

# TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

## **A Coffee-time Moment**

Mélanges, formats, couleurs : une profusion de nouveautés chez Hausbrandt

## **Anniversaire Theresianer**

Un toast aux 25 ans de Theresianer, une idée devenue excellence

## **Easy Art**

Mousseaux à la hauteur de l'art

## **Ambassador**

Stars du goût pour les marques Hausbrandt

## **Prix et distinctions**

Un 2025 riche en satisfactions !

**année 16**  
**n° 19**





## Couverture

Martino Zanetti

Acrylique sur plaque de plexiglas  
2025



## TRADITION

c'est notre journal d'entreprise.  
Il raconte ce que nous faisons...  
révèle ce qui nous sommes.



« Les personnes représentent le véritable patrimoine de l'entreprise. »



Se sentir partie du Groupe, travailler avec fierté et partager des valeurs sont pour nous des piliers essentiels, reflet d'une Vision claire de l'avenir, profondément ancrée dans chacune de nos décisions d'entreprise.

Chez Hausbrandt, le **partage** est au cœur du travail quotidien : c'est ce qui rend possibles des résultats concrets et des succès durables, le miroir de notre engagement, de notre professionnalisme et de notre passion. Les personnes représentent le véritable patrimoine de l'entreprise : compétences, expérience et esprit d'équipe transforment les objectifs en réalisations et renforcent le lien avec la communauté dans laquelle nous opérons.

Ce qui compte vraiment, c'est la **qualité** de notre travail, qui est entendue comme l'attention portée aux processus, la fiabilité des solutions, le soin du détail et le respect des standards établis. Une qualité qui s'exprime chaque jour à travers le savoir-faire de nos techniciens, la spécialisation de nos collaborateurs et la solidité de notre organisation.

Le Groupe Hausbrandt, avec l'ensemble de ses marques, évolue dans une vision globale tournée vers l'**excellence**, où l'attention portée aux personnes, la responsabilité envers la communauté et la qualité des résultats avancent de concert.

Agir de manière responsable signifie contribuer au développement du territoire et construire, dans la durée, une réputation fondée sur la fiabilité, la cohérence et le respect.

Dans ce parcours, la culture représente pour nous une source d'inspiration et de **croissance**, capable d'apporter profondeur à notre manière de travailler et de concevoir l'avenir.

Tout au long de l'année 2025, rencontres, récits et temps de réflexion ont mis en lumière notre engagement, un chemin qui nous permet de regarder en arrière avec une grande satisfaction, mais surtout d'avancer avec confiance.

*André Zanetti* *Assunta Zanetti*

# Indice

---

**7**

**TARVISIUM PICTA**  
Plus de 1000 ans de couleur  
en héritage



---

**10**

**Gruppo Hausbrandt**  
Une nouvelle maison  
digitale pour le Groupe

---

**12**

**A Coffee -time Moment**  
Mélanges, formats, couleurs :  
une profusion de nouveautés  
chez Hausbrandt



---

**20**

**Bio 100 % Arabica,**  
un café bon à tous les  
niveaux



---

**26**

**Brésil, voyage aux racines**  
de la qualité

---

**29**

**Un toast aux 25 ans**  
de Theresianer, une idée  
devenue excellence



---

**32**

**Easy Art: mousseaux à la**  
hauteur de l'art

---

**34**

**Un nouveau récit en ligne**  
pour Col Sandago

## / NOËL

# 35

Toutes les nuances d'un Noël inoubliable



# 40

Theresianer, mille occasions de trinquer aux fêtes



## / PRIX

# 42

Un 2025 riche en satisfactions !

# 43

Premio Industria Felix : pour la troisième année parmi les meilleures entreprises italiennes

# 44

Espresso Capsula Epica® parmi les meilleurs cafés d'Italie

# 46

Toutes les médailles de Theresianer

# 50

Col Sandago séduit les plus grands guides et concours œnologiques



## / AMBASSADOR

# 54

Stars du goût pour les marques Hausbrandt



# 55

L'art de la pâtisserie de Salvatore De Riso

# 56

La créativité originale de Bruno Vanzan



---

**57** Rencontres d'excellences  
véniennes : Massimo  
Albanese et Hausbrandt

---

**58** Accords de saveurs avec  
Renato Bosco

---

**59** Roberto Rinaldini, la  
créativité au service de la  
formation



## / FOIRES

---

**60** SIGEP / Une scène  
d'excellence pour le Groupe  
Hausbrandt



---

**65** Projecteurs sur Theresianer  
au Beer & Food Attraction

---

**68** La redécouverte  
de la tradition à Vinitaly

---

**70** Martin des Orsyn à la  
Champagne Experience

## / ÉVÉNEMENTS

---

**71** Les marques du Groupe  
montent sur le devant de la  
scène

---

**72** Treviso Suona Jazz Festival  
Hausbrandt au service de  
la musique d'auteur

---

**73** Theresianer Gin à la Trieste  
Cocktail Week



---

**75** Les marques du groupe  
parmi les artistes de la  
pâtisserie italienne

---

**76** Tiramisù World Cup :  
le café Hausbrandt célèbre  
le dessert le plus célèbre au  
monde

---

---

**78** San Martino  
in Cantina







*Andrea Zucchi*



HAUSBRANDT  
TRIESTE 1892  
FOUNDATION

PARTNER



**HAUSBRANDT**  
TRIESTE 1892

# TARVISIUM PICTA

**“Oltre 1000 anni di colore in eredità”**



# L'art entre couleur, forme et pensée

Le Palazzo Sardone, siège de Banca Generali Private à Trévise, a accueilli du 1er février au 30 juin l'exposition **TARVISIUM PICTA – Plus de 1000 ans de couleur en héritage**, consacrée à **Martino Zanetti**.

De nombreuses œuvres inédites et installations, y compris de grand format, ont offert au public une immersion totale dans la poétique de l'artiste qui, s'inspirant de la philosophie néoplatonicienne, donne corps au projet « Nouveaux Philosophes », synthèse d'art, de philosophie et de Renaissance.

Placée sous l'égide de la Fondation Hausbrandt, l'exposition a été conçue par l'éclectique architecte Luciano Setten et a présenté un ensemble d'œuvres variées qui, à travers un usage intense et vibrant de la couleur, mettent en scène un flux harmonieux de lignes bathochromiques. « La peinture est une calligraphie chromatique unique et irrépétible, affirme l'artiste. Il est impossible d'imiter et de reproduire la couleur dans la même mesure ; avec toutes ses nuances, elle est inimitable comme la musique. »







*“La peinture est une calligraphie chromatique irrépétible.”*

*Martino Zanetti*

Telle une narration moderne de la Renaissance, l'exposition a été, pour ceux qui ont eu la chance de la découvrir, un **voyage entre couleur, forme et pensée**. Fidèle à l'éthique renaissante, Martino Zanetti a également choisi d'exposer ses œuvres à des fins caritatives.

À l'occasion de l'exposition se sont également tenus les **apéritifs sonores « I COLORI DELLA MUSICA / Les couleurs de la musique »**, organisés par **Asolo Musica**, au cours desquels harmonie et peinture se sont unies en une expérience sensorielle immersive.

Ces rendez-vous ont eux aussi été l'occasion de promouvoir une culture de la solidarité, en dédiant les quatre concerts à autant d'initiatives caritatives (ADVAR Assistenza Domiciliare Volontaria Alberto Rizzotti, LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, AISM Associazione Italiana Sclerosi Multipla et TREVISIO BULLS, équipe de hockey en fauteuil roulant).

Chaque événement a accueilli les invités avec l'intensité de l'Espresso Epica® Hausbrandt et d'élégants toasts accompagnés des cuvées Col Sandago.



GRUPPO  
HAUSBRANDT



DIGITAL

## Une nouvelle maison digitale pour le Groupe

Hausbrandt redéfinit son  
image en ligne.

Un point de rencontre essentiel et fonctionnel, une vitrine pensée pour **raconter au mieux l'histoire et l'offre des différentes marques**.  
Le nouveau site du Groupe Hausbrandt réunit **en un espace unique les valeurs, la vision, la mission et l'engagement** d'une équipe plurielle, composée de marques aux parcours distincts, mais tournées vers l'avenir avec unité et cohésion.





↓  
[gruppohausbrandt.it](http://gruppohausbrandt.it)

Ce qui ressort avec évidence, c'est la recherche constante de la qualité et la grande expertise dans les univers du café, du vin et de la bière. Le site se présente comme le lieu idéal pour mettre en lumière les piliers du système de production : l'excellence qui commence par la sélection des matières premières, les choix éthiques et l'engagement en faveur de la durabilité. Les partenariats y trouvent également leur place, offrant une présentation complète de toutes les activités de diffusion et de valorisation du Groupe.

Une vue d'ensemble sur **Hausbrandt**, **Theresianer**, **Col Sandago**, **Martin des Orsyn**, **Zerocinquanta**, **Theresianer Gin** permet d'embrasser toute la richesse de l'offre, tout en laissant à l'utilisateur la liberté d'approfondir sa

découverte sur les sites de chaque marque.

