

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Fluid

Art et design pour une pause-café spéciale

Theresianer Mezzo Litro

Nouvelle route même direction.

Martin des Orsyn

Nouvelle identité pour le Champagne d'Auteur

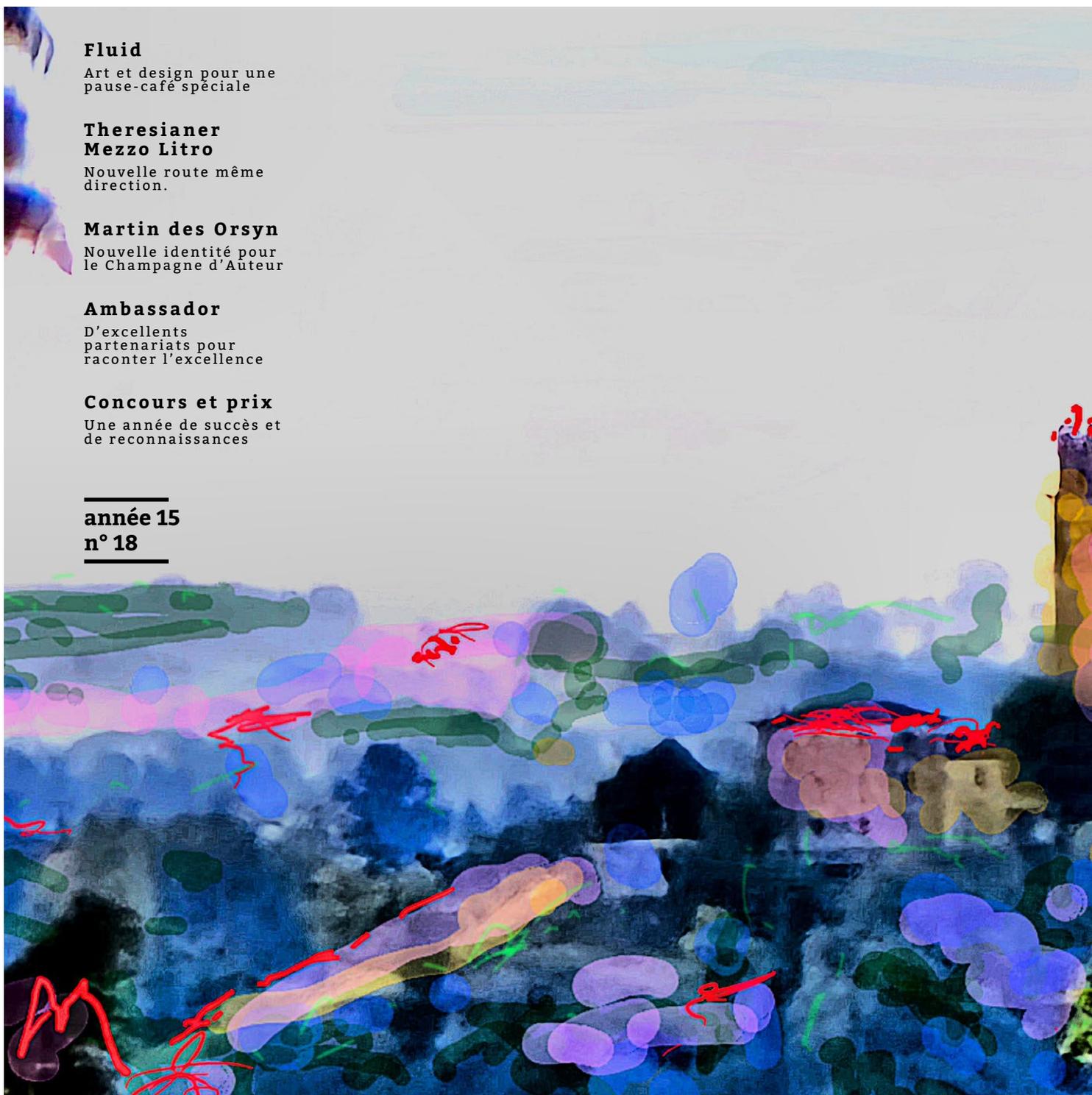
Ambassador

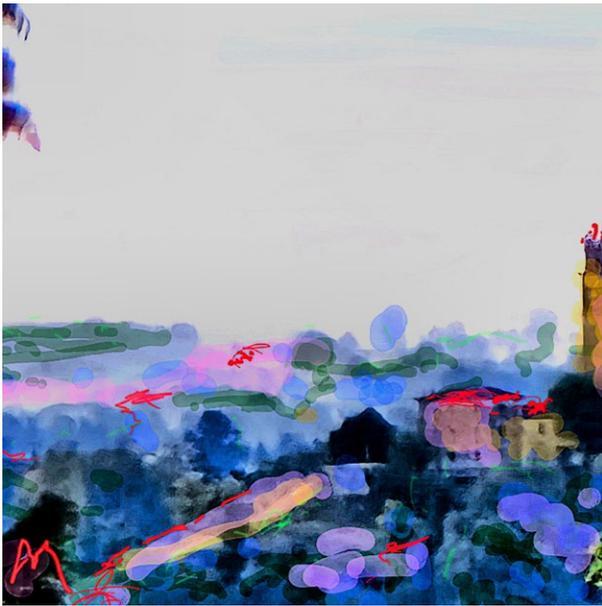
D'excellents partenariats pour raconter l'excellence

Concours et prix

Une année de succès et de reconnaissances

année 15
n° 18





Couverture

Paysage

Martino Zanetti

Octobre 2024

Photo



TRADITION

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

« La différence entre l'être et le non-être est l'affirmation. »



Se sentir membre du Groupe, travailler avec fierté, exprimer et ressentir un fort sentiment d'appartenance sont des points fondamentaux de notre entreprise. Ces caractéristiques, reconnues au niveau international, expriment une **Vision** unique, fortement ancrée dans chacun des choix de l'entreprise. Au sein du Groupe, nous faisons perdurer la **culture**, nous transférons un peu de notre **âme** dans chaque produit, nous faisons toujours ressortir un **caractère distinctif** et exclusif. Le sens du partage est à la base de notre travail et nous porte à des réussites et à des résultats concrets, ce qui reflète l'engagement de tous les collaborateurs. C'est pour moi une grande source de fierté et de satisfaction.

Ce qui compte vraiment, c'est la qualité qui transparaît jour après jour dans la compétence de nos techniciens, dans l'expérience de nos collaborateurs, dans le travail

des équipes qui ont le courage et la fierté de toujours mettre l'excellence au premier plan. Nous continuons à nous dévouer au quotidien afin que nos produits soient un moment de plaisir pour nos clients et pour rendre durable notre activité, pour toutes les personnes impliquées comme pour la planète.

Le Groupe Hausbrandt, avec toutes ses marques, trouve dans la Fondation Hausbrandt la direction vers une **culture de l'excellence**, pour une vision globale du monde.

La culture est une source essentielle d'inspiration et l'attention portée à la qualité est le fil rouge qui unit les méthodes de production à l'expérience finale de chaque client.

Au sein du Groupe Hausbrandt, la **culture** s'exprime au travers du produit, de l'environnement, des personnes. C'est une sève qui abonde dans chacune de nos actions.

A handwritten signature in red and yellow ink, appearing to read 'André Zentgraf'.

Indice

8 Fluid /
Art et design pour une
pause-café spéciale



10 Excellence et simplicité,
à la maison comme en
déplacement

12 Theresianer Mezzo Litro :
nouvelle route même
direction



15 Martin des Orsyn
Nouvelle identité pour le
Champagne d'Auteur



19 « Easy Art »
Une œuvre d'art
à déguster

21 Mille et une façons de
célébrer Noël

22 Toute la douceur de
Hausbrandt



25 Col Sandago,
entre douceur et bulles

27 Theresianer et les offres spéciales de Noël

32 Nouvelle identité visuelle en ligne pour la maison Hausbrandt

/ FOIRES

35 Sigep 2024
Rendez-vous d'excellence pour Hausbrandt



41 Beer & Food Attraction
Une scène d'exception pour Theresianer et ses nouveautés

44 Vinitaly 2024 : scène prestigieuse pour un grand début

46 Champagne Martin des Orsyn, un personnage à Modène

/ AMBASSADOR

47 D'excellents partenariats pour raconter l'excellence

48 Bruno Vanzan, entre expérimentation et créativité



49 Tous les parfums de Maître Salvatore de Riso



50 Theresianer et Renato Bosco : célébrités du petit écran, et partenaires incontournables pour associations gourmandes

/ ÉVÈNEMENTS

51 Événements et collaborations : les marques du Groupe à l'honneur

Les mémoires d'Hemingway à Col Sandago

52 Le Gin Theresianer à la Trieste Cocktail Week



53 Treviso Suona Jazz Festival, art et convivialité sur des notes de jazz

57 Convention AMPI : Hausbrandt consolide ses relations avec la haute pâtisserie italienne

58 Tiramisù World Cup : le café Hausbrandt devient protagoniste

60 Hausbrandt à la Porsche Green Cup 2024, entre sport et passion pour les moteurs

61 Portes ouvertes de la cave de San Martino : Col Sandago se dévoile au public



/ CONCOURS ET PRIX

64 Une année de succès et de reconnaissances

65 Le Guide Camaleonte récompense l'innovation de Hausbrandt

66 La qualité Col Sandago dans le monde



70 Prix Cerevisia : Prix d'Excellence à Theresianer

71 Ampolla D'Oro 2024 Mention spéciale au Theresianer Gin

72 Prix Industria Felix, pour une conclusion de 2024 en grand style



LES NOUVEAUTÉS
DU GROUPE

fluid

Artwork by *Andreas Zentgraf*

H A U S B R A N D T
C O F F E E A R T

Art et design
pour une pause-
Café spéciale



« Nous vivons et parcourons la couleur.
La couleur parcourt notre chemin. »

Martino Zanetti



Un nouveau design et une nouvelle présentation graphique caractérisent la ligne de tasses et d'accessoires Fluid, lancée par Hausbrandt en 2024.

