

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

A coffee-time moment

Miscele, formati, colori, un tripudio di novità in casa Hausbrandt

Anniversario Theresianer

Un brindisi ai 25 anni Theresianer, un'idea che è divenuta eccellenza

Easy Art

Bollicine a regola d'arte

Ambassador

Star del gusto per i brand Hausbrandt

Premi e riconoscimenti

Un 2025 ricco di soddisfazioni!

anno 16
n° 19





Copertina

Martino Zanetti

Acrilico su lastra di plexiglass

2025



TRADITION

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

“Le persone rappresentano il vero patrimonio dell'azienda.”



Sentirsi parte del Gruppo, lavorare con orgoglio e condividere valori sono elementi per noi fondamentali, che riflettono una Visione chiara del futuro, profondamente radicata in ogni scelta aziendale.

In Hausbrandt, la **condivisione** è alla base del lavoro quotidiano, è ciò che rende possibili risultati concreti e successi duraturi, lo specchio dell'impegno, della professionalità e della passione. Le persone rappresentano il vero patrimonio dell'azienda: competenze, esperienza e capacità di lavorare insieme trasformano gli obiettivi in risultati e rafforzano il legame con la comunità in cui operiamo.

Ciò che conta davvero è la **qualità** del nostro lavoro, intesa come attenzione ai processi, affidabilità delle soluzioni, cura dei dettagli e rispetto degli standard prefissati. Una qualità che si manifesta ogni giorno nelle conoscenze dei nostri tecnici, nella specializzazione dei collaboratori e nella solidità dell'organizzazione.

Il Gruppo Hausbrandt, insieme a tutti i suoi brand, si muove in una visione globale orientata all'**eccellenza**, in cui attenzione alle persone, responsabilità verso la comunità e qualità dei risultati procedono insieme.

Operare in modo responsabile significa contribuire allo sviluppo del territorio e costruire nel tempo una reputazione fondata su affidabilità, coerenza e rispetto.

In questo percorso, la cultura rappresenta per noi una fonte di ispirazione e di **crescita**, capace di dare profondità al nostro modo di lavorare e progettare il futuro.

Tutto il 2025 è stato costellato da incontri, racconti e approfondimenti che hanno messo in luce il nostro impegno, una strada che ci fa voltare indietro con un grande senso di soddisfazione, ma soprattutto ci permette di guardare avanti con fiducia.

Andrea Zucchi *Giuseppina Zanetti*

Indice

7

TARVISIUM PICTA
Oltre 1000 anni di colore in eredità



10

Gruppo Hausbrandt
Una nuova casa digitale per il Gruppo

12

a COFFEE - time MOMENT
Miscele, formati, colori, un tripudio di novità in casa Hausbrandt



20

Bio 100% Arabica,
caffè buono in tutti i sensi



26

Brasile, alle radici
della qualità

29

Un brindisi ai 25 anni
Theresianer, un'idea che è divenuta eccellenza



32

Easy Art: bollicine
a regola d'arte

34

Un nuovo racconto online
per Col Sandago

/ NATALE

35

Tutte le sfumature di un Natale da ricordare



40

Theresianer, tante proposte per brindare alle feste



/ PREMI

42

Un anno ricco di soddisfazioni!

43

Premio Industria Felix: per il terzo anno tra le migliori imprese italiane

44

Espresso Capsula Epica® tra i migliori caffè d'Italia

46

Tutte le medaglie di Theresianer

50

Col Sandago conquista le più importanti guide e concorsi enologici



/ AMBASSADOR

54

Star del gusto per i brand Hausbrandt



55

L'arte pasticceria di Salvatore De Riso

56

L'originale creatività di Bruno Vanzan

57 Incontri di eccellenze venete: Massimo Albanese e Hausbrandt

58 Abbinamenti di gusto con Renato Bosco

59 Roberto Rinaldini
Creatività al servizio della formazione



/ FIERE

60 SIGEP / Un palco d'eccellenza per Gruppo Hausbrandt



65 Luci su Theresianer a Beer&Food Attraction

68 La riscoperta della tradizione a Vinitaly

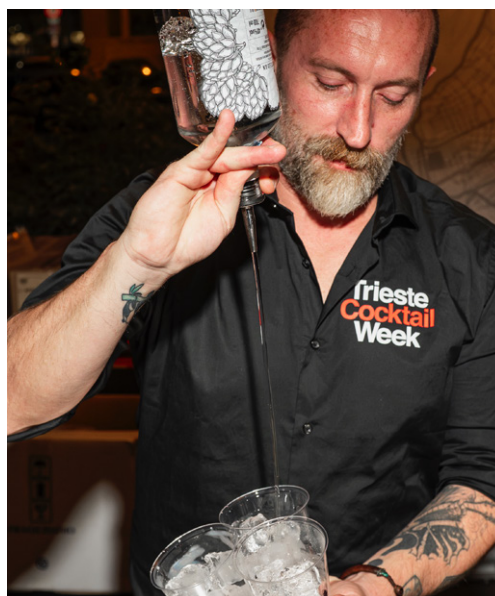
70 Martin des Orsyn alla Champagne Experience

/ EVENTI

71 I brand del Gruppo conquistano la scena

72 Treviso Suona Jazz Festival Hausbrandt per la musica d'autore

73 Theresianer Gin alla Trieste Cocktail Week



75 I brand del gruppo tra gli artisti della pasticceria italiana

76 Tiramisù World Cup: il caffè Hausbrandt celebra il dolce più famoso al mondo

78 San Martino in Cantina





Andrea Zanzi



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892
FOUNDATION

PARTNER



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

TARVISIUM PICTA

"Oltre 1000 anni di colore in eredità"



Palazzo Sardone, sede di Banca Generali Private a Treviso, ha ospitato dal 1° febbraio al 30 giugno, **TARVISIUM PICTA - Oltre 1000 anni di colore in eredità, la personale di Martino Zanetti.**

Diverse opere inedite e installazioni anche di grandi dimensioni hanno offerto al pubblico una immersione totalizzante nella poetica dell'artista che, traendo ispirazione dalla filosofia neoplatonica, concretizza il progetto "Nouveaux Philosophes", sintesi di arte, filosofia e rinascimento.

La mostra, sotto l'egida della Fondazione Hausbrandt, è stata curata dall'eclettico architetto Luciano Setten e ha proposto opere variegata che, tramite un uso intenso e vibrante del colore, mettono in scena un fluire armonico di lineamenti batocromici. "La pittura è calligrafia cromatica irripetibile - asserisce l'artista. - È impossibile imitare e riprodurre il colore nella stessa misura; avendo tutte le sfumature cromatiche come la musica è inimitabile."





“La pittura è calligrafia cromatica irripetibile.”

Martino Zanetti

Come una narrazione moderna del Rinascimento, l'esposizione è stata, per chi ha avuto la fortuna di goderne, un **viaggio tra colore, forma e pensiero**. Proprio seguendo l'etica rinascimentale, Martino Zanetti ha scelto di esporre le sue opere a scopo benefico.

In occasione della mostra sono andati in scena anche **gli aperitivi sonori I COLORI DELLA MUSICA, curati da Asolo Musica**, in cui armonia e pittura diventano un unicum sensoriale e immersivo.

Anche questi appuntamenti sono stati l'occasione di valorizzare la cultura della solidarietà, dedicando i quattro concerti ad altrettante iniziative benefiche (ADVAR Assistenza Domiciliare Volontaria Alberto Rizzotti, LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, AISM Associazione Italiana Sclerosi Multipla e TREVISO BULLS squadra di hockey in carrozzina).

Ogni evento ha accolto gli ospiti con l'intensità della miscela Hausbrandt Espresso in Capsula Epica® e gli eleganti brindisi con le etichette Col Sandago.



GRUPPO
HAUSBRANDT



DIGITAL

Una nuova casa digitale per il Gruppo

Hausbrandt ridefinisce
la propria immagine online.

Un punto d'incontro essenziale e funzionale, una vetrina per **narrare al meglio la storia e l'offerta dei diversi brand**. Il nuovo sito di Gruppo Hausbrandt raccoglie **in un unico spazio valori, visione, mission e impegno** di una squadra poliedrica, composta da marchi con diversi percorsi alle spalle, ma che guarda al futuro con unità e coesione.



↓
gruppohausbrandt.it

Ciò che emerge con chiarezza è la costante ricerca della qualità e la grande esperienza nei campi del caffè, del vino e della birra. Il sito si pone come luogo ideale per raccontare i punti chiave del sistema produttivo: l'eccellenza che parte dalla selezione delle materie prime, le scelte etiche e l'impegno per la sostenibilità. Anche le partnership trovano spazio e restituiscono una presentazione completa di tutte le attività di divulgazione del Gruppo.

Una panoramica su **Hausbrandt, Theresianer, Col Sandago, Martin des Orsyn, Zerocinquanta, Theresianer Gin**, restituisce una visione d'insieme della ricchezza dell'offerta e lascia poi all'utente la libertà di approfondire l'esplorazione nei siti di ciascun marchio.

La scelta estetica essenziale, con campiture di colore e fotografie ricercate, riesce a creare un'immagine coordinata e ben armonizzata, pur rispettando l'identità specifica di ciascun brand. La fluidità nella navigazione e l'ottima usabilità, accolgono e guidano l'utente che può scoprire tutti i dettagli che desidera, dalla storia del Gruppo ai valori, dalla mission all'innovazione. Il sito è anche un punto di partenza per le numerose attività e divisioni che fanno parte di Hausbrandt: dall'anima artistica di **Martino Zanetti**, all'**Accademia Hts**, passando per la **Fondazione Hausbrandt**.

Un logo per accogliere

Per rendere ancora più unitaria la presentazione del Gruppo sono stati definiti i canoni estetici del logo **Gruppo Hausbrandt**, che oggi si presenta con una scelta molto contemporanea nel font e nella cromia essenziale.