Le choix esthétique, épuré, fondé sur des aplats de couleur et des photographies recherchées, parvient à créer une image coordonnée et harmonieuse, tout en respectant l'identité propre de chaque marque. La fluidité de navigation et l'excellente ergonomie accueillent et guident l'utilisateur, qui peut explorer librement tous les contenus, de l'histoire du Groupe à ses valeurs, de la mission à l'innovation. Le site constitue également un point de départ vers les nombreuses activités et divisions qui composent Hausbrandt : de l'âme artistique de **Martino Zanetti** à l'**Académie HTS**, en passant par la **Fondation Hausbrandt**.

## Un logo pour rassembler

Afin de renforcer encore l'unité de la présentation du Groupe, les codes esthétiques du logo du **Groupe Hausbrandt** ont été redéfinis. Il se présente aujourd'hui dans un esprit résolument contemporain, tant dans le choix typographique que dans une palette chromatique essentielle.

**Un logo simple, institutionnel et solide, qui exprime pleinement sa capacité à réunir, sous une vision entrepreneuriale unique, des univers et des marques différentes.**



# Mélanges, formats, couleurs : une profusion de *Nouveautés* chez Hausbrandt

LES NOUVEAUTÉS  
DU GROUPE

12

|



a **C O F F E E** -time **M O M E N T**

*With Hausbrandt coffee, every moment is an emotion.*



2025 a été une année riche en nouveautés pour Caffè Hausbrandt, marquée par le lancement d'une vaste sélection de produits, de packagings et de formats inédits. « A Coffee-time Moment » est la campagne qui a inspiré l'évolution de l'offre vers de nouvelles expériences gustatives : un véritable fil rouge qui a raconté les nouveaux cafés et su séduire consommateurs, revendeurs et baristas.

La nouvelle ligne « A Coffee-time Moment » se décline en différents formats, des boîtes et briques classiques aux capsules et soft packs, et en mélanges aux caractéristiques uniques, capables de satisfaire les préférences individuelles et de s'adapter aux habitudes de chacun.

La communication dédiée aux nouveaux produits exprime la volonté d'accompagner les amateurs de Caffè Hausbrandt dans une expérience personnelle, capable d'enrichir chaque moment de la journée. Une façon de renouveler la proximité avec ceux qui

choisissent la marque au quotidien et de célébrer la beauté des gestes simples, en les transformant en instants de sens authentique.

L'étude du packaging met en valeur les caractéristiques clés des différents mélanges et évoque leurs profils sensoriels, guidant le consommateur dans le choix des moutures et des méthodes de préparation. Des teintes chaudes et enveloppantes, des lignes sinueuses, éveillent les sens avant même que l'odorat et le goût ne soient conquis par l'explosion d'arômes et de saveurs.



Moulu Soft Pack



Capsules Compatibles



Moulu et Grains



Haché sous vide



Trouvez-les ici





a DREAM

a DATE

a MOMENT

a HUG

a JOURNEY

an AWAKENING

Le café est une expérience qui évoque des sensations et des souvenirs ; c'est une façon de prendre le temps et de créer des liens.

## À chacun son rituel café

Les sélections « A Coffee-time Moment » racontent les multiples façons de vivre le café, de la première gorgée du matin aux pauses plus détendues de la journée. Chaque mélange révèle un profil sensoriel unique, décrit sur l'emballage afin d'accompagner le consommateur dans un choix éclairé, en parfaite harmonie avec son moment de plaisir quotidien.

**Capsules de café compatibles  
avec le système Nespresso®**

**Petits coffres au trésor d'arômes  
et de saveurs**



## Capsules : praticité et qualité en tasse

Les capsules compatibles sont proposées en cinq mélanges différents : **Colombia**, un voyage tropical et élégant issu d'une origine unique et de grains 100 % Arabica ; **Sublime**, raffiné et équilibré, aux arômes floraux avec des notes de fruits secs et de miel, 100 % Arabica ; **Intenso**, doux et enveloppant,

libérant des arômes de biscuit, de miel et de caramel, avec des notes de céréales et d'épices ; **Decaf**, doux et délicat, à l'arôme fruité avec des notes de chocolat et de biscuit, sans caféine ; et **Unico**, un précieux 100 % Arabica bio, aux notes d'agrumes et florales, certifié Fairtrade et proposé en capsules compostables.



## Le Sous-vide : la tradition du café

Les trois mélanges disponibles dans les briques classiques de 250 g répondent aux attentes d'une clientèle variée, aux goûts et préférences multiples. **Qualità Oro** est un café torréfié et moulu, doux, enveloppant et équilibré, à l'acidité légère et à l'arôme intense. **Qualità Rossa**, en revanche, offre un

corps rond, intense et affirmé, avec des notes de cacao, de biscuit et de fruits secs. **Delizia**, enfin, est un café crémeux et équilibré, d'intensité moyenne, à la structure ronde et corsée, avec des notes de cacao, de biscuit et de fruits secs.



↙  
Trouvez-les ici

a **C O F F E E** -time **M O M E N T**



## Boîtes : fraîcheur et goût toujours au sommet

Disponible aussi bien moulu (avec différentes moutures pour moka et machine espresso) qu'en grains, le café **Sublime**, proposé dans de pratiques boîtes en métal, est un mélange **100 % Arabica**, raffiné et équilibré, aux arômes floraux et aux notes de fruits secs et de miel. Il présente une intensité moyenne et une acidité équilibrée.

**Ground, Espresso and Beans**

# S U B L I M E

**100% ARABICA**

a **DATE**

SWEET AND UNFORGETTABLE

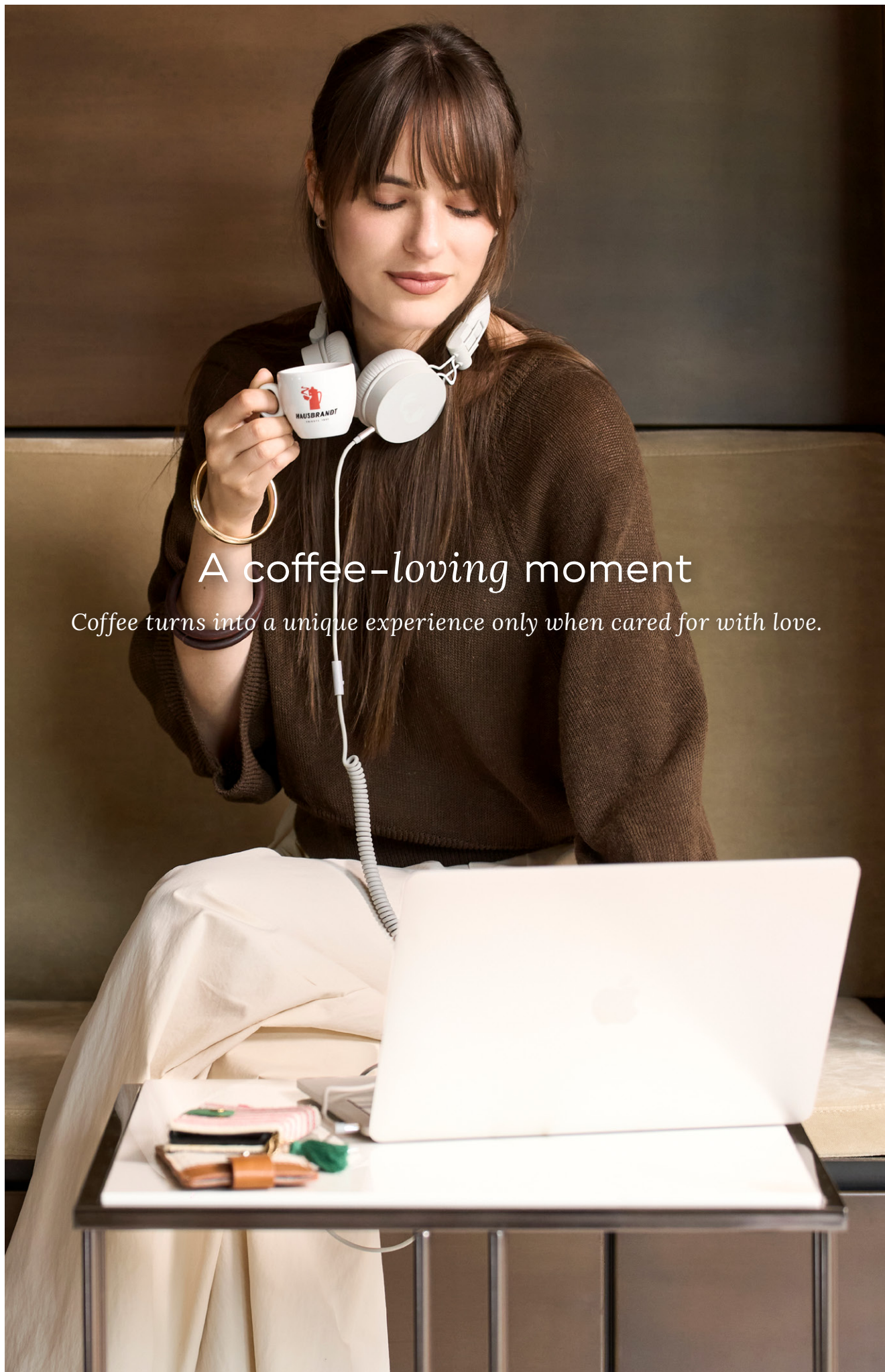


Trouvez-les ici



## A coffee-loving moment

*Coffee turns into a unique experience only when cared for with love.*





## Soft pack : un *Écrin* innovant d'arômes et de saveurs

Inspiré de la tradition du café professionnel, ce nouveau packaging exclusif est conçu pour sublimer et protéger les qualités du produit.