Douceur et audace, énergie et dynamisme sont les dichotomies qui racontent le mieux ce nouveau projet signé par Martino Zanetti.

Le design des nouvelles tasses Fluid est adouci, arrondi et crée les conditions parfaites pour la dégustation du café et pour l'art du latte, dans un équilibre de formes qui impliquent des concepts d'accueil et de plaisir.

Les tasses, disponibles en format espresso ou cappuccino, les soucoupes et la brique de lait, sont constitués et agrémentés d'une explosion de notes de couleur énergiques qui, de façon apparemment aléatoire, créent des jeux de contrastes, des parcelles de joie et de créativité. Le point de départ sont les œuvres de Martino Zanetti et son travail continu et profond sur les

couleurs et leurs significations. Dans la ligne Fluid, en plus du rouge et du noir qui rappellent et amplifient l'identité de la marque (et du logo) Hausbrandt, on se trouve le jaune, symbole de vie, d'énergie, de vitalité.

Des coups de pinceau libres et audacieux, des couleurs intenses, vives et fortes, des traits qui se suivent, se croisent et se mélangent dans un équilibre visuel sans faille, créent une ligne de porcelaines vraiment unique, qui se positionne sur le marché comme une énième expression du caractère créatif et innovant de Hausbrandt.

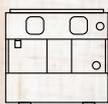


[Trouvez-les ici](#)

LES NOUVEAUTÉS
DU GROUPE



HAUSBRANDT LINE



HAUSBRANDT
MULTICAPS DELUXE



Excellence
et *Simplicité,*
à la maison comme
en déplacement

Hausbrandt réaffirme son engagement constant dans la quête de qualité et d'innovation avec le lancement de deux machines à dosettes, créées en collaboration avec la prestigieuse marque Capitani : Line, destinée à un usage domestique et professionnel, idéale pour le service en chambre, et Multicaps Deluxe, conçue pour une utilisation professionnelle. Pratiques et compactes, toutes deux offrent un design élégant et épuré.



HAUSBRANDT LINE ne pèse que 2,8 kg et est très compacte (33 x 10,5 x 23,3 cm), mais dispose d'un réservoir d'eau de 0,8 litre et un espace de récupération pour 8 capsules. Grâce au système breveté Epica®, chaque expresso est préparé à la perfection : ses arômes et ses saveurs renforcent les qualités de chaque mélange. La capsule double-compartiment innovante préserve l'odeur du café fraîchement moulu, ainsi que les parfums et arômes des thés et autres spécialités.

MULTICAPS DELUXE (pesant moins de 30 kg et avec un petit gabarit de 52 x 48 x 44 cm) est la machine idéale pour le secteur professionnel, en particulier l'hôtellerie (salons, espaces de conférence et d'événement, salles de petit déjeuner) et la restauration grâce à une faible consommation et des normes de qualité élevées. Conçue pour assurer une excellente extraction, elle est facile à utiliser grâce au système breveté Epica® et peut être utilisée avec des capsules 100 % arabica mono-origine, des mélanges

Hausbrandt précieux, des capsules d'infusion et d'autres boissons.

Le tout nouveau Multicaps Deluxe offre une grande fonctionnalité grâce au chargement pratique des capsules, à l'ajustement de la longueur du café, à l'utilisation possible du distributeur d'eau chaude seulement, au plateau à capsules astucieux pouvant contenir jusqu'à 100 capsules, et à l'étagère chauffante pratique au-dessus de la machine, permettant de réchauffer les tasses avant le service.

Multicaps Deluxe est une machine professionnelle aux performances optimales, conçue avec un accent mis sur la durabilité. Sa structure est entièrement métallique, réduisant de fait l'emploi du plastique. La machine est extrêmement économe en énergie, avec seulement 20 secondes de chauffe pour être prête à l'emploi, et une extinction automatique après 15 minutes d'inactivité. Enfin, elle est fabriquée de toutes pièces en Italie, afin d'assurer une chaîne de production courte, synonyme d'excellence.



Machine à café à capsules avec
système breveté EPICA®

LES NOUVEAUTÉS
DU GROUPE

THERESIANER DEMI-LITRE :

*nouvelle route
même direction.*



M E Z Z O

l i t r o



0 . 5 0

↙
[Trouvez-les ici](#)



14

Bière Theresianer poursuit son voyage de grandes satisfactions en lançant début 2024 un nouveau format pour ses bières les plus emblématiques. En effet, la marque répond aux besoins d'un marché toujours en effervescence avec le nouveau format 0,5 litre, un nouveau chapitre de Theresianer qui, fidèle à sa tradition historique, emprunte une route contemporaine, mais toujours dans le refuge de la qualité.

PREMIUM PILS, goût sec, note amère persistante mais délicatement agréable ; **WIT**, fraîche et douce, avec des notes fruitées et des arômes de banane, de poire et de clous de girofle ; **INDIA PALE ALE**, avec un caractère équilibré nettement amer et un parfum explosif d'agrumes et de fleurs ; et **BOCK**, ambrée chargée, dense de style

allemand à fermentation basse, sont re-nées avec un nouveau look, le Demi-Litre.

Attrayant, raffiné et résolu, le nouveau format Mezzo Litre a été conçu principalement pour la consommation dans les meilleurs endroits, et est la démonstration de l'esprit d'innovation de l'entreprise et de la capacité de la marque à devancer et à interpréter les tendances les plus innovantes du marché. Le design du produit, dans son nouveau format, donne encore plus de relief au graphisme essentiel à fort impact. Le re-styling des étiquettes Theresianer va encore plus loin : il combine les illustrations incisives et expressives du format 0.33 aux teintes déjà associées pour l'historicité aux quatre styles de brasseries, utilisées ici dans des tons pleins et vifs, comme fonds marins qui embrassent résolument les bouteilles, pour amplifier les caractéristiques de chaque bière.

La communication pour le lancement du nouveau format propose une revendication efficace et représentative, qui lie les mots, les images et la mission de la marque de manière indissoluble : **nouvelle route, même direction.**



[Trouvez-les ici](#)

MARTIN DES ORSYN

LES NOUVEAUTÉS
DU GROUPE



CHAMPAGNE



MARTIN ORSYN



L'ART DE
VIVRE

Dalla semplicità della natura,
l'armonia dell'arte

martindesorsyn.it



Nouvelle identité
pour le Champagne
d'Auteur

« Dévoiler les secrets d'un verre de Champagne est une expérience qui va au-delà de boire tout simplement. C'est une immersion dans un monde de raffinement, d'élégance et de joie de vivre. »



La noblesse et la fraîcheur d'une petite abeille deviennent des symboles de la nouvelle image de Martin des Orsyn, représentation iconographique de l'assiduité et de l'artisanat, éléments clés dans la production de la ligne de Champagne de très haute qualité.

C'est l'abeille héraldique de Saint-Dagobert la marque à laquelle se lie Martin des Orsyn, qui rend encore plus iconique sa propre image avec un repositionnement de produit dans un contexte luxueux et un imaginaire onirique. Le lien avec le Col San Dagoberto, nom historique de la colline sur laquelle se dresse aujourd'hui Col Sandago et la cave du même nom, est fermement établi, mais l'abeille est un symbole qui contient de nombreuses significations. Dans son symboliser la nature représente une source continue d'inspiration pour les œuvres de Martino Zanetti, et est la démonstration du fonctionnement parfait du cycle de vie.

Ce sont les couleurs et la peinture de l'artiste Martino Zanetti qui guident les choix pour la nouvelle verve esthétique de la ligne, avec une force chromatique d'impact qui amène la marque à se détacher de tout le panorama du Champagne et à définir sa propre image de manière décidée, engageante, enveloppante. Les couleurs, qui dansent énergiques mais toujours élégantes sur fond noir, racontent les quatre cuvées, en exaltant chacune des traits caractéristiques et en créant, déjà avec l'emballage, des sensations et des suggestions, pour en anticiper la dégustation.



LE LONG DU VERSANT NORD

DE LA

MONTAGNE DE REIMS

S'ÉLEVENT

LES VIGNES QUI DONNENT VIE

AUX

CHAMPAGNES

MARTIN DES ORSYN.



— Le territoire —

La Montagne de Reims est l'une des zones de la Champagne.
Un promontoire entre les rivières Marne et Vesle, riche en forêts et surplombant la ville de Reims, où furent couronnés les Rois de France.
À l'époque, il était d'usage nobiliaire de rendre hommage au nouveau souverain avec le précieux vin produit dans la région.

QUATRE VINS



Les nuances de vert rappellent **la fraîcheur de Tradition**, Premier Cru crémeux, frais et agréable à déguster, où la personnalité du Pinot Meunier s'exprime avec détermination. Jaune intense et reflets dorés, la mousse, fine et persistante, prélude à une bulle inoubliable.



La couleur rose suggère **l'élégance du Rosé**, l'alternative sophistiquée et captivante au champagne classique qui, des vignobles de la Montagne de Reims, apporte tout son caractère vif et explosif. Rosé et brillant, il présente des arômes de petits fruits rouges et d'herbes aromatiques.



Le bleu raconte **la noblesse du Grande Réserve**, l'excellence de la tradition, une cuvée qui représente le meilleur de la production de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Avec une effervescence vive, et un goût doux et enveloppant, il surprend par son perlage final et son élégance incomparable.



Dernier point, certainement pas en termes d'importance, l'or qui consacre **l'exclusivité du Millesimato Vintage 2018**. Expression maximale de la Montagne De Reims, elle a un perlage persistant et harmonieux. Notes minérales fraîches, elles renferment des arômes de brioche et de pain, de poire mûre et d'abricot.

