tallest top of Susegana slope.

With such an amazing backdrop, with its extraordinary colours, September sees skilled and hardworking hands harvesting during three weeks. They bring an ancient ritual to life that is still evocative today.

The fine grapes Glera and Wildbacher have left the rows of vines and arrive in the cellar, to start their transformation into must; harvest time is also the moment when the hard work of the previous twelve months is assessed. Hard work that, inspired by passion, allowed to obtain the highest quality once again.

The vines suffered during this difficult year due to unfriendly weather that brought freezing cold in April, hail in June and a dry and hot summer. Such factors are going to make vintage 2017 a really sought-after one by wine lovers.

p3

EDITORIAL

Fünfzig Jahre Aktivität sind ein besonderer Höhepunkt, sowohl für mich als auch für alles, was diese Firma ausmacht.

Übergreifend ist sie in diesem Jahr 2017 mit zwei wegweisenden persönlichen Fakten verbunden. Der erste ist eine wesentliche Begleitung bei der Leitung von Hausbrandt Trieste 1892 Spa durch meinen Sohn Fabrizio. Er arbeitet seit 14 Jahren mit mir und hat gemeinsam mit seinen Mitarbeitern die jüngste Direktion und die größte Anzahl Frauen in der Führungsebene vorzuweisen. So leitet er eine der fünf italienischen Firmen mit der besten Leistung und Wachstum.

Das zweite wichtige Ereignis ist, dass ich mich nun der Malerei widmen kann, einem nie vernachlässigten Tun, welches das unternehmerische immer begleitet hat.

Zusammen mit meinem Sohn Fabrizio, d.h. an seiner Seite, wirkt der jüngere Bruder Francesco Carlo in der Funktion als General Quality Manager; er hat bestmögliche, optimale professionelle Fähigkeiten und Perspektiven. Im kulturellen Bereich bringe ich die Marke Hausbrandt zum bedeutendsten kulturellen Event des Winters in Italien: Zu den Feierlichkeiten anlässlich des 450. Jahrestages der Geburt von Monteverdi haben mich der Bürgermeister Gianluca Galimberti und die Stadt Cremona als Maler in die Räumlichkeiten ihres Städtischen Museums in den Monaten Dezember 2017, Januar und Februar 2018 eingeladen. Und damit dorthin, wo sich auch die großartigen Personendarstellungen von Caravaggio und Genovesino befinden.

Zwei Tatsachen aus meiner Vergangenheit stimmen mich sehr positiv und lassen mich mit äußerstem Vertrauen in die Zukunft der Firma schauen, die ich meinen Kindern und meinen Mitarbeitern übergeben habe.

Da sich Hausbrandt als erster Produzent in die neu gegründete Industriellenvereinigung des Kaiserreichs Österreichs eintrug und auch zuerst im 1920 entstandenen italienischen Verband der Industriellen eingeschrieben war, handelt es sich um den ältesten Hersteller

Österreichs und Italiens. Aus diesem Grund hat mir der Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer den Titel "Botschafter der Tradition der Kaffeekultur Mitteleuropas" verliehen und mich als Ehrenmitglied aufgenommen.

Die neuen, von meinem Sohn Fabrizio und einem seit Jahren mit der Firma kooperierenden Planungsteam entwickelten Produktionsstrukturen in Nervesa vereinen in einer Gruppe die Herstellung von Kaffee, Wein und Bier. Dadurch wird das Image der Firma verjüngt, genauso, wie es nötig ist und es die neue Generation braucht.

Als Repräsentant der Region Venetien überreicht mir ihr Präsident Luca Zaia eine Ehrenplakette für meine 50 Jahre Arbeit. Ich widme sie allen denjenigen, die in diesen 50 Jahren mitgearbeitet haben.

Martino Zanetti

p8

MARTINO ZANETTI: FARBE, DIE ÜBERWÄLTIGT

Martino Zanetti hat wieder begonnen, sein Glücklichsein und die zu ihm gehörende Farbigkeit bildnerisch umzusetzen. Damit beendet er eine lange Phase von mehr als drei Jahrzehnten, in denen seine künstlerische Leidenschaft, die er von einer Familie erbte, in deren Stammbaum sich verschiedene Maler und Musiker finden, in den Hintergrund getreten ist. Während die Malerei zu einer privaten Angelegenheit wurde, galt eine stärkere Aufmerksamkeit der Führung des Unternehmens.