Un logo semplice, istituzionale e solido che dimostra tutta la sua completezza e la capacità di riunire sotto un'unica visione imprenditoriale anime e brand diversi tra loro.



Miscele, formati,
colori, un tripudio
di *Novità* in casa
Hausbrandt

NOVITÀ
DAL GRUPPO

12

|



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

Con il caffè Hausbrandt ogni attimo è emozione.

Il 2025 è stato un anno ricco di novità per Caffè Hausbrandt, che ha visto un'ampia selezione di prodotti, confezioni e formati al loro debutto. "A Coffee-time Moment" è la campagna che ha ispirato l'evoluzione della proposta verso nuove esperienze di gusto, un fil rouge che ha raccontato i nuovi caffè e affascinato: consumatori, rivenditori e baristi.

La nuova linea "A Coffee-time Moment" propone diversi formati, dai classici barattoli e mattonelle, alle capsule e ai soft pack, e blend con caratteristiche peculiari, capaci di soddisfare preferenze individuali e adattarsi alle abitudini di ciascuno.

La comunicazione dedicata ai nuovi prodotti racconta la volontà di accompagnare chi ama Caffè Hausbrandt in un'esperienza personale, capace di arricchire ogni momento della giornata. Un modo per rinnovare la vicinanza

a chi sceglie il marchio ogni giorno e per celebrare la bellezza dei gesti quotidiani, trasformandoli in istanti di autentico significato.

Lo studio del packaging sottolinea gli aspetti chiave delle diverse miscele ed evoca i differenti profili sensoriali, guidando nella scelta tra macinature e possibilità di preparazione. Tinte calde avvolgenti e linee sinuose accolgono e avvolgono i sensi ancor prima che l'olfatto e il gusto vengano rapiti dall'esplosione di aromi e sapori.



Macinato Soft Pack



Capsule Compatibili



Macinato e Grani



Macinato Sottovuoto



Puoi trovarli qui



Il caffè è
un'esperienza, che
evoca sensazioni
e ricordi, è
un modo per
prendersi del
tempo e creare
connessioni.

A ciascuno il suo rituale del caffè

Le selezioni "A Coffee-time Moment" raccontano i diversi modi di vivere il caffè, dal primo sorso del mattino alle pause più distese della giornata. Ogni miscela rivela un profilo sensoriale unico, descritto sulle confezioni per accompagnare il consumatore in una scelta consapevole, che rispecchi al meglio il proprio momento di piacere quotidiano.

**Caffè in capsule compatibili
con sistema Nespresso®**

Piccoli scrigni di aroma e gusto



Capsule, praticità e qualità in tazza

Le capsule compatibili sono proposte in 5 diverse miscele: **Colombia**, un viaggio tropicale ed elegante frutto di una monorigine e bacche 100% Arabica; **Sublime**, raffinato ed equilibrato con aromi floreali con note di frutta secca e miele, 100% Arabica; **Intenso**, morbido e accogliente che sprigiona aroma di biscotti, miele e

caramello, con sentori di cereali e spezie; **Decaf**, dolce e delicato, con aroma fruttato, sentori di cioccolato e biscotto e senza caffeina; **Unico**, il pregiato 100% Arabica Bio agrumato e floreale, certificato Fairtrade e proposto in capsule compostabili.



Il Sottovuoto, la tradizione del caffè

Le tre miscele disponibili nelle classiche mattonelle da 250 g, soddisfano i desideri di una clientela variegata, con preferenze e caratteristiche uniche. **Qualità Oro** è una miscela di caffè torrefatto e macinato, morbido, avvolgente, equilibrato con un'acidità lieve e un aroma intenso. **Qualità**

rossa, invece, è una miscela dal corpo rotondo, intensa e decisa, con note di cacao, biscotto e frutta secca. **Delizia**, infine, è un caffè cremoso ed equilibrato, di media intensità, con una struttura rotonda, corposa, note di cacao, biscotto e frutta secca.



Le puoi trovare qui



Barattoli, fragranza e gusto d'eccellenza

Disponibile sia macinato (con diversa granulometria per moka e per macchina espresso), sia in grani, il caffè **Sublime**, proposto in comodi barattoli in latta, è una miscela **100% Arabica**, raffinata ed equilibrata, che presenta aromi floreali e note di frutta secca e miele. Ha un'intensità media e un'acidità bilanciata.

Macinato, Espresso e in Grani

S U B L I M E

100% ARABICA

un **INCONTRO**

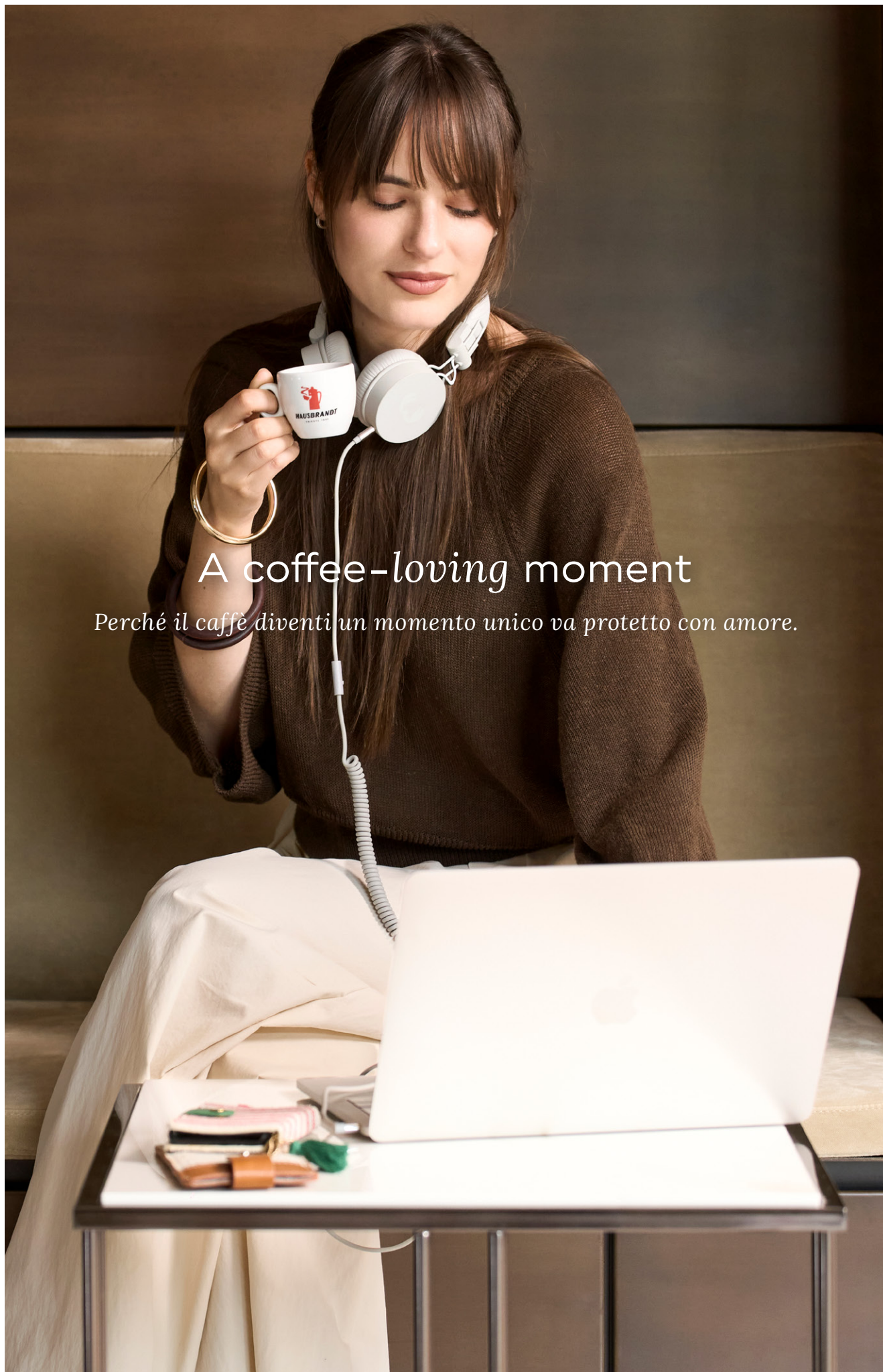
DOLCE E INDIMENTICABILE



Puoi trovarlo qui

A coffee-loving moment

Perché il caffè diventi un momento unico va protetto con amore.





Soft pack, innovativo *Scrigno* di aromi e sapori

Ispirato alla tradizione del caffè professionale, il nuovo packaging esclusivo è pensato per esaltare e proteggere le qualità del prodotto.



Puoi trovarli qui



Un'immersione nella
cultura dell'estrazione
del caffè



CLICCA QUI

Le confezioni da 200 g, realizzate in materiale flessibile, sono dotate di una valvola salva aroma che preserva la freschezza e l'intensità del caffè appena tostato e macinato.

Le diverse granulometrie consentono di scegliere la miscela più adatta alle differenti metodologie di preparazione, dalla moka al Chemex, dal V60 all'estrazione in espresso o con la french press. Quattro blend esclusivi compongono questa selezione, ognuno

con una personalità e un profilo distintivo: **Espresso Crema**, corposo e forte è una miscela di Arabica e Robusta con un intenso aroma di pane tostato e note di tabacco e frutta secca; **Moka**, caffè intenso e persistente, ricorda biscotti appena sfornati, con note di cioccolato e spezie; **Filter**, ideale per la preparazione filtro o french press è un caffè dall'aroma bilanciato biscottato, con note di miele e frutta secca; infine **Decaf**, decaffeinato dolce e delicato, ha un aroma fruttato e note di cioccolato.