18

T

100% PREMIER CRU

UN VOYAGE

La nouvelle apparence graphique de la marque exprime dans toute sa richesse de détails et dans l'harmonie des éléments et des textures, la complexité et l'ambition du projet Martin des Orsyn, réaffirmant le positionnement de la marque parmi les meilleures propositions de Champagne. Le choix du nouveau logo, l'abeille héraldique, est un lien renouvelé, indissoluble et inspirant, avec la nature qui, savamment apprivoisée, donne des fruits excellents.

Un projet ambitieux qui met en lumière l'union heureuse entre la vision entrepreneuriale de la marque et la sagesse d'une petite cave de la Montagne de Reims. La qualité absolue des vins spéciaux, créés à partir de précieux raisins de Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, sont nés et ont grandi dans les vallées entre les villages Premier Cru de Sermiers et Chamery, jusqu'à la Vallée de la Marne.



SENSORIEL.

LES NOUVEAUTÉS
DU GROUPE



EASY ART

by

Martino Zanetti

S

U



M

19
T

Une œuvre d'art à déguster

Créativité, suggestions et personnalité, l'édition limitée « Easy Art » de Martino Zanetti mêle la passion pour l'esthétique et l'amour du bon vin, sous le signe du luxe et de l'art.

L'élégance ludique qui caractérise la nouvelle collection d'art avec des couleurs fraîches et des frises dynamiques, rappelle la force expressive des œuvres de Martino Zanetti, qui, comme sur une feuille blanche, raconte des suggestions et des significations profondes grâce à une immersion totale dans la couleur et la gestion des formes, entre pleins et vides, entre réalité et sentiments.



M

E

R





Le vin contenu dans ce trésor d'art est un vin mousseux issu de la sélection des meilleurs raisins de Col Sandago. De couleur jaune vif, il a une mousse fine et persistante, un parfum typiquement fruité et un goût doux et harmonieux. C'est un excellent vin mousseux comme apéritif mais adapté à être dégusté tout au long du repas, qui se prête particulièrement à être le protagoniste de moments mémorables, le centre de l'attention pour les fêtes et les événements au caractère élégant. Sa brillance et énergie avec son caractère distinctif, en fait, le rend particulièrement adapté comme un cadeau précieux.

W

I

N

Le projet « Martino Zanetti Art Collection » double son opportunité d'expression créative avec la version automne/hiver, qui laisse les tons clairs et brillants pour les palettes et les sensations plus froides, presque glaciales, typiques de la saison. « Easy Art » by Martino Zanetti est une idée ambitieuse et innovante qui combine la vue et le goût, l'expérience esthétique et l'immersion sensorielle, dans le but de faire vivre au client des moments vraiment uniques, en profitant d'un vin exquis et du charme de l'art.



T

E

R

NOËL 2024



Mille et une façons de célébrer NOËL

Cette année encore, le groupe H.TS a lustré sa proposition de avec soin et créativité, afin d'offrir aux clients un large choix de produits et de cadeaux pour célébrer les fêtes de Noël et de début d'année. **Bonbons, vins, bières de spécialité et coffrets cadeaux magiques** ont été soigneusement et amoureusement conçus pour vous offrir des moments spéciaux.

2024

Toute la douceur de **HAUSBRANDT**

Les bonbons traditionnels et les réinterprétations créatives transforment chaque moment de partage en une agréable célébration.



NEW

PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

Café arabica gourmet et écorces de citron confites dans un appétissant enrobage de chocolat blanc. Un emballage luxueux, aux teintes chaudes et aux accents dorés, l'enveloppe dans un ensemble moderne et raffiné.



PANDORO

Incontournable, traditionnel, irrésistible. Fabriqué à partir d'ingrédients simples mais fins, soigneusement sélectionnés et travaillés avec passion, le Pandoro Hausbrandt est incroyablement doux et parfumé.



PANETTONE SPECIALITÀ DELICE - avec glaçage sans raisins secs

Fabriqué avec de la pâte d'orange préparée avec des écorces d'orange confites, le Panettone Specialità Delice est aromatique, frais, surprenant le palais à chaque bouchée, contrastant avec le glaçage craquant aux noisettes, aux amandes et aux perles de sucre.



PANETTONE GLASSATO - avec glaçage noisette, décoré avec des amandes

Une pluie de fruits confits et de raisins, les notes aromatiques de vanille de Madagascar, et un délicieux glaçage aux noisettes et aux amandes confèrent à chaque tranche une saveur inimitable et un superbe croquant.



Saveurs, emballage
et nuances
unis pour créer
la **SYMPHONIE**
de Noël.



SOGNO D'AMALFI - le chef-d'œuvre aux agrumes de Maître Salvatore De Riso

Une pâte moelleuse au chocolat blanc, des écorces de citron d'Amalfi et une crème douce au citron, Sogno d'Amalfi est fabriqué à la main dans l'atelier de Maître Salvatore De Riso et orné d'une décoration aux pralines de biscuit recouvertes de chocolat blanc et de zestes de citron confits.

La boîte en fer-blanc raffinée, dans laquelle le bleu profond du ciel nocturne est s'habille de feuilles de gui colorées et de sapins ornés, en fait un parfait cadeau de Noël.



La douce caresse
du chocolat blanc
rencontre le fort arôme
du citron d'Amalfi.

**UNE HARMONIE
PARFAITE.**



COL SANDAGO, entre douceur et bulles.

Pour remplir les incontournables propositions de boire du bon vin et pour tous les moments à célébrer, la marque a ajouté cette année une irrésistible idée de dégustation.



PANETTONE COL SANDAGO

Une nouveauté exclusive, signée par le maître pâtissier Salvatore De Riso, propose à nouveau le gâteau de fête traditionnel avec une touche unique. Le Panettone aux notes sucrées de vanille, aux arômes de cèdre diamant et aux écorces d'orange confites, rencontre l'originalité des raisins sultanines imbibés de Dagobertus Bianco de Col Sandago, dans une enivrante fusion d'arômes et de saveurs.

Les vins mousseux des fêtes

Wildbacher Metodo Classico, Pétillant Extra Brut, **Wildbacher Rosé**, Pétillant Rosé Brut, **Undici** et **Costa dei Falchi**, tous deux de luxueux Prosecco Supérieurs DOCG Conegliano Valdobbiadene, Dry et Extra Brut, ont créé des moments de partage uniques pour les amateurs de bon vin, qui ont également pu choisir les versions Magnum, avec un emballage exclusif et beaucoup de caractère (**Vigna del Cuc, Case Bianche, Costa dei Falchi, Undici**).

Cadeaux à savourer

Wildbacher et Camoi Magnum se sont vu offrir une belle boîte en bois, les transformant en ravissantes étrennes de Noël.

Le **Dagoberthus Bianco**, vin blanc doux issu de raisins surmûris, et le **Dagoberthus**, vin rouge doux I.G.T de Vénétie issu de raisins Wildbacher, sont, dans leur originalité, de précieuses bouteilles à offrir et à partager.

Pour des cadeaux plus fastueux ont été créées des boîtes de 6 bouteilles en bois renfermant une sélection des meilleures étiquettes Wildbacher et Camoi, et un élégant étui au graphisme élégant, ainsi que deux verres de dégustation.

Toast au champagne

La riche gamme s'étend jusqu'au Sandago pour les festivités : les propositions Martin des Orsyn, qui avec la **Tradition**, brut 24 mois, le **Rosé**, brut 30 mois, et **Grande Réserve**, extrabrut 48 mois également disponible en version magnum, offrent une large sélection du vin pour les fêtes par excellence.

↙ [Découvrez tous les coffrets](#)

THERESIANER

et les offres spéciales de Noël



Comme chaque année, Theresianer rend la saison des fêtes encore plus mémorable en créant des éditions spéciales que vous pourrez apprécier, que vous soyez passionné ou simplement amateur de bière.

Bières de saison à découvrir



Cette année, la **Winter beer** (bière d'hiver) arbore un nouveau « témoignage » : un petit rouge-gorge vêtu d'une nouvelle étiquette et d'un nouvel étui. Symbole de vie qui résiste à l'hiver, le rouge-gorge emporte avec lui tous les meilleurs vœux pour nous accompagner lors du passage de l'année qui s'achève à la nouvelle année. La Winter Beer est une double malt non filtrée à haute fermentation et légèrement épicée, avec de délicieux arômes de fruits secs et de délicates notes grillées.

La **Birra delle Feste** (bière des fêtes), édition de saison en édition limitée, est également vendue dans un pack blanc et bleu, rappelant les paysages enneigés et les ciels d'hiver. C'est une bière ronde avec du corps, au goût délicat et au parfum fruité, avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes.



Renouveau,
RENAISSANCE
et joie pour
l'édition spéciale.



WINTER BEER

**Bière double malt
Non filtrée**

Présentée dans un emballage élégant, la Winter Beer Theresianer 2024 offre de subtils senteurs de torréfaction et d'épices, rehaussés par des parfums de fruits secs. Pour en apprécier son extraordinaire unicité, nous suggérons de l'accompagner de fromages affinés au caractère bien marqué, ou avec du chocolat noir. Mémorable comme bière de méditation aussi.





BIRRA DELLE FESTE

**Bière saisonnière
en édition limitée**

Avec une mousse persistante et compacte, cette bière a une couleur dorée profonde et une turbidité naturelle typique des bières non filtrées.

Gift Box (boîte à offrir ou à s'offrir)

Il existe de nombreuses solutions créées par Theresianer pour les cadeaux des vrais connaisseurs. Dans la **Beer Box 0.33** (coffret bière 0,33), nous trouvons un goût pour chaque type de la gamme : Premium Lager, Senza Glutine (sans gluten) non filtrée, Premium Pils, Wit non filtrée, Vienna, IPA non filtrée, Pale Ale et Strong Ale.