[Trouvez-les ici](#)





Une immersion  
dans la culture de  
l'extraction du café



CLIQUEZ ICI

Les paquets de 200 g, réalisés en matériau souple, sont dotés d'une valve de protection des arômes qui préserve la fraîcheur et l'intensité du café fraîchement torréfié et moulu.

Les différentes moutures permettent de choisir le mélange le plus adapté aux diverses méthodes de préparation, du moka au Chemex, du V60 à l'extraction espresso ou à la french press. Quatre mélanges exclusifs composent cette sélection, chacun avec sa personnalité

et son profil distinctif : **Espresso Crema**, corsé et puissant, est un mélange d'Arabica et de Robusta aux intenses arômes de pain grillé et aux notes de tabac et de fruits secs ; **Moka**, intense et persistant, évoque les biscuits tout juste sortis du four, avec des notes de chocolat et d'épices ; **Filter**, idéal pour les méthodes filtre ou la french press, offre un arôme équilibré et biscuité, avec des notes de miel et de fruits secs ; enfin **Decaf**, décaféiné doux et délicat, révèle un arôme fruité et des notes de chocolat.



De nouveaux formats  
et mélanges pour les  
cafés de *Spécialité*,  
en permanence



# ÈQUALITY

La sintesi perfetta tra etica e qualità.



*Bio*

100% ARABICA

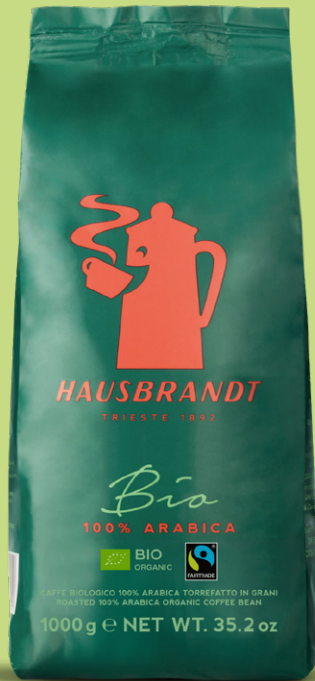
**Bio 100 %  
Arabica, un  
café bon  
à tous les  
niveaux**

Bio 100 % Arabica, désormais certifié Fairtrade, séduit un public toujours plus large par ses qualités gustatives et par son engagement en faveur de la durabilité et de l'éthique.





Bio 100 % Arabica Fairtrade s'impose ainsi comme un café « bon à tous les niveaux », tant par son impact environnemental et social que par ses qualités organoleptiques.



IT IDENTIFIES A CERTIFIED BRAND AIMED AT REDUCING THE ENVIRONMENTAL IMPACT OF BUSINESS ACTIVITIES



arôme sucré  
et arrière-goût  
intense



notes d'orange,  
de pêche  
et d'amande

Bio 100 % Arabica est un assemblage 100 % biologique qui a obtenu en 2025 la certification Fairtrade. Cette reconnaissance importante témoigne de **l'engagement de l'entreprise en faveur de matières premières et de processus de production respectueux de l'environnement**, ainsi que de sa volonté de promouvoir une culture fondée sur le respect et l'harmonie entre les personnes, le travail et la nature. Les grains qui composent ce café en grains torréfié proviennent de cultures gérées dans le plein respect de l'environnement, conformément aux exigences strictes de l'agriculture biologique. Devenir un café Fairtrade signifie également soutenir les producteurs

et faire le choix de l'équité, de l'égalité et de la durabilité.

Bio 100 % Arabica Fairtrade s'impose ainsi comme un café « bon à tous les niveaux », tant par son impact environnemental et social que par ses qualités organoleptiques.

À la tasse, il dévoile un **arôme doux** et une **finale intense**, avec une agréable **acidité rappelant l'orange, des notes de pêche et d'amande** perceptibles aussi bien en bouche qu'au nez. Un café de grande personnalité, qui allie une expérience sensorielle d'excellence à l'authenticité d'un produit durable.

La campagne publicitaire de Bio 100 % Arabica Fairtrade exprime parfaitement ces valeurs à travers le concept « **Equality** », un mot qui unit éthique et qualité et reflète clairement l'essence d'un produit d'exception.

## ÉQUALITY

The perfect synthesis  
between ethics and quality.





FAIRTRADE, DURABILITÉ,  
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DES PERSONNES

## L'engagement du Groupe Hausbrandt pour demain

Depuis toujours, Hausbrandt accorde une attention particulière aux territoires dans lesquels ses marques opèrent. Aujourd'hui, cette sensibilité s'inscrit dans une vision encore plus large, qui englobe les sites de production, les caféiculteurs fournisseurs de matières premières et, plus généralement, l'ensemble de la filière garantissant une qualité d'excellence. Dans cette perspective, le Groupe a déjà mis en place - ou est en train de développer - de nombreuses actions concrètes qu'il assume comme des engagements et des responsabilités, impliquant l'ensemble de ses activités.

### Les valeurs qui guident l'entreprise

Intégrité

Respect

Innovations

Culture de  
la Qualité

### ÉNERGIE PROPRE

Depuis 2017, le Groupe Hausbrandt utilise une **énergie propre et durable** grâce à son nouveau pôle logistique, qui accueille 634 panneaux photovoltaïques sur plus de 1 000 m<sup>2</sup>, ainsi qu'à des **approvisionnements en énergie 100 % italienne issue de sources renouvelables, certifiées**

**et garanties.** L'engagement en faveur de la réduction des émissions de CO<sub>2</sub> est constant.

Des choix qui vont au-delà de l'éthique et témoignent d'une volonté claire : limiter au maximum son impact afin de respecter l'environnement et les générations futures.



**Des valeurs  
qui durent,  
des choix  
qui respectent.**



## AMOUR DE LA NATURE

Les façons pour une marque d'exprimer son amour et son respect de la nature sont multiples, et Hausbrandt a entrepris ces dernières années de nombreuses actions en ce sens.

La conception du siège du Groupe a accordé une place centrale aux espaces verts, contribuant ainsi à valoriser le territoire environnant. Le projet a permis la création de **3 210 m<sup>2</sup> d'espaces verts avec plus de 90 arbres** de haute tige sur le site de production, et plus de **140 arbres** supplémentaires répartis sur **16 770 m<sup>2</sup>** dans le pôle logistique. Une véritable immersion dans la nature, qui représente près d'un cinquième de l'ensemble de la propriété.

Depuis 2010, un **Système Intégré de Gestion de la Qualité et de l'Environnement** garantit l'excellence et la sécurité tout au long de la chaîne, de la culture à la production du produit fini. Enfin, en 2025, l'obtention de la **certification Fairtrade pour le café Bio 100 % Arabica** confirme cette attention portée à la nature jusque dans les zones de production, à travers des programmes de formation dédiés aux cultivateurs engagés dans une agriculture durable.



**Be better.**

**ENVIRONMENTAL  
AND SOCIAL  
RESPONSIBILITY**





## GREEN AREAS

### Logistics hub

**16.770** mq

GREEN AREA

**140**

TALL TREES

### Production hub

**3.210** mq

GREEN AREA

**90**

TALL TREES

## ENERGIA ELETTRICA 100% DA FONTI RINNOVABILI

### Reduced CO<sub>2</sub> emissions



CLEAN ENERGY DOES NOT EMIT CO<sub>2</sub> INTO THE ATMOSPHERE

### Renewable energies



100% USE OF ENERGY FROM NATURE

### Photovoltaic systems



ENERGY FROM OWN PHOTOVOLTAIC PANELS

## SUSTAINABLE ENERGY

### Photovoltaic panels

since 2017

**1.000** mq

SURFACE

**634**

PHOTOVOLTAIC PANELS INSTALLED

**199** kw

ENERGY GENERATED

## PACKAGING



WHENEVER IS POSSIBLE WE PREFER USING PAPER SOURCED FROM RESPONSIBLY MANAGED FORESTS



A SELECTION OF COMPOSTABLE SERVICE MATERIALS



**-27,5%** PLASTIC IN COFFEE PACKAGING



WE PROMOTE COMPOSTABLE MATERIALS, SUCH AS THE NEW COMPOSTABLE ESE PODS, COMPOSTABLE COMPATIBLE (NESPRESSO) CAPSULES

## RÉDUIRE SON IMPACT

Prendre soin de l'environnement ne signifie pas seulement améliorer les espaces dans lesquels nous vivons, mais aussi faire des choix conscients et responsables dans les systèmes de production, en réduisant au minimum les déchets et les rebuts.

Ces dernières années, Hausbrandt a privilégié des **emballages recyclables et compostables**, limitant l'utilisation du plastique et, par conséquent, les émissions de carbone.

La nouvelle dosette ESE est, par exemple, entièrement compostable, et les emballages privilégient l'utilisation de papier certifié FSC, issu de **forêts gérées durablement** sur les plans environnemental, social et économique.

Prendre soin de l'environnement signifie faire des choix conscients et responsables dans les systèmes de production.



Le groupe Hausbrandt exprime son engagement en faveur du développement durable non seulement par le choix des matériaux ou des procédés de production, mais aussi par des pratiques culturelles qui créent un environnement de respect et d'harmonie entre les personnes, le travail et la nature.