Jetzt hat Zanetti – weiterhin präsent für drei prestigeträchtige Marken wie Hausbrandt, Theresianer und Tenuta Case Bianche – Col Sandago, erneut angefangen, sich umfassend den Ausdrucksmöglichkeiten der Kunst zu widmen, die er nie ganz vernachlässigte.

Endlich befreit in explosivem Stil, konnten Emotionen und Farben nicht nur seine Werke einnehmen, sondern auch die Zeit des täglichen Lebens. Damit in Verbindung steht eine lange Reihe an Einzelausstellungen, die ihn in den letzten Jahren an herausragenden Orten zum

Protagonisten werden ließen. Diese namhaften Orte lassen sich zusammenfassen, beginnend bei der Ausstellung in der Italienischen Botschaft in Wien (Palais Metternich) in Österreich, gefolgt vom "Vittoriale degli Italiani" in Gardone Riviera, der Wiener Theresianischen Akademie und der "Filanda Motta" in Mogliano Veneto. Zu erwähnen sind auch das Auditorium von Torri del Benaco, das Teatro "La Fenice" in Venedig, die Villa "Brandolini d'Adda" in Pieve di Soligo und die kaiserlichen Residenz "Kaiservilla", der Wohnsitz von Franz Joseph von Habsburg-Lothringen in Bad Ischl (Salzburg). Diese Aufzählung lässt sich fortsetzen bis hin zur letzten Ausstellung "My Winter's Tale" im Museo Civico von Cremona, die bis zum 28. Februar 2018 geöffnet sein wird. Gewidmet ist der sie präsentierenden Stadt und inspiriert vom "Wintermärchen" von William Shakespeare.

In diesem nun wieder primär künstlerischen Leben kommt den exklusiven, suggestiven Farben eine unvergleichliche und tragende Rolle zu, denen Zanetti auf triumphale Weise einen Körper gibt. Dies geschieht unbefangen, häufig auf großformatiger Leinwand. Dabei nutzt er die riesigen Räume seines freundlichen und hellen Ateliers, um den unendlichen Möglichkeiten der Nuancen Ausdruck zu verleihen.

Von seiner Persönlichkeit, die sich nun auf immer uneingeschränktere, freie Weise ausdrücken kann, wird auch der Impuls für die folgenden Ausstellungen ausgehen. Zu entdecken und einzusehen sind sie auf der Internetseite martinozanetti.com.

p10

DAS NEUE HAUSBRANDT-AREAL NIMMT FORM AN

Das geplante Logistik-Zentrum von Hausbrandt in Nervesa della Battaglia wird unter einem einzigen Dach alle Lager-Abteilungen für Kaffee, Bier und Wein aufnehmen. Mehr als 3000 m² sind allein der Lagerung von Kaffee des Produzenten vorbehalten, mehr als 2000 m² dem Theresianer-Bier, hinzukommen mehr als 500 m² für die Weine von Tenuta Col Sandago – Case Bianche: Dies sind einige der Zahlen zur Beschreibung des entstehenden Gebäudes. Mit dem beeindruckenden Projekt schaut die

Firma in die Zukunft, wobei die Aufmerksamkeit besonders den modernsten logischen Systemen gilt.

Durch die Nutzung von Hängeböden und kompatiblen Regalen lässt sich die interne Verwaltung optimal gestalten, während die Aufladezugänge und der ebenerdige Eingang für die Gabelstapler im Außenbereich die Ladezeiten halbieren.

Die Gestaltung des Poles ist vor allem auf die Personen und ihr Wohlbefinden ausgerichtet; so sind die Innovationen und ihr erkennbarer Nutzen von Vorteil für die Angestellten und ihre Sicherheit sowie allgemein für alle, die sich mit der Firma Hausbrandt beschäftigen möchten. Das wird mit einem Bildungsbereich mit Kurs-Sälen und einer working station möglich sein.

Grundsätzliche Aufmerksamkeit gilt den Produkten und ihrer Haltbarkeit, garantiert durch Kühlanlagen am Boden und für die Luft. Die Energie dafür liefert eine beeindruckende Fotovoltaik-Anlage mit einer Leistungsfähigkeit von 199 kw, wogegen ein disaster recovery-System das Fortführen des Informationsservices auch im Notfall garantiert.