La **Beer Box 0.50 Mezzo Litro** (coffret de bière 0,50 demi-litre) réunit les bières Theresianer non filtrées les plus caractéristiques, à savoir Premium Pils, WIT, IPA et Bock. Mais la grande nouveauté 2024 est la **Theresianer Gift Box ed. Mezzo Litro** (coffret cadeau Theresianer édition demi-litre) de deux bières exclusives de la gamme 0.50 Mezzo Litro accompagnées d'un kit collector personnalisé. Enfin, le **Trio Zerocinquanta in edizione Natale** (trio Zerocinquanta en édition Noël), avec l'incontournable Lager Guglielmo, la surprenante Bock maltée Amleto et l'intense IPA Cordelia, est un cadeau parfait pour déguster un chef-d'œuvre au style brasseur en trois actes.

Pour fermer la farandole de proposition, **Theresianer Bierbrand Gift** est une riche sélection d'eaux-de-vie de bière accompagnées de deux verres de dégustation au design élégant et emblématique, et le **Gin Gift Theresianer**, est fourni avec une paire de verres-ballons personnalisés, idéaux pour déguster les meilleurs cocktails.



[Découvrez tous les coffrets](#)



↙ hausbrandt.it



↙ martindesorsyn.it

NOUVELLE identité visuelle en ligne pour LA MAISON HAUSBRANDT

theresianer.it

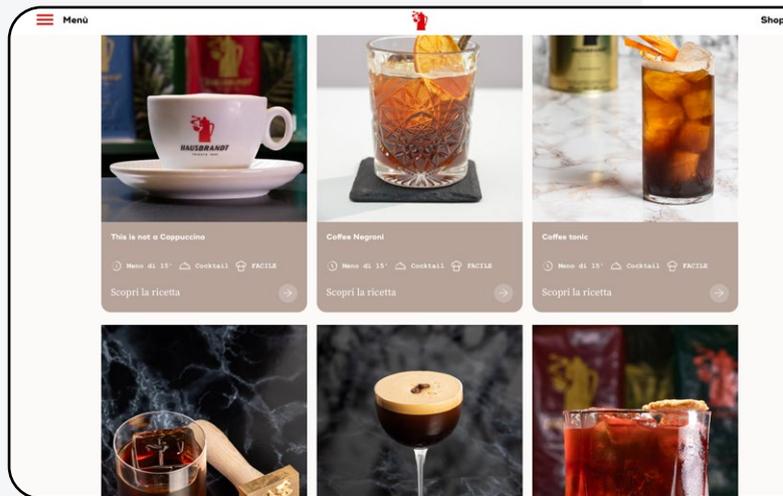


Grande nouvelle pour le groupe H.TS, qui a choisi en 2024 de renforcer sa présence en ligne,

avec de nouveaux sites internet et de nouvelles stratégies de communication pour les principaux canaux sociaux. Un projet de grande ampleur avec une vue d'ensemble et des objectifs partagés, tout en opérant un ajustement visuel très spécifique et unique à chaque marque.



Hausbrandt, Theresianer et Martyn des Orsyn ont remanié leurs sites, créant une nouvelle « maison en ligne » afin de faire découvrir leurs univers aux clients, qu'il s'agisse d'entreprises ou de particuliers. L'objectif principal des sites publié cette année est de plonger l'utilisateur dans une expérience complète et enveloppante qui raconte le produit, le café, la bière ou le vin, de manière globale : de l'analyse organoleptique aux étapes de production, en passant par l'histoire et la culture et jusqu'à l'expérience consommateur, en incluant des suggestions, des idées et des recettes. Un voyage dans le monde du goût et de la dégustation.



UN VOYAGE DANS LE MONDE DU GOÛT ET DE LA DÉGUSTATION.

Tout le long du développement des nouveaux sites Web, l'expérience utilisateur a toujours été mise au centre ; pour cette raison, une attention particulière a été accordée à la convivialité et à l'utilisation immédiate de l'ensemble du contenu. La création de nouveaux clichés photographiques et illustrations riches en détails, en ambiance et en créativité a fait le reste, et a permis la mise au point réussie d'outils de communication informatifs et bien structurés, qui sont autant d'habillages taillés sur mesure, racontant au mieux l'univers des marques. En plus des sites déjà lancés cette année, le site de Col Sandago et le site institutionnel du Groupe sont également en cours de réalisation, en accord avec les mêmes objectifs atteints via les sites publiés.

LE DIALOGUE AVEC LES CLIENTS SE POURSUIT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX,

avec des stratégies mêlant information, engagement, divertissement et culture de dégustation des boissons. Les images soignées, à même de construire une image de marque forte et reconnaissable, ainsi que le plan éditorial structuré assurant une bonne fréquence de publication et d'interaction avec les utilisateurs, donnent également d'excellents résultats aux profils de Zerocinquanta, Theresianer Gin et Col Sandago, ainsi qu'aux canaux de Hausbrandt, Theresianer et Martyn des Orsyn qui poursuivent la dynamique de communication engagée sur les sites internet.



FOIRES
2024

2024

SIGEPEP

**RENDEZ-VOUS
D'EXCELLENCE POUR
HAUSBRANDT**

Cette année encore, Hausbrandt a confirmé sa présence au prestigieux salon Sigepep 2024, un rendez-vous international dédié au monde **du la glace, de la pâtisserie, de la boulangerie artisanale et du café.**



SIGEP 2024

La 45ème édition de Sigep a eu lieu à la Foire de Rimini du 20 au 24 janvier et, comme chaque année, a raconté l'excellence italienne du secteur alimentaire. C'a été un moment de rencontre et de confrontation important pour toutes les marques du groupe (café Hausbrandt, bière Theresianer et Zerocinquanta, gin Theresianer, vins Col Sandago et champagne Martin des Orsyn) qui ont pu mettre en lumière la variété de leur offre, les nouveautés les plus intéressantes et ont profité de l'occasion pour dialoguer avec les clients, les fournisseurs et les partenaires.

Le stand de cette année est un hymne à l'art de Martino Zanetti qui allie la puissance et l'implication de la couleur à l'essentialité des formes. La cafétéria s'est consacrée à l'histoire des meilleurs mélanges Hausbrandt, c'est-à-dire **Gourmet 100% Arabica**, avec des notes épicées et d'agrumes et **Gourmet Columbus 100% Arabica**, avec un goût doux et équilibré, en plus d'**Academia**, un mélange de café de qualité au goût doux et intense, de corpulence moyenne et d'acidité fine et **H.Hausbrandt**, un mélange sucré et épicé, avec un arrière-goût de noisette et de cacao. Les **bières Theresianer et Zerocinquanta**, ainsi que l'original **Theresianer Gin** ont été mis en vedette dans le corner dédié au bar. La marque Col Sandago, parmi les nombreuses étiquettes présentées, a réservé un espace spécial au **Champagne Martin des Orsyn**.

Un moment de rencontre et de confrontation important pour toutes les marques du groupe: café Hausbrandt, bière Theresianer et Zerocinquanta, gin Theresianer, vins Col Sandago et champagne Martin des Orsyn.

Une attention particulière a été portée aux deux grandes nouveautés dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration : les **nouvelles machines à café à capsules** et la **ligne de tasses de collection Coffe Art Collection Fluid**, preuve de la volonté croissante de Hausbrandt de garantir une offre complète à ses clients.



SIGEP
2024



**PASTRY CHEF
ROBERTO
RINALDINI**

avec les Macarons dans une édition spéciale au café Hausbrandt

Le calendrier des événements a également été très riche pendant la foire. Le **chef pâtissier Roberto Rinaldini** et ses « Macaron » dans une édition spéciale au café Hausbrandt ont ravivé le stand le 20 janvier, tandis que l'art de la boulangerie avec le **chef Renato Bosco** ont été les protagonistes le 21 janvier. Les dernières nouveautés en matière de coffee cocktails ont été présentées par le **Barman and Flair World Champion Bruno Vanzan** le lundi 22. Le 23 janvier, l'art de la pâtisserie

de **Maître Salvatore De Riso** a été mis en scène et, pour conclure, le mercredi 24, la rencontre consacrée au monde du café avec **Elia Burbello, Hausbrandt Coffee R&D et Trainer SCA**, a suscité l'intérêt des visiteurs. Pour compléter la présence de la marque au salon, Hausbrandt a également été le café officiel du stand AMPI Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (Académie des Pâtissiers Italiens), avec l'excellent mélange Academia.



**BARMAN AND FLAIR
WORLD CHAMPION
BRUNO VANZAN**

et les nouveautés des cocktails au café

38

**CHEF
RENATO
BOSCO**

Sucré et salé avec
la bière Theresianer

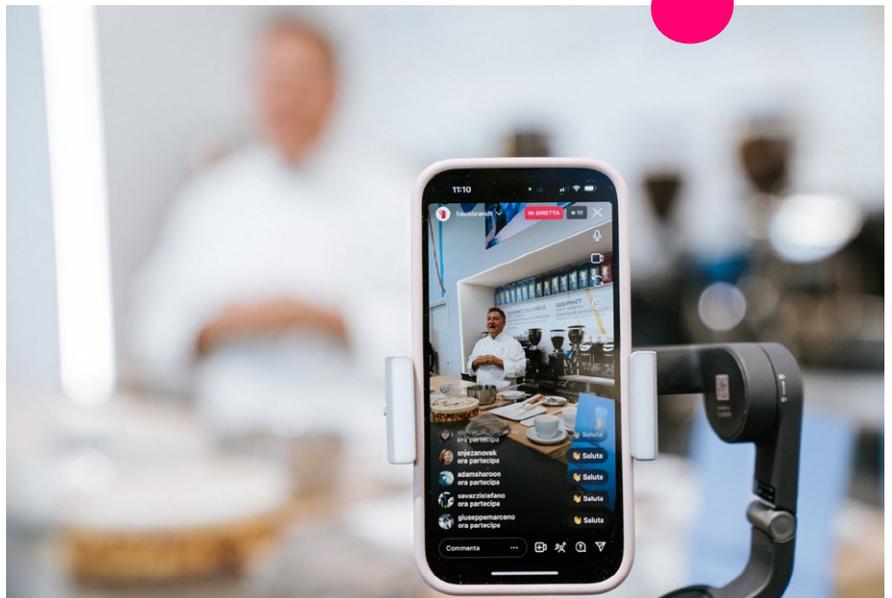


SIGEP
2024



**MAESTRO
SALVATORE
DE RISO**

et l'art pâtissier
par excellence



SIGEP
2024



HAUSBRANDT
COFFEE R&S
COORDINATOR
& AUTHORIZED
SCA TRAINER

ELIA
BURBELLO

Une histoire sur le monde du café !