**Nuovi formati e
miscele per caffè
Speciali in ogni
momento.**

È QUALITY

La sintesi perfetta tra etica e qualità.

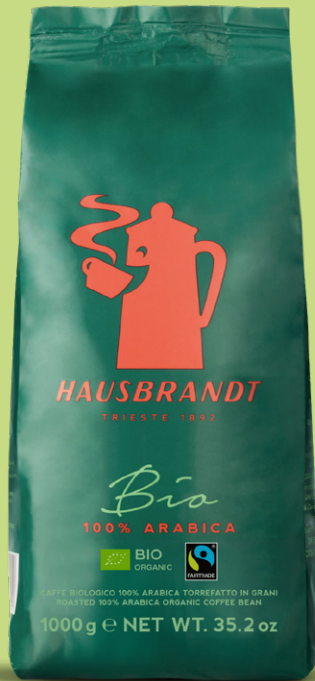


**Bio 100%
Arabica,
caffè buono
in tutti i
sensi**

Bio 100% Arabica, ora certificato Fairtrade, conquista una fascia di pubblico sempre più ampia, per le sue caratteristiche e per la sua attenzione alla sostenibilità e all'etica.



Bio 100% Arabica Fairtrade, si conferma così un caffè buono in tutti i sensi, sia per il suo impatto ambientale e sociale, sia per le sue caratteristiche organolettiche.



IDENTIFICA UN MARCHIO DI CERTIFICAZIONE CHE HA L'OBIETTIVO DI RIDURRE L'IMPATTO SOCIALE E AMBIENTALE DELLE ATTIVITÀ AZIENDALI



aroma dolce e retrogusto intenso



note di arancia, pesca e mandorla

Bio 100% Arabica è una miscela 100% biologica che nel 2025 ha ottenuto anche la certificazione Fairtrade. Questo importante riconoscimento testimonia **l'impegno aziendale per l'adozione di materie e processi produttivi ecocompatibili**, e la volontà di promuovere la cultura del rispetto e l'armonia tra persone, lavoro e natura.

Le bacche che compongono questo caffè tostato in grani provengono da coltivazioni gestite nel pieno rispetto dell'ambiente, in linea con i rigorosi processi di lavorazione delle materie prime di origine biologica. Inoltre, diventare un caffè a marchio Fairtrade significa essere al fianco degli agricoltori e scegliere di favorire l'equità, l'uguaglianza e la sostenibilità.

ÈQUALITY

La sintesi perfetta tra etica e qualità.

Bio 100% Arabica Fairtrade, si conferma così un caffè buono in tutti i sensi, sia per il suo impatto ambientale e sociale, sia per le sue caratteristiche organolettiche.

Con un **aroma dolce** e un **retrogusto intenso**, al palato regala una piacevole acidità che **richiama l'arancia, con note di pesca e mandorla**, effluvi riconoscibili anche nell'aroma. È un caffè di grande personalità, che fonde una esperienza sensoriale eccellente all'autenticità di un prodotto sostenibile.

La campagna pubblicitaria di Bio 100% Arabica Fairtrade esprime al meglio le peculiarità di questo blend con **"Equality"**, un termine che unisce etica e qualità, riflettendo in modo chiaro i principi e l'essenza di un prodotto eccellente.



FAIRTRADE, SOSTENIBILITÀ,
RISPETTO PER AMBIENTE
E PERSONE

L'impegno di Gruppo Hausbrandt per il domani

Hausbrandt ha da sempre a cuore l'attenzione per i luoghi in cui operano i suoi marchi. Oggi questa sensibilità non può prescindere da uno sguardo più ampio, che include i siti di produzione, gli agricoltori caffeicoli che si occupano delle materie prime e, più in generale, tutta la filiera che assicura una produzione di altissima qualità. In questa ottica, sono diversi gli interventi già messi in atto o in fase di esecuzione che il Gruppo si è assunto come impegno e responsabilità, e che coinvolgono le diverse sfere di attività aziendale.

I valori che guidano l'azienda

Integrità

Rispetto

Innovazioni

Cultura
della
qualità

ENERGIA PULITA

Dal 2017, il Gruppo Hausbrandt utilizza **energia pulita e sostenibile** grazie al nuovo polo logistico, che su oltre 1000 mq di superficie ospita 634 pannelli fotovoltaici, e grazie a **forniture di energia completamente italiana, proveniente da fonti rinnovabili, certificate e**

garantite. Inoltre è costante l'impegno per ridurre al minimo le emissioni di CO₂.

Queste sono scelte che vanno oltre l'etica, e che testimoniano la volontà di ridurre il proprio impatto al minimo, per rispettare l'ambiente e le nuove generazioni.

**Valori che
durano, scelte
che rispettano.**



AMORE PER LA NATURA

Sono molte le modalità in cui un brand può dimostrare il proprio amore e rispetto per la natura, e Hausbrandt, negli ultimi anni, ha intrapreso diverse attività in questo senso.

Nella progettazione del headquarter del Gruppo è stata posta particolare attenzione allo “spazio verde”, migliorando di fatto il territorio in cui l’azienda è inserita. L’intervento ha previsto la realizzazione di un’**area verde di 3210 mq con oltre 90 alberi** ad alto fusto nel polo produttivo e più di **140 alberi ad alto fusto in 16770 di area verde** nel polo logistico. Una piccola grande immersione nella natura, che occupa addirittura un quinto dell’intera proprietà.

Dal 2010, inoltre, è stato implementato un **Sistema Integrato di Gestione della Qualità e Ambientale**, per garantire la massima qualità e la sicurezza totale dalla coltivazione alla produzione del prodotto finale. Infine, nel 2025, l’ottenimento del **marchio Fairtrade per il caffè Bio 100% Arabica**, sottolinea la spiccata attenzione alla natura fin nelle aree di produzione, che si traduce in pratiche di formazione dei coltivatori impegnati a portare avanti colture sostenibili.

Be better.

RESPONSABILITÀ

**AMBIENTALE
SOCIALE**



AREE VERDI

Polo logistico

16.770 mq

AREA VERDE

140

ALBERI AD ALTO FUSTO

Polo produttivo

3.210 mq

AREA VERDE

90

ALBERI AD ALTO FUSTO

ENERGIA ELETTRICA 100% DA FONTI RINNOVABILI

Riduzioni emissioni CO₂



L'ENERGIA PULITA NON EMETTE CO₂ NELL'ATMOSFERA

Energie rinnovabili



100% UTILIZZO DI ENERGIE PROVENIENTI DALLA NATURA

Impianti fotovoltaici



ENERGIA PROVENIENTE DAI PANNELLI FOTOVOLTAICI DI PROPRIETÀ

ENERGIA SOSTENIBILE

Pannelli fotovoltaici

dal 2017

1.000 mq

DI SUPERFICIE

634

PANNELLI FOTOVOLTAICI INSTALLATI

199 kw

ENERGIA GENERATA

IMBALLAGGI



OGNI VOLTA CHE È POSSIBILE PREDILIGIAMO L'UTILIZZO DI CARTA FSC



UNA SELEZIONE DI MATERIALI DI SERVIZIO COMPOSTABILI



-27,5% DI PLASTICA NEGLI IMBALLI DEL CAFFÈ C/LDPE



FAVORIAMO MATERIALI COMPOSTABILI COME LE NUOVE CIALDE ESE COMPOSTABILI, LE CAPSULE COMPATIBILI (NESPRESSO) COMPOSTABILI

RIDURRE IL PROPRIO IMPATTO

Avere a cuore l'ambiente non significa solo mettere in campo azioni per migliorare le condizioni degli spazi che viviamo ma anche fare scelte consapevoli e il più possibile sostenibili nel sistema di produzione, riducendo al minimo l'impatto di scarti e rifiuti.

Negli ultimi anni sono stati scelti **imballi riciclabili e compostabili**, che riducono al minimo l'utilizzo della plastica e quindi delle emissioni di carbonio.

La nuova cialda ESE è, ad esempio, interamente compostabile e negli imballi viene scelta prevalentemente carta FSC, prodotta cioè da **foreste gestite in modo sostenibile**, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Avere a cuore l'ambiente significa fare scelte consapevoli e il più possibile sostenibili nel sistema di produzione.

Gruppo Hausbrandt esprime il proprio impegno sostenibile non solo attraverso l'utilizzo di materiali o i processi produttivi, ma anche attraverso pratiche di cultura aziendale che creino un ambiente di rispetto e armonia tra persone, lavoro e natura.



**Sostenibilità,
persone e
ambiente.
We care.**

ETICA E RISPETTO PER IL LAVORO

Da sempre attenti alla qualità del lavoro dei dipendenti e collaboratori, dal 2025 l'impegno di Hausbrandt ha raggiunto anche i produttori di materie prime. Il **marchio Fairtrade per Bio 100% Arabica**, testimonia il grande impegno del Gruppo alle condizioni di lavoro e di vita dei produttori di caffè. Ciò significa non solo equità e rispetto, ma anche formazione per una gestione più salutare e sostenibile delle colture, nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

Nelle sedi del Gruppo, l'attenzione alla persona si concretizza con la flessibilità oraria, che permette ai

collaboratori di avere una **work-life balance** soddisfacente, progetti di **formazione continua**, che mirano ad ampliare le competenze professionali e personali dei dipendenti, e il **sostegno a enti e associazioni benefiche**, per avere una condivisione del benessere che ricada non solo sull'azienda ma sull'intera comunità.



**IL FUTURO NON SI ASPETTA:
LO COSTRUIAMO OGGI.**

Brasile, *Viaggio* alle radici della qualità

Offrire ai propri clienti l'eccellenza è uno degli obiettivi da sempre cardine della proposta Hausbrandt e conoscere a fondo il proprio prodotto, assaporarlo e viverlo è uno dei modi migliori per raggiungere questo scopo. Approfondire la cultura del caffè, sperimentare diverse varietà, toccare con mano l'origine delle essenze sono la base per una produzione di qualità.



