

# DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





# EDITORIALE

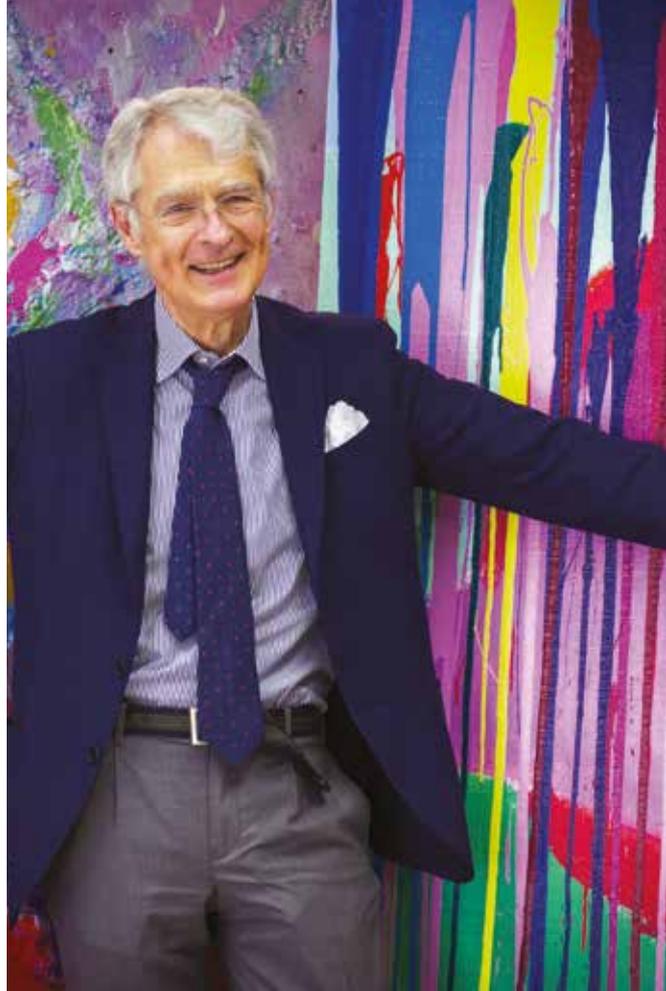
La pittura è emozione, e questo legame deriva dall'impatto che il fenomeno cromatico ha sull'individuo: i colori hanno una personalità precisa, che si manifesta nella loro interezza nella velocità di propagazione, e si compongono attraverso fenomeni cromatici e luminosi che danno vita a una valenza ben precisa che si può tradurre in una sequenza algoritmica perfetta. La loro composizione è significabile con il termine di "pittura" qualora un individuo astante possa riconoscerla in un oggetto, come un quadro o una casa.

In parallelo, è ciò che accade anche in un'Azienda di caffè, vino e birra, dove il gusto è il risultato di una combinazione di ingredienti che denotano ciascuno un'identità specifica ed è necessario continuare a valorizzare con passione e impegno ciò che possiede determinate qualità, perché "Solo ciò che è buono può aspirare a essere bello".

I miei Colori sono divenuti gli interpreti dell'impegno della nostra Azienda.

L'elemento che mi porta alla composizione cromatica è un naturale desiderio di gioia, simile a quel raffinato piacere nel gustare un buon caffè, un bicchiere di vino o di birra.

La mia felicità come imprenditore può oggi coniugarsi al mio essere artista compiutamente e donare quella gioia ed il prorompente sorriso che naturalmente l'arte dà. E così, come nella Commedia dell'Arte, "Se vi è piaciuto applaudite, se non vi è piaciuto un cortese silenzio".



Martino Zanetti

*Martino Zanetti*



# SOMMARIO

## PRIMO PIANO

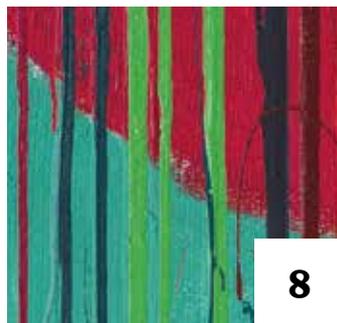
- 8 Martino Zanetti: una meravigliosa avventura tra i "Colori"
- 10 Uno sguardo al futuro con il nuovo polo logistico Hausbrandt
- 12 Novità per Hausbrandt Slovenia: a Divača la nuova sede
- 13 "La Birra del Cuore": solidarietà e cultura sorvegliando Theresianer
- 14 San Dagoberto, il re-santo riscoperto nel territorio di Col Sandago

## MOMENTI INSIEME

- 16 Gusto e bellezza in fiera
- 18 Coffee Cocktail: le miscele Hausbrandt in show con Bruno Vanzan
- 20 Straordinari "Monologues" all'Expo Chicago 2016
- 21 Ein Prosit: il debutto "Mitteleuropeo" di Wildbacher
- 22 Cantina a colori: vivaci emozioni per i winelovers
- 23 San Martino: tradizione ed eccellenza in cantina
- 24 Fascino viennese e linguaggio del ventaglio rivivono al Ballo dei Caffettieri

## GUSTARE & ASSAPORARE

- 26 Colomba Delice 2017: emozioni per tutti i sensi
- 28 Il gusto deciso di India Pale Ale nel nuovo formato 0.33 L
- 30 La DOCG si impreziosisce: "Undici" diventa "Rive di Susegana"



8

Imprenditore, da sempre osservatore e appassionato d'arte, solo recentemente Martino Zanetti è tornato a rivestire apertamente un altro ruolo che è parte della sua personalità, almeno quanto l'amore per il buono e la passione per il bello: quello dell'artista.



