TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Fluid
Arte e design per una pausa caffè speciale

Theresianer Mezzo Litro
Nuova rotta stessa direzione

Martin des Orsyn
Nuova identità per lo Champagne d'Autore

Ambassador
Eccellenze che raccontano l'eccellenza

Concorsi e premi
Un anno di successi e riconoscimenti

anno 15
n° 18

Copertina

Paesaggio
Martino Zanetti
Ottobre 2024
Foto

HAUSBRANDT TRIESTE 1892 · THERESIANER BIRRA ITALIANA 1766 · COL SANDAGO · CHAMPAGNE MARTIN & ORSYN

TRADITION

è il nostro house organ.
Racconta le cose che facciamo…
rivela ciò che siamo.

“La differenza tra l’essere e il non essere è l’affermazione.”

Sentirsi parte del Gruppo, lavorare con orgoglio, esprimere e vivere un forte senso di appartenenza sono punti fondamentali della nostra azienda. Caratteristiche riconosciuteci anche a livello internazionale che esprimono una ***Visione*** unica, fortemente radicata in ogni scelta aziendale.
Nel Gruppo coltiviamo la ***cultura***, trasferiamo in ogni prodotto l’***anima***, facciamo emergere sempre un ***carattere distintivo***, esclusivo. Il senso di condivisione è alla base del nostro lavoro, porta a risultati e successi tangibili ed è lo specchio dell’impegno di tutti i collaboratori.
Per me, fonte di grande orgoglio e soddisfazione.

Ciò che conta davvero è la qualità che ogni giorno si scorge nella bravura dei nostri tecnici, nell’esperienza dei nostri collaboratori, nel lavoro di squadre che hanno il coraggio e la fierezza di mettere sempre al primo posto l’eccellenza. Continuiamo ad impegnarci quotidianamente perché i nostri prodotti siano un momento di piacere per i clienti e perché la nostra attività sia sostenibile, per tutte le persone coinvolte e per il pianeta.

Il Gruppo Hausbrandt, con tutti i suoi brand, attinge dalla Fondazione Hausbrandt la direzione verso la ***cultura dell’eccellenza***, per una visione globale del mondo.
La cultura è una fonte essenziale di ispirazione e l’attenzione alla qualità è il fil rouge che lega i metodi di produzione all’esperienza finale di ogni cliente.
Nel Gruppo Hausbrandt la ***cultura*** si esprime nel prodotto, nell’ambiente, nelle persone. È una linfa che anima ogni nostra azione.

Indice

8 Fluid /
Arte e design per una pausa caffè speciale

10 Eccellenza e praticità a casa e fuori

12 Theresianer Mezzo Litro: nuova rotta stessa direzione

15 Martin des Orsyn
Nuova identità per lo champagne d'autore

19 EASY ART /
Un'opera d'arte da assaporare

21 Mille e un modo per celebrare il Natale

22 Tutta la dolcezza di Hausbrandt

25 Col Sandago, tra dolcezze e bollicine

27 Theresianer
e gli special natalizi

32 Nuovo Digital design
in casa Hausbrandt

/ FIERE

35 Sigep 2024
Appuntamento d'eccellenza
per Hausbrandt

41 Beer & Food Attraction
Un palco d'eccezione per
Theresianer e le sue novità

44 Vinitaly 2024: palcoscenico
prestigioso per un grande
debutto

46 Champagne
Martin des Orsyn,
protagonista a Modena

/ AMBASSADOR

47 Eccellenza che raccontano
l'eccellenza

48 Bruno Vanzan,
tra sperimentazione e
creatività

49 Tutti i profumi
del Maestro
Salvatore de Riso

50 Theresianer e Renato
Bosco: Protagonisti in tv e
immancabili partners per
abbinamenti gourmet

/ EVENTI

51 Eventi e collaborazioni: i brand del Gruppo sotto i riflettori

Le memorie di Hemingway a Col Sandago

52 Il Gin Theresianer alla Trieste Cocktail Week

53 Treviso Suona Jazz Festival, arte e convivialità su note jazz

57 Convegno AMPI: Hausbrandt consolida il suo rapporto con l'alta pasticceria italiana

58 Tiramisù World Cup: il caffè Hausbrandt diventa protagonista

60 Hausbrandt alla Porsche Green Cup 2024, tra sport e passione per i motori

61 Cantina Aperta a San Martino: Col Sandago si mostra al pubblico

/ CONCORSI E PREMI

64 Un anno di successi e riconoscimenti

65 Guida Camaleonte premia l'innovazione di Hausbrandt

66 La qualità Col Sandago nel mondo

70 Premio Cerevisia: Premio Eccellenza a Theresianer

71 Ampolla D'Oro 2024 Menzione speciale a Theresianer Gin

72 Premio Industria Felix, per un 2024 che si conclude in grande stile

fluid

Artwork by

HAUSBRANDT
COFFEE ART

Arte e design per una pausa *Caffè* speciale

“Noi viviamo e percorriamo il colore.
Il colore percorre la nostra via.”
Martino Zanetti

Un nuovo design e una nuova veste grafica caratterizzano la linea di tazzine e accessori Fluid, lanciata da Hausbrandt nel 2024.

Morbidezza e audacia, energia e dinamismo sono le dicotomie che raccontano al meglio questo nuovo progetto firmato da Martino Zanetti.

Il design delle nuove tazze Fluid è ammorbidito, arrotondato e crea le condizioni perfette per la degustazione del caffè e per la latte art, in un equilibrio di forme che sottendono concetti di accoglienza e piacevolezza.

Le tazze, disponibili in formato espresso o cappuccino, i piattini e il bricco latte, sono vestiti e impreziositi da un tripudio di energiche note di colore, che in maniera apparentemente casuale, creano giochi di contrasti, trame di gioia e creatività. Il punto di partenza sono le opere di Martino Zanetti e il suo continuo e profondo lavoro sui colori e sui loro significati. Nella linea Fluid, oltre che il rosso e il nero che richiamano e amplificano l’identità del brand (e del logo) Hausbrandt, troviamo il giallo, simbolo di vita, di energia, di vitalità.

Pennellate libere e audaci, colori intensi, vividi e forti, tratti che si rincorrono, si incrociano e mescolano in un equilibrio visivo senza soluzione di continuità, creano una linea di porcellane davvero unica, che si posiziona sul mercato come ennesima espressione del carattere creativo e innovativo di Hausbrandt.

Le puoi trovare qui

NOVITÀ DAL GRUPPO

HAUSBRANDT LINE

HAUSBRANDT MULTICAPS DELUXE

Eccellenza e *Praticità* a casa e fuori

Multicaps Deluxe
la macchina ideale per il
settore professionale

Hausbrandt riafferma la propria spinta verso la ricerca costante della qualità e dell'innovazione con il lancio di due macchine da caffè a capsule, realizzate in collaborazione con il prestigioso brand Capitani: Line, destinata ad un uso domestico e nel settore professionale ideale per room service, e la Multicaps Deluxe, pensata per un uso professionale. Pratiche e compatte, entrambe hanno un design elegante ed essenziale.

HAUSBRANDT LINE pesa solo 2,8 kg e ha dimensioni davvero compatte (33 x 10,5 x 23,3 cm), ma assicura un serbatoio acqua da 0,8 litri e uno spazio per raccogliere le capsule che ne contiene 8. Grazie al sistema brevettato Epica®, ogni caffè espresso è fatto a regola d'arte: con aromi e sapori che esaltano le qualità di ciascuna miscela. La modernissima capsula a doppia camera conserva, infatti, la fragranza del caffè appena macinato, e i profumi e gli aromi di tè e altre specialità.

MULTICAPS DELUXE (con meno di 30 kg di peso e appena 52x48x44 cm di ingombro) è la macchina ideale per il settore professionale, in particolare l'hospitality (in aree lounge, spazi conferenze ed eventi, angoli per la colazione) e la ristorazione con bassi consumi ed elevati standard qualitativi. Studiata per assicurare un'estrazione eccellente, è facile da usare grazie al sistema brevettato Epica® e può essere utilizzata con capsule della selezione monorigine 100% Arabica, con le preziose miscele Hausbrandt e con capsule per infusi e altre bevande.
La nuovissima Multicaps Deluxe assicura una grande funzionalità grazie al pratico caricamento delle capsule, alla possibilità di dosare la lunghezza del caffè, alla possibilità di utilizzare l'erogatore di sola acqua calda, alla comoda vaschetta portacapsule, che contiene fino a 100 capsule, e al pratico ripiano riscaldato sopra la macchina, per intiepidire le tazze prima del servizio.
Multicaps Deluxe è una macchina professionale con prestazioni di altissimo livello, realizzata con un'attenzione particolare alla **sostenibilità**. La scocca è interamente in metallo, così da ridurre l'utilizzo di plastica. Ha una altissima efficienza energetica, infatti con soli 20 secondi di riscaldamento è già pronta per essere utilizzata, e se rimane inattiva per 15 minuti si spegne automaticamente. Infine, è costruita in ogni sua parte in Italia, per assicurare una filiera produttiva corta, sinonimo di eccellenza.

epica®

Macchina da caffè a capsule con sistema brevettato EPICA®

Theresianer Mezzo Litro:

nuova rotta
stessa direzione.