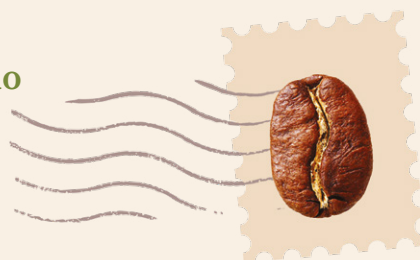


Queste le ragioni che hanno dato vita all'**esperienza in Brasile, un viaggio di scoperta, di cultura, di apertura** verso tutto ciò che significa amare e coltivare il migliore caffè del mondo. Una delegazione dello staff Hausbrandt ha trascorso due settimane, durante il mese di luglio, nelle regioni di Espírito Santo, San Paolo e Minas Gerais, visitando alcuni dei luoghi chiave della produzione di caffè, da Santo do Pinhal a Vittoria, da Varginha a Franca Alta Mogiana.

Il viaggio è partito dalle piantagioni, per riscoprire dalla base il valore di una **coltivazione lenta e rispettosa del territorio**: colori e profumi di una

natura sgargiante, mani che lavorano e selezionano con cura i chicchi migliori, movimenti e ritmi che evocano tradizioni antiche e che oggi assicurano un approccio sostenibile e rispettoso del territorio. Anche l'ascolto, la conoscenza fatta di scambi reciproci con i coltivatori nella loro terra è stata un'esperienza forte e coinvolgente, perché ha permesso di condividere valori, ispirare relazioni e visioni di un futuro univoco, seppure geograficamente lontano. Ogni dialogo è stato un passaggio chiave per **approfondire l'origine e le caratteristiche delle diverse varietà di caffè**, ogni tazza assaggiata è il riflesso di un legame autentico con il territorio.

Due settimane nelle regioni di Espírito Santo, San Paolo e Minas Gerais, visitando alcuni dei luoghi chiave della produzione di caffè, da Santo do Pinhal a Vittoria, da Varginha a Franca Alta Mogiana.





2000 km
di strade percorse

7
piantagioni visitate

6
fazende

430
tazzine assaggiate

La visita ha permesso di testare le diverse varietà di Robusta e Arabica, di toccare con mano i processi di selezione dei chicchi, i momenti del raccolto e l'attenta fase di essiccazione delle drupe su tradizionali letti africani in storiche fazende immerse nella natura. Oltre **2000 chilometri di strade percorse, 7 diverse piantagioni visitate, 6 fazende, più di 430 tazzine assaggiate**, hanno permesso al team Hausbrandt di scoprire e valutare in anteprima il prodotto che verrà proposto nella prossima stagione, immergendosi non solo nelle sue

caratteristiche organolettiche, ma anche nella sua cultura più profonda. L'assaggio, infatti, ha concesso il privilegio di immergersi e lasciarsi avvolgere nel percorso che dalla pianta, accompagna aromi, sentori, sfumature fino alle tazze degli appassionati del buon caffè, a migliaia di chilometri di distanza. Un volo pindarico nel gusto e nei valori che il rito esprime: la capacità di vivere il tempo in modo pieno, coltivando con amore le migliori essenze di caffè al mondo, o sorseggiando la propria fumante tazzina Hausbrandt.

Happy Beerthday



THERESIANER

Un brindisi ai 25 anni di Theresianer,
un'idea che è divenuta eccellenza

Una lanterna, un faro, un simbolo di lungimiranza, uno sguardo rivolto al futuro. Il logo di Theresianer non poteva rappresentare in modo più vivido l'immagine di un'idea, nata dalla mente brillante del suo fondatore Martino Zanetti, che 25 anni fa ha desiderato riportare alla luce la memoria brassicola triestina. Nel 2000, a Nervesa della Battaglia in provincia di Treviso, prende vita il brand Theresianer, nel solco della tradizione birraia mitteleuropea che nella città di Trieste ha vissuto un glorioso passato.



Una lanterna,
un faro, uno
sguardo rivolto
al futuro.



L'intuizione imprenditoriale (e un po' romantica) di Martino Zanetti, si è concretizzata nella produzione di birre di altissimo livello, che nascono da materie prime sapientemente scelte e processi produttivi rigorosi e in linea con il saper fare di una volta.



Una scommessa coraggiosa che pone un prodotto di eccellenza a disposizione dei più esigenti appassionati e che, in questi 25 anni di grandi soddisfazioni commerciali, ha saputo conquistare anche le giurie dei più celebri premi internazionali.

Nel 2025 il **New York International Beer Competition** ha riconosciuto al brand il titolo di **"Italian Brewery of the Year"** e le **Medaglie d'Oro**

per **Premium Lager** e **Vienna**; alla **Brussels Beer Challenge** del 2024, l'etichetta **Vienna** è stata premiata con la **Medaglia d'Oro** e d'**Argento**. Anche il **Premio Eccellenza del Cerevisia** 2024 per **Bock** e **Cerevisia 2025** per **Premium Pils**, sono riconoscimenti che testimoniano il successo delle birre Theresianer in tutto il mondo.



La “lenta maturazione” è uno dei segreti che rendono uniche le proposte Theresianer.

La “**lenta maturazione**” è uno dei segreti che rendono uniche le proposte Theresianer: acqua purissima, malto d'orzo, luppoli preziosi e lieviti selezionati sprigionano tutti i loro effluvi e sapori, nei tempi della birrificazione naturale.

La prestigiosa **Certificazione Slow Brewing** attesta proprio il risultato straordinario di questo metodo di produzione, che rispetta tradizione

ed etica. Una certificazione che per Theresianer si rinnova costantemente con audit periodici, a garanzia di una metodologia responsabile, che impiega solo le migliori materie prime e rispetta i tempi naturali di maturazione e birrificazione.



theresianer.it



EASY ART

by

Martino Zanetti

NOVITÀ

N

E

W

Easy Art: bollicine a regola d'arte

**Easy Art è la sintesi perfetta dell'incontro tra
l'amore per l'arte e la passione per l'enologia.**

Lo spumante in **Edizione Limitata** firmato **Col Sandago** si veste ogni anno delle coinvolgenti opere d'arte di **Martino Zanetti**, in un progetto che celebra la bellezza e la creatività attraverso un linguaggio fatto di gusto, eleganza e colore.



2

0

2

5

Uve bianche accuratamente selezionate danno vita a uno **Spumante Brut, dal profilo raffinato e armonioso**, pensato per accompagnare i momenti più significativi della vita di chi lo sceglie: una cena di gala, una ricorrenza, festività e momenti speciali si arricchiscono di magia ed eleganza grazie alle bollicine e all'inconfondibile stile di questo spumante. Brillante con una spuma fine e persistente, **Easy Art è un vino dal profumo gradevole, tipicamente fruttato, con un gusto morbido e armonico che lo rende ottimale per l'aperitivo e a tutto pasto.**



"Linee e pennellate che con estrema facilità e leggerezza sono l'interpretazione temporale del nostro essere"

Martino Zanetti

Ogni bottiglia è un piccolo capolavoro, riproduce le opere di Zanetti e può essere custodita in un prezioso astuccio in lamina argentata con apertura frontale: **Easy Art diventa così dono ideale per le occasioni più speciali.**

Con l'edizione 2025, Easy Art sfida i canoni estetici più classici del settore enologico e diventa un tripudio di colori, un'esplosione di energia e vitalità, che racconta la libertà espressiva e la potenza visiva dell'arte di Martino Zanetti. La vibrante palette unisce uno sfondo rosa acceso a campiture intense di arancio brillante, guizzi di blu notte e verde germoglio. Un fluido scorrere cromatico, che esprime movimento e dona luce.

Più che un semplice spumante, ogni bottiglia di Easy Art è un oggetto di culto e da collezione, simbolo di una bellezza che si gusta, si osserva e si vive. Un brindisi alla creatività, dove ogni dettaglio è pensato per emozionare.

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 NUOVO RACCONTO ONLINE PER COL SANDAGO

Dove arte e vino si incontrano. È questa la promessa d'apertura della nuova immagine digital di Col Sandago. Una dichiarazione ambiziosa, decisa, capace di porre subito l'utente all'interno del sistema valoriale del brand. Quello che viene proposto nel nuovo sito di Col Sandago è proprio un viaggio all'interno della storia del marchio e del territorio, legati da **un filo indissolubile di tradizione, fondamentali, visione.** L'arte è il contenitore che racchiude essenza ed estetica: panorami che diventano quadri, vini che ogni anno vengono premiati e riconosciuti come eccellenze nelle più ambiziose competizioni vinicole, e cura nel design di etichette e bottiglie che parlano di bellezza, di colori, di esperienze sensoriali a tutto tondo.

Fluidità di navigazione e diversi livelli di approfondimento nella fruizione del sito, lo rendono una proposta moderna, efficace e capace di raccontare al meglio il mondo Col Sandago.

Una nuova immagine
online da festeggiare
e a cui brindare!



NATALE
2025

Tutte le sfumature di un *Natale* da ricordare

Anche quest'anno Gruppo Hausbrandt celebra le festività con una selezione di prodotti pensata per emozionare.

Dolci della tradizione e proposte innovative, vini pregiati e birre in edizione limitata, speciali confezioni regalo raccontano la passione e la cura con cui da sempre Hausbrandt firma le sue proposte.

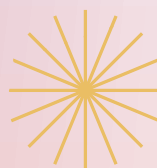
Un invito a vivere la magia di questo periodo di condivisione con gusto, eleganza e autenticità.