**Sustainability,  
people and the  
environment.  
We care.**

## ÉTHIQUE ET RESPECT DU TRAVAIL

Depuis toujours attentif à la qualité de vie et de travail de ses collaborateurs, Hausbrandt a étendu, à partir de 2025, cet engagement aux producteurs de matières premières. La **certification Fairtrade de Bio 100 % Arabica** témoigne de l'attention portée par le Groupe aux conditions de travail et de vie des producteurs de café. Cela signifie non seulement équité et respect, mais aussi formation, pour une gestion plus saine et plus durable des cultures, dans le plein respect de l'environnement et des territoires.

Au sein des sites du Groupe, l'attention portée aux personnes se traduit par des

horaires flexibles favorisant un équilibre satisfaisant entre vie professionnelle et vie privée, des programmes de **formation continue** visant à développer les compétences professionnelles et personnelles, ainsi que par le **soutien à des associations et organisations caritatives**, afin de partager le bien-être au-delà de l'entreprise, avec l'ensemble de la communauté.



**THE FUTURE DOES NOT WAIT:  
WE BUILD IT TODAY.**



# Brésil, *Voyage* aux racines de la qualité

Offrir l'excellence à ses clients est depuis toujours l'un des objectifs fondamentaux de la proposition Hausbrandt, et connaître son produit en profondeur, le goûter et le vivre, est l'une des meilleures façons d'atteindre cet objectif. Approfondir la culture du café, expérimenter différentes variétés, toucher du doigt l'origine des essences : voilà les bases d'une production de qualité.



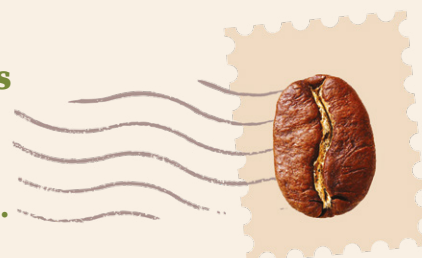




C'est dans cet esprit qu'est née **l'expérience au Brésil, un voyage de découverte, de culture et d'ouverture** à tout ce que signifie aimer et cultiver le meilleur café du monde. Une délégation du personnel Hausbrandt a passé deux semaines, au mois de juillet, dans les régions d'Espirito Santo, São Paulo et Minas Gerais, visitant certains des lieux clés de la production de café, de Santo do Pinhal à Vitória, de Varginha à Franca Alta Mogiana. Le voyage a commencé par les plantations, pour redécouvrir à la source la valeur d'une **culture lente et respectueuse du territoire** : couleurs et parfums d'une nature éclatante, mains qui travaillent et sélectionnent avec soin

les grains les plus fins, gestes et rythmes qui évoquent des traditions anciennes et qui garantissent aujourd'hui une approche durable et respectueuse du terroir. L'écoute et la connaissance, fondées sur les échanges avec les cultivateurs dans leur terre, ont été une expérience forte et enrichissante, permettant de partager des valeurs, d'inspirer des relations et des visions d'un avenir commun, malgré la distance géographique. Chaque dialogue a été une étape clé pour **approfondir l'origine et les caractéristiques des différentes variétés de café** ; chaque tasse dégustée reflète un lien authentique avec le territoire.

**Deux semaines, au mois de juillet, dans les régions d'Espirito Santo, São Paulo et Minas Gerais, visitant certains des lieux clés de la production de café, de Santo do Pinhal à Vitória, de Varginha à Franca Alta Mogiana.**







**2000** km  
parcourus

**7**  
plantations visitées

**6**  
fazendas

**430**  
tasses dégustées

La visite a permis de tester différentes variétés de Robusta et d'Arabica, de toucher du doigt les processus de sélection des grains, les moments de la récolte et l'étape attentive de séchage des cerises sur des lits africains traditionnels, dans des fazendas historiques immergées dans la nature. Plus de **2000 kilomètres parcourus**, **7 plantations visitées**, **6 fazendas**, et plus de **430 tasses dégustées** : autant d'occasions pour l'équipe Hausbrandt de découvrir et d'évaluer en avant-première le produit qui sera proposé lors de la prochaine saison, en s'immergeant non seulement dans ses

caractéristiques organoleptiques mais aussi dans sa culture la plus profonde. La dégustation a offert le privilège de se laisser envelopper par le parcours qui, de la plante à la tasse, accompagne les arômes, les notes et les nuances jusqu'aux amateurs de bon café, à des milliers de kilomètres de distance. Un véritable voyage sensoriel dans le goût et les valeurs que le rituel exprime : la capacité de vivre le temps pleinement, en cultivant avec amour les meilleures essences de café au monde, ou en savourant sa propre tasse fumante Hausbrandt.



Happy Beerthday



# THERESIANER

Un toast aux 25 ans de Theresianer,  
une idée devenue excellence

Une lanterne, un phare, un symbole de clairvoyance, un regard tourné vers l'avenir. Le logo Theresianer ne pouvait représenter de manière plus vivante l'image d'une idée née de l'esprit brillant de son fondateur, Martino Zanetti, qui, il y a 25 ans, souhaitait faire renaître la mémoire brassicole de Trieste. En 2000, à Nervesa della Battaglia, dans la province de Trévise, naît la marque Theresianer, dans la grande tradition brassicole de l'Europe centrale qui a connu à Trieste un passé glorieux.





Une lanterne,  
un phare,  
un regard tourné  
vers l'avenir.



l'intuition entrepreneuriale, et quelque peu romantique, de Martino Zanetti s'est concrétisée dans la création de bières de très haute qualité, issues de matières premières soigneusement sélectionnées et de processus de production rigoureux, fidèles au savoir-faire d'autrefois.



Un pari audacieux qui met un produit d'excellence à la disposition des amateurs les plus exigeants et qui, au fil de ces 25 années riches en succès commerciaux, a également su séduire les jurys des plus prestigieux concours internationaux.

En 2025, la **New York International Beer Competition** a décerné à la marque le titre de « **Italian Brewery of the Year** » ainsi que des **Médailles**

**d'Or** pour les **Premium Lager** et **Vienna** ; lors de la Brussels Beer Challenge 2024, la Vienna a remporté une **Médaille d'Or** et une **Médaille d'Argent**. Le Premio Eccellenza de Cerevisia 2024 pour la **Bock** et **Cerevisia 2025** pour la **Premium Pils** comptent également parmi les distinctions qui témoignent du succès des bières Theresianer à travers le monde.





## La « lente maturation » est l'un des secrets qui rendent les créations Theresianer uniques.

La « **lente maturation** » est l'un des secrets qui rendent les créations Theresianer uniques : eau d'une grande pureté, malt d'orge, houblons précieux et levures sélectionnées sont laissés libres d'exprimer pleinement leurs arômes et leurs saveurs, selon les rythmes naturels du brassage.

La prestigieuse **Certification Slow Brewing** atteste précisément de l'excellence de cette méthode

de production, respectueuse de la tradition et de l'éthique. Une certification renouvelée régulièrement par des audits périodiques, garantissant une approche responsable, fondée sur l'utilisation des meilleures matières premières et le respect des temps naturels de maturation et de brassage.



[theresianer.it](http://theresianer.it)



NOUVEAUTÉ

# EASY ART

by

*Martino Zanetti*

N

E

W

Easy Art: mousseaux  
à la hauteur de l'art

Easy Art incarne la rencontre parfaite entre  
l'amour de l'art et la passion pour l'œnologie.

Chaque année, ce vin mousseux en **édition  
limitée** signé **Col Sandago** se pare des œuvres  
vibrantes de **Martino Zanetti**, dans un projet  
qui célèbre la beauté et la créativité à travers  
un langage de goût, d'élégance et de couleur.



2

0

2

5



Des raisins blancs soigneusement sélectionnés donnent naissance à un **Spumante Brut raffiné et harmonieux**, pensé pour accompagner les moments les plus précieux : dîners de gala, célébrations, fêtes et instants d'exception s'enrichissent de magie et d'élégance grâce à ses bulles et à son style inimitable. Brillant, à la mousse fine et persistante, **Easy Art séduit par son bouquet fruité et sa bouche douce et équilibrée, idéale à l'apéritif comme tout au long du repas.**



« Lignes et touches de pinceau qui, avec une extrême aisance et légèreté, sont l'interprétation temporelle de notre être »

Martino Zanetti

**Chaque bouteille est un petit chef-d'œuvre, reproduisant les œuvres de Zanetti**, et peut être présentée dans un élégant étui argenté à ouverture frontale : **Easy Art devient ainsi le cadeau parfait pour les grandes occasions.**

Avec l'édition 2025, Easy Art bouscule les codes esthétiques les plus classiques du monde du vin et se transforme en un festival de couleurs, une explosion d'énergie et de vitalité, qui raconte la liberté d'expression et la puissance visuelle de l'art de Martino Zanetti. La palette vibrante associe un fond rose vif à des touches intenses d'orange éclatant, des éclats de bleu nuit et de vert bourgeon. Un flux chromatique fluide, qui exprime le mouvement et irradie de lumière.

**Plus qu'un simple vin mousseux, chaque bouteille d'Easy Art est un objet de collection**, symbole d'une beauté qui se déguste, se contemple et se vit. Un toast à la créativité, où chaque détail est pensé pour émouvoir.