MEZZO *litro*

0.50

Le puoi trovare qui

Birra Theresianer prosegue il suo viaggio di grandi soddisfazioni, lanciando a inizio 2024 un nuovo formato per le sue birre più iconiche. Il brand, infatti, affronta le esigenze di un mercato sempre in fermento con il nuovo formato 0.50 Mezzo Litro, un nuovo capitolo di Theresianer che, mantenendo fede alla propria storica tradizione, imbocca una rotta contemporanea, approdando però sempre nel porto sicuro della qualità.

PREMIUM PILS, gusto secco, nota amara persistente ma delicatamente piacevole; **WIT**, fresca e dolce, con note fruttate e aromi di banana, pera e chiodi di garofano; **INDIA PALE ALE**, con un carattere bilanciato spiccatamente amaro e un profumo esplosivo di agrumi e fiori; e **BOCK**, ambrata carica, densa dallo stile tedesco a bassa fermentazione, sono rinate con una nuova veste, il Mezzo Litro.

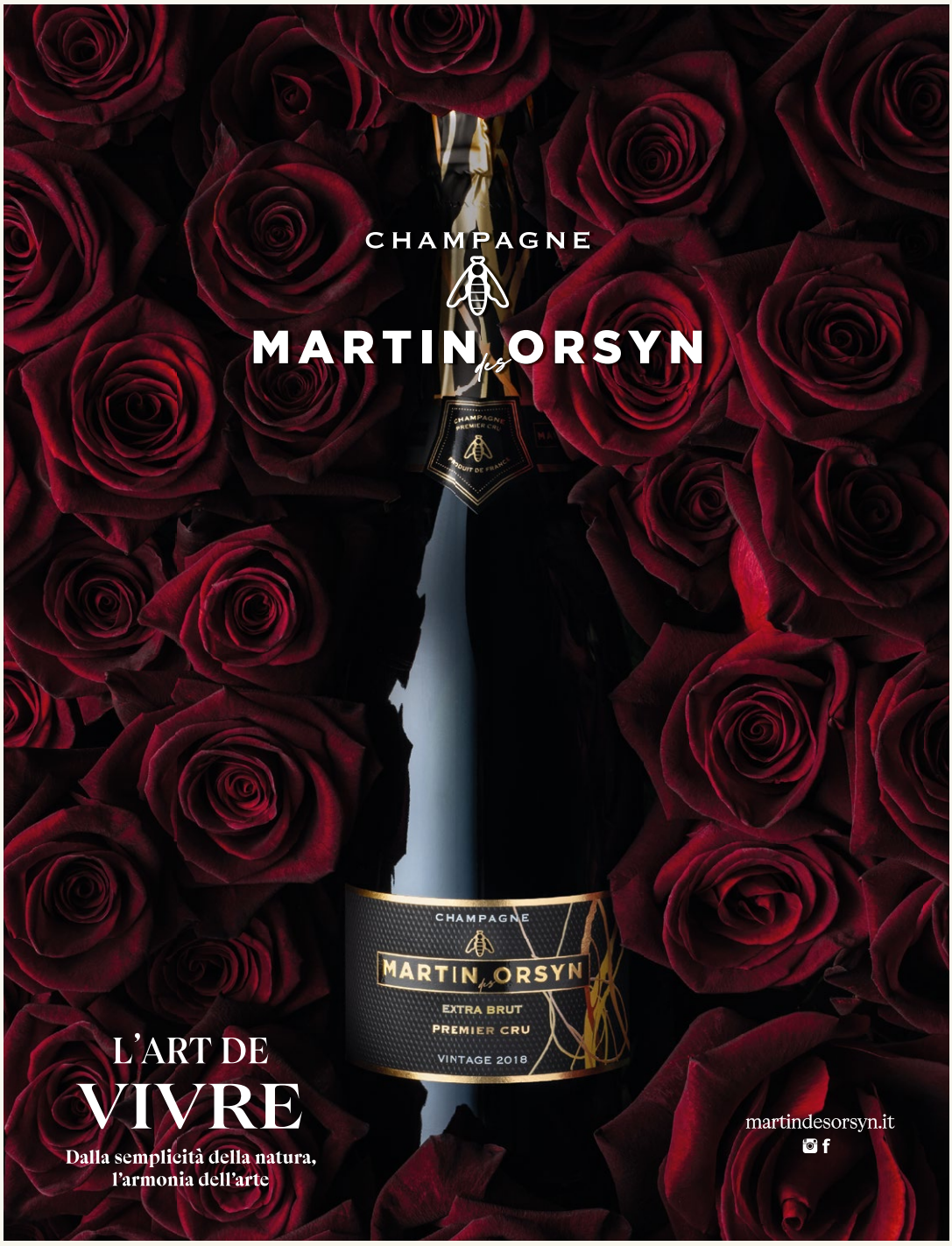
Accattivante, raffinato e deciso, il nuovo formato Mezzo Litro è stato pensato prevalentemente per il consumo nei migliori locali, ed è la dimostrazione dello spirito di innovazione dell'azienda e della capacità del brand di precorrere e interpretare le tendenze più innovative del fuoricasa. Il design del prodotto, nel nuovo formato, dona ancora maggiore risalto alla grafica essenziale di forte impatto. Il restyling delle etichette Theresianer fa un passo oltre: unisce le illustrazioni incisive ed espressive del formato 0.33 alle tinte già associate per storicità ai quattro stili birrai, utilizzate qui con tonalità piene e vivaci, come fondali che abbracciano con decisione le bottiglie, per amplificare le caratteristiche di ciascuna birra.

La comunicazione per il lancio del nuovo formato propone un claim efficace e rappresentativo, che lega parole, immagini e mission del brand in modo indissolubile: ***nuova rotta, stessa direzione.***

Le puoi trovare qui

MARTIN DES ORSYN

NOVITÀ
DAL GRUPPO



Nuova identità per lo Champagne d'Autore

“Svelare i segreti di un calice di Champagne è un’esperienza che va oltre il semplice bere. È un’immersione in un mondo di raffinatezza, eleganza e gioia di vivere.”

La nobiltà e la freschezza di una piccola ape diventano simboli della nuova immagine di Martin des Orsyn, rappresentazione iconografica dell’operosità e manualità, elementi chiave nella produzione della linea di Champagne di altissima qualità.

È l’ape araldica di San Dagoberto il marchio a cui si lega Martin des Orsyn, che rende ancora più iconica la propria immagine con un riposizionamento di prodotto in un contesto lussuoso e un immaginario onirico. Il legame con il Col San Dagoberto, storica denominazione del colle su cui oggi si erge Col Sandago e l’omonima cantina, viene sancita con forza, ma l’ape è un simbolo che racchiude in sé molti significati. Nel suo simboleggiare la natura rappresenta una continua fonte di ispirazione per le opere di Martino Zanetti, ed è la dimostrazione del perfetto funzionamento del ciclo della vita.

Sono i colori e la pittura dell’artista Martino Zanetti a guidare le scelte per la nuova verve estetica della linea, con una forza cromatica d’impatto che porta il marchio a staccarsi da tutto il panorama degli Champagne e a definire la propria immagine in modo deciso, coinvolgente, avvolgente. Le cromie, che danzano energiche ma sempre eleganti sullo sfondo nero, raccontano le quattro cuvée, esaltando di ciascuna i tratti caratteristici e creando, già con il packaging, sensazioni e suggestioni, per anticiparne la degustazione.

LUNGO IL VERSANTE NORD DELLA MONTAGNE DE REIMS SORGONO I VIGNETI CHE DANNO VITA AGLI CHAMPAGNE MARTIN DES ORSYN.

— Il territorio —

La Montagne de Reims è una delle aree della Champagne. Un promontorio tra i fiumi Marna e Vesle, ricco di boschi che affaccia sulla città di Reims, dove venivano incoronati i Re di Francia.

All'epoca era usanza nobiliare omaggiare il nuovo sovrano con il prezioso vino prodotto nella regione.

QUATTRO ETICHETTE

Le tonalità del verde richiamano **la freschezza di Tradition**, Premier Cru cremoso, fresco e piacevole da degustare, in cui la personalità del Pinot Meunier si esprime con decisione. Giallo intenso e riflessi dorati, la spuma, fine e persistente, prelude a una bollicina indimenticabile.

Il colore rosa suggerisce **l'eleganza del Rosé**, l'alternativa sofisticata e avvincente al classico Champagne che dai vigneti della Montagne de Reims porta tutto il suo carattere vivace e esplosivo. Rosato e brillante, presenta aromi di piccoli frutti rossi e erbe aromatiche.

L'azzurro narra **la nobiltà del Grande Réserve**, l'eccellenza della tradizione, una cuvée che rappresenta il meglio della produzione della Montagne de Reims e della Vallée de la Marne. Con un'effervescenza vivace, e un gusto morbido e avvolgente, sorprende con il suo perlage fine e la sua inconfondibile eleganza.

Ultimo, non certo in termini di importanza, l'oro che sancisce **l'esclusività del Millesimato Vintage 2018**. Massima espressione della Montagne de Reims, ha un perlage persistente e armonioso. Fresche note minerali, racchiudono aromi di brioche e pane fresco, frutta gialla matura e agrumi.

