

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE



ÉDITORIAL

La peinture est émotion, et ce lien dérive de l'impact que le phénomène chromatique a sur l'individu : les couleurs ont une personnalité précise, qui se manifeste à travers leur intégrité dans la vitesse de propagation, et elles se composent à travers des phénomènes chromatiques et lumineux qui donnent vie à une valeur bien précise qui peut se traduire en une séquence algorithmique parfaite. Leur composition est signifiable avec le terme de "peinture" à condition qu'un individu présent puisse la reconnaître dans un objet, comme un tableau ou une maison.

Parallèlement, c'est ce qui se produit aussi chez un Producteur de café, de vin et de bière, où le goût est le résultat d'une combinaison d'ingrédients qui dénotent chacun une identité spécifique et il est nécessaire de continuer à valoriser avec passion et engagement ce qui possède des qualités déterminées, parce que "Uniquement ce qui est bon peut aspirer à être beau".

Mes couleurs sont devenues les interprètes de l'engagement de notre Entreprise. L'élément qui me porte à la composition chromatique est un désir naturel de joie, similaire au plaisir raffiné que l'on éprouve à déguster un bon café, un verre de vin ou de bière.

Mon bonheur comme entrepreneur peut aujourd'hui se conjuguer à celui d'être pleinement artiste et donner cette joie et le sourire éclatant que naturellement l'art porte avec lui. Et ainsi comme dans la Commedia dell'Arte, "Si ça vous a plu, applaudissez, si ça ne vous a pas plu, gardez un silence courtois".



Martino Zanetti

Martino Zanetti



TABLE DES MATIÈRES

PREMIER PLAN

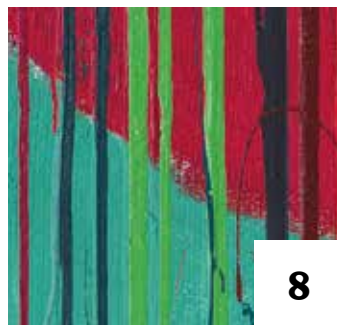
- 8 Martino Zanetti : une merveilleuse aventure au cœur des "Couleurs"
- 10 Le futur est en marche avec le nouveau pôle logistique Hausbrandt
- 12 Nouveauté pour Hausbrandt Slovénie: le nouveau siège de Divača
- 13 La "bière du cœur" : solidarité et culture en savourant une bière Theresianer
- 14 Saint Dagobert : le roi saint redécouvert dans le territoire de Col Sandago

MOMENTS PARTAGÉS

- 16 Saveur et beauté au salon
- 18 Cocktails à base de café : les mélanges Hausbrandt font leur show avec Bruno Vanzan
- 20 Extraordinaires "Monologues" à l'Expo Chicago 2016
- 21 Ein Prosit : les débuts "mitteleuropéens" de Wildbacher
- 22 Cave en couleurs : vives émotions pour les amateurs de vin
- 23 Saint Martin : tradition et excellence dans la cave
- 24 L'enchantement viennois et le langage de l'éventail ressuscités au Bal des cafetiers

DÉGUSTER ET SAVOURER

- 26 Colomba Delice 2017 : des émotions pour tous les sens
- 28 Le goût fort de l'India Pale Ale dans le nouveau format 0,33 l
- 30 La DOCG s'enrichit : l'"Undici" devient un "Rive di Susegana"



8

Martino Zanetti, entrepreneur et, depuis toujours, fin connaisseur et passionné d'art, n'a décidé que récemment de dévoiler une facette de sa personnalité aussi fondamentale que l'amour qu'il porte à ce qui est bon et à ce qui est beau : celle de l'artiste.



10

Pour Hausbrandt, le futur est en marche avec le nouveau pôle logistique, achevé ces derniers jours à Nervesa della Battaglia (Trévise), face au siège historique de l'entreprise.



23

Saint Martin, tradition et excellence dans la cave. La tradition des Cantine Aperte (Caves ouvertes) a continué avec la célébration de Saint Martin.



30

L'"Undici" s'apprête à acquérir une nouvelle appellation, une reconnaissance supplémentaire de la qualité appréciée et recherchée qui le caractérise depuis toujours.



PREMIER PLAN



PREMIER PLAN

MARTINO ZANETTI

UNE MERVEILLEUSE
AVENTURE AU CŒUR
DES "COULEURS"

Martino Zanetti, entrepreneur et, depuis toujours, fin connaisseur et passionné d'art, n'a décidé que récemment de dévoiler une facette de sa personnalité aussi fondamentale que l'amour qu'il porte à ce qui est bon et à ce qui est beau : celle de l'artiste.

Pendant longtemps, Martino Zanetti l'a tenue à l'écart de la vie publique, son activité entrepreneuriale occupant tout l'espace.

Né en 1944 d'une famille d'entrepreneurs et de peintres, neveu de l'artiste peintre italienne Gina Roma, celui qui allait créer Hausbrandt a exposé pendant une certaine période, dans les années soixante-dix, ses œuvres de peinture expressionniste dans différentes villes italiennes, telles que Vercelli, Milan, Padoue ou Venise : des expositions personnelles qui, si elles furent occasionnelles, marquèrent suffisamment Martino Zanetti pour qu'il poursuive, pendant de nombreuses années, son activité artistique dans le privé.

Cultivé au fil du temps, son amour de l'art et de la peinture n'a jamais cessé de nourrir le désir de recherche et l'observation des courants, des phénomènes et des objets : aujourd'hui, l'envie de raconter et de se raconter en allant au-delà de la toile, s'est peu à peu imposée.

Il l'a annoncé, ces derniers mois, par ses « Couleurs », vagues chromatiques qui vont immédiatement solliciter cette zone de notre esprit où, selon Martino Zanetti, nous percevons la couleur tout comme la musique, une autre de ses passions toujours vivace.