Erweiterung des verfügbaren Platzes in den einzelnen Bereichen, Modernität, Einsparung, Schnelligkeit, Automatisierung: Der neue Gebäudekomplex wird all' diese Vorteile mit sich bringen. Er zeigt das Bemühen von Hausbrandt, solide verankert zu bleiben, ohne auf jenes zu verzichten, was Gegenwart und Technologie für eine bessere Zukunftsvision zu bieten haben.

p 12

CONVENTION 2017: DIE GROSSE FAMILIE HAUSBRANDT TRIFFT SICH IM TEATRO LA FENICE

An den vergangenen 27. September wird man sich als ein Datum ohne vergleichbares vorheriges in der Familie Hausbrandt erinnern. Denn sie traf sich zum ersten Mal bei einem außerordentlichen Meeting, für alle überraschend an einem prestigeträchtigen Ort wie dem Theater La Fenice in Venedig.

Der Tagesablauf war beeindruckend für die eingeladenen, welche erst im Moment der Hinfahrt erfuhren, dass das Ziel die faszinierende Lagunenstadt sein sollte. Die sofort von der romantischen Atmosphäre der Serenissima begeisterten Teilnehmenden wurden zur großartigen Spielstätte gefahren. Zu ihr hat Hausbrandt seit einiger Zeit eine besondere Verbindung aufgebaut, die beispielsweise auch im Angebot von diversen Kaffees, Wein und Bier im Café innerhalb des Gebäudes besteht.

Auf das Eintreten ins Foyer folgte die Begrüßung aller durch Martino Zanetti und seinen Sohn Fabrizio. Danach besichtigten die Anwesenden bei einer exklusiven Führung den Palast, stiegen zu den Apollo-Sälen für den Lunch hinauf und kamen in den Großen Apollo-Saal zur Eröffnung der Convention.

Das Treffen bot, unterteilt in einzelne, von Irene Colombo präsentierte Programm punkte,

allen laufenden und zukünftig vorgesehenen Projekten Raum. Dazu gehören einerseits das neue Logistik-Zentrum und aktuell entwickelte Produkte, andererseits hochrangige Kollaborationen mit Protagonisten ihres Bereichs wie dem italienischen Experten und Meister-Konditor Iginio Massari, der ein selbstgedrehtes Video vorstellte. Nacheinander folgten Vorträge von Firmenangestellten aus den Abteilungen Verwaltung, Handel, Marketing & Kommunikation, bei denen auch immer Fabrizio Zanetti anwesend war.

Zu einem Höhepunkt des Tages wurde der lebendige Beitrag von Bruno Vanzan. Er berichtete von der gewachsenen Synergie mit der Firma, den gemeinsam erreichten Resultaten und darüber hinaus von seiner Erfahrung im Barkeeper-Sektor.

Nach Abschluss dieses Arbeitsteils kam es – noch einmal im Foyer – zur vorgezogenen Verkostung des Panettone Glassato des Herstellers, entstanden nach einem Rezept von Iginio Massari. Sie wurde begleitet von einer letzten Kostprobe Kaffee, Wein und Bier zum Ausklang eines gänzlich einzigartigen Events.

p 16

HOST 2017: EINE AUSSTELLUNG IMMER EXKLUSIVERER NEUIGKEITEN

Die lebhaften Farben der Zeichnungen Martino Zanettis, erlesene Verkostungen, erstmalige Vorführungen der Zubereitungsmethoden von Kaffee. Dazu ergänzende Events mit besonderen Gästen wie dem Meister Iginio Massari und Bruno Vanzan, die mit der Firma neue Kreationen entstehen lassen. So hat Hausbrandt die Anwesenheit bei Host 2017 gestaltet, mit einem Stand als wahrem Mittelpunkt dieser Messe. Sie ist ein wichtiges Treffen für die professionell Tätigen in diesem Sektor der Gastronomie und des Hotelwesens, deren Neuigkeiten und Perspektiven hier präsentiert werden.