L'arte  
di fare vino



Col Sandago è una cantina che nasce tra le splendide colline della zona del Conegliano Valdobbiadene DOCG, immersa nella cultura del vino e del Prosecco.

LA NOSTRA CANTINA

DIGITAL

## UN NOUVEAU RÉCIT EN LIGNE POUR COL SANDAGO

Là où l'art et le vin se rencontrent. Telle est la promesse qui ouvre la nouvelle image digitale de Col Sandago. Une déclaration ambitieuse et affirmée, qui plonge immédiatement l'utilisateur dans l'univers de valeurs de la marque. Le nouveau site de Col Sandago propose un véritable voyage au cœur de l'histoire de la marque et de son territoire, unis par **un fil indissoluble fait de tradition, de fondements et de vision**. L'art en est l'écrin : paysages qui deviennent tableaux, vins récompensés chaque année dans les concours œnologiques les plus prestigieux, soin apporté au design des étiquettes et des bouteilles qui parlent de beauté, de couleur et d'expériences sensorielles complètes.

La fluidité de navigation et les différents niveaux de lecture proposés font de ce site une vitrine moderne et efficace, capable de raconter avec justesse l'univers Col Sandago.

Une nouvelle image en  
ligne à célébrer... et à  
laquelle porter un toast!





NOËL  
2025

# Toutes les nuances d'un Noël inoubliable

pensée pour émouvoir. Douceurs de la tradition et créations innovantes, vins d'exception et bières en édition limitée, élégants coffrets cadeaux racontent la passion et le soin avec lesquels Hausbrandt signe depuis toujours ses propositions.

Une invitation à vivre la magie de cette période de partage sous le signe du goût, de l'élégance et de l'authenticité.

## Hausbrandt, le parfait équilibre entre innovation et tradition

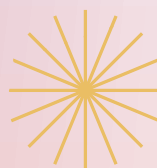
Que l'on choisisse de partager des instants de fête autour des douceurs traditionnelles ou de se laisser séduire par de nouvelles saveurs et des associations raffinées, Hausbrandt répond avec une large gamme de spécialités gourmandes, élaborées dans le respect d'un esprit artisanal et grâce à une sélection rigoureuse des meilleures matières premières.

Autant de propositions gourmandes à offrir et à s'offrir pour célébrer la période la plus magique de l'année sous le signe de la douceur et de l'excellence.

Cheers, goodies and  
**sharing:**  
the time for celebration  
has arrived.







## La nouveauté : **SOGNO DI CAFFÈ AI TRE CIOCCOLATI**

Parmi les nouveautés 2025, un coffret exclusif en carton aux nuances crépusculaires (de l'orange au bleu en passant par le violet) séduit le regard avant même de conquérir le palais. À l'intérieur se cache la véritable surprise : un gâteau intensément gourmand qui associe l'arôme profond du café **100 % Arabica Gourmet Columbus** à la volupté de trois chocolats, blanc, crémeux aux notes de vanille, au lait, doux et enveloppant et noir, intense et élégant. L'ensemble est sublimé par un glaçage croquant aux amandes et au café, et accompagné d'une irrésistible crème au café et aux amandes grillées, prête à l'emploi dans une élégante poche à douille. Une recette créée en exclusivité pour Hausbrandt par le **Maître pâtissier Salvatore De Riso** : un dessert parfumé, intense, aux saveurs exquises, réalisé avec un soin artisanal, parfait pour devenir un cadeau de Noël d'exception.

The **aroma of coffee**  
and the gentle sweetness of  
white chocolate, the unexpected  
magic of a flavor that envelops  
you like snowflakes.



La confirmation :  
**PANETTONE  
CIOCCOLATO BIANCO  
E CAFFÈ**



Autre création exclusive Hausbrandt confirmant son succès pour la saison 2025 : le **Panettone Cioccolato Bianco e Caffè**, qui marie la tradition du dessert de Noël par excellence à la puissance aromatique du **café Hausbrandt 100 % Arabica Gourmet**. Le chocolat blanc et la fraîcheur des écorces de citron confites créent un équilibre gustatif sublime, capable de séduire les palais les plus exigeants.





A special atmosphere,  
made of sparkling lights,  
people gathered and  
**sweetness:**  
here is the joy of  
moments and memories.



39

I

## Les grands classiques de la **TRADITION** selon Hausbrandt

Le trio des incontournables Hausbrandt se pare de ses habits de fête pour la saison 2025, afin de rendre le partage des desserts de Noël encore plus joyeux.

Le **Pandoro**, avec sa texture moelleuse et sa douceur délicate, surprend à chaque tranche par ses arômes subtils et séduit par son emballage constellé d'étoiles.

Le **Panettone Glassato** s'impose comme un hommage gourmand et équilibré à la tradition, avec ses fruits confits, ses raisins secs et son glaçage à la noisette, issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients.

Enfin, le **Panettone Specialità Delice**, véritable explosion d'arômes et de parfums, associe une pâte moelleuse à un glaçage friable à la noisette enrichi d'amandes et de grains de sucre. Les emballages de ces délices signés Hausbrandt brillent de nuances délicates et raffinées, rehaussées de détails dorés pour une touche d'exclusivité supplémentaire.



# THERESIANER, mille occasions de trinquer aux fêtes

Pour célébrer Noël 2025 et accueillir la nouvelle année, Theresianer ne propose pas seulement des mousseaux, mais des éditions spéciales pensées pour offrir de véritables moments de partage et de joie.



## WINTER Beer





# When **w i n t e r** whispers outside.

**Winter Beer** s'habille cette année de l'un des symboles les plus tendres de l'hiver : un ours brun coiffé d'un bonnet et d'une écharpe de laine, qui réchauffe le cœur et invite à la convivialité près du feu. Son précieux coffret de collection renferme une bière en édition limitée aux subtiles notes torréfiées et épicées, enrichies de parfums de fruits secs.



Autre confirmation appréciée de la gamme Thersianer, la **Birra delle Feste**, édition limitée au profil rond et généreux, au goût délicat et aux notes de fruits tropicaux et d'agrumes. À découvrir également dans un élégant coffret cadeau contenant quatre bouteilles, au design contemporain inspiré des cristaux de neige et des paysages immaculés.



PRIX ET  
DISTINCTIONS



**UN 2025**  
*riche en  
satisfactions !*



2025 est une année inoubliable pour les marques du Groupe, qui ont su séduire les jurys et remporter prix et reconnaissances dans les plus prestigieux concours et classements internationaux.

Hausbrandt, Col Sandago et Theresianer ont, une fois encore, démontré l'excellence de leurs produits et porté haut le savoir-faire italien à travers le monde.







## PRIX GROUPE

# PRIX INDUSTRIA FELIX, *pour la troisième année parmi les meilleures entreprises italiennes*

En 2025 également, pour la troisième année consécutive, Hausbrandt Trieste 1892 a eu l'honneur de **recevoir la Haute Distinction de Bilan du Prix Industria Felix – L'Italia che compete.**

Lors de la cérémonie de remise des prix, le 11 décembre à Milan au Palazzo Mezzanotte, l'entreprise a été reconnue comme l'une des meilleures sociétés italiennes pour ses performances de gestion et sa solidité financière dans le secteur agroalimentaire.

« Nous remercions le comité du Prix Industria Felix pour cette prestigieuse reconnaissance », a déclaré Arianna Zanetti, Présidente et CEO du Groupe. « Hausbrandt veut être une entreprise en croissance et en évolution continues, capable de germer, de fleurir et de créer de la valeur.

« Hausbrandt veut être une entreprise en croissance et en évolution continues, capable de germer, de fleurir et de créer de la valeur. »

Arianna Zanetti



Un présent qui valorise le chemin parcouru et ouvre des perspectives pour l'avenir. Nous voulons continuer à agir avec résilience dans un contexte mondial en perpétuelle mutation, afin de renforcer et de transmettre les valeurs fondamentales du Groupe. »

Ce prix constitue une reconnaissance importante pour la marque : il atteste que la voie empruntée est la bonne et que le parcours vers un avenir solide, ouvert aux marchés internationaux, est prometteur et durable.



# ESPRESSO CAPSULA EPICA®

*parmi les  
meilleurs  
cafés  
d'Italie*



**Le Guide des Cafés et Torréfacteurs d'Italie, édité par Gambero Rosso**, est l'une des références les plus reconnues pour valoriser les meilleures expressions du café italien. Dans l'édition 2025, **Espresso Hausbrandt en Capsula Epica®** a obtenu la distinction maximale : trois moulins, symbole d'excellence absolue.





**Espresso Hausbrandt en Capsula Epica®** a obtenu la distinction maximale : trois moulins, symbole d'excellence absolue.

Ce résultat est le fruit d'un rigoureux travail de sélection mené par un jury de dégustateurs professionnels, appelés à analyser des milliers de références à travers des dégustations à l'aveugle. Les produits sont évalués selon des protocoles stricts afin de garantir impartialité et cohérence, et répartis en quatre catégories de préparation : espresso, moka, filtre et monodose. Cette méthode fait de ce guide un outil fiable et reconnu également au niveau international. Dirigée par Andrej Godina et Mauro Illiano, la publication est née avec l'objectif de diffuser la culture du café de qualité et de mettre en lumière le travail des torréfacteurs qui investissent

dans la recherche, la compétence et la continuité de production, contribuant ainsi au développement de l'ensemble du secteur.