La couleur sur les toiles se révèle comme quelque chose de réel, fortement lié à la vie de la nature : son jaillissement apparaît comme une véritable réaction naturelle, comme elle surgissait, parmi les œuvres du passé, des chefs-d'œuvre de Véronèse et du Titien, vénitiens eux aussi, avec une sensibilité à la couleur inhérente à la personnalité de cette terre.

Les « Couleurs » de Zanetti recèlent toutefois autre chose : car leur observation fait naître un sourire et l'âme s'emplit d'une douceur que Giordano Bruno Guerri a comparée à celle qui émane de l'œuvre de Matisse, une richesse de nuances qui exprime la leçon et l'esthétique du grand maître. C'est une profondeur et une sérénité que Martino Zanetti peut lire au cœur des collines et des vignobles qu'il regarde et photographie chaque

jour, bien conscient que « L'individu créatif s'aventure dans le territoire merveilleux du possible armé de sa seule sensibilité ».

Comme le paysage, la toile, l'espace pictural, selon Martino Zanetti, est « une merveille » : c'est une réalité qui sait susciter la curiosité ou provoquer la stupeur, là où le peintre crée les petits détails et parvient à les rendre perceptibles à l'observateur, en communiquant avec lui grâce au langage de la couleur et de la lumière. Dans cet échange entre le peintre et le spectateur, les « Couleurs » étaient destinées à rencontrer le monde d'Hausbrandt, où le bon et le beau ont l'exigence de donner vie à un dialogue avec le public : c'est ainsi que les toiles, au cours de ces derniers mois, se sont transformées en nouveaux motifs et concepts pour la communication, ont enrichi les stands de l'entreprise et habillé l'emballage de certains produits, tels que la Colomba Delice.

Si la marque et certaines œuvres sont à présent inextricablement liées, d'autres ont trouvé leur voie dans des contextes inédits : le site martinozanetti.com permet de découvrir les œuvres de Martino Zanetti, qui sont aujourd'hui exposées dans d'importantes collections.

La toile, l'espace pictural, selon Martino Zanetti, est « une merveille » : c'est une réalité qui sait susciter la curiosité ou provoquer la stupeur

L'exposition à ne pas manquer:

MARTINO ZANETTI

EXPOSITION PERSONNELLE

21 octobre 2016

19 février 2017

Villa Mirabella

Il Vittoriale degli Italiani

Gardone Riviera (BS) - Italie



Ci-dessus et ci-contre : Les rendus du projet

PREMIER PLAN

LE FUTUR EST EN MARCHE

AVEC LE NOUVEAU
PÔLE LOGISTIQUE
HAUSBRANDT

Pour Hausbrandt, le futur est en marche avec le nouveau pôle logistique, achevé ces derniers jours à Nervesa della Battaglia (Trévise), face au siège historique de l'entreprise, qui sera prochainement achevé :

le projet a été développé sur une surface totale de plus de 30.000 m², où toutes les zones de production liées au café, à la bière Theresianer et au vin Tenuta Col Sandago-Case Bianche ont été redessinées.

Cette nouveauté, très importante, symbolise l'engagement et l'amour, ancrés dans le passé par de solides racines, qui accompagnent depuis toujours Hausbrandt et son histoire. La nouvelle



PREMIER PLAN



9 000
tonnes de café
cru par an



30 000
m² de surface



13 300
m² d'espaces verts



+80%
de hausse des
exportations

DESIGN BY
PIO&TITOSO

tour destinée au café cru représente le fleuron du siège dont la construction vient de s'achever : cette installation à l'avant-garde de la technologie permet de doubler la capacité de production de la torréfaction, qui peut aujourd'hui atteindre plus de 9 000 tonnes de café par an. Parallèlement, le magasin, qui dispose d'une surface de plus 4 400 m², accueille les trois types de produits dans des zones différenciées; il a permis d'accroître considérablement la capacité

totale de stockage.

Avec la réorganisation de toutes les activités, la zone de production et de mise en bouteille de la bière a été déplacée et agrandie, les espaces destinés à la formation Hausbrandt ont été développés et les nouveaux espaces d'exposition aménagés au "Museo del Caffè", le musée du café.

Dans la conception du pôle logistique, confiée aux architectes Pio & Tito Toso, les aspects liés à l'environnement et à l'énergie



Ci-dessous : Travaux en cours du pôle

occupent une place importante : réalisation de 13.300 m² d'espaces verts aménagés autour des nouveaux bâtiments, et mise en service d'une installation photovoltaïque pour la production d'énergie renouvelable, qui sera également utilisée pour les installations historiques de l'entreprise (puissance de 199,68 kW) ; dans les magasins, un système de climatisation et de chauffage au sol, avec des températures adaptées au produit stocké, assurera une climatisation équilibrée l'été et un chauffage correct ainsi qu'une parfaite isolation l'hiver. Le développement des lignes de production permettra à Hausbrandt de renforcer non seulement son cœur de métier, lié au café, mais aussi son investissement dans le monde de la bière et du vin, avec une politique d'expansion qui, au cours de ces dernières années, a déjà permis d'accroître de 80% le chiffre d'affaires relatif aux exportations, grâce à une distribution directe en Autriche, à New York (États-Unis) et en Slovénie et à de nombreux partenaires opérationnels dans plus de 90 pays du monde entier.