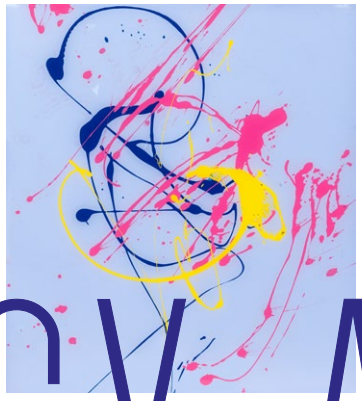
100% PREMIER CRU

UN VIAGGIO

La nuova veste grafica del brand esprime in tutta la sua ricchezza di dettagli e nell'armonia degli elementi e delle texture, la complessità e l'ambizione del progetto Martin des Orsyn, ribadendo il posizionamento del brand tra le migliori proposte di Champagne. La scelta del nuovo logo, l'ape araldica, é un rinnovato legame, indissolubile e ispiratore, con la natura che, sapientemente domata, dona frutti eccelsi.

Un progetto ambizioso che mette in luce la fortunata unione tra la visione imprenditoriale del brand e la sapienza di una piccola cave della Montagne de Reims. A emergere è la qualità assoluta di vini speciali, creati da pregiate uve di Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier, nate e cresciute nelle valli tra i villaggi Premier Cru di Sermiers e Chamery, fino alla Vallée de la Marne.

SENSORIALE.



EASY ART

by Martino Zanetti

Un'opera d'arte da assaporare

Creatività, suggestioni e personalità, la Limited Edition "Easy Art" by Martino Zanetti intreccia la passione per l'estetica e l'amore per il buon vino, all'insegna del lusso e dell'arte.

La giocosa eleganza che veste l'edizione primavera/estate della nuova Art Collection con colori freschi e guizzi dinamici, richiama la forza espressiva delle opere di Martino Zanetti, che, come su un foglio bianco, racconta suggestioni e significati profondi grazie alla totale immersione nel colore e nella gestione delle forme, tra pieni e vuoti, tra realtà e sentimenti.

Il vino racchiuso in questo scrigno d'arte è uno Spumante frutto della selezione delle migliori uve di Col Sandago. Dal colore giallo brillante, ha una spuma fine e persistente, un profumo tipicamente fruttato e un gusto morbido ed armonico. È uno spumante ottimo come aperitivo ma adatto ad essere degustato durante tutto il pasto, che si presta particolarmente ad essere protagonista di momenti memorabili, il centro dell'attenzione per festività ed eventi dal carattere stiloso. La sua veste così brillante, energica e distintiva, infatti, lo rendono particolarmente adatto a divenire un dono prezioso.

WINTER

Il progetto Martino Zanetti Art Collection raddoppia la sua opportunità di espressione creativa con la versione autunno/inverno, che lascia le tonalità chiare e brillanti per tuffarsi in palette e sensazioni più fredde, quasi glaciali, tipiche della stagione. "Easy Art" by Martino Zanetti è un'idea ambiziosa e innovativa che unisce vista e gusto, esperienza estetica e immersione sensoriale, con l'obiettivo di far vivere al consumatore momenti davvero unici, godendo di un vino squisito e del fascino dell'arte.

Mille e un modo per celebrare IL NATALE

Anche quest'anno il Gruppo H.TS ha curato la propria offerta in modo attento e creativo, per assicurare ai Clienti un'ampia scelta di prodotti e doni per celebrare le festività natalizie e di inizio anno. **Dolci, vini, birre speciali e magiche confezioni regalo** sono state realizzate con cura e amore per donare momenti speciali.

Tutta la dolcezza di
HAUSBRANDT

Dolci della tradizioni e creative rivisitazioni hanno saputo trasformare ogni momento di condivisione in un dolcissimo istante di festa.

NEW

PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

Il caffè Arabica Gourmet incontra le scorzette di limone candito nel goloso abbraccio del cioccolato bianco. Un incarto dal design ricercato con calde sfumature e dettagli dorati, lo avvolgono in una confezione moderna e raffinata.

PANDORO

Immancabile, tradizionale, irresistibile. Realizzato con ingredienti semplici ma pregiati, selezionati con cura e lavorati con passione, Il Pandoro Hausbrandt è incredibilmente soffice e fragrante.

PANETTONE SPECIALITÀ DELICE – con glassa senza uvetta

Realizzato con pasta d'arancia preparata con scorze d'arancia candite, il Panettone Specialità Delice è aromatico, fresco, sorprende il palato ad ogni morso, grazie al contrasto con la friabile glassa alla nocciola con mandorle e zuccherini.

PANETTONE GLASSATO – con glassa alla nocciola, decorato con mandorle

Una pioggia di canditi e uvette, le note aromatiche della vaniglia del Madagascar, una golosa glassa alle nocciole e mandorle donano ad ogni fetta un sapore inimitabile e una croccantezza superba.

Sapori, packaging
e sfumature
uniti per creare
la **SINFONIA**
del Natale.

SOGNO D'AMALFI – il capolavoro agrumato del Maestro Pasticcere Salvatore De Riso

Un impasto soffice con cioccolato bianco, scorze dei limoni di Amalfi e dolcissima crema al gusto limoncello, Sogno d'Amalfi è realizzato artigianalmente nel laboratorio del Maestro Salvatore De Riso e arricchito da una decorazione con praline di biscotto ricoperte di cioccolato bianco e scorze di limone candite.
La raffinata scatola di latta, in cui il blu intenso del cielo notturno è arricchito da colorate foglie di vischio e dagli abeti addobbati, lo rendono un perfetto dono di Natale.

La morbida carezza del cioccolato bianco s'incontra con il deciso aroma del limone di Amalfi.
UN'ARMONIA PERFETTA.

COL SANDAGO,
tra dolcezze e bollicine.

Alle immancabili proposte dedicate al buon vino e a tutti i momenti da celebrare, quest'anno il brand ha aggiunto una irresistibile idea da gustare.

PANETTONE COL SANDAGO
Una novità esclusiva, firmata dal Maestro Pasticcere Salvatore De Riso, ripropone il tradizionale dolce delle feste con un tocco unico. Il Panettone con dolci note di vaniglia, sentori di cedro e bucce di arancia candita, incontrano l'originalità dell'uvetta sultanina australiana bagnata nel Dagoberthus Bianco Col Sandago in una fusione di profumi e sapori inebrianti.

Gli spumanti delle feste

Wildbacher Metodo Classico, Spumante Extra Brut, **Wildbacher Rosé**, Spumante Rosé Brut, **Undici** e **Costa dei Falchi**, entrambi pregiati Prosecchi Superiori DOCG Conegliano Valdobbiadene, Dry ed Extra Brut, hanno reso unici i momenti di condivisione degli appassionati del buon vino, che hanno potuto scegliere anche le versioni Magnum, dal packaging esclusivo e di carattere **(Vigna del Cuc, Case Bianche, Costa dei Falchi, Undici)**.

Doni da degustare

Wildbacher e Camoi Magnum sono stati impreziositi da un raffinato cofanetto in legno, che li ha resi strenne natalizie di classe.

Dagoberthus Bianco, vino bianco dolce da uve stramature, e **Dagoberthus**, vino rosso dolce I.G.T del Veneto da uve Wildbacher, sono, nella loro originalità, pregiate bottiglie da donare e condividere.

Per regali più importanti sono stati creati dei cofanetti da 6 bottiglie in legno che ospitano una selezione delle migliori etichette Wildbacher e Camoi, ed un astuccio dalla grafica elegante, contenente anche due calici da degustazione.

Brindisi di Champagne
Chiudono la ricca offerta Col Sandago per le festività, le proposte Martin des Orsyn, che con il **Tradition**, Brut 24 mesi, il **Rosé**, Brut 30 mesi, e **Grande Réserve**, Extra Brut 48 mesi disponibile anche in versione Magnum, offrono una vasta scelta del vino delle feste per eccellenza.

Scopri tutti i cofanetti

THERESIANER
e gli special natalizi

Come ogni anno, Theresianer rende ancora più memorabile il periodo delle feste creando delle edizioni speciali tutte da godere, per appassionati della birra o semplici amatori.

Birre stagionali tutte da scoprire

La **Winter beer** quest'anno ha un nuovo "testimonial": un piccolo pettirosso che veste di nuovo etichetta e astuccio. Simbolo della vita che resiste all'inverno, il pettirosso porta con sé tutti i buoni auspici per accompagnarci dall'anno vecchio a quello nuovo. La Winter Beer è una doppio malto non filtrata ad alta fermentazione e leggermente speziata, con deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato.

Anche la **Birra delle Feste**, stagionale ed in edizione limitata, si presenta in un pack bianco e azzurro, richiamo a paesaggi innevati e cieli invernali. È una birra rotonda e corposa, dal gusto delicato e dal profumo fruttato, con sentori di frutti tropicali e agrumi.

Rinnovamento,
RINASCITA
e gioia per
l'edizione speciale.

WINTER BEER

Birra doppio malto
Non filtrata

Racchiusa in un'elegante confezione, Winter Beer Theresianer 2024 offre sottili sentori di tostatura e spezie, che si esaltano in profumi di frutta secca. Per gustarla nella sua straordinaria unicità, suggeriamo di accompagnarla con formaggi stagionati dal carattere deciso, senza mancare di abbinarla con il cioccolato fondente. Memorabile anche come birra da meditazione.