BEER & FOOD ATTRACTION

*une scène
d'exception pour
Theresianer et
ses nouveautés*

FOIRES
2024



Un espace d'exposition élargi et repensé pour donner une plus grande force de communication à la nouvelle image de la marque Theresianer a été le point de rencontre pour les clients et les fournisseurs lors de l'événement **Beer & Food Attraction 2024**, un rendez-vous avec l'offre nationale et internationale la plus complète de bières, boissons, aliments et tendances pour l'**Out of Home**.

Du 18 au 24 février, la marque a présenté à la Foire de Rimini les nouveautés Theresianer, non seulement en termes d'image, avec la nouvelle étiquette et l'image coordonnée, mais surtout le **nouveau format „Mezzo Litro“** (Demi litre), qui place les bières de la marque au centre du panorama des propositions les plus innovantes de la consommation hors domicile.



BEER & FOOD ATTRACTION

*Un espace d'exposition
conçu pour donner
une plus grande force
de communication à
la nouvelle image de la
marque Theresianer*



Les zones animées dédiées au vert et le design essentiel et engageant du stand ont contribué à souligner l'impact visuel des nouvelles étiquettes Theresianer, qui, avec leur rebranding et l'utilisation de la couleur, ont su renouveler et donner plus de caractère à l'esthétique des bouteilles, sans jamais s'éloigner de l'histoire et de l'identité la plus authentique de la marque.

Le **Mixology Circus**, l'espace dédié au monde du mélange, nous a permis de mettre en valeur les propriétés et les possibilités expressives de **Theresianer Gin** (beaucoup d'intérêt ont suscité les cocktails qui mélangent le gin et la bière de manière originale) en complétant la présence au salon, démontrant une fois de plus la richesse de l'offre du groupe et réaffirmant sa compétence et sa sagesse dans l'utilisation d'excellentes matières premières.

FOIRES
2024



VINITALY 2024:
SCÈNE PRESTIGIEUSE
POUR UN
GRAND DÉBUT



VINITALY
2024

Cette année encore, l'événement le plus important consacré au vin en Italie a animé le parc des expositions de Vérone du 14 au 17 avril, mettant en lumière l'un des secteurs de production nationaux les plus importants.

Col Sandago a été le protagoniste de l'événement avec un stand à la double personnalité : le minimalisme de l'arrière-plan a été mis en valeur par l'illustration de la colline verte de San Dagoberto avec le groupe de maisons du domaine, symbole de la marque depuis toujours, et par un coin caractérisé par des coups de pinceau colorés énergiques, anticipation d'un lancement important pour Col Sandago.

La nouvelle édition limitée « Easy Art » Martino Zanetti Art Collection a été présentée en avant-première lors des journées du Vinitaly, assurant ainsi une vitrine d'importance mondiale à cette nouvelle proposition.

« Easy Art », édition spéciale printemps-été 2024, renferme l'essence de la poésie artistique de Martino Zanetti en sa qualité : comme une toile blanche, elle abrite toute la dynamique de lignes de couleurs vives et intenses, qui semblent aléatoires

mais qui créent en réalité des palettes de couleurs harmonieuses. Le vin est un vin mousseux vif et exclusif, qui exprime les caractéristiques des meilleurs raisins blancs avec une mousse fine et persistante, et un parfum agréable et fruité.

Le public du salon a saisi l'originalité de la proposition de cette nouveauté de la maison Col Sandago, en appréciant son design ainsi que sa qualité organoleptique, et a également confirmé un excellent accueil aux autres labels de la marque, qui ont montré une fois de plus leur potentiel dans un marché très concurrentiel comme celui du vin.





Du 20 au 21 octobre, les plus célèbres et prestigieux labels de Champagne ont partagé la scène de la 7^e édition de la Modena Champagne Experience, un événement qui s'est imposé comme la référence italienne du secteur du champagne.



Champagne Martin des Orsyn, un personnage à Modène



Organisé par Excellence SRL SIDI, une société italienne de distributeurs et importateurs, l'événement a réuni sur le site de ModenaFiere les plus prestigieuses maisons, avec un nombre considérable de producteurs et d'importateurs, ainsi qu'un large panel de passionnés et de professionnels du secteur, leur offrant des moments de découverte, de dégustation et des masterclass sur le sujet.

Martin des Orsyn a eu l'honneur de présenter son excellence, sa nouvelle image et son nouveau design graphique, mêlant

parfaitement innovation et tradition.

L'expérience sensorielle immersive de narration et de dégustation, qui a permis aux visiteurs de découvrir les champagnes Martin des Orsyn, un symbole d'élégance et de savoir-faire, a été grandement appréciée. Une grande réussite pour la marque, qui se démarque comme l'une des plus intéressantes propositions du panorama du champagne italien, en conquérant le public par son style et son caractère.

PARTENARIAT
D'EXCELLENCE



D'EXCELLENTS PARTENARIATS POUR *Raconter* L'EXCELLENCE

Durant de la période 2024-2025, le groupe HTS a reconduit d'importants partenariats avec des ambassadeurs de premier plan sur la scène italienne de la nourriture et des boissons. Ces collaborations, qui débouchent sur des salons, des démonstrations, l'élaboration de recettes exclusives et bien plus encore, nous permettent de réaffirmer l'excellence des produits du Groupe, appuyés par l'expérience et l'expertise de professionnels de chaque secteur.

Le partenariat avec Bruno Vanzan, barman et artiste créatif de mixologie de rang international, se poursuit de manière très fructueuse. En 2024, Vanzan a développé pas moins de 10 recettes, des propositions exclusives conçues avec du café Hausbrandt comme élément clé pour équilibrer les arômes et les saveurs. Parmi les plus originaux, le cocktail « **BIO EXPRESS** » fusionne le mélange de café bio, 100 % Arabica, avec son arôme doux et son arrière-goût intense, avec du rhum jamaïcain, de la liqueur de café et un délicieux sirop de noisette; tandis

BRUNO VANZAN, ENTRE *Experimentation* ET CRÉATIVITÉ

que la création « **ESPRESSO MARTINI ai PopCorn** » utilise le café Hausbrandt et le réinvente en combinaison avec de la vodka, de la liqueur de café et du sirop de pop-corn, le tout couronné d'une brochette de pop-corn.

Le champion du monde de flair bartending, figurant au classement des 10 meilleurs barmans du monde, a également créé des mélanges mémorables avec Thesianer Gin, qui en exaltent les caractéristiques les plus fascinantes. « **Terra e Aria** » associe le Thesianer Gin à la fraîcheur du jus de bergamote et de l'oléo saccharum aux agrumes, puis le sublime d'un soda à la cannelle et d'une note de framboise. Le cocktail « **Abbazia** » présente, lui, le Thesianer Gin avec du jus de betterave acidifié, du sucre liquide, du velours de bière et une décoration de fleurs sucrées. Pour promouvoir et valoriser le travail créatif de Vanzan, une **carte cocktail** et un **livre de recettes « Hausbrandt Coffee Cocktail »** ont également été créés, illustrant les propositions les plus célèbres de ce partenariat artistique.



TOUS LES *Profumi* DE MAÎTRE SALVATORE DE RISO

Cette année encore, la **collaboration avec le chef pâtissier Salvatore de Riso** a donné d'excellents résultats et a vu Hausbrandt prendre part à des événements exclusifs. Le partenariat avec le Maître pâtissier, que Hausbrandt renouvelle une fois de plus avec un immense plaisir, repose sur une vision commune : des matières premières de qualité élevée sont la base du concept de pâtisserie et d'expérience sensorielle de première classe. Pour cette raison, nous comptons sur lui pour certaines **propositions sucrées de saison signées Hausbrandt, telles que le Sogno d'Amalfi et le Panettone Col Sandago**, en plus de participer activement aux événements organisés par Salvatore de Riso. « **Profumo di Farina** » est un dîner qui a été organisé le **12 juin par le Maître lui-même en collaboration avec Molino Colombo, au cœur de la magnifique côte amalfitaine.**

Les objectifs de la soirée étaient de placer au centre l'attention l'excellence de la production italienne pour les raconter à une sélection de clients attentifs et passionnés par la bonne cuisine, de créer des opportunités de découvrir des matières premières de qualité et d'instaurer des moments de rencontre sous le signe de la convivialité.

Représenté par la **Dr Arianna Zanetti**, accompagnée des gérants **Dr Ruzza, M. De Luca et M. Tomaselli**, le groupe

Hausbrandt a animé la soirée avec une série d'accords mets et vins complets. Les meilleurs vins Col Sandago, Champagne Martin Orsyn, bières Theresianer et, bien sûr, le café Hausbrandt se sont mis en scène lors du dîner, dans un menu enchaînant les propositions originales.

Des exemples ?

Pain farci à l'aubergine en parmigiana servi avec le Col Sandago « Vigna del Cuc » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - brut; des Ndunderi di Minori alla cetarese à déguster avec un Champagne Martin Orsyn premier Cru « Grande Réserve » - Extra brut - 48 mois, pour terminer avec une Montanarina sucrée au café avec dulce de leche parfumé au rhum diplomatique, à servir avec le vin Col Sandago « Dagoberthus Bianco » ou à savourer avec la bière Theresianer Strong Ale.