La nouvelle tour pour le café cru, une installation à l'avant-garde de la technologie, constitue le fleuron du siège de l'entreprise



Les travaux en cours de la tour du café cru

NOUVEAUTÉ POUR HAUSBRANDT SLOVÉNIE : LE NOUVEAU SIÈGE DE DIVAČA

Au cours des derniers mois, tandis qu'était réalisé le nouveau pôle logistique de Nervesa della Battaglia, un autre changement important survenait en Slovénie où le siège Hausbrandt Caffè d.o.o., fondée en 1993 à Izola (Kapodistria), était transféré à Divača, au carrefour des multiples nœuds routiers du pays.

La structure des bureaux et des entrepôts, agrandie pour répondre à l'augmentation des volumes de travail, a aussi été conçue pour se conformer à l'image des autres sièges Hausbrandt, afin de renforcer le sentiment d'unité et de mettre en exergue les valeurs

de beauté, de qualité et de culture qui inspirent les activités quotidiennes de l'entreprise.

Le transfert de siège a permis de concrétiser un objectif important, la création d'une salle de formation : des espaces ont en effet été consacrés à ce service essentiel qui, grâce au travail de l'Accademia Veneziana del Caffè (Académie vénitienne du café) fondée et fortement soutenue par Hausbrandt, permet d'étudier et de perfectionner chaque jour le rite du café sous tous ses aspects ainsi que tous les secrets et toutes les qualités que doit contenir une tasse.



PREMIER PLAN

LA BIÈRE DU CŒUR

SOLIDARITÉ ET CULTURE EN SAVOURANT UNE BIÈRE THERESIANER



Transformer les établissements où l'on sert de la bière en lieux de culture et de solidarité :

telle est l'initiative proposée aux mois de juillet et août par l'Adhor (association des femmes du secteur CHR) avec « La bière du cœur », soutenue par plus de 200 distributeurs de boissons et 7 producteurs, dont Theresianer bien sûr.

Dans 1 500 lieux de consommation, tels que des brasseries, des pubs ou des pizzerias, la bière claire à la pression est devenue, durant les mois d'été, la protagoniste d'une collecte de fonds en faveur de la fondation A.R.M.R. (Aides en faveur de la recherche pour les maladies rares) et d'une activité

mise en œuvre pour valoriser la culture de ce produit : les clients des « établissements solidaires » ont ainsi pu découvrir le tirage optimal de la bière et les qualités propres à un service parfait, grâce à la distribution d'une élégante brochure de 16 pages centrée sur un personnage féminin, « Doretta Birretta ». Pour donner un large écho à la campagne « La bière du cœur », des affiches et d'autres supports visuels de communication, comme les collerettes qui identifiaient les tireuses des bières protagonistes de l'évènement, ont été placés dans les établissements. Theresianer a accueilli le projet avec l'enthousiasme et la sensibilité qui, depuis toujours, caractérisent son monde et la responsabilité sociale de l'entreprise : les deux bières sélectionnées pour être au premier plan de l'initiative

sont la Theresianer Lager, une bière particulièrement moelleuse capable de susciter des sensations gustatives et olfactives très bien équilibrées, et la Theresianer Premium Pils, claire et brillante, dont le goût particulièrement sec s'unit dans le final à la fraîcheur des arômes de malt et de houblon. Grâce aux bons résultats du projet de bienfaisance, des bourses d'étude seront accordées à de jeunes chercheurs de l'institut Mario Negri de Milan, pour la recherche sur les maladies rares par l'intermédiaire de la fondation A.R.M.R., et une bourse d'étude sera destinée à l'étudiant le plus méritant du master en Trade Management dei Consumi Fuori Casa (gestion commerciale des consommations hors domicile).





PREMIER PLAN

SAINT DAGOBERT

LE ROI SAINT REDÉCOUVERT DANS LE TERRITOIRE DE COL SANDAGO

Le territoire du “Colle di San Dagoberto” (colline de Saint Dagobert) redécouvre l’histoire du saint auquel il doit son nom, Saint Dagobert :

Ces derniers mois, autour du domaine “Tenuta Col Sandago” et des vignobles de l’exploitation qui entourent la colline, des pancartes évoquant les principaux événements de la vie de l’empereur mérovingien, martyr, canonisé par l’Église celtique puis par l’Église catholique, ont été installées à l’initiative de Martino Zanetti.

En réalisant et en aménageant ces tranches d’histoire dans l’atmosphère du lieu, les propriétaires de la Tenuta Col Sandago - Case Bianche ont voulu rendre hommage à la mémoire de

Saint Dagobert et évoquer l’héritage laissé par le roi saint et martyr dans la topographie locale et dans l’ancienne appellation de “San Dago”, repris ensuite comme nom de domaine.

Dans un style français, qui évoque les origines de Dagobert II, roi de l’ancienne Neustrie, souveraine en ces territoires, les belles enseignes éveillent aujourd’hui la curiosité des passants sur un personnage peu connu mais emblématique du haut Moyen Âge : son histoire est évoquée le long du parcours qui traverse la Tenuta Col Sandago, un lieu idéal pour une halte agréable et propice à une méditation consacrée à la pieuse mémoire.

Exilé et persécuté d’un lieu religieux à l’autre entre l’Écosse et l’Irlande, Dagobert devint le protégé de l’évêque Wilfrid d’York. Ce dernier lui donna pour épouse Mathilde, une princesse fidèle au rite celtique chrétien dont elle rapprocha son époux. Contrairement aux espérances de l’évêque Wilfrid,



Saint Dagobert, pour son histoire personnelle de mari secret, est célébré aujourd’hui comme protecteur des femmes mariées.

Dagobert n’obéit pas aux injonctions de ce dernier qui voulait faire de lui l’instrument de son pouvoir. C’est en 679, durant une battue de chasse, que Dagobert fut assassiné ; il reçut une flèche alors qu’il dormait, par l’ancêtre de Charlemagne, Pépin le Gros. L’Église romaine avalisa le pouvoir de ce dernier sans délai : assassiné par un descendant de Charlemagne, Dagobert fut ensuite canonisé par l’Église celtique puis par l’Église catholique romaine.