Bei der 40. Veranstaltung des Mailänder Salons vom 20. bis 24. Oktober diesen Jahres bildeten die feinsinnigen und freudvollen Farbvarianten Martino Zanettis den Rahmen. Sie prägten die Atmosphäre und den Eindruck des Standes, an dem es zu vielen wichtigen Momenten kam und die kostbaren Produkte vorgestellt wurden. Die erneuerten Mischungen Gourmet Columbus 100% Arabica, Academia, H. Hausbrandt und Entkoffeiniert wurden bei dieser Gelegenheit ergänzt von Kostproben aus der ganzen Bandbreite von epica®, den Kapseln von Hausbrandt. Dies geschah in dem Guzzini|Hausbrandt gewidmeten Bereich. Daneben bot Host auch die Gelegenheit zur Präsentation einer Auswahl der Qualitätsbiere Theresianer und der Weine von Tenuta Col Sandago – Case Bianche, in Verbindung mit dem Tee von Ronnefeldt. Diese ganz besondere Darbietung von Spezialitäten wurde von einzigartigen Verkostungen vervollständigt, noch aufgewertet durch spezielle Rezepte vonseiten des Hauses.

Aber Host 2017 wird auch wegen der Vorführungen in Erinnerung bleiben. In

deren Zentrum standen Kaffeesorten mit einer Herkunft und Mischungen von Hausbrandt, welche erstmals für verschiedene Extraktionsmethoden wie V60, Chemex, Aeropress und Syphon verwendet wurden. Sie haben es ermöglicht, neue Wege des Marktes zu beschreiten und dabei die Bedeutung des Rohstoffes im Blick zu behalten.

Ein Höhepunkt der Aktivitäten auf der Messe waren die Treffen mit Iginio Massari, dem Meister der Konditoreiexperten und dem international renommierten Barkeeper Bruno Vanzan. Die zwei Zusammenkünfte "Weihnachten im Café" und "Innovation und Tradition" waren die perfekte Möglichkeit für Massari, die exklusiv für Hausbrandt kreierten Kaffeespezialitäten vorzustellen. Dazu gehört der neue Panettone mit weißer Schokolade und Kaffee.

Der Weltmeister im bartending Bruno Vanzan hat darüber hinaus dem Publikum die andere wesentliche Neuigkeit des Hauses vorgestellt: den Cold Brew Coffee. Mit ihm konnte er den Besuchern geschätzte Vorschläge zum kalt zu genießenden Kaffee machen. Er kann als Zutat für einen der populärsten Aperitif verwendet werden, den Amerikaner. Somit wurde der Cold Brew Gourmet Columbus zur Grundlage des "Brew Americano", einer live erläuterten und zubereiteten Variante, die alle Anwesenden faszinierte.

p 20

UPSTAIRS: DIE ENTDECKUNG DER SCHÖNHEIT

Im einzigartigen Ambiente des Theaters La Fenice in Venedig wurde am zurückliegenden 18. September "Upstairs – Tasting and Colours in Venice" vorgestellt, eine Präsentation und Verkostung jenseits des Gewöhnlichen.

Kaffee, Bier und Wein, von Letzterem die verschiedenen Varianten des Prosecco Superiore und des Wildbacher, wurden in den wichtigsten Räumlichkeiten eines der größtartigsten Theater weltweit bei einem viele Sinne ansprechenden Verkostungsrundgang den Gästen angeboten. Der Durchgang ermöglichte das Probieren hochwertigster, deliziöser Getränke. Noch eindrucksvoller im Detail wirkte er durch die ausgestellten, beeindruckenden Visualisierungen mit den Farben Martino Zanetti.

Das intensive Aroma des Kaffees Hausbrandt Gourmet, der unvergleichliche Genuss der ungefilterten Theresianer-Biere, die elegante Struktur des Conegliano Valdobbiadene Case Bianche und der ausgeprägte Geschmack des Wildbacher Tenuta Col Sandago gehören zu den wunderbaren Eindrücken, welche die Besucher in den einzelnen Bereichen begeisterten. Zu diesem Anlass wurden diese noch ergänzt von einer Speisekarte mit ungewöhnlichen Zusammenstellungen. Sie erlaubten es dem ausgewählten Publikum, unter den Geschmacksrichtungen und bestechenden Düften Exklusives zu entdecken. Zu entdecken galt es ebenso, wie eng das Schöne mit allem Guten verbunden ist.