THERESIANER
ET RENATO BOSCO :

Célébrités

DU PETIT ÉCRAN, ET PARTENAIRES INCONTURNABLES POUR ASSOCIATIONS GOURMANDES

Alforno est la nouvelle émission de cuisine dédiée au monde de la boulangerie, une passion qui grandit jour après jour dans tout le pays et suscite l'intérêt de nombreux téléspectateurs à la télévision comme en ligne. Le format comprend un voyage gustatif dans le monde des spécialités boulangères et compte la participation de notre ambassadeur Renato Bosco, ainsi que les fameux Stefano Cavada et Andrea Tortora, ainsi qu'une foule de blogueurs culinaires s'affrontant avec des propositions originales de boulangerie.

Theresianer prend part au spectacle comme expression de la qualité brassicole italienne et accompagne certaines des créations de Renato Bosco, réalisées à quatre mains avec le blogueur culinaire hôte de chaque épisode, pour un résultat à la qualité et au plaisir décuplés. Les épisodes spéciaux qui ont vu Theresianer aux côtés du roi de la pizza contemporaine Bosco ont été diffusés du 28 octobre au 1er novembre, du lundi au vendredi à 18 h 50, sur Sky Uno et en rediffusion sur NOW.

Mais le partenariat entre Theresianer et le spécialiste de la pizza Bosco ne s'arrête pas là. De nombreuses occasions qui ont vu une collaboration fructueuse déboucher sur des combinaisons originales et inhabituelles, telles que celles proposées lors du salon de cuisine à la foire Sigep, où **Theresianer Vienna** a accompagné le pain grillé multicéréales, servi dans une tasse avec de la crème de citrouille, du kéfir, du café en poudre et de la réglisse; tandis que notre **Theresianer Birra d'Inverno** est entrée dans la composition du Panettone original, accompagné d'une crème de sabayon à la bière.

Le 14 novembre s'est tenue une soirée dégustation partagée, au cours de laquelle Bosco a redoré ses recettes les plus originales en les accompagnant de nos bières Theresianer; ce format gagnant a déjà pris racine dans les locaux gérés par le maître du levain et dans ses spécialités en ligne.



Le Groupe Hausbrandt a toujours exprimé une forte propension à la sociabilité, au soutien d'initiatives artistiques et culturelles, en particulier si elles sont liées au territoire du Nord-Est. C'est pourquoi, même en 2024, les marques du Groupe ont été des sponsors ou des protagonistes d'événements pleins de charme et à fort impact.

ÉVÉNEMENTS ET COLLABORATIONS : LES MARQUES DU GROUPE À L'HONNEUR

Le président Martino Zanetti a accueilli dans le **magnifique lieu du domaine de Col Sandago**, avec des aperçus de beauté sur les collines classées au patrimoine mondial de l'UNESCO, « Apéritif d'été », un événement unique en son genre, capable d'unir mémoire, histoire, art et beauté. Le 27 juin 2024, en fin d'après-midi, Valentina Gasparet de PordenoneLegge a mené un **dialogue intéressant entre Martino Zanetti et John Hemingway**, qui a raconté la relation de son grand-père Ernest avec la terre vénitienne.

Des jours dramatiques de la guerre, et de la blessure du célèbre auteur à Fossalta di Piave, à la remise d'un prix à Lignano Sabbiadoro, qu'Hemingway a comparé à la Floride. Une longue histoire imprégnée de la nostalgie du grand-père du protagoniste pour une terre qui a marqué sa jeunesse. Le rendez-vous s'est terminé par une dégustation des meilleures propositions Col Sandago et Theresianer, réchauffées par un coucher de soleil romantique sur les collines.

LES MÉMOIRES D'HEMINGWAY À COL SANDAGO



LE GIN THERESIANER A LA TRIESTE COCKTAIL WEEK



Pour la deuxième année consécutive, le Gin Theresianer a été le protagoniste, en plus d'être sponsor, de l'événement innovant dédié au monde des cocktails, la **Trieste Cocktail Week**.

La ville, deuxième maison de la marque et scène parfaite pour un événement de ce calibre, se confirme comme une référence vivante et engageante pour le monde du mixage. Du 9 au 15 septembre, des événements, des masterclasses, des compétitions et la présence de barmen invités de première classe se sont succédé dans les endroits et dans les rues de la ville.

Le 9 septembre, avec la **Secret opening party** organisée dans un lieu secret, le salon s'est ouvert et Theresianer Gin s'est immédiatement retrouvé au centre des mixology stations avec le classique Gin Tonic et avec Lighthouse 2, cocktail réalisé en association avec Theresianer

IPA. Du 10 septembre au **mardi eatalien**, soirée apéritif et DJ set dans les locaux d'Eataly, notre gin s'est confirmé comme une présence incontournable de la liste des boissons, non seulement pendant la soirée mais tout au long de la semaine. Le gin aux arômes de houblon, avec des notes de mandarine, de pamplemousse et de cardamome, a également été le protagoniste de l'événement de dégustation exclusif du **11 septembre au Pier the Roof**, un restaurant donnant sur le port et l'un des endroits les plus suggestifs de Trieste.



TREVISO SUONA JAZZ FESTIVAL®

ÉVÉNEMENTS ET
SPONSORSHIP

ART ET CONVIVIALITÉ SUR DES NOTES DE JAZZ

Cette année encore, le « **Treviso Suona Jazz Festival** » a vu la participation enthousiaste du Groupe Hausbrandt en tant que sponsor principal.

Du 22 au 26 mai, le riche programme de l'événement, qui en est désormais à sa dixième édition, a vu se succéder des moments de divertissement et de partage sous le signe de la musique jazz, dans différents coins de la ville.

Le **23**, **Hausbrandt et Theresianer** ont rendu l'un des événements du Festival encore plus convivial en

offrant en dégustation quelques-uns de leurs excellents produits.

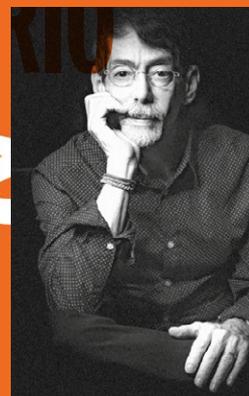
Le café espresso **Hausbrandt a été le protagoniste du final de l'événement « Cinéma et Jazz - La princesse aux huîtres »** à l'Auditorium Fondazione Benetton, une rencontre exclusive où le piano, les instruments à percussion et les effets sonores ont captivé le public et rendu encore plus magique la rencontre avec le goût inoubliable et le corps doux et rond d'une petite tasse d'espresso.

PARTNER



JAZZ

&



TSJF

24

FOOD



ÉVÉNEMENTS ET
SPONSORSHIP

Enfin, la Bière Theresianer a accompagné le finissage de l'Exposition

« **ALCHIMIE,
DE LA MATIÈRE** »

au Spazio Lazzari. Sur les notes de Francesca Bertazzo Hart et de Beppe Pilotto, les bières Theresianer Premium Pils et IPA et Senza Glutine non filtrées ont captivé et ravi le public.

Cristina Bruniera
Sete, 2004



[Découvrez l'artiste](#)



Exposition
**ALCHIMIE
DE LA MATIÈRE**

Enrico Marcato
Briccola piccola, 2023



Découvrez l'artiste



Exposition
**ALCHIMIE
DE LA MATIÈRE**

Cristina Bruniera
Sete, 2004



Découvrez l'artiste

CONVENTION AMPI : HAUSBRANDT CONSOLIDE SES RELATIONS AVEC LA HAUTE PÂTISSERIE ITALIENNE



Depuis 1993, l'AMPI (Académie des Maîtres Pâtisseries Italiens) est la plus haute expression de la pâtisserie italienne de haut niveau. Cette année encore, Hausbrandt a souhaité consolider une relation qui associe l'excellence du café à celle des chefs-d'œuvre de la pâtisserie, en devenant **partenaire platine de l'Association et sponsor du XXVIII Symposium public de l'AMPI, qui s'est tenu à Milan du 5 au 7 octobre**. Lors de cette occasion prestigieuse, le rôle du pâtissier moderne a été analysé, entre développement entrepreneurial et protection de l'artisanat. Le partenariat avec Hausbrandt, qui partage les

valeurs fondatrices de l'association et les thèmes abordés lors du symposium, s'inscrit parfaitement dans cette perspective. Pendant les journées du symposium, la marque a enchanté tous les participants avec le café en capsules Epica® dans les mélanges Gourmet 100% Arabica, Espresso et Decaffeinato, lors des pauses, dans un coin spécialement aménagé aux Chiostrini dell'Umanitaria à Milan. Une occasion importante, tant pour Hausbrandt que pour l'AMPI, de réaffirmer leur volonté de mettre en valeur l'excellence italienne dans le domaine de l'alimentation et des boissons.



TIRAMISÙ WORLD CUP : LE CAFÉ HAUSBRANDT DEVIENT PROTAGONISTE

Le café est sans aucun doute l'ingrédient incontournable dans la préparation du célèbre tiramisù, d'autant plus si l'on se trouve en présence des meilleurs pâtisseries amateurs et lors de la fameuse **Tiramisù World Cup, qui a réuni 400 concurrents, 130 juges et des dizaines de milliers de visiteurs du 11 au 13 octobre dans la ville de Trévise.** Encore une fois en 2024, Hausbrandt a confirmé sa présence en tant que sponsor officiel sur la table de tous les participants avec **Moka 100% Arabica.** En plus du café nécessaire à la création des petits chefs d'œuvre de gourmandise, des chapeaux, un étui de capsules de café Gourmet 100% Arabica et un bon de

réduction pour les achats en ligne ont également été offerts à ceux qui participaient à la compétition. Le jury comprenait également un juge pour le **prix Hausbrandt** qui a évalué les recettes des demi-finalistes (pour la recette originale) et a choisi la création qui réussissait le mieux à valoriser le café. La concurrente choisie, Nadia Ceoldo, a eu un accès direct à la finale et a ensuite remporté le concours pour la recette originale. En plus de ce prestigieux prix, la talentueuse artiste du tiramisù a également remporté un coffret cadeau de tasses Fluid et une visite au siège du Groupe Hausbrandt, qui a également accueilli la gagnante de la recette créative, Isabella Bucciol.