Dans le territoire trévisan, en 908, l’évêque de Ceneda Ripaldo, d’origine lombarde, voulut donner à la colline le nom de Saint Dagobert et aux événements français dont il avait été le héros quand il était roi, allusion à l’illégitimité de la lignée carolingienne, y compris dans son territoire, réaffirmant ainsi la signification du lieu.

The background is a vibrant green with a fine, woven texture. A vertical stripe of bright yellow is on the left side. The right side is dominated by a complex, web-like pattern of thin, light blue lines and splatters. In the center, the text 'MOMENTS PARTAGÉS' is written in a bold, white, sans-serif font.

MOMENTS PARTAGÉS



MOMENTS PARTAGÉS

2016

SAVEUR ET BEAUTÉ AU SALON

Sigep à Rimini, Cibus à Parme, Vinalty et Sol&Agrifood à Vérone : en 2016, Hausbrandt, Tenuta Col Sandago - Case Bianche et Theresianer ont fait partie des protagonistes des salons les plus prestigieux de l'année.

À l'occasion de ces grandes manifestations internationales, c'est toute l'allégresse des « Couleurs » de Martino Zanetti, merveilleuses interprètes du stand Hausbrandt, qui a permis, dans une atmosphère pleine de vivacité et de délicatesse, de créer l'accord parfait entre saveur et beauté.

Au Sigep, la présence d'Hausbrandt a créé, comme chaque année, un événement dans



Stand Hausbrandt au salon Sigep



Stand Tenuta Col Sandago-Case Bianche au salon Vinitaly

l'évènement. Bruno Vanzan, champion du monde de jonglerie de bar (Flair), a surpris tous les participants avec son interprétation unique des cocktails à base de café, tandis que le Maître des maîtres pâtisseries, Iginio Massari, a présenté la Colomba Delice d'Hausbrandt, réalisée à partir de l'une de ses recettes exclusives, qui a trouvé un cadre idéal parmi les différentes toiles aux couleurs vives de Martino Zanetti, car « La pâtisserie doit se présenter dans sa forme comme un art véritable ».

Cette année encore, Hausbrandt a été présente, en qualité de sponsor de l'évènement, aux compétitions internationales de pâtisserie des Pastry Events, qui se déroulent durant les journées du Sigep : les cafés pure origine Santos Fancy NY Brasile, Costarica Brisamar et Ethiopia Sidamo, constituaient l'ingrédient fondamental du « Pastry Queen », pour l'élection du meilleur dessert au

verre avec glace au café expresso, ainsi que du championnat italien de pâtisserie seniors pour la préparation d'un dessert à l'assiette à base de café.

Pour la première fois en 2016, Hausbrandt est arrivée au Cibus, le 18e salon international de l'alimentation, en apportant son univers extraordinaire de propositions de dégustations, d'inspirations et de recettes, avec deux invités d'exception qui collaborent avec Hausbrandt : le champion du monde de jonglerie de bar (Flair Bartending), Bruno Vanzan, et le Maître des maîtres pâtisseries, Iginio Massari, qui, à cette occasion, a consacré son intervention à l'art du cappuccino. L'un des nombreux secrets du Maître consiste à compléter la préparation en ajoutant une feuille de chocolat fondant sur la mousse, une chicca, selon l'expression d'Iginio Massari, une petite gourmandise qui permet d'apprécier pleinement l'alliance entre l'excellence

de l'expresso et le lait monté dans les règles de l'art.

À Vérone, à l'occasion de Vinitaly 2016, la 50e édition de l'évènement le plus prestigieux du secteur, c'est sur un stand embelli par les « Couleurs » suggestives et lumineuses de Martino Zanetti que Tenuta Col Sandago - Case Bianche a reçu les visiteurs, les dégustateurs et les acheteurs, qui ont ainsi pu découvrir les notes intenses et fruitées du vin rouge Wildbacher et les nombreuses autres propositions de la cave.

Au même moment, Theresianer a présenté, dans le cadre de Sol&Agrifood, le salon international de l'agroalimentaire de qualité, sa gamme raffinée de bières, avec les débuts de la Theresianer India Pale Ale dans son nouveau format 0,33 et les dégustations de la Theresianer Bock à la pression, une façon optimale d'accueillir le public de la foire.



Stand Theresianer au salon Sol&Agrifood



PASSION IN A COFFEE CUP.

« Roi des cocktails », couronné par Benedetta Parodi et par l'équipe de l'émission « Cocktail House » de Sky Uno.



MOMENTS PARTAGÉS

COCKTAILS À BASE DE CAFÉ

LES MÉLANGES
HAUSBRANDT FONT
LEUR SHOW AVEC
BRUNO VANZAN

Le café se déguste aussi en cocktail grâce à la rencontre entre le jeune champion du monde de jonglerie de bar (Flair Bartending), Bruno Vanzan, et l'univers de l'expresso Hausbrandt.

C'est de cette collaboration inédite, qui s'est concrétisée à l'occasion d'Host 2015, que sont nés les exclusifs « Coffee Cocktails », des cocktails originaux où le café se distingue dans de nouvelles expériences gustatives grâce à



l'énergique imagination du « roi des cocktails », couronné par Benedetta Parodi et par l'équipe de l'émission « Cocktail House » de Sky Uno.

Seule une matière aussi précieuse et « mystérieuse » que le café Hausbrandt, transformée grâce à la passion, à l'amour et au dévouement de son personnel, pouvait interpréter le projet « Coffee Cocktail & Flair Show », où la bravoure et l'enthousiasme du jeune artiste rencontrent l'excellence du café Hausbrandt pour créer des cocktails au café innovants, accompagnés d'un show de jonglerie de bar exclusif. Le but du projet est de créer de nouvelles occasions de consommation de la matière première « café » en proposant des recettes faciles et innovantes.