BIRRA DELLE FESTE

Birra stagionale in edizione limitata

Dalla schiuma persistente e compatta, questa birra si presenta con un colore dorato carico ed una torbidità naturale tipica delle birre non filtrate.

Gift Box
da regalare e regalarsi

Tante le soluzioni create da Theresianer per regali da veri intenditori. Nel **Beer Box 0.33** troviamo un assaggio per ogni tipologia della linea: Premium Lager, Senza Glutine non filtrata, Premium Pils, Wit non filtrata, Vienna, IPA non filtrata, Pale Ale e Strong Ale.
Il **Beer Box 0.50 Mezzo Litro** raggruppa le più caratteristiche birre Theresianer non-filtrate, cioè Premium Pils, Wit, IPA e Bock. Ma la grande novità 2024 è il **Theresianer Gift Box ed. Mezzo Litro** che racchiude due esclusive birre della linea 0.50 Mezzo Litro accompagnate da un kit personalizzato da collezione. Infine, il **Trio Zerocinquanta in edizione Natale**, con l'immancabile Lager Guglielmo, la sorprendente Bock maltata Amleto e l'intensa IPA Cordelia, è un dono perfetto per assaggiare un capolavoro di stile birrario in tre atti.

Chiudono la ricca proposta **Theresianer Bierbrand Gift** il prezioso distillato di birra accompagnato da due bicchieri da degustazione dal design elegante ed iconico, e il **Gin Gift Theresianer** affiancato dalla coppia di calici balloon personalizzati, ideali per degustare i migliori cocktail.

Scopri tutti i cofanetti

hausbrandt.it

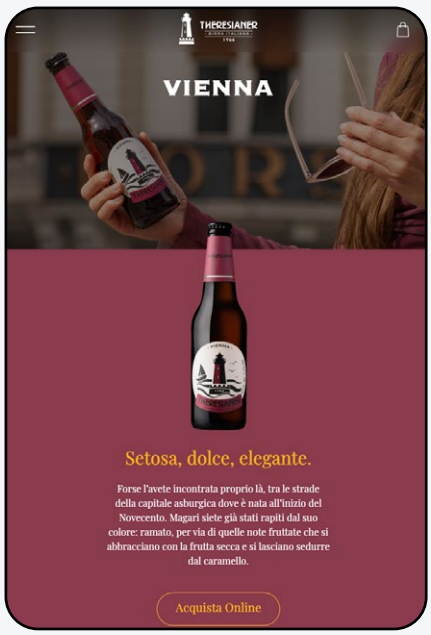
martindesorsyn.it

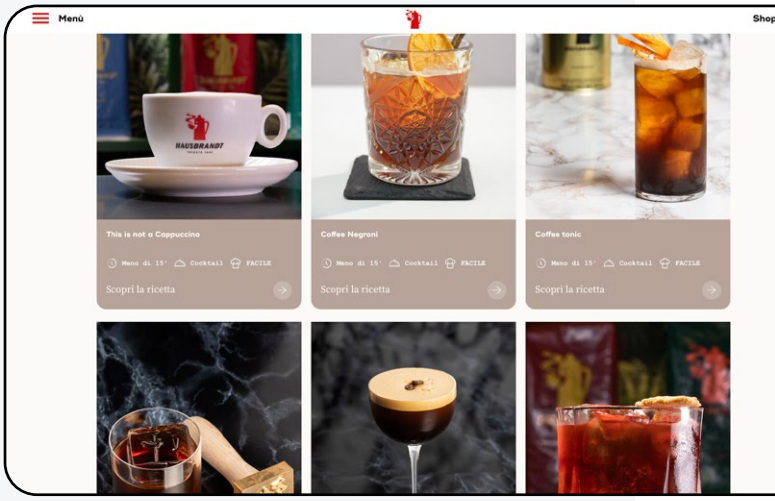
NUOVO *Digital design* IN CASA HAUSBRANDT

theresianer.it

Grandi novità nel 2024 per il Gruppo H.TS, che ha scelto di rafforzare la propria veste online,

con nuovi siti internet e nuove strategie di comunicazione nei principali canali social. Un grande progetto che ha una visione d'insieme e obiettivi condivisi, pur dando un taglio d'immagine molto specifica e unica a ciascun brand.





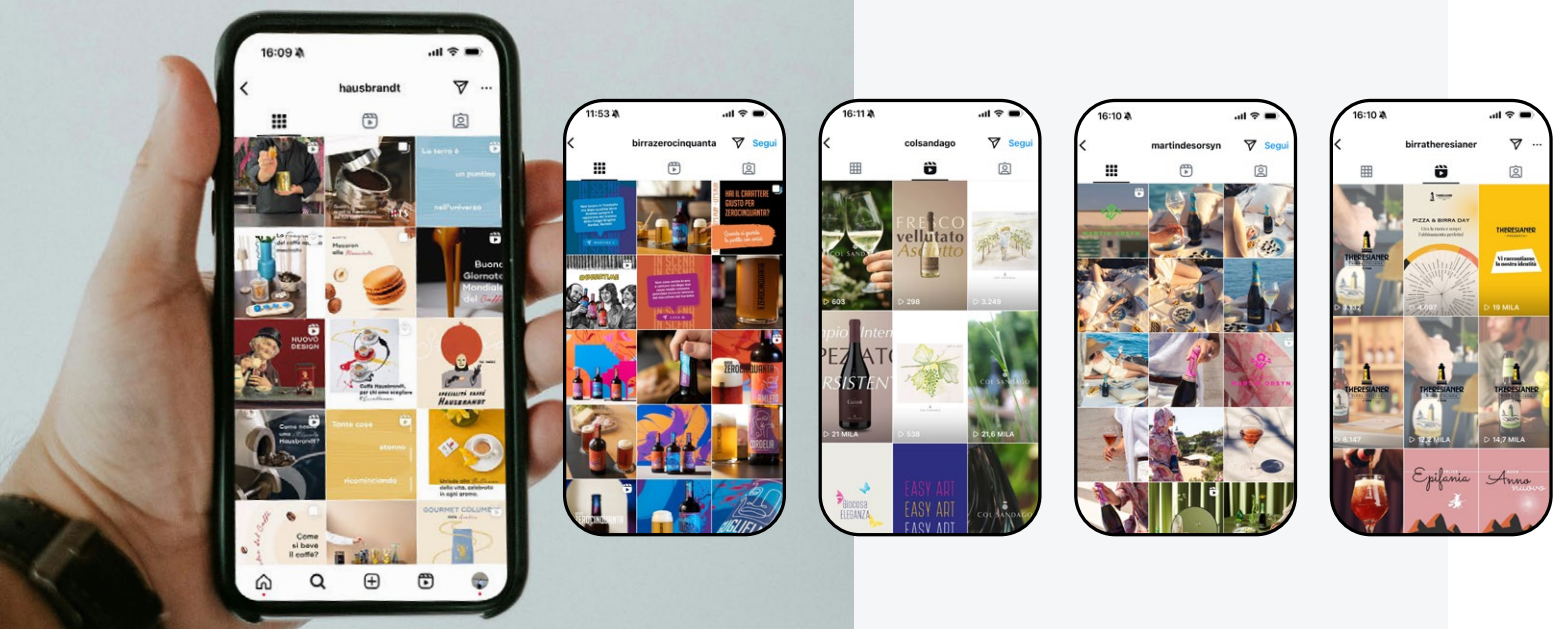
Hausbrandt, Theresianer e Martyn des Orsyn hanno rinnovato i propri siti, creando una nuova “casa online” per far scoprire i loro mondi ai Clienti, privati e business. L’obiettivo principale dei siti pubblicati quest’anno è quello di far immergere l’utente in una esperienza completa e avvolgente che racconta il prodotto, caffé, birra o vino, in modo totale: dall’analisi organolettica alle fasi produttive, passando per la storia e la cultura fino a giungere all’esperienza di consumo, con suggerimenti, idee e ricette. Un viaggio nel gusto e nell’arte del bere.

UN VIAGGIO NEL GUSTO E NELL’ARTE DEL BERE.

Nello sviluppo dei nuovi siti internet è sempre stata messa al primo posto l’esperienza utente; per questo si è prestata una particolare attenzione all’usabilità e all’immediatezza di fruizione di tutti i contenuti. La realizzazione, poi, di nuovi scatti fotografici e illustrazioni ricche di dettagli, atmosfera e creatività ha fatto il resto, e ha permesso di raggiungere il risultato di strumenti comunicativi ricchi di informazioni e ben strutturati, degli abiti fatti su misura che ben narrano l’universo dei brand. Oltre ai siti già lanciati quest’anno, sono in cantiere anche il sito di Col Sandago e il sito istituzionale del Gruppo, che manterranno gli stessi obiettivi già posti in essere con i siti pubblicati.

IL DIALOGO CON I CLIENTI PROSEGUE DI PARI PASSO SULLE PIATTAFORME SOCIAL,

con delle strategie che mixano informazione, coinvolgimento, intrattenimento e cultura del buon bere. Le immagini ben curate e capaci di costruire un immaginario di brand forte e riconoscibile, il piano editoriale strutturato che assicura una buona frequenza di pubblicazione e a cura dell'interazione con gli utenti stanno dando ottimi risultati anche ai profili di Zerocinquanta, Theresianer Gin e Col Sandago, oltre che ai canali di Hausbrandt, Theresianer e Martyn des Orsyn che proseguono lo slancio comunicativo iniziato nei siti internet.