Parmi les participants figuraient également quatre collègues de Hausbrandt, qui n'ont pas résisté à mettre leurs connaissances en matière de café au service d'une recette spéciale comme celle du tiramisù.

Dans le cadre de cet évènement, la **Masterclass de Hausbrandt** a été particulièrement intéressante :

« L'Italie en 25 Millilitres : Histoire et tradition du café espresso »,

un voyage entre tradition et innovation, à la découverte de ce qui rend unique notre façon de vivre et de déguster le café. La masterclass, animée par notre formateur Ugo Ottolenghi, s'est tenue dans la Salle Borsa de la Chambre de Commerce de Trévise le samedi 12 octobre.



Sur la photo, Isabella Buccioli, gagnante de la recette créative, et Nadia Ceoldo, qui a remporté le concours pour la recette originale.

HAUSBRANDT À LA PORSCHE GREEN CUP 2024, ENTRE SPORT ET PASSION POUR LES MOTEURS

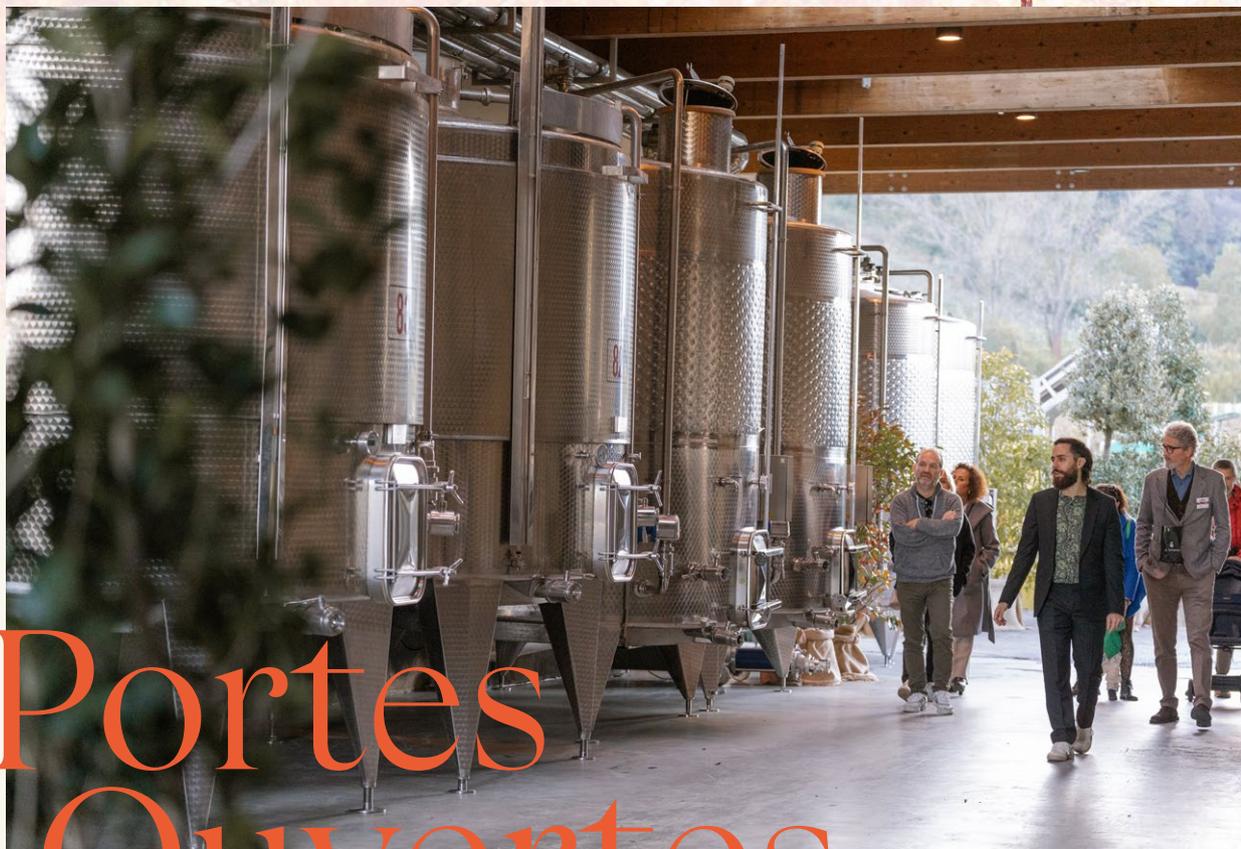
Excellence, plaisir et partage sont les trois suggestions qui unissent idéalement une marque historique comme Porsche à une autre marque historique comme Hausbrandt.

Cette connexion a été mise en pratique grâce au **sponsoring par Hausbrandt de la Porsche Green Cup 2024**. Le circuit a débuté le vendredi 22 mars au Golf De Saint Donat et a traversé une grande partie de l'Italie, foulant les greens des meilleurs parcours de la péninsule. La dernière étape s'est déroulée du 17 au 19 octobre au Terme di Saturnia Golf, entre oliveraies et bien-être, dans l'un des plus pittoresques parcours de

golf de la Toscane. C'est dans ce cadre que Hausbrandt a choyé les participants pendant les sessions de jeu, avec les deux mélanges spéciaux choisis pour l'occasion : **Espresso**, parfumé, enveloppant, riche, aux saveurs de biscuit, de noisette, de caramel, agrémenté de nobles notes d'épices, et **Gourmet 100% Arabica**, à l'arôme d'agrumes et aux chauds rappels d'épices, avec un arrière-goût de notes de cacao amer et de macarons, offrant un grand équilibre de sensations. Les deux ont ravi et captivé l'attention des joueurs et des spectateurs pendant les journées sur le green. Hausbrandt a accompagné toutes les étapes de cet incroyable circuit, pour renforcer son lien avec Porsche et partager ses valeurs de sportivité et de convivialité.



ÉVÉNEMENTS



Portes Ouvertes

de la cave de San Martino



Col Sandago se dévoile au public

Les célébrations de San Martino constituent la toile de fond de l'ouverture extraordinaire de la cave Col Sandago. Les portes du site de production se sont ouvertes au public le **dimanche 10 novembre**, donnant au public l'occasion de découvrir tout le charme des vins produits par l'entreprise et le cœur battant de la production.



La beauté qui a accueilli les visiteurs ne s'arrête pas là. Col Sandago, un joyau vitivinicole situé au cœur de la D.O.C.G. (Dénomination d'origine contrôlée garantie) de Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore a effectivement fasciné les visiteurs avec l'exposition de quelques œuvres importantes du président Martino Zanetti, l'environnement idéal pour une journée entre raffinement et découverte du monde de Col Sandago.



Le programme de la journée était bien rempli : **les visites guidées de la cave** ont permis de découvrir toute la chaîne de production et de déguster, comme promis, les vins mousseux D.O.C.G., le Wildbacher brut Rosé V.S.Q. et l'édition limitée « Easy Art ». La **Wildbacher Experience** a permis aux visiteurs de vivre une masterclass dédiée au cépage qui a trouvé un lieu d'exception à Col Sandago : le Wildbacher. Ils ont découvert la disposition des rangées de vignes et les méthodes de récolte des petites grappes aux baies compactes et faiblement pulpeuses. Après avoir dévoilé son histoire, les participants ont dégusté les plus hautes expressions du cépage : le Metodo Classico V.S.Q Extra Brut, Wildbacher I.G.T., Wildbacher Brut Rosé V.S.Q., Dagoberthus Passito I.G.T. et exceptionnellement un vin rouge millésimé.

Une autre aventure particulière et très appréciée a été la **Champagne Experience**, une masterclass guidée à la découverte de la nouvelle gamme raffinée du Champagne Martin des Orsyn. Une véritable exploration des terres françaises de Champagne, entre les villages de Sermiers et Chamery, pour découvrir le caractère unique de l'antique méthode champenoise. Pour la dégustation de la masterclass, les quatre Premiers Crus Martin des Orsyn : Tradition Brut 24 mois, Rosé – Brut 30 mois, Grande Réserve – Extra Brut 48 mois et Vintage 2018 – Extra Brut – 60 mois, pour une expérience sensorielle insolite.

Autant de propositions qui ont impliqué et captivé les nombreux inscrits, enthousiastes à l'idée de pouvoir goûter un peu de l'amour, de la passion et de la connaissance qui infusent dans la culture et la production de vins d'excellence.

CONCOURS
ET PRIX



UNE ANNÉE *de succès et de reconnaisances*

2024 a été une année pleine
de satisfactions pour les
marques du Groupe H.TS,

qui ont su gagner des prix prestigieux en termes de
qualité et d'innovation. Du café Bio Arabica 100% de
Hausbrandt au Gin Theresianer, des étiquettes Col
Sandago aux excellences brassicoles de Theresianer,
de nombreux produits du groupe ont su conquérir
et séduire le public et les jurys de prestigieux
événements italiens et européens.





CAMALEONTE



LE GUIDE CAMALEONTE *récompense l'innovation de Hausbrandt*

L'année 2024 n'aurait pas pu commencer de manière plus satisfaisante pour les marques du groupe, car, juste à la fin de 2023, **Guida del Camaleonte**, le Guide des cafés et des torréfacteurs d'Italie qui passe en revue les meilleurs mélanges et récompense les torréfacteurs italiens les plus méritants, a décerné le prix **Award Torréfaction Éclectisme** et une **reconnaissance importante au mélange Bio 100% Arabica**.

Les prix ont été remis en janvier lors de la foire Sigep, en présence d'un public de parties prenantes, de clients et de fournisseurs. La reconnaissance accordée au Groupe souligne, comme l'indique la motivation du prix, que H.TS a

« la capacité de diversifier son offre en termes de produits, démontrant qu'il peut exceller dans des domaines de production qui dépassent le secteur du café, tels que ceux du vin, de la bière et du gin ».