Hausbrandt, squisito equilibrio tra innovazione e tradizione

Che si scelga di condividere momenti di festa con dolci della tradizione, o farsi travolgere da sapori nuovi e abbinamenti sofisticati, Hausbrandt ha saputo rispondere con un'ampia proposta di dolci prelibati, realizzati con la cura di uno spirito artigianale e con una selezione scrupolosa delle migliori materie prime. Tante proposte golose da regalare e regalarsi per celebrare il periodo più magico dell'anno all'insegna della dolcezza e dell'eccellenza.

Brindisi, dolcesse e
condivisione:
il tempo della festa
è arrivato.





La novità: **SOGNO DI CAFFÈ AI TRE CIOCCOLATI**

Tra le novità 2025 troviamo un cofanetto esclusivo in cartoncino che con le sue nuance crepuscolari (dall'arancio al blu, passando per il viola) conquista la vista prima che il palato. Ma è all'interno che si trova la vera sorpresa: un dolce incredibilmente ricco di gusto che unisce l'aroma intenso del caffè **100% Arabica Gourmet Columbus** alla golosità dei tre cioccolati (bianco, cremoso con note di vaniglia, al latte, dolce e avvolgente, e fondente, intenso ed elegante). Il tutto è impreziosito da una croccante glassa alle mandorle e caffè, e viene proposto accompagnato da invitante crema al caffè e mandorle tostate, pronta all'uso in una comoda sac à poche. Una ricetta creata in esclusiva per Hausbrandt dal **Maestro Salvatore de Riso**, un dolce profumato, intenso, dai sapori golosissimi e realizzato con cura artigianale, perfetto per diventare una strenna natalizia pregiata.

L'aroma del caffè
e la soave dolcezza del
cioccolato bianco, l'inaspettata
magia di un assaggio che
avvolge come fiocchi di neve.



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



Un'altra proposta esclusiva Hausbrandt che conferma il proprio successo anche nella stagione 2025, è il **Panettone Cioccolato Bianco e Caffè**, che unisce la tradizione del dolce natalizio per eccellenza al sapore intenso del **caffè Hausbrandt 100% Arabica Gourmet**. Il cioccolato bianco e la freschezza delle scorze di limone candito creano un equilibrio di gusto sublime, capace di conquistare la clientela più esigente.



Un'atmosfera speciale,
fatta di luci scintillanti,
persone riunite e
dolcezza:
ecco la gioia dei
momenti e dei ricordi.

39

I



I dolci della **TRADIZIONE** nella qualità Hausbrandt

Il trittico della tradizione firmato Hausbrandt si veste a festa in questa stagione 2025, per rendere ancora più gioiosa la condivisione dei dolci che non possono mancare sulle tavole natalizie.

Il **Pandoro**, con la sua morbidezza e dolcezza, stupisce ad ogni fetta con i suoi effluvi delicati e conquista con il suo pack ricoperto di stelle.

Il **Panettone Glassato** si conferma come un equilibrato e goloso tributo alla tradizione, con canditi, uvetta e glassa alla nocciola, frutto di una selezione attenta dei migliori ingredienti. Ultimo, non per importanza e nemmeno per la sua piacevolezza, il **Panettone Specialità Delice**, un tripudio di aroma e fragranza, con un impasto morbido e una friabile glassa alla nocciola con mandorle e zuccherini. Gli incarti di queste delizie firmate Hausbrandt risplendono di sfumature delicate e piene di fascino, con dettagli dorati per renderle ancora più esclusive.



THERESIANER, tante proposte per brindare alle feste

Non solo bollicine per celebrare il Natale 2025 e accogliere il nuovo anno: Theresianer propone edizioni speciali pensate per regalare momenti di autentica condivisione e gioia.



WINTER Beer



Quando fuori l'inverno sussurra.

Winter Beer quest'anno si veste di uno dei simboli più teneri e iconici dell'inverno: un orso bruno con berretto e sciarpa di lana che fa sorridere, scalda il cuore e fa venir voglia di istanti di condivisione davanti al crepitio del camino acceso. La preziosa custodia da collezione contiene una birra in edizione limitata con sottili sentori di tostatura e spezie, e profumi di frutta secca che si rivelano ad ogni sorso.



Piacevole conferma tra le proposte Thersianer **Birra delle Feste**, edizione a tiratura limitata rotonda e corposa, dal gusto delicato e dai sentori di frutti tropicali e agrumi. Particolarmente interessante il cofanetto regalo che contiene 4 bottiglie, una box elegante e dalla grafica contemporanea che richiama cristalli di neve e distese candide.



PREMI E
RICONOSCIMENTI



UN ANNO
*ricco di
soddisfazioni!*



Il 2025 è un anno da ricordare per i brand del Gruppo, che hanno saputo convincere e vincere riconoscimenti e premi nelle migliori competizioni e classifiche internazionali.

Hausbrandt, Col Sandago, Theresianer hanno, ancora una volta, dimostrato l'eccellenza dei loro prodotti e valorizzato il saper fare italiano nel mondo.





PREMI
GRUPPO

PREMIO INDUSTRIA FELIX, *per il terzo anno tra le migliori imprese italiane*



Anche nel 2025, per il terzo anno consecutivo, Hausbrandt Trieste 1892 ha avuto il privilegio di essere **insignita dell'Alta Onorificenza di Bilancio del Premio Industria Felix – L'Italia che compete.**

In occasione della premiazione, l'11 dicembre a Milano nella sede di Palazzo Mezzanotte, l'azienda è stata riconosciuta come una delle top imprese italiane per performance gestionali e affidabilità finanziaria del settore agroalimentare.

“Ringraziamo il comitato del Premio Industria Felix per questo prestigioso riconoscimento” le parole di Arianna Zanetti, Presidente e CEO del Gruppo, in occasione della premiazione *“Hausbrandt vuole essere un'azienda in continua crescita ed evoluzione, che germoglia, fiorisce e genera valore.”*

“Hausbrandt vuole essere un'azienda in continua crescita ed evoluzione, che germoglia, fiorisce e genera valore.”

Arianna Zanetti

Un presente che valorizza il percorso compiuto e dà l'opportunità al futuro. Vogliamo continuare ad agire con resilienza in un contesto globale in perenne evoluzione, per continuare a potenziare e tramandare i valori fondamentali del Gruppo.”
Il Premio è un riconoscimento importante per il brand perché certifica che la strada intrapresa è quella giusta e che il percorso verso un futuro solido e aperto ai mercati internazionali è proficuo.



ESPRESSO CAPSULA EPICA®

*tra i
migliori
caffè
d'Italia*



Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia, curata da **Gambero Rosso**, rappresenta uno dei riferimenti più autorevoli per raccontare e valorizzare le migliori espressioni del caffè italiano. Nell'edizione 2025, **Espresso Hausbrandt in Capsula Epica®** ha ottenuto il massimo riconoscimento: **tre macinini**, simbolo di eccellenza assoluta.



Espresso Hausbrandt in Capsula Epica® ha ottenuto il massimo riconoscimento: **tre macinini**, simbolo di eccellenza assoluta.

Il risultato nasce da un rigoroso lavoro di selezione condotto da una giuria di assaggiatori professionisti, chiamati ad analizzare migliaia di referenze attraverso degustazioni alla cieca. I prodotti vengono valutati con protocolli severi, per garantire imparzialità e coerenza, e suddivisi in quattro categorie di preparazione: espresso, moka, filtro e monoporzionato. Questo metodo rende la guida uno strumento affidabile e riconosciuto anche a livello internazionale. Curata da Andrej Godina e Mauro Illiano, la pubblicazione nasce proprio con l'obiettivo di diffondere la cultura del caffè di qualità e di mettere in luce il lavoro delle torrefazioni che

investono in ricerca, competenza e continuità produttiva, contribuendo alla crescita dell'intero settore.

Un risultato importante per Hausbrandt, che si conferma ancora una volta un marchio orientato all'eccellenza e capace di interpretare il caffè con uno sguardo equilibrato tra tradizione e innovazione.



Tutti i riconoscimenti di Theresianer

Le birre di casa Theresianer hanno dimostrato ancora una volta il loro valore e la capacità di incontrare i gusti del pubblico, ricevendo numerosi riconoscimenti nelle più importanti manifestazioni internazionali.





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**, tra i concorsi internazionali di settore più rilevanti, nell'edizione di aprile 2025 ha portato grandi soddisfazioni per Theresianer.

La giuria ha assegnato ben due **medaglie d'oro** a **Theresianer Premium Lager** e **Theresianer Vienna**, con una valutazione di 95 punti ciascuna, 3 **medaglie d'argento** per **Theresianer Wit**, **Theresianer Premium Pils** e **Theresianer Bock**, che hanno guadagnato 93 punti ciascuna, e una **medaglia di bronzo** per **Theresianer Strong Ale**, che ha ottenuto 91 punti. Il brand, infine, è stato insignito del prestigioso riconoscimento **Italian Brewery of the Year**, a conferma della riconosciuta qualità delle proprie proposte birraie e della capacità di affermarsi come una delle migliori realtà dell'arte brassicola italiana.

Premio Cerevisia 2025



Theresianer Premium Pils è stata una delle stelle del **Premio Cerevisia 2025**, il Festival che ha lo scopo di valorizzare la qualità della produzione birraria italiana, promuovendo birrifici e prodotti nel mercato globale. Nella categoria «**Pilsner e Sottostili**» è stata la birra che ha più convinto la giuria per tipicità, piacevolezza e aderenza allo stile birrario di riferimento. Un riconoscimento che racconta una storia di passione, cura e visione, e che eleva la produzione brassicola meticolosa e la ricerca continua di materie prime eccellenti.