Der Kontext der Säle erhielt einen weiteren Touch durch die das Auge begeisternde Farbigkeit der Einzelausstellung "There's Time No Time" von Zanetti. Sie fand im Theater La Fenice vom 15. September bis zum 20. Oktober statt. Zehn Werke, inspiriert an der Lagunenstadt und ihrem Farbspiel, boten den Versammelten bei Upstairs und allen Besuchern eine Reise zum Kernpunkt von Venedig, zur Kunst sowie zu spontanen und wahrhaft positiven Emotionen, hin zu den das wahre Europa prägenden Werten. Ausgehend vom Herkunftsland der Familie Zanettis sind diese Werte heute ererbter Bestandteil der von ihm gegründeten Firma, wie auch seiner Kunst und seines Lebens.

p 22

BEIM KAFFEESIEDERBALL 2017 – FORTDAUERNDES GEFÜHL

60 Jahre Emotionen und zeitlose Eleganz: In dieser Tradition stand im vergangenen Februar der Kaffeesiederball in Wien als eins der bevorzugtesten und herausragendsten Ereignisse der Saison. Im exklusiven Ambiente der kaiserlichen Säle der Hofburg in der Hauptstadt Österreichs, welches in ein außergewöhnliches Café umgestaltet wurde, begeisterte das Event alle geladenen Gäste. Gefeiert wurde ein spezieller Anlass, der auch das Thema des Abends war, "Ein Jahrestag der trait d'union". Dies geschah mit dem Ziel, die Geschichte und Leidenschaft dieses wichtigen Moments des Tanzes und der Geselligkeit weiterzugeben, aus der Vergangenheit über das Heute hin zur Zukunft.

Unter den wichtigsten Sponsoren des Kaffeesiederballs befindet sich seit inzwischen vier Jahren auch Hausbrandt. Die Firma wollte diese herausragende Zusammenkunft noch weiter bereichern: Dank einer speziellen Initiative der Familie Zanetti konnte Markus Altrichter bei der Feier mit eingebunden werden, der von der wichtigen österreichischen Zeitschrift Falstaff zum "innovativsten Barmann 2016" gekürt wurde. Mit all' seiner Kreativität hat dieser außergewöhnliche Gast zum Jubiläum des Tanzereignisses einen exklusiven Cocktail kreiert. Für ihn nutzte er als grundlegende Zutat Prosecco Superiore Extra Dry, somit konnten die Anwesenden mit einem der wertvollsten und geschätztesten Weine von Case Bianche anstoßen.

Doch man feierte nicht nur, sondern widmete sich auch der Tradition und ihrer Fortführung durch die jeweilige Generation. Dieses Mal wurde die Organisationsleitung des Kaffeesiederballs an Anna Karnitscher, die Tochter Ernst Weidingers, des Gründers des Kaffeesiederballs 1956 mit dem gleichnamigen Café, übergeben. Ihr zur Seite stehen Christina Hummel vom Café Hummel, als Vorsitzende des Klubs der Wiener Kaffeehausbesitzer, und Nicole Hostnik vom Café Bräuherhof. Beide treten damit in die Fußstapfen ihrer Väter. Sie stehen dafür, wie die Kaffeehäuser Wiens und der Kaffeesiederball inzwischen ein wahres immaterielles Kulturgut und ein zu erhaltendes -erbe geworden sind.

p 26

COLD BREW, DER VORSTOSS BEI HAUSBRANDT

Der Kaffee von Hausbrandt wird zu Cold Brew: Diese interessante Möglichkeit wurde bei Host 2017 vorgestellt. Sie eröffnet einem Getränk, das traditionell mit dem angenehmen Genuss eines Tässchens warmen Espressos in Verbindung gebracht wird, einen neuen Rahmen.

Eine inzwischen im Ausland bestehende Tendenz hat das Interesse der Fachkundigen des Sektors in unserem Land geweckt. Sie haben bei Hausbrandt Möglichkeiten für diverse Zubereitungstechniken sowohl mit Wasserbad als auch mit Tropfen gesehen, wobei die letztere im Moment mit der Methode Drip Cold Brew Coffee umgesetzt werden kann.

Der kalt gefilterte Kaffee war für die Messebesucher interessant, auch aufgrund der Präsentation einiger Varianten in einer Flasche, welche auf Costa Rica Brisamar und Ethiopia Sidamo mit einer Herkunft sowie der Mischung Gourmet Columbus basieren.

Alle diese Erzeugnisse der kalten Extraktion und insbesondere des Brew Coffee zeigen erstklassig die wertvollen Eigenschaften der Rohstoffe des Herstellers. Sie haben sich als vertrauenswürdige Basis für die Angestellten erwiesen, die in diesem innovativen Feld arbeiten werden.