Le « Coffee Cocktail & Flair Show » a été accueilli sur d'importantes scènes institutionnelles et divers lieux sélectionnés dans toute l'Italie, comme à l'occasion du Sigep 2016 à Rimini et du Cibus 2016 à Parme, où il a suscité l'intérêt de nombreux professionnels du secteur CHR.

Il a également été présenté, par la suite, comme événement exclusif dans divers établissements, clients fidèles des propositions Hausbrandt, où les cocktails, associés à une pâtisserie sélectionnée, ont été à l'honneur lors de soirées de dégustation, ou ont merveilleusement conclu un dîner en accompagnant de délicieux desserts.



ESPRESSO SENSATION





SMOKING MARTINI


POURQUOI TRANSFORMER LE CAFÉ EN COCKTAIL :


- 🍸 Savourer des instants de plaisir
- 🕒 Créer de nouvelles occasions de gustation dans la journée
- 👥 Attirer de nouvelles cibles de clientèle
- 😊 Accroître la satisfaction personnelle de ceux qui les préparent et de ceux qui les dégustent
- 💰 Nouvelle source de gain

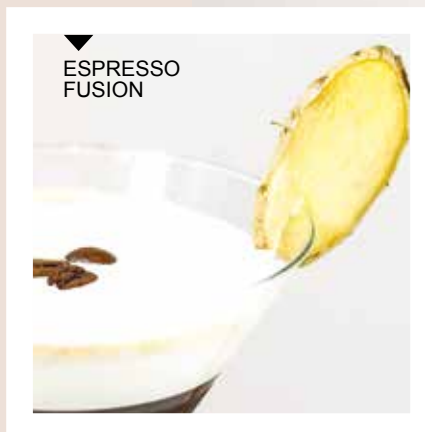
Vous pouvez trouver les vidéos des recettes sur nos chaînes :

 Hausbrandt

 @Hausbrandt1892

 Hausbrandt Trieste

 hausbrandt



ESPRESSO FUSION



PARADISE

MOMENTS PARTAGÉS

**20
SEPTEMBRE
2016**

EXTRAORDINAIRES "MONOLOGUES"

À L'EXPO CHICAGO 2016

Les espaces et l'architecture des théâtres italiens s'expriment par des sons et des résonances acoustiques très difficiles à entendre à l'oreille nue :

c'est le projet multimédia « Monologues » de Zuecca Projects Space, réalisé par l'artiste sonore Michele Spanghero et présenté à Expo Chicago 2016, International Exposition of Contemporary & Modern Art, en partenariat avec l'Italian Cultural Institute de Chicago et avec le soutien d'Hausbrandt, qui leur a donné la parole.

Dans le cadre de l'exposition de Chicago, l'artiste italien a présenté l'installation vidéo « Fenice », consacrée au célèbre théâtre historique de Venise : dans l'obscurité, le spectateur se trouve face à des images qui défilent devant ses yeux, sur l'écran, pour lui faire écouter le silence de la salle vide ; puis le son monte, peu à peu les lumières s'allument et le hall du théâtre apparaît... sur la scène, l'artiste, seul, écoute attentivement pour saisir les sculptures sonores qui accompagnent le merveilleux décor du théâtre.

Hausbrandt a voulu accorder la plus grande attention à une œuvre qui offre des perceptions inédites de La Fenice, le fameux théâtre vénitien, berceau d'art et d'amour de la beauté pour lequel elle a toujours exprimé son plus vif intérêt avec de nombreux projets. Sponsor pour Zuecca Projects du projet HORTUS, consacré à l'étude et à la récupération des espaces verts abandonnés de la ville de Venise, l'entreprise de Martino Zanetti est aussi partenaire du projet multimédia « Monologues » afin de valoriser et de promouvoir l'extraordinaire expérience italienne sur le sol américain.



MOMENTS PARTAGÉS

dal 20 al 23
OCTOBRE
2016

EIN PROSIT

LES DÉBUTS
"MITTELEUROPÉENS"
DE WILDBACHER

Du 20 au 23 octobre 2016, Tenuta Col Sandago - Case Bianche a participé pour la première fois, à Tarvisio, à la XVIII^e édition d'Ein Prosit, le salon des passionnés et des opérateurs du secteur, durant lequel se succèdent des dégustations et des rencontres.

La présence à cet événement a été fortement symbolique pour le domaine et son vin "joyau", le Wildbacher: la ville de Tarvisio, à l'extrême nord de la province d'Udine, est située à mi-chemin entre la Styrie autrichienne, région d'origine où ce cépage résistant et unique était initialement cultivé, et le "Colle di San Dagoberto" à Susegana, au cœur des collines du Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., tran-

sformé, grâce à l'intuition et à la persévérance des propriétaires de Col Sandago, pour y produire aujourd'hui, sur trois hectares et demi uniques au monde, le Wildbacher rouge.