Brussels Beer Challenge



Anche la **Brussels Beer Challenge** è stata una fonte di grandi soddisfazioni per Theresianer, che ha saputo conquistare le giurie di una delle competizioni più autorevoli del panorama mondiale. In un contesto valutativo sfidante (i giurati provenienti da tutto il mondo valutano le birre in blind tasting con standard di eccellenza molto rigidi) e una concorrenza di oltre 1800 etichette valutate, **Theresianer Vienna** ha saputo distinguersi, ottenendo la **Medaglia di Bronzo**. Il profilo distintivo di Vienna, le sue note di malto tostato e il colore ambrato intenso hanno reso al meglio il suo equilibrio stilistico, facendone trasparire il carattere e la fedeltà alla tradizione.





PREMI
COL SANDAGO

COL SANDAGO
CONQUISTA
le più importanti
guide e concorsi
enologici

Anche quest'anno alcune delle etichette Col Sandago sono state selezionate tra i migliori vini italiani e inserite nelle più prestigiose guide per appassionati e addetti al settore. La cura e la passione con cui le viti vengono coltivate, l'arte della vinificazione fedele alla tradizione e la ricerca costante della qualità si sono tradotte in etichette capaci di conquistare i palati dei più esigenti selezionatori.

Falstaff Prosecco Trophy

Falstaff Sparkling Special

La rivista di vino e gastronomia **Falstaff**, tra le più grandi e autorevoli pubblicazioni del suo genere in Austria, Germania e Svizzera, è un punto di riferimento per i professionisti e appassionati di enologia. È per questo un onore per Col Sandago comparire tra le selezioni Falstaff, perché rappresenta una conferma del costante lavoro alla ricerca della massima qualità produttiva.

Per lo speciale **Prosecco Trophy 2025** "Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut e "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut sono stati valutati 91 punti su 100; "Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Dry - Rive di Collalto 89 punti su 100.

Nella categoria **Sparkling** "Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut ha guadagnato un punteggio di 91 punti, Wildbacher Metodo Classico VSQ - Extra Brut annata 2019 pari a 90 punti. Infine, la cantina Col Sandago è stata inserita come references nella **Guida Italia 2026**, aggiudicandosi ben tre stelle.



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



VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- 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

Anche **5StarWines - the Book**, raccolta di eccellenze del territorio italiano curata da Veronafi e presentata nei giorni che precedono Vinitaly, ha saputo dare lustro ad alcune tra le migliori etichette proposte da Col Sandago. Oltre duemila vini sono stati degustati per tre giorni da una giuria di esperti internazionali e soltanto i migliori hanno avuto l'opportunità di essere inseriti nella prestigiosa

pubblicazione. Le etichette Col Sandago valutate dalla giuria hanno raggiunto ottimi risultati: **"Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Brut - Rive di Collalto** 90 punti su 100, e **Colli Trevigiani IGT "Wildbacher" 2018** 86 punti su 100.

Particolare orgoglio suscita la segnalazione di un gioiello di casa Col Sandago nella **Guida Oro I Vini di Veronelli 2026**, una delle pubblicazioni più autorevoli dell'enologia italiana. Un gruppo di esperti degustatori attribuisce i punteggi secondo criteri di coerenza, qualità e riconoscibilità, ed è per questo che la **menzione speciale dedicata al Wildbacher IGT** da parte di Gianluigi Brozzoni, redattore della Guida dal 1997, è fonte di grande soddisfazione. Lusinghiere le parole con cui Brozzoni ha accolto il **"Wildbacher" I.G.T. Colli Trevigiani**, il quale ha guadagnato una votazione di 90 punti su 100. Si conferma una scommessa vinta da Martino Zanetti, che ha affidato alle mani di agronomi esperti un vitigno antico proveniente dalla Stiria e destinato all'oblio, dandogli nuova verve e lasciandogli esprimere la sua qualità eccelsa grazie ad una scrupolosa progettazione dei filari, alla vendemmia a mano e a processi di vinificazione rispettosi e tradizionali. Il risultato è un vino che conquista al primo assaggio.

Guida Oro I Vini di Veronelli 2026

Molti altri i vini premiati da questa pubblicazione: **"Camoi" I.G.T. Colli Trevigiani** con 90 punti, **"Wildbacher Metodo Classico" V.S.Q. - Extra Brut** 89 punti, **"Costa dei Falchi" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive di Collalto - Extra Brut** 87 punti, **"Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut**, 86 punti, **"Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive di Collalto - Dry** 85 punti, **"Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Extra Dry** 85 punti, **"Wildbacher Brut Rosé" - V.S.Q.** 85 punti.





Star del *Gusto* per i brand Hausbrandt

Continuano anche nel 2025 le collaborazioni con alcuni dei più importanti rappresentanti dei settori food & beverage d'Italia, che in eventi e iniziative di divulgazione sono stati portavoce dei brand del Gruppo. Queste partnership concretizzano la volontà di Hausbrandt di affiancare le eccellenze italiane in un'ottica di continua ricerca e sperimentazione, e sono la conferma che i prodotti dei marchi del gruppo assicurano elevati standard qualitativi e vengono scelti dai massimi esperti della tradizione enogastronomica italiana per le loro creazioni.

L'arte pasticcera di *Salvatore De Riso*



Storico **partner e ambassador**, il **Maestro pasticcere Salvatore De Riso** è per Hausbrandt una certezza e continua fonte di ispirazione.

Anche quest'anno la ricetta della special edition dei dolci natalizi di casa Hausbrandt, Sogno di Caffè ai 3 cioccolati, porta la sua firma, ed è stato protagonista con **originali cooking show** durante le più importanti esposizioni fieristiche del brand. Inoltre, il Maestro Sal De Riso è parte fondante della **collaborazione con AMPI**, Associazione dei Maestri Pasticceri Italiani, di cui è Presidente. Un sodalizio, quello con Sal De Riso, che ormai si rinnova annualmente e che testimonia la reciproca passione per la ricerca della qualità e il rispetto della tradizione.

L'originale creatività di Bruno Vanzan



Unire concettualmente il caffè e l'arte del bartender non è sempre immediato, ma nella figura iconica del Barman e Flair World Champion Bruno Vanzan queste due anime si fondono in un mix vincente di creatività, innovazione ed esperienza.

Da anni **partner e ambassador** del Gruppo, è l'espressione più vivace dello spirito di ricerca di Hausbrandt, portata avanti anche attraverso l'attività della **Bruno Vanzan Academy**. La Scuola di formazione, inaugurata nel 2025 nel cuore di Milano, è un luogo d'eccellenza dedicato all'arte della mixology, un contenitore che offre la migliore formazione per mixologist, baristi e manager del settore beverage.

Le numerose presenze di **Bruno Vanzan in fiere ed eventi sono concepiti come veri e propri show** che danno lustro ai prodotti dei brand del Gruppo. Durante Sigep 2025, ad esempio, ha riproposto con successo il grande classico Espresso Martini "rivisitato", realizzato con il caffè Hausbrandt Gourmet 100% Arabica, un cocktail originale che lascia sempre il segno.

Incontri di eccellenze venete:

Massimo Albanese
e Hausbrandt



Il Maestro Pasticcere **Massimo Albanese**, socio e trait d'union nella collaborazione con AMPI, si conferma **testimonial d'eccellenza nel diffondere i pregi delle tipicità venete**.

Oltre i suoi due punti vendita nel cuore della città di Treviso, geograficamente vicina alla sede centrale del gruppo, Albanese è riconosciuto in tutta Italia e nel mondo come uno dei massimi interpreti nell'arte di ricreare il tiramisù perfetto, per il quale utilizza le pregiate essenze Hausbrandt.

Nel 2021 ha conquistato il prestigioso Premio Cucchiaino di Cristallo e Tiramisù di Treviso alla Tiramisù World Cup, coronando un percorso di eccellenza già celebrato dal titolo di "Miglior Panettone del Veneto" nel 2010 e di "Migliore Focaccia del Veneto" nel 2016, riconoscimenti che raccontano una passione autentica e un talento capace di lasciare il segno.

Abbinamenti di gusto con Renato Basca



Prosegue la **partnership con il principe dei lievitati Renato Bosco**, che con sperimentazioni creative, abbinamenti sorprendenti e ricette dirompenti riesce a creare connubi interessanti tra panificati, dolci e salati, e le birre Theresianer e Zerocinquanta.

Nel suo intervento **durante Sigep 2025** “Pane, Panettone e Parole”, ha proposto la ricetta doppio crunch di mortadella e pistacchi, sublimato dall’abbinamento con Theresianer IPA, e un panettone speciale, reso unico dalla crema di zabaione alla Theresianer Birra delle Feste. Due proposte diverse e creative, che testimoniano la perfetta fusione di prodotti di qualità.

Roberto
Rinaldini

Creatività al servizio della formazione



Grande protagonista del mondo della pasticceria, maestro cioccolatiere e campione del mondo di gelateria, **Roberto Rinaldini è stato il punto di riferimento per attività di formazione** per i clienti del Gruppo.

La condivisa ricerca dell'eccellenza, il rispetto per la tradizione e per un approccio artigianale, l'attenzione per le materie prime e la ricerca nel campo delle tecniche di lavorazione più all'avanguardia ne fanno il partner ideale per strutturare un'offerta formativa completa e approfondita, capace di formare baristi in modo completo e con una visione ampia del mondo della produzione e del servizio. Rinaldini è,

per il Gruppo, una risorsa preziosa e punto di riferimento anche nella formazione del management, grazie alla sua **ampia esperienza, alla sua attitudine alla ricerca e allo studio delle tendenze** nel mondo food & beverage.

Un esempio della sfaccettata preparazione di Rinaldini, è l'**evento di formazione** andato in scena a maggio nella Sala Formazione della sede centrale, sul **tema della sostenibilità**. L'appuntamento ha affrontato l'argomento da diversi punti di vista: la sostenibilità nel locale, per quanto riguarda l'efficienza energetica, la scelta di materiali ecologici e l'organizzazione dell'ambiente di lavoro; nella fase di produzione, che deve essere responsabile nella scelta delle materie prime e nella gestione degli sprechi; per concludere con una visione di responsabilità come approccio condiviso tra collaboratori e squadra.