Von diesem anfänglichen Geschehen ausgehend, auf welches das Engagement der Firma für den neu zu produzierenden Cold Brew Coffee ready to drink folgen wird, lässt sich ein mögliches künftiges Entwicklungsresultat erkennen: ein unverzichtbares Getränk für alle diejenigen, die Kaffee lieben.

Seine "Weihe" als eine der aktuellen internationalen Tendenzen erhielt Cold Brew Coffee auch durch den Weltmeister-Barkeeper, der für eine Welt des Flairs steht, Bruno Vanzan. Bei Host wandelte er anlässlich der mit Hausbrandt für die Messe organisierten Präsentation "Cold Brew: Variationen zum Thema" das Original hin zu "Brew Americano" ab.

p 28

DER PANETTONE MIT WEISSEM SCHOKOLADE UND KAFFEE, EIN AUFEINANDERTREFFEN SUBTILER AROMEN

Eine raffinierte Neuigkeit verschönert Weihnachten 2017, weil dem traditionellen Kuchen par excellence eine einzigartige Geschmacks- und Duft-Kombination verliehen wurde. Zum ersten Mal trifft der Kaffee Hausbrandt auf weiße Schokolade in einem beachtenswerten Rezept des führenden Konditors Iginio Massari.

Das Resultat ist der Panettone mit weißer Schokolade und Kaffee, eine edle Komposition

von Aromen. Zugute kommen ihm eine fachmännische Teigherstellung und die einbezogene Kaffee-Mischung Gourmet Columbus 100%. Sie werden von den wertvollsten Zutaten – ausgewählt vom Meister der Konditoreiexperten – ergänzt. Dazu gehören nicht nur die weiße Schokolade, sondern auch kandierte Zitronenschale, Haselnüsse aus dem Piemont IGP und Madagaskar-Vanille, die ausgezeichnet die Geschmackskomponente eines so wertvollen Kaffees begleiten.

Umhüllt wird dieses weiche, süße Meisterwerk von einer hochwertigen Verpackung mit filigranem Golddekor. Vor dem Hintergrund mit den passenden Farben Martino Zanettis verweist sie sichtbar auf Kaffeebohnen und -pflanzen: die perfekte Packung zum Schutz des wertvollsten Schatzes des Weihnachtsfestes.

p 30

INDIA PALE ALE NUN IN ORANGEM 'GEWAND'

India Pale Ale ändert sein Äußeres, erneuert sind die Etikette und die orange Nuance: Offiziell vorgestellt wird es so bei Beer Attraction. Einen neuen Eindruck hinterlassen die Flaschen in den beiden Größen von 0.33 l und 0.75 l sowie das Bier für den Ausschank. Dabei fällt die energetische Farbwahl sofort ins Auge und verdeutlicht den exklusiven Charakter dieses Bieres mit dem hervorstechenden Hopfen.

India Pale Ale ist von Natur aus trüb, weil ungefiltert. Sein Name ist eine Hommage an den Bierstil des namhaften IPA, das man im 18. Jahrhundert in Richtung Indien transportierte. Diesem wurde, damit es auf dem langen Weg keinen Geschmacksverlust erlitt, ein generell natürliches Konservierungsmittel wie Hopfen zugesetzt, jedoch in einer höheren Menge als der gewohnten.

Mit seinen orangefarbenen Reflexen, welche die Bernstein-Farbe ergänzen, dem Hauch von Zitrusfrüchten, welcher die intensiven und würzigen Noten von India Pale Ale abrundet, lädt das neue Getränk mit seinem nun helleren Ton zum Entdecken ein. Hierbei besticht ein reichhaltiger und ausgewogener Geschmack, der dank der kenntnisreichen Arbeit der Biermeister bei Theresianer zustande kommt..

p 32

VIER JAHRESZEITEN, VIER BIERE: THERESIANER LIMITED EDITION

Ein Bier für jede Jahreszeit: Theresianer hat beschlossen, jede Saison des Jahres zu würdigen. Dafür wurden die vier ungefilterten Varianten zu je 0.75 l in eine ungewöhnliche, mit Siebdruck gestaltete Flasche und ein besonderes Kästchen gebracht.