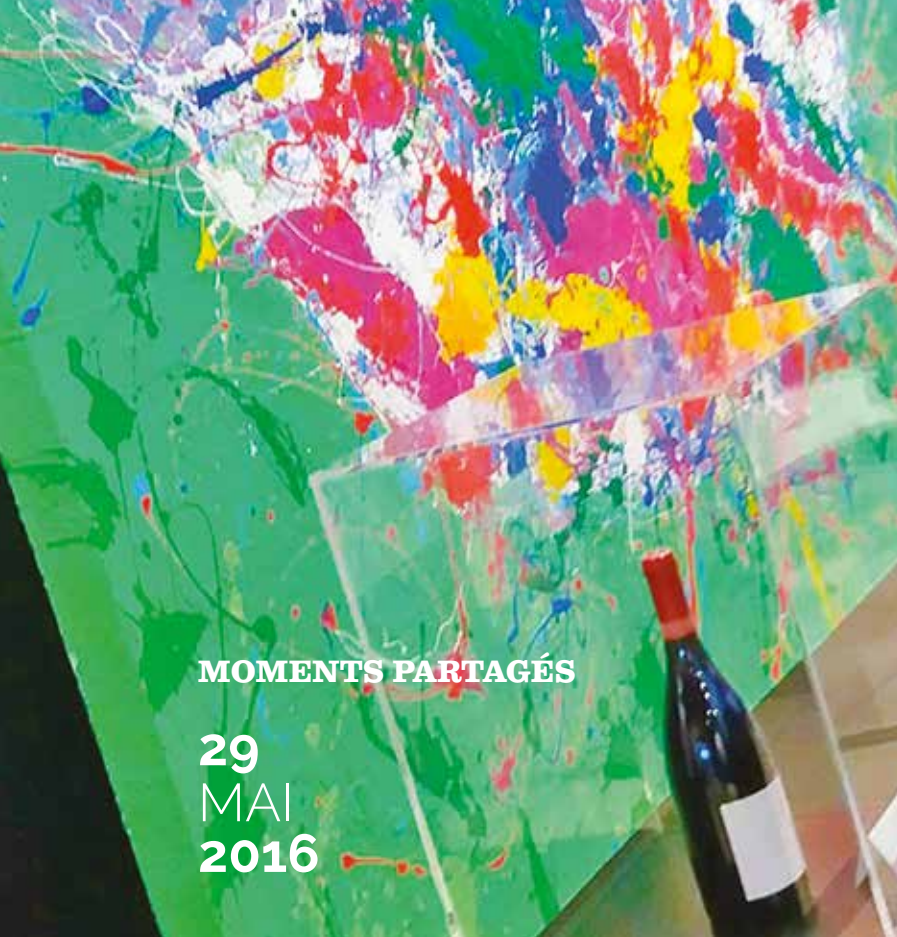
Sa robe rouge intense et son nez fruité, avec des arômes perceptibles de mûres et de fruits des bois, ont contribué au succès du Wildbacher durant la foire-dégustation, moment clé du programme, samedi et dimanche.

Dans les salles somptueuses du palais vénitien du XVI^e siècle de Malborghetto, Ein Prosit a également permis aux participants de déguster, pour leur plus grand plaisir, l'autre version exclusive du Wildbacher, le Metodo Classico Brut, et les autres productions d'excellence: le

Vigna del Cuc Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut et l'Undici, le délicat Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Dry.

Ein Prosit a offert une excellente scène à ces vins uniques, qui ont ainsi eu l'occasion de se retrouver dans le contexte "mitteleuropéen" où se reflète pleinement la personnalité de Tenuta Col Sandago.





MOMENTS PARTAGÉS

29
MAI
2016



CAVE EN COULEURS

VIVES ÉMOTIONS POUR LES AMATEURS DE VIN

Ouvrir grand les portes de la cave, cela signifie, pendant toute une journée, faire connaître au public l'atmosphère surprenante de Col Sandago - Case Bianche :

lors de l'édition 2016 de « CANTINE APERTE » (Caves ouvertes), de nombreux amateurs et touristes ont visité le domaine avec curiosité, confirmant ainsi l'intérêt que l'univers du vin et la découverte du territoire suscitent depuis toujours.

En adhérant à la 24e édition de l'initiative promue par le « Movimento Turismo del Vino », le 29 mai dernier, le domaine a choisi le thème « Cave en couleurs », étroitement lié au cadre de la manifestation : une sélection de toiles de Martino Zanetti, exposées au public qui a ainsi pu admirer les « Couleurs », des peintures aux teintes vives qui, en conférant d'intenses nuances de nouveauté à l'évènement, ont permis aux participants de « toucher

du doigt » et de voir de leurs propres yeux les suggestions que la peinture parvient à susciter, y compris dans un environnement original et différent comme la cave.

En participant aux visites guidées réalisées par des accompagnateurs spécialisés, les amateurs de vin ont non seulement pu se délecter des arômes et des parfums des vins ainsi que des délicieux amuse-bouches qui les accompagnaient, et comprendre les secrets de la vinification et de l'affinage, mais aussi s'immerger dans le monde de sensations, de lumière et de couleurs de l'art pictural, dans un terroir œnogastronomique qui s'est transformé en un univers ouvert aux cinq sens. Les dégustations de l'après-midi ont bénéficié par ailleurs d'un délicieux accompagnement musical au piano.

La lumière et les couleurs de l'art pictural dans un terroir qui n'est plus seulement œnogastronomique et qui s'est transformé en un monde ouvert aux cinq sens

Les vins, dans leurs multiples expressions, ont bien sûr occupé le devant de la scène tout au long de la journée : le Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., le « prince » du territoire, et le Wildbacher « noir », intense et vigoureux, un élégant vin de garde rouge dont les lointaines origines appartiennent aux anciens cépages de la Styrie autrichienne et qui, à Col Sandago, a trouvé une terre idéale pour révéler ses qualités les plus précieuses.

MOMENTS PARTAGÉS

13
NOVEMBRE
2016

SAINT MARTIN

TRADITION ET
EXCELLENCE
DANS LA CAVE

La tradition des Cantine Aperte (Caves ouvertes) a continué avec la célébration de Saint Martin,

la fête des vignerons par excellence : à l'occasion de la journée du 11 novembre qui porte le nom de leur saint patron, invoqué pour la protection des champs et des vignes, Tenuta Col Sandago - Case Bianche a participé à l'évènement annuel du Movimento Turismo del Vino qui a marqué le début des grandes festivités de l'année.