“Viviamo e viaggiamo attraverso il colore.
Il colore percorre il nostro cammino.
Linee e pennellate che con estrema
facilità e leggerezza sono l'interpretazione
temporale del nostro essere.”

Martino Zanetti

FIERE
2025



S I G E P

UN PALCO
D'ECCELLENZA
PER GRUPPO
HAUSBRANDT

Anche quest'anno Gruppo Hausbrandt è stato protagonista alla **46ª edizione di SigeP, il Salone Internazionale dedicato al mondo della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè**. Dal 18 al 22 gennaio, nel polo fieristico di Rimini, Gruppo Hausbrandt ha presentato in anteprima la nuova linea **“A Coffee-time Moment”**, dando luce a prodotti e confezioni innovativi in uno stand, colorato e accogliente, dove l'arte di Martino Zanetti è protagonista e interprete dello spirito del Gruppo.

Corner e spazi dedicati alle eccellenze del Gruppo hanno accolto partner e visitatori. Eventi esclusivi, masterclass e momenti di show-cooking hanno intrattenuto e affascinato chi ha frequentato lo stand nelle diverse giornate.

Sal De Riso, Maestro Pasticcere, Bruno Vanzan, Barman e Flair World Champion, Roberto Rinaldini, Pastry Chef e Renato Bosco, specialista dei lievitati, sono stati gli ospiti d'eccezione che hanno saputo emozionare con le loro creazioni e raccontare l'arte del gusto in tutte le sue forme.

SIGEP

61

DAY 1

CHEF RENATO BOSCO

“Pane, Panettone e Parole”, è stato lo show dello Chef Renato Bosco andato in scena il primo giorno di Fiera, con la presentazione del doppio crunch di mortadella e pistacchi, sublimato dall'abbinamento con Theresianer IPA, e di un panettone speciale, reso unico dalla crema di zabaione alla Theresianer Birra delle Feste.



SIGEP

DAY 2

**MAESTRO
PASTICCERE
SALVATORE
DE RISO**



Il secondo giorno il protagonista è stato il Maestro Pasticcere e Presidente AMPI Sal De Riso, che ha deliziato gli ospiti con la preparazione di una sfiziosa Cake con noci e caffè, impreziosita da un cremoso al mascarpone e salsa allo zabaione, che ha messo in luce le caratteristiche aromatiche della miscela Hausbrandt Gourmet Columbus 100% Arabica.





DAY 3

**MIXOLOGIST
BRUNO
VANZAN**

Il terzo giorno il palco è stato animato dal barman e Flair World Champion Bruno Vanzan, che con la sua creatività e maestria ha reinterpretato un grande classico, presentando l'Espresso Martini "rivisitato", realizzato con il caffè Hausbrandt Gourmet 100% Arabica.





DAY 4

PASTRY CHEF ROBERTO RINALDINI

A concludere la kermesse il Pastry Chef Roberto Rinaldini che oltre alla preparazione di un mini éclair farcito, dessert croccante, con cuore di caramello mou al caffè e crema leggera al caffè Academia, ha dedicato la sua grande esperienza ad un interessante workshop per insegnare i segreti della pasticceria.

BEER & FOOD
ATTRACTION

*Luci su
Theresianer
al Beer&Food
Attraction*

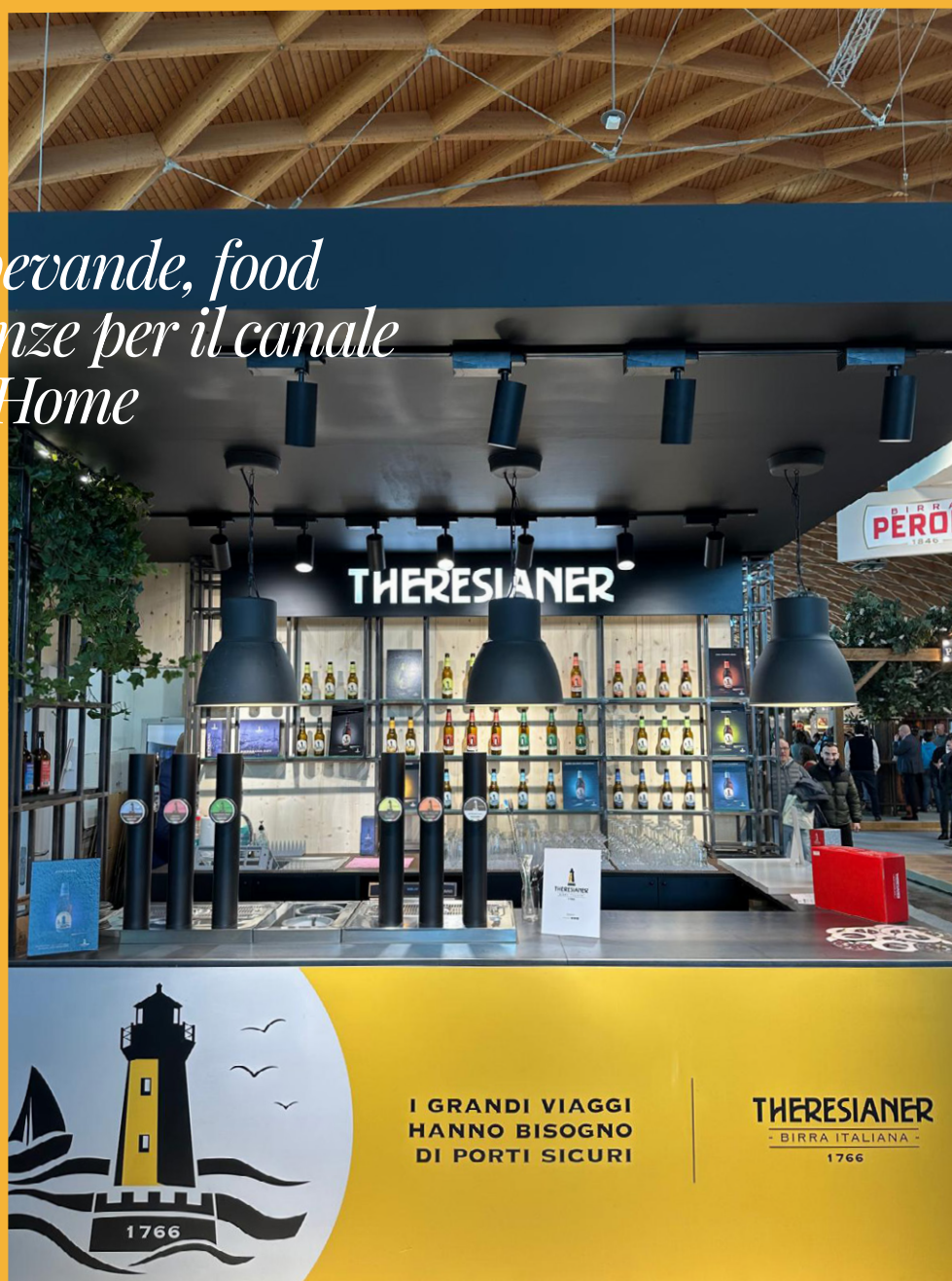


**BEER & FOOD
ATTRACTION**

Atmosfera urban-metropolitana, dettagli “green” e forte immagine istituzionale sono gli ingredienti chiave della presenza Theresianer al **Beer & Food Attraction 2025**, che ha visto il brand coinvolgere un pubblico di appassionati e addetti ai lavori con uno stand immaginato per amplificare e rendere unica l'esperienza sensoriale di degustazione.



Birre, bevande, food e tendenze per il canale Out of Home



Dal **16 al 18 febbraio alla Fiera di Rimini**, Theresianer si è confermato tra i protagonisti dell'evento che riunisce la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il canale Out of Home.

Tra le proposte portate alla ribalta il formato Mezzo Litro, dedicato al canale ristorazione e pensato per le birre masterpiece non

filtrate: Premium Pils, Wit, India Pale Ale e Bock. Sotto i riflettori anche i formati 0.33, spina e la linea Zerocinquanta, con le originali birre Guglielmo, Amleto e Cordelia, dallo spirito puro e autentico. Anche Theresianer Gin ha trovato spazio, mettendo in luce le caratteristiche uniche di un distillato di alta qualità, che unisce la tradizione birraria alle tendenze più attuali di miscelazione.





LA RISCOPERTA
DELLA TRADIZIONE
AL VINITALY

Quella che lega la città di Verona al vino è una storia d'amore che ormai diventa un appuntamento imperdibile, capace di raccontare ogni anno le eccellenze del settore enologico italiano a tutto il mondo.



Anche in questa edizione **Vinitaly 2025, dal 6 al 9 aprile**, Col Sandago e Martin des Orsyn hanno mostrato le loro caratteristiche uniche, raccontando lo stile e l'identità di due territori d'eccellenza: le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, e le Montagne de Reims, cuore della Champagne tra Reims ed Épernay. La presenza fieristica è stata l'occasione ideale anche per fare un approfondimento e narrare **origine e identità del Wildbacher di Col Sandago**. Dalla riscoperta di antichi filari nella tenuta del presidente Martino Zanetti nasce questo progetto ambizioso, che mira a valorizzare un vitigno dalle radici antiche. Grazie al lavoro di agronomi esperti, la vendemmia fatta esclusivamente a mano, l'affinatura in botti di rovere per 24-30 mesi e successivamente in bottiglia per 12 mesi, si ottengono vini eccellenti, dal

carattere distintivo e di rara purezza. Wildbacher è un vitigno trevigiano con una lunga storia alle spalle che dà vita ad un vino dai mille volti. Si svela in bottiglia e nel calice nelle seducenti e dolci note del Dagobertus Passito, nell'elegante versione in purezza in rosso, nella spumeggiante declinazione di un armonioso e floreale Charmat Rosé, fino a un Metodo Classico di grande persistenza. I giornalisti che hanno visitato lo stand dedicando il loro tempo alla scoperta di nuove etichette, hanno particolarmente apprezzato le caratteristiche del Wildbacher, oltre che dello Champagne. Tante proposte differenti accolte con entusiasmo dal pubblico che hanno identità e radici comuni: la ricerca della qualità e l'amore per la terra che, se rispettata e trattata con passione, sa donare frutti eccellenti, materia prima per creazioni enologiche che lasciano il segno.