FIERE
2024

SIGEP 2024

APPUNTAMENTO D'ECCELLENZA PER HAUSBRANDT

Anche quest'anno Hausbrandt ha riconfermato la sua presenza alla prestigiosa fiera Sigep 2024, appuntamento internazionale dedicato alla **gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e al caffè**.

Un momento di incontro e confronto importante per tutti i brand del gruppo: caffè Hausbrandt, birra Theresianer e Zerocinquanta, gin Theresianer, vini Col Sandago e Champagne Martin des Orsyn.

SIGEP 2024

La 45° edizione di Sigep è andata in scena alla Fiera di Rimini dal 20 al 24 gennaio e, come ogni anno, ha raccontato le eccellenze italiane del food. È stato un momento di incontro e confronto importante per tutti i brand del Gruppo (caffè Hausbrandt, birra Theresianer e Zerocinquanta, gin Theresianer, vini Col Sandago e champagne Martin des Orsyn) che hanno potuto mettere in luce la varietà della propria offerta, le novità più interessanti e hanno colto l'occasione per dialogare con clienti, fornitori e partner.

Lo stand di quest'anno è un inno all'arte di Martino Zanetti che fonde la potenza e il coinvolgimento del colore all'essenzialità delle forme. L'area caffetteria si è dedicata al racconto dei top blend Hausbrandt, ovvero **Gourmet 100% Arabica**, con note speziate e agrumate e **Gourmet Columbus 100% Arabica**, con un gusto dolce ed equilibrato, oltre che **Academia**, miscela di pregiati caffè dal gusto morbido e intenso, media corposità e fine acidità e **H.Hausbrandt**, miscela dolce e speziata, dal retrogusto di nocciola e cacao. Nel corner dedicato alla mescita sono state protagoniste sia le **birre Theresianer e Zerocinquanta**, sia l'originale **Theresianer Gin**. Il brand Col Sandago, tra le molte etichette presentate ha riservato uno spazio speciale allo **Champagne Martin des Orsyn**.

Particolare attenzione hanno richiamato le due grandi novità nel campo dell'hotellerie e della ristorazione: le **nuove macchine da caffè in capsule** e la **linea di tazze da collezione Coffe Art Collection Fluid**, dimostrazione della sempre maggiore volontà di Hausbrandt di garantire un'offerta completa ai propri clienti.

PASTRY CHEF ROBERTO RINALDINI

con i Macaral in una speciale edizione al caffè Hausbrandt

Anche il calendario eventi è stato molto ricco durante la fiera. Il **Pastry Chef Roberto Rinaldini** ed i suoi macaral in una speciale edizione al caffè Hausbrandt hanno ravvivato lo stand il 20 gennaio, mentre l'arte della panificazione con lo **Chef Renato Bosco** sono stati protagonisti il 21 gennaio. Le ultime novità in materia di coffee cocktail sono state presentate dal **Barman and Flair World Champion Bruno Vanzan** lunedì 22. Il 23 gennaio è andata in scena l'arte pasticciera del **Maestro Pasticcere Salvatore De Riso** e, in chiusura, mercoledì 24, ha riscosso l'interesse dei visitatori l'incontro dedicato al mondo del caffè con **Elia Burbello**, **Hausbrandt Coffee R&S e Trainer SCA**. A completamento della presenza in fiera del brand, Hausbrandt è stato anche il caffè ufficiale allo stand AMPI Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, con l'ottima miscela Academia.

BARMAN AND FLAIR WORLD CHAMPION BRUNO VANZAN

e le novità dei coffee cocktails

CHEF RENATO BOSCO

Dolce e salato con birra Theresianer

PASTRY CHEF SALVATORE DE RISO

e l'arte pasticcera per eccellenza

HAUSBRANDT
COFFEE R&S
COORDINATOR
& AUTHORIZED
SCA TRAINER

ELIA BURBELLO

Un racconto sul mondo del caffè!

Beer & Food Attraction

Un palco d'eccezione per Theresianer e le sue novità

Uno spazio espositivo ampliato e riprogettato per dare maggiore forza comunicativa alla nuova immagine del brand Theresianer è stato il punto di incontro per clienti e fornitori durante l'evento **Beer & Food Attraction 2024**, appuntamento con la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'**Out of Home**.

Dal 18 al 24 febbraio il brand ha portato alla Fiera di Rimini le novità Theresianer, non soltanto in termini di immagine, con la nuova etichetta e immagine coordinata, ma soprattutto il **nuovo formato Mezzo Litro**, che pone le birre del marchio al centro del panorama delle proposte più innovative del fuori casa.

BEER & FOOD ATTRACTION

Uno spazio espositivo concepito per dare maggiore forza comunicativa alla nuova immagine di Theresianer

Le briose zone dedicate al verde e il design essenziale e coinvolgente dello stand hanno contribuito a enfatizzare l'impatto visivo delle nuove etichette Theresianer, che con il loro rebranding e l'uso del colore hanno saputo rinnovare e dare maggiore carattere all'estetica delle bottiglie, senza mai allontanarsi dalla storia e dalla identità più autentica del brand.

Il **Mixology Circus**, l'area dedicata al mondo della miscelazione, ci ha permesso di esaltare le proprietà e le possibilità espressive di **Theresianer Gin** (molto interesse hanno suscitato i cocktail che mescolano gin e birra in modo originale) completando la presenza in fiera, dimostrando ancora una volta la ricchezza dell'offerta del Gruppo e riaffermandone la competenza e la sapienza nell'utilizzo di materie prime eccellenti.

VINITALY 2024: PALCOSCENICO PRESTIGIOSO PER UN GRANDE DEBUTTO

VINITALY
2024

Anche quest'anno il più importante evento dedicato al vino in Italia ha animato il polo fieristico di Verona dal 14 al 17 aprile, puntando i riflettori su uno dei più importanti settori di produzione nazionali.

Col Sandago è stato protagonista dell'evento con uno stand dalla duplice personalità: il minimalismo dello sfondo è stato valorizzato dall'illustrazione della verde collina di San Dagoberto con il gruppo di case della Tenuta, da sempre simbolo del brand, e da un corner caratterizzato da energiche pennellate colorate, anticipazione di un lancio importante per Col Sandago.

La nuova Limited Edition "Easy Art" Martino Zanetti Art Collection è stata presentata in anteprima proprio nelle giornate del Vinitaly, assicurando così una vetrina di rilevanza mondiale a questa nuova proposta.

"Easy Art", edizione speciale primavera-estate 2024, racchiude l'essenza della poetica artistica di Martino Zanetti nella sua veste: come una tela bianca ospita tutta la dinamicità di linee di colore vivaci e intense, che sembrano casuali ma che in realtà creano armoniose palette cromatiche. Il vino è uno Spumante brioso ed esclusivo, che esprime le caratteristiche delle migliori uve a bacca bianca con una spuma fine e persistente, e un profumo gradevole e fruttato.

Il pubblico della fiera ha colto l'originalità della proposta del nuovo nato in casa Col Sandago, apprezzandone il design oltre che la qualità organolettica, e ha confermato una ottima accoglienza anche alle altre etichette del brand, che hanno mostrato ancora una volta il loro potenziale in un mercato altamente competitivo come quello del vino.

MODENA CHAMPAGNE EXPERIENCE

Dal 20 al 21 ottobre le più famose e pregiate etichette di Champagne hanno condiviso il palco della Modena Champagne Experience, ormai giunta alla settima edizione e confermatosi come l'evento italiano di riferimento per il mondo dello champagne.

Champagne Martin des Orsyn protagonista a Modena

Organizzata da Excellence SRL SIDI, Società Italiana Distributori e Importatori, la manifestazione ha riunito nella sede di ModenaFiere le più prestigiose maison, un numero considerevole di produttori e importatori, e un numerosa rappresentanza di appassionati e professionisti del settore, proponendo momenti di scoperta, di degustazione e masterclass sul tema.

Martin des Orsyn ha avuto l'onore di presentare le proprie eccellenze così come la nuova immagine e veste grafica, che fonde alla perfezione innovazione e tradizione.

Molto apprezzata l'esperienza sensoriale immersiva di degustazione e narrazione, che ha permesso ai visitatori di scoprire gli Champagne Martin des Orsyn, simbolo di eleganza e artigianalità. Un grande successo per il brand che si conferma come una delle proposte più interessanti nel panorama dello Champagne italiano e che conquista il pubblico con il suo stile e il suo carattere.

ECCELLENZE CHE *Raccontano* L'ECCELLENZA

Nel biennio 2024-2025 il Gruppo Hts ha riconfermato delle importanti partnership con ambassador di rilievo nel panorama food&beverage italiano. Queste collaborazioni, che sfociano in show, dimostrazioni, sviluppo di ricette esclusive e molto altro, ci permettono di ribadire l'eccellenza dei prodotti del Gruppo, coadiuvati dall'esperienza e della competenza dei professionisti di ciascun settore.