Une reconnaissance majeure pour Hausbrandt, qui confirme une fois de plus son orientation vers l'excellence et sa capacité à interpréter le café dans un équilibre harmonieux entre tradition et innovation.



# *Toutes les médailles de Theresianer*

Les bières Theresianer ont une nouvelle fois démontré leur valeur et leur capacité à séduire le public, en obtenant de nombreuses récompenses dans les plus importantes compétitions internationales.







Theresianer Premium Lager  
Theresianer Vienna



Theresianer Wit  
Theresianer Premium Pils  
Theresianer Bock



Theresianer Strong Ale



## New York International Beer Competition

La **New York International Beer Competition**, concours international dont le jury est composé de professionnels du secteur, a réservé de grandes satisfactions à Theresianer lors de l'édition d'avril 2025.

Le jury a décerné deux **médailles d'or** à **Theresianer Premium Lager** et **Theresianer Vienna**, avec 95 points chacune, ainsi que trois **médailles d'argent** à **Theresianer Wit**, **Theresianer Premium Pils** et **Theresianer Bock** (93 points chacune), et une **médaille de bronze** à **Theresianer Strong Ale** (91 points). La marque a également reçu le prestigieux titre **Italian Brewery of the Year**, confirmant la qualité reconnue de ses bières et sa capacité à s'imposer parmi les meilleures expressions de l'art brassicole italien.

## Prix Cerevisia 2025



**Theresianer Premium Pils** a aussi été l'une des vedettes du **Premio Cerevisia 2025**, festival dédié à la valorisation de la qualité de la production brassicole italienne sur le marché mondial. Dans la catégorie « **Pilsner et sous-styles** », **elle a été la bière qui a le plus convaincu le jury** pour sa typicité, son plaisir de dégustation et son respect du style de référence. Une distinction qui raconte une histoire de passion, de soin et de vision, et qui met en lumière une production méticuleuse et une recherche constante de matières premières d'excellence.



## Brussels Beer Challenge



La **Brussels Beer Challenge** a également été source de grandes satisfactions pour Theresianer, qui a su séduire les jurys de l'une des compétitions les plus prestigieuses de la scène internationale. Dans un contexte d'évaluation particulièrement exigeant, avec des dégustations à l'aveugle menées par des experts du monde entier et des critères d'excellence très stricts, et face à plus de 1 800 bières en compétition, **Theresianer Vienna** s'est distinguée en remportant la **Médaille de Bronze**. Son profil unique, ses notes élégantes de malt torréfié et sa robe ambrée intense expriment parfaitement son équilibre stylistique, révélant tout son caractère et son profond attachement à la tradition





PRIX  
COL SANDAGO

**COL SANDAGO**  
**SÉDUIT**  
*les plus grands*  
*guides et concours*  
*œnologiques*

Cette année encore, certaines cuvées Col Sandago ont été sélectionnées parmi les meilleurs vins italiens et intégrées aux guides les plus prestigieux destinés aux passionnés comme aux professionnels. Le soin et la passion consacrés à la culture de la vigne, l'art d'une vinification fidèle à la tradition et la recherche constante de la qualité ont donné naissance à des vins capables de conquérir les palais des dégustateurs les plus exigeants.



## Falstaff Prosecco Trophy

## Falstaff Sparkling Special

Le magazine de vin et de gastronomie **Falstaff**, l'une des publications les plus importantes et les plus influentes en Autriche, en Allemagne et en Suisse, constitue une référence pour les professionnels et amateurs d'œnologie. Figurer dans ses sélections est donc un véritable honneur pour Col Sandago et une confirmation du travail continu mené à la recherche de l'excellence.

Pour le **Prosecco Trophy 2025**, "Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Extra Brut et "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Brut ont obtenu 91 points sur 100 ; "Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Dry – Rive di Collalto a décroché 89 points sur 100.

Dans la catégorie **Sparkling**, "Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Extra Brut a obtenu 91 points, tandis que Wildbacher Metodo Classico VSQ – Extra Brut millésime 2019 a atteint 90 points. Enfin, la cave Col Sandago a été mentionnée comme référence dans le **Guide Italie 2026**, se voyant attribuer **trois étoiles**.



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

**VIGNA DEL CUC**  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG  
- Brut



**WILDBACHER**  
Metodo Classico VSQ  
- Extra Brut



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







## 5StarWines - the Book



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

Le recueil **5StarWines - the Book**, sélection d'excellences du territoire italien éditée par Veronafiere et présentée à l'approche de Vinitaly, a lui aussi mis à l'honneur certaines des meilleures étiquettes Col Sandago. Plus de deux mille vins ont été dégustés pendant trois jours par un jury international d'experts et seuls les meilleurs ont été retenus dans cette prestigieuse publication. Les cuvées

Col Sandago ont obtenu d'excellents résultats : **"Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut - Rive di Collalto** avec 90 points sur 100, et **Colli Trevigiani IGT "Wildbacher" 2018** avec 86 points sur 100.



Une fierté particulière accompagne la mention d'un véritable joyau de Col Sandago dans le **Guide d'Or I Vini Veronelli 2026**, l'une des publications les plus autoritaires de l'œnologie italienne. Un panel d'experts attribue les notes selon des critères de cohérence, de qualité et d'identité. C'est pourquoi la **mention spéciale accordée au Wildbacher IGT** par Gianluigi Brozzoni, rédacteur du guide depuis 1997, est source d'une grande satisfaction. Ses mots élogieux ont accompagné l'attribution de 90 points sur 100 au **"Wildbacher" IGT Colli Trevigiani**. Ce résultat confirme un pari réussi de Martino Zanetti, qui a confié à des agronomes expérimentés un cépage ancien originaire de Styrie, promis à l'oubli, pour lui insuffler une nouvelle vitalité et révéler toute son excellence grâce à une conception minutieuse des rangs, des vendanges manuelles et des processus de vinification respectueux et traditionnels. Le résultat est un vin qui séduit dès la première gorgée.

## Guida Oro I Vini di Veronelli 2026

De nombreux autres vins ont été primés par cette publication : **"Camoï" IGT Colli Trevigiani** (90 points), **"Wildbacher Metodo Classico" VSQ - Extra Brut** (89 points), **"Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Extra Brut** (87 points), **"Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut** (86 points), **"Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Dry** (85 points), **"Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry** (85 points), **"Wildbacher Brut Rosé" - VSQ** (85 points).





## Stars du *Gout* pour les marques Hausbrandt

Les collaborations avec certains des plus grands représentants des secteurs food & beverage en Italie se poursuivent également en 2025. À travers des événements et des initiatives de diffusion culturelle, ils ont été les porte-parole des marques du Groupe. Ces partenariats concrétisent la volonté de Hausbrandt de s'associer aux excellences italiennes dans une dynamique constante de recherche et d'expérimentation. Ils confirment aussi que les produits des marques du Groupe garantissent des standards qualitatifs élevés et sont choisis par les plus grands experts de la tradition œnogastronomique italienne pour leurs créations.



# L'art de la pâtisserie de Salvatore De Riso



**Partenaire historique et ambassadeur, le Maître pâtissier Salvatore De Riso** est pour Hausbrandt une référence et une source d'inspiration constante.

Cette année encore, la recette de la special edition des douceurs de Noël Hausbrandt, *Sogno di Caffè ai 3 cioccolati*, porte sa signature, et il a été le protagoniste de **cooking shows originaux** lors des plus importantes manifestations du Groupe. Par ailleurs, le Maître Sal De Riso est l'un des piliers de la **collaboration avec l'AMPI** - Associazione dei Maestri Pasticceri Italiani, dont il est Président. Une alliance renouvelée chaque année, qui témoigne d'une passion partagée pour la recherche de la qualité et le respect de la tradition.

## La créativité originale de Bruno Vanzan



Associer conceptuellement le café et l'art du bartender n'est pas toujours évident, mais dans la figure iconique du barman et Flair World Champion Bruno Vanzan, ces deux univers se fondent dans un mélange gagnant de créativité, d'innovation et d'expérience.

**Partenaire et ambassadeur** du Groupe depuis de nombreuses années, il incarne avec éclat l'esprit de recherche de Hausbrandt, porté également par l'activité de la **Bruno Vanzan Academy**. L'école de formation, inaugurée en 2025 au cœur de Milan, est un pôle d'excellence dédié à l'art de la mixologie, offrant un parcours de formation de haut niveau pour mixologues, baristas et managers du secteur beverage.

Les nombreuses participations de **Bruno Vanzan à des salons et événements prennent la forme de véritables shows** qui mettent en lumière les produits des marques du Groupe. Lors du Sigep 2025, par exemple, il a revisité avec succès le grand classique Espresso Martini, élaboré avec le café Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica : un cocktail signature qui ne laisse jamais indifférent.



## Rencontres d'excellences vénitiennes :

*Massimo  
Albanese*  
et Hausbrandt



Le Maître pâtissier **Massimo Albanese**, associé et trait d'union dans la collaboration avec l'AMPI, se confirme comme un **ambassadeur d'excellence dans la valorisation des spécialités vénitiennes**.