Dimanche 13 novembre, la cave a ouvert ses portes aux passionnés et aux amateurs, accueillis par les Couleurs, les œuvres picturales de Martino Zanetti qui ont accompagné, avec leurs nuances vives et suggestives, cet évènement placé sous le signe d'émotions au charme ancien. Une agencement très coloré, une touche inédite et originale pour accompagner les toiles exposées, a été conçu pour l'occasion.

Plus de deux-cents participants à l'évènement "Cantina Aperta a San Martino" ont ainsi pu découvrir le domaine grâce à des visites guidées, déguster ses vins prestigieux et découvrir des accords mets-vins pleins d'originalité, et acheter leurs produits préférés dans la boutique du domaine.





MOMENTS PARTAGÉS

5
FÉVRIER
2016

L'ENCHANTEMENT VIENNOIS

ET LE LANGAGE DE
L'ÉVENTAIL RESSUSCITÉS
AU BAL DES CAFETIERS

Le charme des anciens bals viennois et de la tradition autrichienne ressuscité.

Le 5 février, l'espace d'une nuit, les Redoutensäle et le Dachfoyer du palais de la Hofburg, le plus grand de la ville de Vienne, ont restauré le charme des anciens bals viennois et de la tradition autrichienne et permis ainsi à près de 5 000 invités de renouer avec le rêve lors du Bal des cafetiers 2016. Le thème de cette édition "K&K – Künstler und Kaffeehaus – Artistes et Cafés", a représenté un fil rouge parfait pour faire revivre

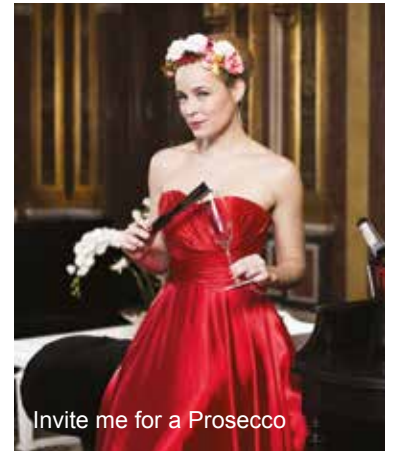


Le langage
des éventails

À gauche : Martino Zanetti et son épouse Susanna Zanetti
À droite : Son Excellence Monsieur l'Ambassadeur d'Italie Giorgio Marrapodi et son épouse Loriana Marrapodi
Ci-contre : robe et éventail personnalisés avec les « Couleurs » de Martino Zanetti, portés par une mannequin.



No!



Invite me for a Prosecco



Invite me for a coffee



Let's meet outside

dans l'ancienne résidence impériale l'institution des grands et élégants cafés d'antan.

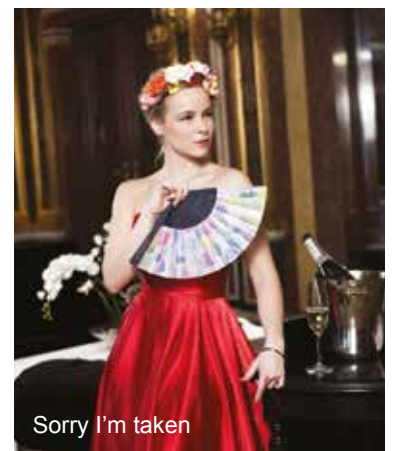
Comme à l'accoutumée, les participants à l'évènement ont reçu des présents, offerts cette année par Hausbrandt, qui a choisi comme cadeau souvenir un éventail, embelli pour l'occasion de motifs décoratifs reproduisant trois œuvres sélectionnées parmi les Couleurs de Martino Zanetti. Très prisés dans les cours des siècles passés, les éventails, qui permettaient, grâce à un langage qui leur était propre, de "murmurer", étaient des accessoires de séduction. Les éventails exclusifs offerts par Hausbrandt ont été les protagonistes de la soirée grâce à plusieurs « ambassadrices » d'exception qui en ont dévoilé le langage gestuel et les secrets : la chanteuse soul Dorretta Carter, l'actrice Susanna Hirschler, la chanteuse Missy May et l'actrice Sunnyi Melles.

Les participants ont ainsi pu découvrir le sens, désormais oublié, que ces objets intemporels revêtaient jadis et consulter librement le "Dictionnaire des gestes de l'éventail".

La Bal des cafetiers 2016 a également bénéficié de la présence de trois mannequins qui ont porté, parmi les invités, un trio inédit de vêtements personnalisés, comme les éventails, avec les peintures de Martino Zanetti : les robes en satinette et soie, confectionnées artisanalement en Belgique, ont donné vie à un défilé de "Couleurs" qui a contribué à ajouter à cette nuit féerique une touche supplémentaire de magie.



I love you



Sorry I'm taken



Yes!



Come over and talk to me

Photo: Jürgen Hammerschmid /f-eleven Make Up: Thomas Orsolits / monikaleuthner
Coiffures: Alexander Moser / monikaleuthner Styling: Supui Luk / monikaleuthner
Digital Imaging: Malkasten Location: Gerstner Beletage, Palais Todesco



DÉGUSTER ET SAVOURER



DÉGUSTER ET SAVOURER

COLOMBA DELICE 2017

DES ÉMOTIONS POUR
TOUS LES SENS



DES ÉMOTIONS
POUR TOUS LES
SENS



Une avant-première
excitante sur Drink In
présentant la Colomba
Delice édition 2017 nous
laisse imaginer toute la
gaieté qui accompagnera
les prochaines fêtes de
Pâques :

une rencontre parfaite entre l'art pâtissier et celui des couleurs, exprimé par les deux peintures de Martino Zanetti qui décorent l'emballage. Les nuances de Pâques traduites en une éclosion de points de couleur sur le couvercle, annoncent l'arrivée du printemps : la premier regard est illuminé par le jaune, le couleur qui habille les fleurs qui anticipent la nouvelle saison, et se laisse ensuite séduire par le rose vif et par le bleu pâle.