Continua in modo molto proficuo il sodalizio con Bruno Vanzan, bartender e creativo dell'arte della mixology a livello internazionale. In questo 2024 sono 10 le ricette messe a punto da Vanzan, proposte esclusive che utilizzano il caffè Hausbrandt come elemento chiave nel bilanciamento di profumi e sapori. Tra le più originali, il cocktail **"BIO EXPRESS" fonde la miscela di caffè BIO, 100% Arabica**, dall'aroma dolce e retrogusto intenso, al Rum Giamaicano, insieme al Liquore al caffè e al goloso Sciroppo di Nocciola; mentre

BRUNO VANZAN TRA *Sperimentazione* E CREATIVITÀ

il creativo **"ESPRESSO MARTINI ai PopCorn"** utilizza il caffé Hausbrandt e lo reinventa in abbinamento alla Vodka, al Liquore al caffè e allo sciroppo ai PopCorn, con uno spiedino di PopCorn a fare da decorazione.

Il campione mondiale di flair bartending, nella classifica dei Top10 bartender del mondo, ha creato memorabili miscele anche con Theresianer Gin, che ne esaltano le caratteristiche più affascinanti. **"Terra e Aria" unisce il Theresianer Gin** alla freschezza del succo di bergamotto e dell'olio Saccharum agli agrumi, per poi renderlo unico con una soda alla cannella e l'aria di lampone. Mentre il cocktail **"Abbazia" propone il Theresianer Gin** con succo di barbabietola acidificato, zucchero liquido, velluto di birra e una decorazione di fiori eduli. Per promuovere ed esaltare il lavoro creativo di Vanzan è stata realizzata anche una carta dei cocktail e ricettario **"Hausbrandt Coffee Cocktail"** che illustra le proposte più famose di questo sodalizio artistico.

TUTTI I *Profumi* DEL MAESTRO SALVATORE DE RISO

Anche quest'anno la **collaborazione con il Maestro Pasticcere Salvatore de Riso** ha portato ottimi frutti e ha visto Hausbrandt coinvolto in eventi esclusivi. Il sodalizio con il Maestro, che Hausbrandt rinnova sempre con piacere, si basa su una visione condivisa: l'alta qualità delle materie prime è alla base dell'idea di pasticceria e di esperienza sensoriale di prim'ordine. Per questo ci affidiamo al Maestro per alcune delle **dolci proposte stagionali firmate Hausbrandt, come Sogno d'Amalfi e il Panettone Col Sandago**, oltre che partecipare come partner attivi ad eventi curati da Salvatore de Riso. **"Profumo di Farina"** è stata una cena organizzata il **12 giugno proprio dal Maestro in collaborazione con Molino Colombo, nel cuore della meravigliosa Costiera Amalfitana**. Gli obiettivi della serata erano mettere al centro dell'attenzione le eccellenze produttive italiane per raccontarle ad una selezione di clienti attenti e appassionati al buon cibo, creare occasioni di scoperta di materie prime di qualità e instaurare momenti di incontro all'insegna della convivialità.

Il Gruppo Hausbrandt, rappresentato dalla **Dott.ssa Arianna Zanetti** insieme alla **Dott.ssa Ruzza**, **Sig.ri De Luca e Tomaselli**, si è reso interprete della serata con una serie di abbinamenti a tutto tondo. I migliori vini Col Sandago, lo Champagne Martin des Orsyn, le birre Theresianer e, naturalmente, il caffè Hausbrandt sono stati protagonisti della cena, nel susseguirsi del menù ricco di proposte originali.

Qualche esempio?

Il pane farcito con parmigiana di melanzane abbinato a Col Sandago "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut; i ndunderi di Minori alla cetarese in abbinamento con Champagne Martin Orsyn Premier Cru "Grande Réserve" – Extra Brut – 48 mesi, per chiudere con una montanarina dolce al caffè con dulce de leche profumato al rhum diplomatico da servise con il vino Col Sandago "Dagoberthus Bianco" o da apprezzare con Birra Theresianer Strong Ale.

THERESIANER E RENATO BOSCO:

Protagonisti IN TV E IMMANCABILI PARTNERS PER ABBINAMENTI GOURMET

"Alforno" è il nuovo cooking show dedicato al mondo del bakery, passione che cresce di giorno in giorno in tutta la penisola e raccoglie l'interesse di molti spettatori in tv e online. Il format prevede un viaggio nel gusto delle specialità da forno e vede coinvolti il nostro **Ambassador Renato Bosco**, oltre che i coprotagonisti Stefano Cavada e Andrea Tortora, e una schiera di foodblogger alle prese con proposte di panificati originali.

È **Theresianer** a partecipare come testimone della qualità birraria italiana e ad accompagnare alcune delle creazioni di Renato Bosco, realizzate a quattro mani con il food blogger ospite della puntata, esaltandone qualità e piacevolezza. Le puntate speciali che hanno visto Theresianer a fianco del re della pizza contemporanea Bosco, sono andate in onda dal 28 ottobre al 1° novembre, dal lunedì al venerdì alle 18.50, su Sky Uno e in streaming su NOW.

Ma la partnership tra Theresianer e il *pizzaspecialist* Bosco non finisce qui. Tante sono le occasioni che hanno visto una collaborazione fruttuosa sfociata in abbinamenti particolari e inusuali, come quelli proposti durante il coooking show alla fiera Sigep in cui **Theresianer Vienna** ha affiancato il pane multicereale tostato, servito in coppetta con crema di zucca, kefir, polvere di caffè e liquirizia; mentre la nostra **Theresianer Birra d'Inverno** è diventata protagonista dell'originale Panettone accompagnato con crema di zabaione alla birra.

Il 14 novembre è andata in scena una serata di degustazione condivisa in cui Bosco ha dato lustro alle sue più originali ricette, accompagnandole con le nostre birre Thresianer, format vincente già rodato nei locali gestiti dal maestro della lievitazione e nei suoi special online.

Il Gruppo Hausbrandt ha sempre espresso una forte propensione alla socialità, al sostegno di iniziative artistiche, e culturali, specie se legate al territorio del Nord Est. È per questo che anche in questo 2024 i brand del Gruppo sono stati sponsor o protagonisti di eventi pieni di charme e ad alto impatto.

EVENTI E COLLABORAZIONI:
I BRAND DEL GRUPPO SOTTO I RIFLETTORI

Il presidente Martino Zanetti ha ospitato nella **splendida location della Tenuta di Col Sandago**, con scorci di bellezza sulle colline patrimonio Unesco, "Aperitivo d'estate", un evento unico nel suo genere, capace di unire memoria storia, arte e bellezza. Il 27 giugno 2024, nel tardo pomeriggio, Valentina Gasparet, curatrice di PordenoneLegge, ha condotto un'interessante **dialogo tra Martino Zanetti e John Hemingway**, che ha raccontato il rapporto di suo nonno Ernest con la terra veneta.

Dai drammatici giorni della guerra, e del ferimento del celebre autore proprio a Fossalta di Piave, alla consegna di un premio a Lignano Sabbiadoro, che Hemingway paragonò alla Florida. Un lungo racconto pervaso in ogni sua parte dalla nostalgia del nonno del protagonista per una terra che ha segnato la sua giovinezza. L'appuntamento si è concluso con una degustazione delle migliori proposte Col Sandago e Theresianer, scaldati da un romantico tramonto sui colli.

LE MEMORIE DI HEMINGWAY A COL SANDAGO

IL GIN THERESIANER ALLA TRIESTE COCKTAIL WEEK

Per il secondo anno consecutivo il Gin Theresianer è stato protagonista, oltre che sponsor, dell'innovativo evento dedicato al mondo dei cocktail, la **Trieste Cocktail Week**.

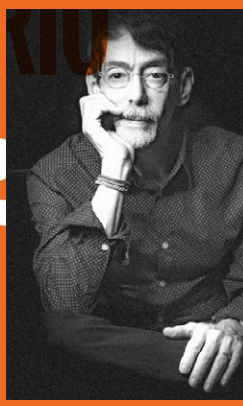
La città, seconda casa del brand e perfetto palcoscenico per un evento di questo calibro, si conferma come un punto di riferimento vivace e coinvolgente per il mondo della miscelazione. Dal 9 al 15 settembre si sono susseguite per i locali e le strade della città eventi, masterclass, competizioni e la presenza di guest bartender di prim'ordine.

Il 9 settembre, con il **Secret opening party** organizzato in una location segreta, si è aperta la rassegna e Theresianer Gin si è trovato subito al centro delle mixology stations con il classico Gin Tonic e con Lighthouse 2, cocktail realizzato in abbinamento a Theresianer IPA. Il 10 settembre al **Martedì eataliano**, serata aperitivo e dj set negli ambienti di Eataly, il nostro Gin si è confermato una imprescindibile presenza della drink list, non solo durante la serata ma per tutta la settimana. Il Gin dagli aromi di luppolo, con note di mandarino, pompelmo e cardamomo è stato protagonista anche dell'esclusivo evento di degustazione dell'**11 settembre al Pier the Roof**, locale affacciato sul porto e location tra le più suggestive di Trieste.