Premium Pils, Wit, Ipa und Bock wurden als zentral für das Projekt ausgewählt. Jedes von diesen hat man mit einer bestimmten Jahreszeit in Verbindung gebracht. Außerdem nimmt die neue Hülle mit Etikette die typische farbliche

Abstufung auf, wodurch der spezifische Charakter noch besser hervortritt.

Premium Pils "Primavera" mit seiner intensiven smaragdgrünen Nuance wurde mit einem eleganten Blumenmotiv versehen. Wit "Estate" zeigt Segel großer und kleiner Boote rund um die Flasche, mit ihrem frischen Grün erinnert sie an einen Sprung hin zum genießenden Kosten. India Pale Ale "Autunno" mit einem lebhaften Streifen Orange verweist auf das Laub in dieser malerischen Phase des Jahres. Bock "Inverno" schließlich mit etwas freudigem, weihnachtlichem Rot greift das Gefühl von prickelnd kühler Luft in den Tagen vor dem großen Fest auf, wenn man Lust bekommt, Eislaufen zu gehen.

Der Vertrieb dieser vier Exklusiven in der Limited Edition wurde den traditionellen Verkaufskanälen anvertraut, mit besonderem Augenmerk auf dem digitalen (shop.hausbrandt.com). Dort begehrten sie insbesondere leidenschaftliche Genießer und alle Sammler.

p 34

BIERBRAND, DIE DESTILLIERTE SEELE VON THERESIANER

Bierbrand wird mit Respekt vor dem ihm eigenen noblen Charakter verjüngt: Der ehrwürdige Tropfen aus Theresianer-Bier mit seinem facettenreichen und weichen Geschmack erhält ein neues Blättchen auf der Flasche. Es berichtet vertiefend vom grundlegenden, langsamen, von Wissen geprägten Herstellungsprozess.

Eine doppelte Destillation im Destillierkolben in Wasserbad und ein langes, mindestens zwei Jahre dauerndes Ruhen-Lassen vor dem Abfüllen in die Flasche: Dies sind einige der wesentlichen, nötigen Schritte, um die Qualität von Gerste, Malz, Hopfen und aller anderen Rohstoffe hervorzuheben. Dadurch erhält die Essenz ihren runden, harmonischen und komplexen Geschmack.

Vollendet wird dieser Herstellungsprozess durch die Präsentation und den Hinweis auf das hochwertige Produkt als Geschenkvorschlag Bierbrand Gift. Dabei handelt es sich um ein luxuriöses Kästchen, das neben der Flasche sechs elegante kleine shot-Gläser memento aus durchscheinendem dunklen Glas enthält. Sie wurden aus Flüssigglass geblassen und sind handgearbeitet. Die moderne und exzellente Verpackung ist eine Geschenkidee, die aufgrund des traditionellen Profils von Bierbrand die Wünsche der Kenner befriedigen wird.

p 36

HERAUSRAGENDE WEIHNACHTEN MIT CHRISTMAS BEER

Angenehme Neuigkeiten begleiten gegen Ende des Jahres 2017 die pünktliche Wiederkehr des saisonalen Bieres in limitierter Herstellung. Mit diesem feiert Theresianer alljährlich mit seinen treuesten Anhängern Weihnachten.

Es wurde in einen hellen und überraschenden Weihnachtsstern verwandelt, der vom Himmel aus das Bevorstehen der Festtage verkündet. Das neue Christmas Beer behält seinen ausgeprägten Charakter bei: seinen delikaten, runden und überzeugenden Geschmack sowie den traditionell spürbaren Körper. Das doppelte, stark fermentierte Malz mit seinem ausgewogenen Duft ist überdies reich an Frucht- und Blumennoten. Bestehen bleibt auch der optische Eindruck mit dem intensiven Goldton und der natürlichen Trübung, die typisch für ungefilterte Biere ist.

Langjährige Kunden erhalten Christmas Beer mit dem für diese Gelegenheit gestalteten Werbematerial. Mit ihm kann die Räumlichkeit mit Eindrücken und Details zum Thema gestaltet werden und der persönliche Einbezug wird dank photobooth unterstützt. Sympathische Formen eignen sich dabei perfekt zum Machen unterhaltsamer Fotos, die mit Freunden und in sozialen Netzwerken mit dem vorgeschlagenen hashtag #christmasbeer geteilt werden können.

p 38

EIN SIEGREICHES JAHR FÜR TENUTA COL SANDAGO

2017 ist ein Jahr, mit dem Tenuta Col Sandago - Case Bianche dank vieler erhaltener Ehrungen auf nationaler und internationaler Ebene sehr zufrieden sein kann.