Au-delà de ses deux boutiques situées au cœur de Trévise, à proximité du siège du Groupe, Albanese est reconnu en Italie et dans le monde comme l'un des plus grands interprètes de l'art du tiramisù parfait, pour lequel il utilise les précieuses essences Hausbrandt.

En 2021, il a remporté le prestigieux Premio Cucchiario di Cristallo et le Tiramisù di Treviso à la Tiramisù World Cup, couronnant un parcours d'excellence déjà salué par les titres de « Meilleur Panettone de Vénétie » en 2010 et de « Meilleure Focaccia de Vénétie » en 2016, des distinctions qui racontent une passion authentique et un talent capable de marquer durablement.

## Accords de saveurs avec Renato Basca



Le **partenariat** se poursuit avec **le prince des pâtes levées, Renato Basca**, qui, grâce à des expérimentations créatives, des accords surprenants et des recettes audacieuses, parvient à créer des associations originales entre produits de boulangerie, douceurs sucrées et salées, et les bières Theresianer et Zerocinquanta.

Lors de son intervention **au Sigep 2025** « Pane, Panettone e Parole » il a présenté une recette double crunch à la mortadelle et aux pistaches, sublimée par l'accord avec la Theresianer IPA, ainsi qu'un panettone spécial rendu unique par une crème de zabaione à la Theresianer Birra delle Feste. Deux propositions créatives qui témoignent d'une parfaite harmonie entre produits d'excellence.



# Roberto Rinaldini

## la créativité au service de la formation



Figure majeure de la pâtisserie, Maître chocolatier et champion du monde de glacerie, le **Maître Roberto Rinaldini a été une référence pour les activités de formation** destinées aux clients du Groupe.

La recherche partagée de l'excellence, le respect de la tradition et de l'approche artisanale, l'attention portée aux matières premières et l'innovation dans les techniques de transformation font de lui le partenaire idéal pour structurer une offre de formation complète et approfondie, capable de former les baristas avec une vision globale du monde de la production et du

service. Pour le Groupe, Rinaldini est également une ressource précieuse dans la formation du management, grâce à sa **vaste expérience et à son intérêt constant pour l'étude des tendances** du monde food & beverage. Un exemple de cette expertise plurielle est l'**événement de formation** organisé en mai dans la salle de formation du siège, consacré au **thème de la durabilité**. La rencontre a abordé le sujet sous différents angles : la durabilité dans les établissements, pour ce qui concerne l'efficacité énergétique, le choix de matériaux écologiques et l'organisation des espaces de travail dans la phase de production (sélection responsable des matières premières et gestion des déchets), pour conclure sur une vision de la responsabilité comme approche partagée au sein des équipes.

« Nous vivons et voyageons à travers la couleur. La couleur accompagne notre chemin. Lignes et coups de pinceau qui, avec légèreté et naturel, sont l'interprétation temporelle de notre être. »

*Martino Zanetti*

FOIRES  
2025



## UNE SCÈNE D'EXCELLENCE POUR LE GROUPE HAUSBRANDT

Cette année encore, le Groupe Hausbrandt a été l'un des grands protagonistes de la **46<sup>e</sup> édition du SigeP, le Salon International dédié à la glace, à la pâtisserie, à la boulangerie artisanale et au café**. Du 18 au 22 janvier, au Parc des Expositions de Rimini, le Groupe Hausbrandt a présenté en avant-première la nouvelle ligne « **A Coffee-time Moment** », mettant en lumière des produits et des packagings innovants au sein d'un stand coloré et accueillant, où l'art de Martino Zanetti était le véritable protagoniste et l'interprète de l'esprit du Groupe.



Des corners et espaces dédiés aux excellences du Groupe ont accueilli partenaires et visiteurs ; événements exclusifs, masterclasses et show-cookings ont rythmé les journées, captivant le public.

Sal De Riso, Maître Pâtissier, Bruno Vanzan, Barman et Flair World Champion, Roberto Rinaldini, Pastry Chef, et Renato Bosco, spécialiste des pâtes levées, ont été les invités d'exception qui ont su émouvoir par leurs créations et raconter l'art du goût sous toutes ses formes.

SIGEP

61

I

# DAY 1

## CHEF RENATO BOSCO

« **Pane, Panettone e Parole** » a été le show du Chef Renato Bosco, présenté le premier jour du salon, avec une double création crunch à la mortadelle et aux pistaches, sublimée par l'accord avec la Theresianer IPA, ainsi qu'un panettone spécial, rendu unique par une crème de zabaione à la Theresianer Birra delle Feste.



SIGEP

# DAY 2

## MAESTRO PASTICCERE SALVATORE DE RISO



Le deuxième jour, la scène a accueilli le Pastry Chef et Président de l'AMPI, Sal De Riso, qui a enchanté les invités avec la préparation d'un cake gourmand aux noix et au café, sublimé par un crémeux au mascarpone et une sauce au zabaione, mettant en valeur les notes aromatiques du mélange Hausbrandt Gourmet Columbus 100 % Arabica.







# DAY 3

**MIXOLOGIST  
BRUNO  
VANZAN**

Le troisième jour, le barman et Flair World Champion Bruno Vanzan a animé la scène en réinterprétant avec créativité un grand classique : l'Espresso Martini revisité, élaboré avec le café Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica.







# DAY 4

**PASTRY CHEF  
ROBERTO  
RINALDINI**

Pour conclure la kermesse, le Pastry Chef Roberto Rinaldini a présenté un mini-éclair garni, dessert croustillant au cœur de caramel mou au café et crème légère au café Academia, avant d'animer un workshop très intéressant dédié aux secrets de la pâtisserie.



BEER & FOOD  
ATTRACTION

*Projecteurs sur  
Theresianer  
au Beer & Food  
Attraction*



**BEER & FOOD  
ATTRACTION**



Une atmosphère urbaine et métropolitaine, des détails « green » et une forte image institutionnelle ont caractérisé la présence de Theresianer au **Beer & Food Attraction 2025**. Le brand y a su impliquer un public de passionnés et de professionnels grâce à un stand pensé pour amplifier et rendre unique l'expérience sensorielle de dégustation.





*Bières, boissons, food  
et tendances dédiées au  
canal Out of Home*



Du **16 au 18 février à la Foire de Rimini**, Theresianer s'est confirmé parmi les protagonistes de l'événement qui réunit l'offre la plus complète de bières, boissons, food et tendances dédiées au canal Out of Home.

Parmi les nouveautés mises en avant, le format Mezzo Litro, dédié à la restauration et conçu pour les bières masterpiece non filtrées : Premium Pils, Wit, India

Pale Ale et Bock. Également sous les projecteurs, les formats 0,33, la bière pression et la ligne Zerocinquanta, avec les bières originales Guglielmo, Amleto et Cordelia, à l'esprit pur et authentique. Theresianer Gin a lui aussi trouvé sa place, mettant en lumière les caractéristiques uniques d'un distillat de haute qualité, qui unit tradition brassicole et tendances contemporaines de la mixologie.





LA REDÉCOUVERTE  
DE LA TRADITION  
À VINITALY



Le lien entre la ville de Vérone et le vin est une véritable histoire d'amour, devenue au fil des ans un rendez-vous incontournable, capable de raconter au monde entier l'excellence de l'œnologie italienne.



Lors de cette édition **2025 de Vinitaly, du 6 au 9 avril**, Col Sandago et Martin des Orsyn ont révélé leurs identités distinctives, racontant le style et l'âme de deux territoires d'exception : les Collines du Prosecco de Conegliano et Valdobbiadene, classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, et les Montagnes de Reims, cœur de la Champagne entre Reims et Épernay. La présence au salon a également été l'occasion de présenter et d'approfondir **l'histoire et l'identité du Wildbacher de Col Sandago**.

De la redécouverte d'anciens céps sur le domaine du Président Martino Zanetti est né ce projet ambitieux, visant à valoriser un cépage aux racines anciennes. Grâce au travail d'agronomes experts, à des vendanges exclusivement manuelles, à un élevage en fûts de chêne pendant 24 à 30 mois puis en bouteille durant 12 mois, naissent des vins d'exception, au

caractère distinctif et d'une rare pureté. Wildbacher est un cépage de la région de Trévise à la longue histoire, donnant naissance à des vins aux multiples expressions : les notes douces et séduisantes du Dagobertus Passito, l'élégance du Rosso en pureté, la fraîcheur d'un Chardonnay harmonieux et floral, jusqu'à un Metodo Classico d'une grande persistance. Les journalistes ayant visité le stand ont particulièrement apprécié les caractéristiques du Wildbacher, ainsi que celles du Champagne. De nombreuses propositions différentes, accueillies avec enthousiasme par le public, mais unies par des racines communes : la quête de la qualité et l'amour de la terre qui, lorsqu'elle est respectée et cultivée avec passion, offre des fruits d'excellence, matière première de créations œnologiques qui laissent leur empreinte.





CHAMPAGNE  
EXPERIENCE



Nouveau lieu pour la Champagne Experience, rendez-vous de référence pour tous les passionnés des bulles françaises.

## Martin des Orsyn à la Champagne Experience

Les **5 et 6 octobre** s'est tenue la **huitième édition de l'événement dédié au Champagne**, cette année à BolognaFiere, réunissant producteurs, maisons, vignerons et professionnels du secteur.