Tout autour, l'œil voyage au gré des coulées de rose éclatant et de jaune étincelant, tempérées par la douceur des bleus ciel, des roses et des verts, dans un délicat décor qui enveloppe tout l'emballage.

Cette agréable harmonie de couleurs renferme le gâteau de la tradition dans sa précieuse recette signée pour Hausbrandt par Iginio Massari. Pour ce nouveau jour de fête, la pâte exquise créée par le maître des maîtres pâtissiers revient faire nos délices avec sa consistance moelleuse et légère, prête à libérer ses merveilleux arômes et parfums, qui révèlent un grand savoir-faire et des ingrédients exclusifs : les gousses de vanille de Madagascar, les zestes d'orange confits et l'irremplaçable glaçage croquant de noisettes* et d'amandes.

Grâce à l'union surprenante de deux arts uniques, Pâques conviera tous les sens à un festin d'émotions.

* Produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont"

DÉGUSTER ET SAVOURER

LE GOÛT FORT DE L'INDIA PALE ALE

DANS LE NOUVEAU FORMAT 0,33 L

C'est la première
bière non filtrée
Theresianer, déjà
disponible en
bouteille de 0,75 l :

l'India Pale Ale se présente dans le nouveau format 0,33 l pour faire savourer toute son intensité aux connaisseurs et aux passionnés dans un

format plus petit.

Présentée à Sol&Agrifood 2016 à Vérone, l'IPA 0,33 l conserve le goût prononcé de houblon à l'origine de son histoire : celle d'une bière créée en s'inspirant des fameuses ales claires qui, à partir du XVIIe siècle, furent envoyées en Inde et produites avec un dosage plus important de houblon et un degré d'alcool plus élevé, pour arriver à destination dans les meilleu-



Degré d'alcool : **5,8 %**
Degré plato : **14,7**
Type de levure : **Saccharomyces Cerevisiae**
Type de fermentation : « haute »
Provenance de l'orge : **Franconie**
Substances amères de la bière Mg/L : **45**
Maturation : **au moins 8 semaines**
Couleur : **ambrée foncée avec des reflets orangés**
Parfum : **intense, aromatique, épicé**
Goût : **franc, riche, complexe**
Température de service : **9 - 11 °C**



Conseils de Dégustation
Turbot au four et autres poissons et aliments relevés. Charcuterie épicée. Canard à l'orange. Fromages à croûte lavée très affinés. Club sandwich. À l'apéritif, accompagnée d'amuse-gueules salés. Seule comme bière de dégustation.



res conditions malgré le long et difficile voyage qu'elles devaient affronter. À l'ouverture, y compris dans la version 0,33 l, l'India Pale Ale offre des arômes de fleurs et d'agrumes, pour révéler en bouche une franche amertume qui quitte le palais pour disparaître aussitôt, laissant place à un goût riche et équilibré que les maîtres brasseurs Theresianer obtiennent aussi grâce à la longue maturation du houblon.

Son histoire commence avec l'intensité du houblon qui se mêle aux arômes de fleurs et d'agrumes : une franche amertume qui s'efface pour permettre au palais de percevoir le corps équilibré de cette bière.



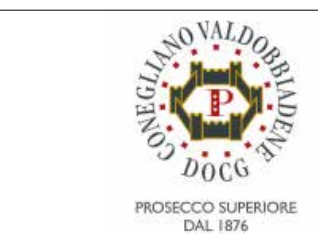
THERESIANER
INDIA PALE ALE

Taste the wild side.

DÉGUSTER ET SAVOURER

LA DOCG S'ENRICHIT:

L' "UNDICI" DEVIENT UN "RIVE DI SUSEGANA"



L' "Undici" s'apprête à acquérir une nouvelle appellation, une reconnaissance supplémentaire de la qualité appréciée et recherchée qui le caractérise depuis toujours.

Au cours des prochaines semaines, notre Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry, l'une des références les plus prestigieuses de Tenuta Col Sandago, deviendra en effet un "Rive di Susegana", l'étiquette reflétant ainsi ce que le terroir lui avait déjà conféré : le profil et les nuances d'un vin qui naît des vignobles de ce précieux territoire de collines situé dans la commune de Susegana, où les "Rive", pour ceux qui sont nés ici, désignent les vignobles couvrant des terrains escarpés, au sol peu profond et argileux, où s'épanouissent les mille expressions du Conegliano Valdobbiadene.

Hommage délicat à la Saint Martin et à Martino Zanetti qui, à Col Sandago, a su créer des vins inoubliables,





L' "Undici" bénéficiera à compter du millésime 2016 d'une appellation encore plus prestigieuse et spécifique, la DOCG Conegliano Valdobbiadene Rive. La nouvelle appellation prévoit une production maximale de 130 quintaux par hectare, des vendanges réalisées à la main et l'obligation d'indiquer le millésime. L' "Undici" continuera à se distinguer et à enchanter les connaisseurs par l'aspect brillant de sa robe jaune paille, sa mousse fine et persistante, son parfum ample aux notes de fruits et de fleurs et sa bouche moelleuse et harmonieuse: un protagoniste élégant parmi les vins de la Tenuta Col Sandago qui, comme toujours, offrira au palais un moment inoubliable.



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