TREVISO SUONA JAZZ FESTIVAL®

ARTE E CONVIVIALITÀ SU NOTE JAZZ

Anche quest'anno il "**Treviso Suona Jazz Festival**" ha visto partecipare con entusiasmo come main sponsor il Gruppo Hausbrandt.
Dal 22 al 26 maggio il ricco programma della manifestazione, giunta ormai alla decima edizione, ha visto susseguirsi momenti di intrattenimento e condivisione all'insegna della musica jazz, in diversi angoli della città.
Il **23 maggio Hausbrandt e Theresianer** hanno reso ancora più conviviale uno degli appuntamenti del Festival, offrendo in degustazione alcune delle proprie eccellenze.
Il caffè espresso **Hausbrandt è stato protagonista nel finale dell'evento "Cinema e Jazz - La principessa delle ostriche"** all'Auditorium Fondazione Benetton, esclusivo incontro in cui pianoforte, percussioni ed effetti sonori hanno affascinato il pubblico e reso ancora più magico l'incontro con l'indimenticabile gusto e il corpo morbido e rotondo di una tazzina di espresso.



PARTNER JAZZ & FOOD

TSJF 24

Infine, **Birra Theresianer ha accompagnato il finissage della Mostra**

"ALCHIMIA DELLA MATERIA"

in programma allo Spazio Lazzari. Sulle note di Francesca Bertazzo Hart e Beppe Pilotto, le birre Theresianer Premium Pils e le non filtrate IPA e Senza Glutine hanno conquistato e allietato il pubblico.

Cristina Bruniera
Sete, 2004

Scopri l'artista

Mostra
ALCHIMIA DELLA MATERIA

Enrico Marcato
Briccola piccola, 2023

Scopri l'artista

Mostra
ALCHIMIA DELLA MATERIA

Cristina Bruniera
Sete, 2004

Scopri l'artista

CONVEGNO AMPI: HAUSBRANDT CONSOLIDA IL SUO RAPPORTO CON L'ALTA PASTICCERIA ITALIANA

AMPI
ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

Dal 1993 l'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) è la massima espressione della pasticceria nazionale di livello superiore. Anche quest'anno Hausbrandt ha voluto consolidare un rapporto che abbina l'eccellenza del caffè a quella dei capolavori pasticceri, diventando **partner platinum dell'Associazione e sponsor del XXVIII Simposio Pubblico AMPI, in scena a Milano dal 5 al 7 ottobre.**
In questa prestigiosa occasione di incontro è stato analizzato il ruolo del pasticcere moderno, tra sviluppo imprenditoriale e tutela dell'artigianalità.

In quest'ottica, ben si inserisce la partnership di Hausbrandt, che condivide i valori fondanti dell'associazione e i temi trattati nel convegno.
Durante i giorni del simposio, il brand ha allietato tutti i partecipanti con il caffè in capsule Epica® nelle miscele Gourmet 100% Arabica, Espresso e Decaffeinato, nei momenti di break, in un corner appositamente allestito presso i Chiostri dell'Umanitaria a Milano.
Un'occasione importante, per Hausbrandt quanto per AMPI, per ribadire la volontà di valorizzare le eccellenze italiane nel food e beverage.

TIRAMISÙ WORLD CUP: IL CAFFÈ HAUSBRANDT DIVENTA PROTAGONISTA

Il caffè è indubbiamente l'ingrediente che non può mancare nella preparazione del famosissimo tiramisù, ancor più se siamo al cospetto dei migliori pasticceri amatoriali e alla celebre **Tiramisù World Cup, che ha coinvolto dall'11 al 13 ottobre nella città di Treviso, 400 concorrenti, 130 Giudici e decine di migliaia di visitatori**.
Anche nel 2024 Hausbrandt ha confermato la sua presenza come sponsor ufficiale sul tavolo di tutti i partecipanti, con **Moka 100% Arabica.** Oltre al caffè per creare le piccole grandi opere di golosità, sono stati donati a chi era in gara anche cappelli, un astuccio di capsule caffè Gourmet 100% Arabica ed un buono sconto per l'acquisto on-line.
In giuria presente anche Michela Furlan in qualità di giudice per il **premio Hausbrandt** che ha valutato le ricette dei semi-finalisti (per la ricetta originale) scegliendo la creazione che meglio riusciva ad esaltare il caffè. La concorrente scelta, Nadia Ceoldo, ha avuto accesso diretto alla finale e ha poi vinto il concorso per la ricetta originale. Oltre al prestigioso riconoscimento la brava artista del tiramisù ha portato a casa anche una confezione gift delle tazzine Fluid e la visita nella sede del Gruppo Hausbrandt, che ha ospitato anche la vincitrice della ricetta creativa, Isabella Bucciol.

Tra i partecipanti anche quattro colleghi di Hausbrandt, che non hanno resistito a mettere a frutto la loro conoscenza del caffè in una ricetta speciale come quella del tiramisù.

Particolarmente interessante, all'interno della manifestazione, **la Masterclass di Hausbrandt: "L'Italia in 25 Millilitri: Storia e tradizione del caffè espresso"**, un viaggio tra tradizione e innovazione, alla scoperta di ciò che rende unico il nostro modo di vivere e gustare il caffè. La masterclass, tenuta dal nostro formatore Ugo Ottolenghi, è stata ospitata nella Sala Borsa della Camera di Commercio di Treviso, sabato 12 ottobre.

Nella foto, Isabella Bucciol, vincitrice della ricetta creativa, assieme a Nadia Ceoldo che ha vinto il concorso per la ricetta originale.

HAUSBRANDT ALLA PORSCHE GREEN CUP 2024, TRA SPORT E PASSIONE PER I MOTORI

Eccellenza, piacere e condivisione sono tre suggestioni che uniscono idealmente un brand storico come Porsche ad un altro marchio storico come Hausbrandt.

Questa connessione è stata messa in pratica grazie alla **sponsorizzazione da parte di Hausbrandt della Porsche Green Cup 2024**. Il circuito è partito venerdì 22 Marzo dal Golf de Saint Donat e ha percorso gran parte d'Italia calcando i green dei migliori campi della penisola. L'ultima tappa è stata dal 17 al 19 Ottobre alle Terme di Saturnia Golf, tra uliveti e benessere, in uno dei più suggestivi campi da golf della Toscana. È proprio in questa cornice che Hausbrandt ha coccolato i partecipanti durante le sessioni di gioco, con le due speciali miscele scelte per l'occasione: **Espresso,** fragrante, avvolgente, ricco, con sapori di biscotto, nocciola, caramello e impreziosito da nobili accenni di spezie, e **Gourmet 100% Arabica** dall'aroma agrumato e caldi richiami alle spezie, con retrogusto di sentori di cacao amaro e amaretti, che regalano grande equilibrio di sensazioni, hanno allietato e catturato l'attenzione di giocatori e spettatori durante le giornate sul green. Hausbrandt ha accompagnato tutte le tappe di questo incredibile circuito, per rinfrancare il binomio con Porsche e condividerne i valori di sportività e convivialità.

EVENTI

Cantina Aperta

a San Martino

Col Sandago si mostra al pubblico

Sono i festeggiamenti di San Martino a fare da sfondo all'apertura straordinaria della cantina Col Sandago. Le porte della sede produttiva si sono aperte al pubblico **domenica 10 novembre**, dando l'opportunità di scoprire tutto il fascino dei vini prodotti dall'azienda, oltre che il cuore pulsante della produzione.

USCITA

COL SANDAGO
ROSÉ EXTRA BRUT

CHAMPAGNE
MARTIN ORSYN
BRUT
PREMIER CRU
ROSÉ

La meraviglia che ha accolto i visitatori non si ferma qui. Infatti Col Sandago, gioiello vitivinicolo situato nel cuore della D.O.C.G. del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ha affascinato i visitatori anche con un'esposizione di alcune significative opere del Presidente Martino Zanetti, perfetta scenografia di una giornata tra raffinatezza e scoperta del mondo Col Sandago.

Il programma della giornata è stato molto ricco: **le visite guidate in Cantina** hanno dato l'opportunità di scoprire tutta la filiera produttiva e di degustare come proposte gli spumanti D.O.C.G., il Wildbacher Brut Rosé V.S.Q. e la limited edition "Easy Art". La **Wildbacher Experience** ha permesso ai visitatori di vivere una masterclass dedicata al vitigno che a Col Sandago ha trovato un luogo di elezione: il Wildbacher, scoprendo la progettazione dei filari e i metodi per la vendemmia dei piccoli grappoli con acini compatti e poco polposi. Dopo averne svelato la storia, i partecipanti hanno assaggiato le massime espressioni del vitigno: il Metodo Classico V.S.Q Extra Brut, il Wildbacher I.G.T., il Wildbacher Brut Rosé V.S.Q., il "Dagoberthus" I.G.T. Veneto ed eccezionalmente un rosso d'annata.

Altra particolare e apprezzatissima avventura è stata la **Champagne Experience**, una masterclass guidata alla scoperta della raffinata nuova linea di Champagne Martin des Orsyn. Un vero e proprio viaggio di scoperta delle terre francesi della Champagne, tra i villaggi di Sermiers e Chamery, per conoscere l'unicità dell'antico metodo champenoise. In assaggio, durante la masterclass, i quattro Premier Cru Martin des Orsyn: Tradition – Brut 24 mesi, Rosé – Brut 30 mesi, Grande Réserve – Extra Brut 48 mesi e Vintage 2018 – Extra Brut 60 mesi per un'esperienza sensoriale unica.

Tante le proposte che hanno coinvolto e rapito i numerosi partecipanti, entusiasti di poter esperire nel profondo l'amore, la passione e la sapienza nella coltura e nella produzione di vini di eccellenza.