Martin des Orsyn a renouvelé son engagement dans la promotion d'une culture du Champagne authentique, consciente et de qualité, avec un espace d'exposition dédié pour rencontrer distributeurs et passionnés. La manifestation a été l'occasion idéale pour présenter ses cuvées, en valoriser l'identité et raconter, à travers les dégustations et l'immersion dans l'univers de la marque, le territoire des vallées entre Reims et Épernay, berceau et cœur d'un Champagne d'Auteur.







Un fil conducteur traverse toute l'histoire du Groupe Hausbrandt : le plaisir de la rencontre, la beauté partagée, l'art qui dialogue avec son territoire.

# Les marques du Groupe montent sur le devant de la *Scène*

Depuis toujours, le Groupe soutient avec enthousiasme les initiatives artistiques et culturelles qui font vibrer le pays, y reconnaissant ce même esprit de passion et de recherche qui l'anime au quotidien.

En 2025 également, cette vocation s'est traduite par une présence vivante et concrète : les marques du Groupe Hausbrandt ont été partenaires et actrices d'événements d'exception, des rendez-vous culturels et de divertissement capables de réunir personnes, lieux et émotions en une seule et même expérience de valeur.



L'alliance entre sonorités et saveurs est désormais une signature chère à la marque. Cette année encore, elle s'est illustrée à travers le soutien du Groupe Hausbrandt à la **XIe édition du Treviso Suona Jazz Festival**.

## HAUSBRANDT AU SERVICE DE LA MUSIQUE D'AUTEUR

Organisé dans la ville de Trévise du **17 au 25 mai 2025**, l'événement a représenté une occasion privilégiée de mettre en lumière le territoire, la culture et l'art.

En tant que *main sponsor*, Hausbrandt et Theresianer ont accompagné plusieurs des temps forts du festival : le 21 mai, à l'Auditorium S. Artemio, l'Espresso en capsules Epica Hausbrandt a sublimé l'accueil des invités et des artistes, dans le backstage comme dans le foyer, lors du concert

de la pianiste et chanteuse Francesca Tandoi et du saxophoniste ténor Max Ionata ; le 22 mai, dans le cadre évocateur de l'église Santa Caterina, les bières non filtrées Theresianer Mezzo Litro ont rendu encore plus unique la projection du film « Safety Last! » de Harold Lloyd.

Des instants de beauté qui ont uni la passion pour la musique et l'art à l'amour du partage, dans une atmosphère chaleureuse, conviviale et détendue.



## THERESIANER GIN À LA TRIESTE COCKTAIL WEEK

Pour la troisième année consécutive, Theresianer Gin a été Premium Sponsor de la **Trieste Cocktail Week**, qui s'est tenue du 7 au 14 septembre 2025, confirmant ainsi l'engagement de la marque dans la promotion de la culture de la mixologie de qualité.







Pour la troisième année consécutive, Theresianer Gin a été Premium Sponsor de la **Trieste Cocktail Week, qui s'est tenue du 7 au 14 septembre 2025**, confirmant ainsi l'engagement de la marque dans la promotion de la culture de la mixologie de qualité. Pendant une semaine, plus de 25 établissements — bars, restaurants et cafés historiques de Trieste — ont proposé un riche programme d'événements : de **l'opening party au PuroBeach**, dans le splendide cadre de Tivoli Porto Piccolo, où Theresianer Gin était à l'honneur au sein des mixology stations avec ses interprétations du Gin Tonic et du Negroni, jusqu'à **l'apéritif et DJ set chez Eataly Trieste**, où des cocktails innovants spécialement créés pour l'occasion ont rendu hommage aux caractéristiques de Theresianer Gin.

Lors du spin-off de la manifestation, a également été proposée cette année la **Semaine du Negroni Triestino**, et le **jeudi 25 septembre**, Theresianer Gin a été le protagoniste absolu d'une **soirée spéciale organisée à La Muta**, établissement historique au cœur de la ville. Dans ce lieu,

les invités ont pu déguster et apprécier les qualités aromatiques et distinctives du gin à travers quatre cocktails originaux créés pour l'occasion : Theresianer Tonic, Negroni Theresiano, Bellini 3.0 et Fake Island.

De nombreuses occasions de raconter Theresianer Gin dans toute son identité et sa polyvalence, notamment à travers des masterclasses avec des experts du secteur et des compétitions entre les meilleurs bartenders, dans un contexte urbain dynamique et toujours plus attentif à la culture d'une consommation responsable et de qualité.







## LES MARQUES DU GROUPE PARMI LES ARTISTES DE LA PATISSERIE ITALIENNE



Cette année encore, le Gruppo Hausbrandt a été un important point de référence lors du **XXIXe Symposium public de l'AMPI** – Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Les **5 et 6 octobre à Milan** s'est tenu le rendez-vous annuel de l'élite des Maîtres Pâtisiers, qui célèbre l'excellence de la pâtisserie italienne à travers le dialogue, l'échange et l'expérimentation.

Pour ouvrir la rencontre, « Nobile Dolcezza » : une table impériale de 20 mètres présentant pas moins de 100 desserts régionaux italiens, expressions de l'identité gastronomique des différents territoires, une installation spectaculaire signée Vincenzo Dascanio. Pour clôturer la soirée, **le Dîner de Gala AMPI a été accompagné des excellences**

**signées Col Sandago et Champagne Martin des Orsyn, alliance parfaite avec un menu gastronomique raffiné, ainsi que du Café Hausbrandt Gourmet 100 % Arabica**, qui a sublimé le dessert et offert une conclusion parfaite placée sous le signe de l'excellence.

Lors du Summit « Les défis d'aujourd'hui », avec 12 tables de travail et 12 grands thèmes liés à la filière de la pâtisserie, Hausbrandt a également trouvé sa place, non seulement comme acteur du dialogue et précieux point de vue d'entreprise, mais aussi comme démonstration que l'attention portée au client et la collaboration avec le monde de la haute pâtisserie se concrétisent à travers une offre large et une recherche scrupuleuse de la qualité.





## TIRAMISÙ WORLD CUP : LE CAFÉ HAUSBRANDT CÉLÈBRE LE DESSERT LE PLUS CÉLÈBRE AU MONDE



Malgré les débats sur sa paternité (entre la Vénétie et le Frioul), Trévise accueille depuis de nombreuses années la **Tiramisù World Cup**, événement de référence dédié au dessert le plus connu et le plus apprécié au monde.

Hausbrandt a été l'un des protagonistes de l'édition 2025, non seulement en tant que sponsor, mais aussi à travers l'organisation

de moments d'approfondissement. **Ugo Ottolenghi**, formateur du Groupe, a animé le **samedi 11 octobre la conférence « Dietro le quinte di caffè Hausbrandt - Il viaggio di un chicco tra aroma e passione / Dans les coulisses du café Hausbrandt - Le voyage d'un grain entre arôme et passion »**, un parcours entre tradition, curiosités et innovation autour du café italien. Le café **officiel de la manifestation** était **Subline 100 % Arabica**, reconnaissable grâce au label « Official Coffee », choisi pour son équilibre et son profil aromatique, parfait pour sublimer chaque cuillerée de tiramisù.





Ugo Ottolenghi, formateur du Groupe, a animé le samedi 11 octobre la conférence « **Dietro le quinte di caffè Hausbrandt – Il viaggio di un chicco tra aroma e passione** »

Le **Prix Hausbrandt**, attribué à Monia Salvadori, a récompensé le tiramisù qui a le mieux su mettre en valeur l'ingrédient café, en se distinguant par l'équilibre et l'intensité de ses saveurs.

La Tiramisù World Cup est désormais un rendez-vous devenu tradition, qui confirme le lien étroit de la marque avec la pâtisserie de haut niveau (professionnelle comme amateur) et témoigne de sa capacité à se positionner constamment parmi les excellences italiennes dans le monde.



Sur la photo, Monia Salvadori, lauréate du prix Hausbrandt avec son tiramisù « Attimo Infinito »

# Événement San Martino in Cantina

Col Sandago entre vin et tradition



Cette rétrospective des événements marquants de 2025 se clôt avec la tradition **de San Martino in Cantina**, une occasion qui ouvre les portes de Col Sandago au grand public et lui offre le plaisir de découvrir les caractéristiques de ses produits.







Une ouverture exceptionnelle de la boutique d'entreprise de Susegana, accompagnée de dégustations d'une sélection de vins Col Sandago, de Champagnes Martin des Orsyn et de bières Theresianer



Le **dimanche 9 novembre**, l'événement a célébré **l'automne** avec une ouverture exceptionnelle de la boutique d'entreprise de Susegana, accompagnée de dégustations d'une sélection de **vins Col Sandago**, de **Champagnes Martin des Orsyn** et de **bières Theresianer**, ainsi que de la présentation en avant-première des propositions de Noël du Groupe Hausbrandt et de l'ouverture spéciale du shop (avec remises et promotions spécialement conçues pour le week-end). Un rendez-vous important, destiné à promouvoir l'identité du Groupe et à renforcer l'esprit de partage qui caractérise depuis toujours l'ADN de l'entreprise, en renouvelant le lien entre la terre, le vin et les personnes.

[www.hausbrandt.it](http://www.hausbrandt.it)  
[www.theresianer.it](http://www.theresianer.it)  
[www.colsandago.it](http://www.colsandago.it)  
[www.martindesorsyn.it](http://www.martindesorsyn.it)