Ein erstes beachtenswertes Zeichen kam von "The Prosecco Masters", einem strengen Wettbewerb unter der Leitung der anerkannten englischen Zeitschrift "The Drinks Business". Sie organisiert seit 2014 diesen Ausscheid, um die Kunst der Sekt-Herstellung zu fördern. Dieses Mal hat "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry von 2015 die wertvolle Gold-Medaille in der Kategorie "Prosecco DOCG" erhalten. Darüber hinaus wurde "Vigna del Cuc" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, 2015, mit Silber ausgezeichnet. Zudem bekam "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Jahrgang 2015, die Bronze-Medaille.

Eine wichtige Anerkennung war auch die folgende von "Mundus Vini". Hierbei handelt es sich um den Großen Internationalen Wein-Preis, gestiftet von der meistverkauften professionellen Zeitschrift in Deutschland aus dem "Meininger Verlag". Er wurde zum 20. Mal übergeben: im Jahr 2017 an den Qualitätssekt "Brut Rosé" von 2015, in Silber.

Für mehrfache Wertschätzung stehen die drei bronzenen Medaillen vom größten und prestigeträchtigsten Weinausscheid der Welt, dem Decanter World Wine Awards, der zum 14. Mal stattfand. Sie gingen an "Wildbacher" IGT dei Colli Trevigiani von 2011; an "Undici" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry Rive di Susegana von 2016; und an "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut aus dem Jahr 2016.

Mit 90 Punkten von 100 erzielte "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene

DOCG, Jahrgang 2016, den Preis 5 Star Wines von Vinitaly, womit er von einer weltweit anerkannten Qualitätsgarantie besiegelt ist.

Für den Premio Merum, vergeben von der Leitung der gleichnamigen unabhängigen Zeitschrift für italienischen Wein und Öl, stach "Vigna del Cuc", Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut, 2016, hervor. Er erhielt ein "Herz" der originellen Symbole, welche das Presseorgan für seine Wertungsskala für Qualitätsweine nutzt.

Zudem hat der Weinführer Vinibuoni d'Italia 2018 des Touring Club Italiens für seine Publikation "Extra Dry" Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG ausgewählt.

Diese wichtigen Preise von internationalem Rang stehen für ein goldenes Jahr für die Firma und ihre Weine. Nicht zuletzt bahnen sie den Weg für weitere zufriedenstellende Perspektiven auch in Zukunft.

p 40

SEPTEMBER, ZEIT DER WEINLESE

Im Herzen der sanften und faszinierenden Hügel der Trevisaner Mark umgibt eine weitschweifige Anbaufläche mit üppig wachsendem Weinpflanzen das Landgut Col Sandago. Im Profil gesehen, überzieht sie die Bergkuppe von San Dagoberto, und damit den höchsten Punkt dieses Hangs der Susegana.

Leicht versteckt in dieser Landschaft mit ihren wunderschönen Abstufungen sind im Monat September aufmerksame und fleißige Hände für circa drei Wochen mit der Weinlese beschäftigt. So, als würden sie einen Ritus vollziehen, der heute noch an andere Zeiten erinnert.

Die geschätzten Trauben Glera und Wildbacher haben die Reben verlassen, um in den Keller zu gelangen und ihre Umwandlung zu Most zu beginnen. Gleichzeitig ist der Moment der Ernte auch der Anfang der Wertung und Auswertung von 12 Monaten Arbeit und Leidenschaft, welche auch dieses Jahr wieder dazu beigetragen haben, höchste Qualität zu erreichen.

Bei der Produktion spürte man im Verlauf des Jahres besonders herausfordernde Umstände und Schwierigkeiten für das Gedeihen des Weins; die klimatischen Bedingungen waren weniger günstig aufgrund des Frosts im April und des Hagels Ende Juni, gefolgt von einem Sommer mit trockener Hitze. Diese Faktoren werden den Jahrgang 2017 bei winelovers zu einem noch geschätzteren machen.

www.hausbrandt.com
www.theresianer.com
www.colsandago.com





TENUTA COL SANDAGO
Martino Zanetti