CHAMPAGNE
EXPERIENCE



Nuova location per la Champagne Experience,
l'appuntamento di riferimento per tutti gli appassionati
delle bollicine d'oltralpe.

Martin des Orsyn alla Champagne Experience

Il **5 e 6 ottobre** è andata in scena l'**ottava edizione dell'evento dedicato allo Champagne**, quest'anno a Bologna Fiere, che ha raccolto numerose adesioni di produttori, maison, vigneron e operatori del settore.

Martin des Orsyn ha rinnovato l'impegno nella promozione di una cultura dello Champagne autentica, consapevole e di qualità, ed è stato presente con il proprio punto espositivo per incontrare e stringere proficue collaborazioni con distributori e appassionati. La manifestazione è stata l'occasione ideale per presentare e far conoscere le proprie cuvées, valorizzarne l'identità e raccontare, tramite gli assaggi e l'immersione nel brand, il territorio delle valli tra Reims ed Épernay, origine e cuore di uno Champagne d'Auteur.





C'è un filo che percorre come una costante tutta la storia di Gruppo Hausbrandt: il piacere dell'incontro, della bellezza condivisa, dell'arte che parla al territorio.

I brand del Gruppo conquistano la *Scena*

Da sempre, il Gruppo sostiene con entusiasmo le iniziative artistiche e culturali che animano il Paese, riconoscendo in esse lo stesso spirito di passione e ricerca che lo ispira ogni giorno.

Anche nel 2025, questa vocazione si è tradotta in presenza viva: i brand di Gruppo Hausbrandt sono stati partner e protagonisti di eventi ricercati, momenti di cultura e intrattenimento capaci di unire persone, luoghi e sensazioni in un'unica esperienza di valore.



Quello tra sonorità e gusto è un sodalizio ormai caro al brand che anche quest'anno si è concretizzato nel sostegno di Gruppo Hausbrandt alla **XI edizione del Treviso Suona Jazz Festival**.

HAUSBRANDT PER LA MUSICA D'AUTORE

La manifestazione è andata in scena nella città veneta **dal 17 al 25 maggio 2025**, è stata una ottima occasione per valorizzare il territorio, la cultura e l'arte.

In qualità di main Sponsor, Hausbrandt e Theresianer hanno avuto l'opportunità di accompagnare alcuni dei momenti di maggiore interesse della manifestazione: il 21 maggio, all'Auditorium S. Artemio, il caffè Espresso in capsule Epica Hausbrandt ha allietato gli ospiti e gli artisti nel

backstage e nel foyer durante la performance della pianista e vocalist Francesca Tandoi e del sax tenore Max Ionata; il 22 maggio, nella suggestiva location della Chiesa di Santa Caterina, le birre non filtrate Theresianer Mezzo Litro hanno reso speciale la proiezione del film "Safety Last!" di Harold Lloyd.

Istanti di bellezza che hanno unito la passione per la musica e l'arte, all'amore per lo stare assieme in un contesto piacevole e rilassato.

THERESIANER GIN ALLA TRIESTE COCKTAIL WEEK

Per il terzo anno consecutivo Theresianer Gin è stato Premium Sponsor della **Trieste Cocktail Week**, dal 7 al 14 settembre 2025, a conferma dell'impegno del brand nella promozione della cultura della miscelazione di qualità.

Trieste
Cocktail
Week



Oltre 25 locali tra bar, ristoranti e caffè storici di Trieste per una settimana hanno proposto una ricca agenda di appuntamenti: dall'**opening party al PuroBeach**, affacciato sulla splendida cornice di Tivoli Porto Piccolo, in cui Theresianer Gin è stato protagonista all'interno delle mixology stations con le sue interpretazioni del Gin Tonic e del Negroni, all'**aperitivo e DJ set ad Eataty Trieste**, dove cocktail innovativi pensati per l'occasione hanno reso onore alle caratteristiche di Theresianer Gin.

Durante lo spin-off della manifestazione è stata proposta, quest'anno, anche la **settimana del Negroni Triestino**, e giovedì 25 settembre protagonista assoluto è stato Theresianer Gin in una **serata speciale organizzata a La Muta**, locale storico nel cuore della città. In questa location, gli ospiti hanno potuto degustare e apprezzare le qualità aromatiche e distintive del gin attraverso

quattro cocktail originali creati per l'occasione: Theresianer Tonic, Negroni Theresiano, Bellini 3.0 e Fake Island.

Tante occasioni per raccontare Theresianer Gin nella sua identità e versatilità, anche attraverso masterclass con esperti del settore e gare tra i migliori bartender, in un contesto urbano vivace e sempre più attento alla cultura del bere di qualità.



LE ECCELLENZE DEL GRUPPO TRA GLI ARTISTI DELLA PASTICCERIA ITALIANA



Anche quest'anno Gruppo Hausbrandt è stato un importante punto di riferimento durante il **XXIX° Simposio pubblico AMPI**, Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Il **5 e 6 ottobre, a Milano**, si è svolto l'appuntamento annuale del gota dei Maestri Pasticceri, che celebra l'eccellenza dolciaria italiana tra dialogo, confronto e sperimentazione.

Ad aprire l'incontro "Nobile Dolcezza", una tavola imperiale lunga 20 metri con ben 100 dolci regionali italiani, espressioni dell'identità gastronomica dei diversi territori, una spettacolare installazione firmata Vincenzo Dascanio. A chiusura della serata, **la Cena di Gala AMPI è stata accompagnata**

dalle eccellenze firmate Col Sandago e Champagne Martin des Orsyn, perfetto connubio con un ricercato menu stellato, e dal Caffè Hausbrandt Gourmet 100% Arabica che ha valorizzato il dessert e creato un finale perfetto all'insegna dell'eccellenza.

Anche durante il Summit "Le sfide di oggi" con 12 tavoli di lavoro e 12 grandi temi legati alla filiera della pasticceria, Hausbrandt ha trovato il suo spazio, non solo come confronto e prezioso punto di vista aziendale, ma anche come dimostrazione che l'attenzione al cliente e la collaborazione con il mondo dell'alta pasticceria si concretizza con un'offerta ampia e di una scrupolosa ricerca della qualità.



TIRAMISÙ WORLD CUP: IL CAFFÈ HAUSBRANDT CELEBRA IL DOLCE PIÙ FAMOSO AL MONDO



Nonostante le diatribe sulla paternità (tra Veneto e Friuli), Treviso è da molti anni sede della **Tiramisù World Cup**, evento di riferimento per il dolce più conosciuto e amato al mondo.

Hausbrandt è stata protagonista dell'edizione 2025, non solo come sponsor ma anche curando momenti di approfondimento.

Ugo Ottolenghi, formatore del Gruppo, ha tenuto **sabato 11**

ottobre il talk *“Dietro le quinte di caffè Hausbrandt – Il viaggio di un chicco tra aroma e passione”*, un percorso tra tradizione, curiosità e innovazione legate al caffè italiano. Caffè **ufficiale della manifestazione** è stato **Sublime 100% Arabica**, riconoscibile dal bollino “Official Coffee”, scelto per il suo equilibrio e il suo profilo aromatico, perfetto per esaltare ogni cucchiaino di tiramisù.



Ugo Ottolenghi, formatore del Gruppo, ha tenuto il talk
“Dietro le quinte di caffè Hausbrandt – Il viaggio di un chicco tra aroma e passione”

Il **Premio Hausbrandt**, assegnato a Monia Salvadori, ha riconosciuto il tiramisù che meglio ha saputo valorizzare l'ingrediente caffè, distinguendosi per equilibrio e intensità del gusto.

Un appuntamento, quello della Tiramisù World Cup, diventato ormai una tradizione, che conferma il legame del brand con la pasticceria di alto livello (professionale e amatoriale) e che denota la capacità di essere sempre ai primi posti tra le eccellenze italiane nel Mondo.



Nella foto, Monia Salvadori, vincitrice del Premio Hausbrandt con il suo tiramisù “Attimo Infinito”

Evento San Martino in Cantina

Col Sandago tra vino e tradizione



Chiude questa carrellata di eventi da ricordare per il 2025, la tradizione del **San Martino in Cantina**, occasione che apre le porte di Col Sandago e dona al pubblico di amatori la piacevolezza di scoprire le caratteristiche dei suoi prodotti.





Un'apertura straordinaria dello Shop aziendale di Susegana con degustazioni di una selezione di vini Col Sandago, degli Champagne Martin des Orsyn e delle birre Theresianer



Domenica 9 novembre l'evento ha celebrato l'autunno con l'apertura straordinaria dello shop aziendale di Susegana, offrendo degustazioni di **vini Col Sandago, Champagne Martin des Orsyn e birre Theresianer**, insieme alla presentazione in anteprima delle proposte natalizie del Gruppo Hausbrandt. Per l'occasione, lo shop ha proposto sconti e promozioni speciali dedicate al weekend. Un appuntamento importante che mira a promuovere l'identità del Gruppo e rafforzare lo spirito di condivisione che contraddistingue da sempre l'attitudine dell'azienda, rinnovando il legame tra la terra, il vino e le persone.

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