UN ANNO *di successi e riconoscimenti*

Il 2024 è stato un anno ricco di soddisfazioni per i brand del Gruppo H.TS,

che hanno saputo guadagnare prestigiosi riconoscimenti in termini qualitativi e di innovazione. Dal caffè Bio Arabica 100% di Hausbrandt al Gin Theresianer, dalle etichette Col Sandago alle eccellenze birraie Theresianer, molte delle proposte del Gruppo hanno saputo coinvolgere e conquistare i pubblici e le giurie di prestigiose manifestazioni italiane ed europee.

GUIDA CAMALEONTE *premia l'innovazione di Hausbrandt*

Il 2024 non poteva iniziare con maggiore soddisfazione per i brand del Gruppo, perché, proprio sul finire del 2023 è stato assegnato dalla **Guida del Camaleonte**, Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia che recensisce le migliori miscele e premia le torrefazioni italiane più meritevoli, il riconoscimento ***Award Torrefazione Eclletticità*** e **un importante riconoscimento alla miscela Bio 100% Arabica**.

I premi sono stati consegnati a gennaio durante la fiera Sigep, alla presenza di un pubblico di stakeholder, clienti e fornitori. Il riconoscimento destinato al Gruppo evidenzia, come affermano le parole della motivazione all'assegnazione, che H.TS ha

"la capacità di diversificare la propria offerta in termini di prodotto, dimostrando di poter eccellere in ambiti produttivi che esorbitano l'ambito caffeicolo, come quelli del vino, della birra e del gin".

Il tributo al caffè Bio 100% Arabica, invece, pone l'accento sulla qualità del caffè biologico realizzato da Hausbrandt, le cui bacche sono coltivate in piantagioni selezionate, nel pieno rispetto della natura e in conformità ai processi di lavorazione delle materie prime di origine biologica.

LA QUALITÀ COL SANDAGO *nel mondo*

I **Decanter World Wine Awards**, alla 21esima edizione, si confermano come punto di riferimento nelle competizioni enologiche internazionali. Con oltre 18.000 vini provenienti da tutto il mondo, anche quest'anno la manifestazione ha selezionato e premiato i migliori vini del panorama mondiale. Col Sandago ha ottenuto splendidi risultati: **due Medaglie di bronzo** (con 88 punti) per "Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry - annata 2022 e per "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut - annata 2022.

Decanter
World Wine
Awards

2024 Decanter WORLD WINE AWARDS 88 POINTS

CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

Falstaff Prosecco Trophy

Falstaff Sparkling Special

92 Punkte falstaff TASTING 2024 falstaff.com

CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry

UNDICI
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Dry

90 Punkte falstaff TASTING 2024 falstaff.com

COSTA DEI FALCHI
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto – Extra Brut

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

89 Punkte falstaff TASTING 2024 falstaff.com

ANTICO
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Brut Nature

Anche il **Falstaff Prosecco Trophy e il Falstaff Sparkling Special,** competizioni curate da Falstaff, rivista leader nel mondo enologico di lingua tedesca, hanno riconosciuto l'eccellenza delle proposte Col Sandago.
Il **Prosecco Trophy**, che riconosce le migliori denominazioni di Prosecco a livello europeo ha assegnato nella **categoria millesimo** 2022 ben 92 su 100 punti a "Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry e "Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Dry; "Vigna Del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut e "Costa Dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto – Extra Brut, si sono classificati con 90 punti. Nella **sezione Brut Nature** "Antico" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Brut Nature rifermentato in bottiglia annata 2021 ha guadagnato 89 punti.

Falstaff Sparkling Special

Falstaff Wein Guide Italien 2025

Il **Falstaff Sparkling Special**, che premia le migliori etichette di spumante, ha assegnato 92 punti sia a "Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry, sia a "Vigna Del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut.
Gli alti punteggi hanno permesso alle etichette Col Sandago di apparire nella classifica online del sito Falstaff sia in lingua tedesca che in lingua inglese, che raggruppa e promuove le migliori proposte europee.

Falstaff Wein Guide Italien 2025, infine, che seleziona le migliori aziende di vino italiano, ha assegnato 3 stelle alla cantina Col Sandago.

Non sono finiti i riconoscimenti ottenuti dalle etichette Col Sandago.
Il **WineHunter Award**, premio collegato al celebre Merano Wine Festival, ha riconosciuto un award *rosso a* Wildbacher Colli Trevigiani IGT 2018 e a Wildbacher Rosè VSQ, mentre il Wildbacher Metodo Classico VSQ 2018 ha ottenuto un award *gold*.

WineHunter Award

Wildbacher Colli Trevigiani IGT 2018

Wildbacher Rosè VSQ

Wildbacher Metodo Classico VSQ 2018

Premio Cerevisia:

Premio Eccellenza a Theresianer

Il 2024 ha confermato, nell'undicesima edizione, il **Premio Cerevisia** come il più importante concorso nazionale che valorizza e premia le migliori produzioni brassicole italiane. Tra le 140 etichette, provenienti da tutta Italia, ci sono state anche quelle Theresianer, che hanno saputo convincere giudici ed esperti.

Il **Premio Eccellenza, con podio assoluto e massimo punteggio, è andato a Bock**, birra non filtrata, a bassa fermentazione, ambrata carica, densa con un marcato carattere maltato. Il premio ottenuto dimostra la cura e l'attenzione del lavoro del team Theresianer, nella continua ricerca, nella scelta di materie prime eccellenti e nel mantenimento di un metodo e processo che unisce tradizione e innovazione. Questo riconoscimento conferma un trend positivo per Theresianer che già in chiusura 2023 aveva portato a casa un premio altrettanto prestigioso. All'**European Beer Star 2023**, infatti, l'etichetta **Premium Pils Theresianer è stata insignita della medaglia d'argento** di categoria durante la cerimonia di premiazione di Norimberga avvenuta alla BrauBeviale, fiera di riferimento per la produzione e commercializzazione di birra e bevande a livello europeo.

AMPOLLA D'ORO 2024

Menzione speciale a Theresianer Gin

La nuova edizione della **Guida di Spirito Autoctono**, ideata da Francesco Bruno Fadda, Lara De Luna e Federica Capobianco e giunta alla sua terza edizione, ha come obiettivo diffondere la cultura del buon bere, oltre che selezionare le migliori etichette d'Italia. La vincita della **speciale menzione Ampolla D'Oro da parte del nostro Gin Theresianer**, è per noi un grande orgoglio. Il Gin di casa ha convinto gli esperti non solo per la sua qualità ma anche per la rivalutazione del territorio e delle sue materie prime, per la cura artigianale con cui viene prodotto e per l'attenzione nell'impatto sull'ambiente.

Tanti risultati importanti che motivano tutti i brand del Gruppo a continuare con impegno e passione nella creazione di prodotti di elevata qualità, capaci di competere (e vincere) in contesti di rilevanza internazionale.

PREMIO INDUSTRIA FELIX, *per un 2024 che si conclude in grande stile*

Non poteva esserci una conclusione più felce, in questo 2024 ricco di soddisfazioni: Hausbrandt Trieste 1892 ha avuto l'onore di ricevere, per il secondo anno consecutivo, l'**Alta Onorificenza di Bilancio dell'autorevole Premio Industria Felix – L'Italia che compete**. Secondo l'analisi Cerved, il nostro Gruppo è stato riconosciuto come ***uno dei top player italiani del settore agroalimentare***, sia per le performance gestionali, sia per l'affidabilità finanziaria.
La cerimonia di premiazione, a cui ha presenziato con grande orgoglio la Dottoressa Arianna Zanetti, si è svolta il 12 dicembre a Milano, nella cornice di Palazzo Mezzanotte, sede di ELITE e di Borsa Italiana. Oltre a ringraziare il Comitato per il premio ricevuto, la Dottoressa Zanetti ha evidenziato che un riconoscimento così importante *"testimonia - per il secondo anno consecutivo - il solido posizionamento del Gruppo sul mercato. Grazie a una corretta gestione delle risorse e a un'illuminata visione del futuro siamo ogni giorno più competitivi pur in uno scenario globale in perenne evoluzione"*.
Il Premio Industria Felix, nato nel 1969, è uno dei più prestigiosi riconoscimenti italiani dedicati alle imprese, che mette in luce le eccellenze imprenditoriali e lo spirito di innovazione delle migliori aziende italiane.
È per questo che ne siamo particolarmente fieri, perché non è solo un sigillo sulla qualità del nostro *saper fare*, ma uno stimolo continuo per Hausbrandt e una spinta a proseguire sulla strada del successo e della ricerca dell'eccellenza.

Il Presidente Martino Zanetti ha espresso la propria gratitudine alla consegna del premio ribadendo la visione e la mission del Gruppo:

"Hausbrandt, con la sua lunga storia mitteleuropea, rappresenta un patrimonio di tradizione e qualità nel mondo del caffè. Siamo orgogliosi di essere un'azienda sana e ben gestita, con un solido posizionamento sul mercato. Guardiamo al futuro con grande ottimismo, forti dell'intenzione di consolidare la nostra presenza a livello internazionale e di continuare ad offrire ai nostri clienti prodotti di eccellenza".

Martino Zanetti

www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it
www.martindesorsyn.it

HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

THERESIANER
BIRRA ITALIANA
1766

COL SANDAGO

CHAMPAGNE
MARTIN PRORSYN