L'hommage au café Bio 100% Arabica, quant à lui, souligne la qualité du café biologique produit par Hausbrandt, dont les grains sont cultivés dans des plantations sélectionnées, dans le respect total de la nature et conformément aux processus de transformation des matières premières d'origine biologique.

LA QUALITÉ COL SANDAGO *dans le monde*

Les **Decanter World Wine Awards**, qui en sont à leur 21^e édition, se confirment comme un point de référence dans les compétitions œnologiques internationales. Cette année encore, avec plus de 18 000 vins provenant du monde entier, l'événement a sélectionné et récompensé les meilleurs vins du panorama mondial.

Col Sandago a obtenu des résultats excellents : **deux Médailles de bronze** (avec 88 points) pour « Case Bianche » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry - millésime 2022 et pour « Vigna del Cuc » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut - millésime 2022.

Decanter World Wine Awards



CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG - Extra Dry

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG - Brut

Falstaff Prosecco Trophy

Falstaff Prosecco Trophy

Le **Falstaff Prosecco Trophy** et le **Falstaff Sparkling Special**, des concours organisés par Falstaff, le principal magazine de langue allemande consacré au monde du vin, ont également reconnu l'excellence des propositions Col Sandago. Le **Prosecco Trophy**, qui récompense les meilleures appellations de Prosecco au niveau européen, a attribué, dans la **catégorie millésime 2022**, un score de 92 points sur 100 à « Case Bianche » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry et à « Undici » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Dry ; « Vigna Del Cuc » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut et « Costa Dei Falchi » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Rive di Collalto - Extra Brut, ont obtenu 90 points. Dans la **section Brut Nature**, « Antico » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut Nature refermenté en bouteille millésime 2021 a gagné 89 points.



CASE BIANCHE
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Extra Dry

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



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

VIGNA DEL CUC
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Brut



ANTICO
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
- Brut Nature



Falstaff Sparkling Special

Falstaff Wein Guide Italien 2025

Le **Falstaff Sparkling Special**, qui récompense les meilleures étiquettes de vins mousseux, a attribué 92 points à « Case Bianche » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry et à « Vigna Del Cuc » Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut. Ces notes élevées ont permis aux étiquettes Col Sandago de figurer dans le classement en ligne du site Falstaff,

en allemand et en anglais, qui regroupe et promeut les meilleures propositions européennes.

Enfin, le **Falstaff Wein Guide Italien 2025**, qui sélectionne les meilleures entreprises de vin italien, a attribué 3 étoiles au domaine Col Sandago.

Les récompenses obtenues par les étiquettes Col Sandago ne s'arrêtent pas là. Le **WineHunter Award**, prix associé au célèbre Merano Wine Festival, a récompensé Wildbacher Colli Trevigiani IGT 2018 et Wildbacher Rosè VSQ d'un award *rosso*, tandis que Wildbacher Metodo Classico VSQ 2018 a reçu un award *gold*.

WineHunter Award



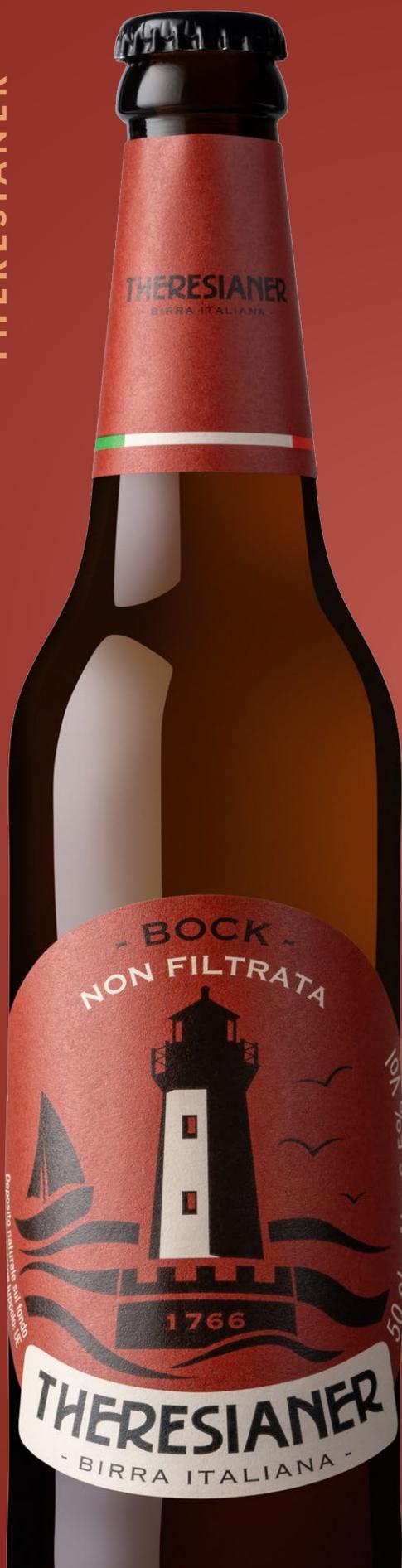
Wildbacher Colli
Trevigiani IGT
2018

Wildbacher
Rosè VSQ



Wildbacher
Metodo Classico
VSQ 2018

PRIX
THERESIANER



PRIX CEREVISIA :

Prix d'Excellence à Theresianer

En 2024, lors de sa onzième édition, le **Prix Cerevisia** a été confirmé comme le plus important concours national qui valorise et récompense les meilleurs productions brassicoles italiennes. Parmi les 140 étiquettes provenant de toute l'Italie, les vins de Theresianer ont su convaincre les juges et les experts.

Le **Prix d'Excellence, avec la première marche du podium et la note la plus élevée, a été décerné à Bock**, une bière non filtrée, de basse fermentation, ambrée corsée, dense, au caractère malté marqué. Ce prix témoigne du soin et de l'attention du travail de l'équipe de Theresianer, dans la recherche continue, dans le choix

de matières premières excellentes et dans le maintien d'une méthode et d'un processus qui allient tradition et innovation. Cette reconnaissance confirme une tendance positive pour Theresianer, qui avait déjà remporté un prix tout aussi prestigieux à la fin de l'année 2023. Lors du **European Beer Star 2023**, en effet, l'étiquette **Premium Pils de Theresianer** avait reçu une médaille d'argent dans sa catégorie pendant la cérémonie de remise des prix qui s'est tenue à Nuremberg dans le cadre de la BrauBeviale, foire de référence pour la production et la commercialisation de la bière et des boissons en Europe.



AMPOLLA D'ORO 2024

Mention spéciale au Gin Theresianer

La nouvelle édition du **Guide de Spirito Autoctono**, conçu par Francesco Bruno Fadda, Lara De Luna et Federica Capobianco et qui en est à sa troisième édition, a pour objectif de diffuser la culture du bon boire, ainsi que de sélectionner les meilleures étiquettes d'Italie. L'obtention de la **mention spéciale Ampolla D'Oro par notre Gin Theresianer** est pour nous un grand orgueil. Le Gin de la maison a convaincu les experts non seulement pour sa qualité, mais aussi pour sa revalorisation du territoire et de ses matières premières, pour le savoir-faire artisanal avec lequel il est produit et pour l'attention portée à son impact sur l'environnement.

Beaucoup de résultats importants qui motivent toutes les marques du Groupe à poursuivre avec engagement et passion dans la création de produits de haute qualité, capables de rivaliser (et de gagner) dans des contextes de portée internationale.



PRIX
INDUSTRIA FELIX,
*pour une conclusion
de 2024
en grand style*



Il ne pouvait y avoir de conclusion plus heureuse pour cette année 2024 pleine de satisfactions : Hausbrandt Trieste 1892 a eu l'honneur de recevoir, pour la deuxième année consécutive, la **Haute Distinction Budgétaire du prestigieux Prix Industria Felix - L'Italie compétitive.**

Selon l'analyse de Cerved, notre Groupe a été reconnu comme ***l'un des principaux acteurs italiens du secteur agroalimentaire***, tant pour ses performances de gestion que pour sa fiabilité financière.

La cérémonie de remise des prix, à laquelle Arianna Zanetti a assisté avec beaucoup de fierté, s'est déroulée le 12 décembre à Milan, dans le cadre du Palazzo Mezzanotte, siège d'ELITE et de la Bourse italienne. Après avoir remercié le Comité pour le prix reçu, Mme Zanetti a souligné qu'une reconnaissance aussi importante « *témoigne - pour la deuxième année consécutive - du positionnement*

solide du Groupe sur le marché. Grâce à une bonne gestion des ressources et à une vision éclairée de l'avenir, nous devenons chaque jour plus compétitifs, même dans un contexte mondial en constante évolution ».

Le Prix Industria Felix, créé en 1969, est l'un des plus prestigieuses reconnaissances italiennes dédiées aux entreprises, mettant en valeur les excellences entrepreneuriales et l'esprit d'innovation des meilleures entreprises italiennes. C'est pourquoi nous en sommes particulièrement fiers, car il ne s'agit pas seulement d'un sceau sur la qualité de notre *savoir-faire*, mais d'un stimulus continu pour Hausbrandt et d'un encouragement à poursuivre sur la voie du succès et de la recherche de l'excellence.

Le président Martino Zanetti a exprimé sa gratitude lors de la remise du prix, en réaffirmant la vision et la mission du groupe:



« Hausbrandt, avec sa longue histoire mitteleuropéenne, représente un héritage de tradition et de qualité dans le monde du café. Nous sommes fiers d'être une entreprise saine et bien gérée, avec un positionnement solide sur le marché. Nous regardons l'avenir avec beaucoup d'optimisme, forts de notre intention de consolider notre présence au niveau international et de continuer à offrir à nos clients des produits d'excellence. »

Martino Zanetti

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