10

Hausbrandt guarda al futuro con il nuovo polo logistico in fase di ultimazione a Nervesa della Battaglia (Treviso), di fronte alla sede storica dell'Azienda.



23

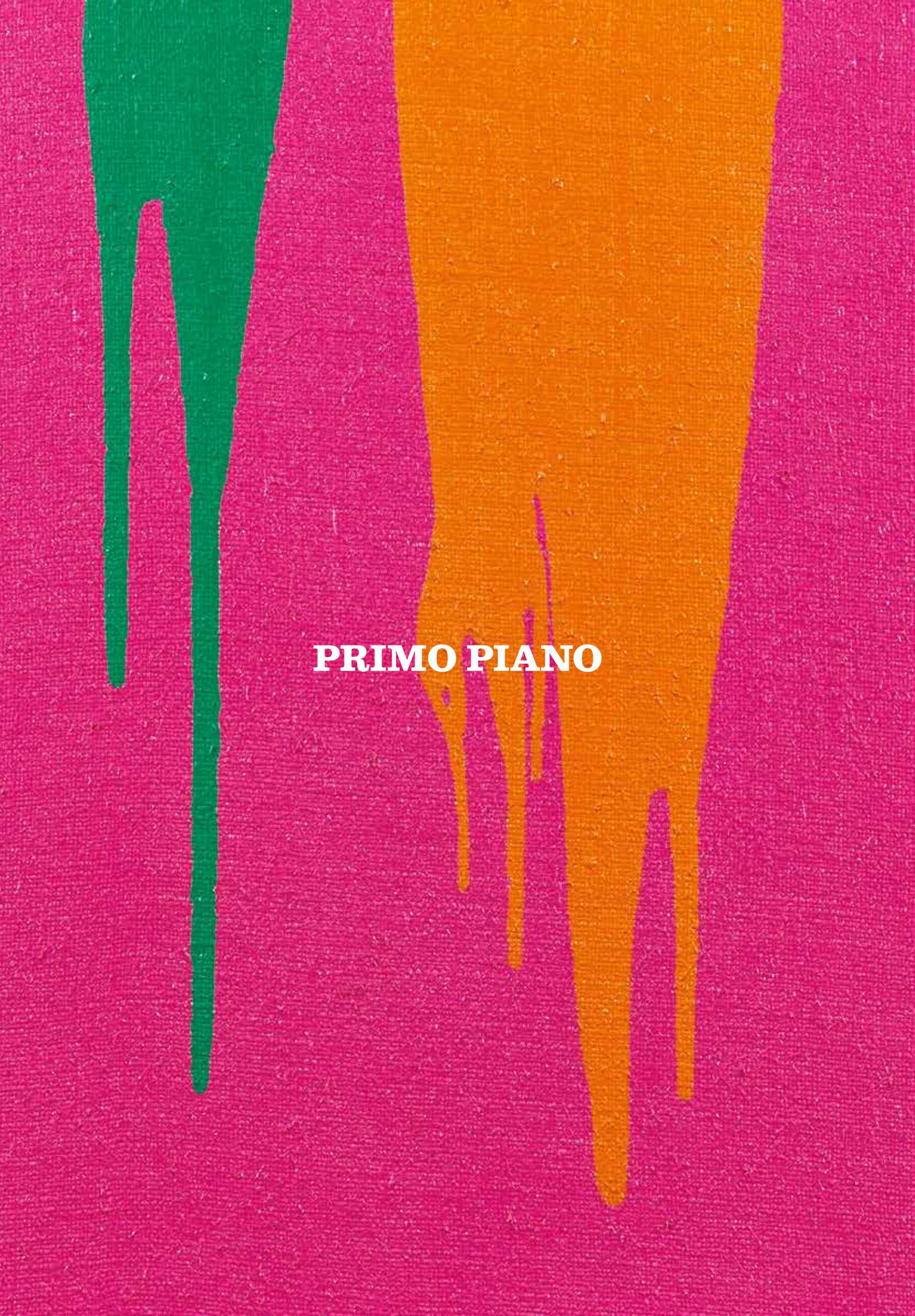
San Martino: tradizione ed eccellenza in cantina. E la tradizione di Cantine Aperte è continuata anche con la celebrazione di San Martino.



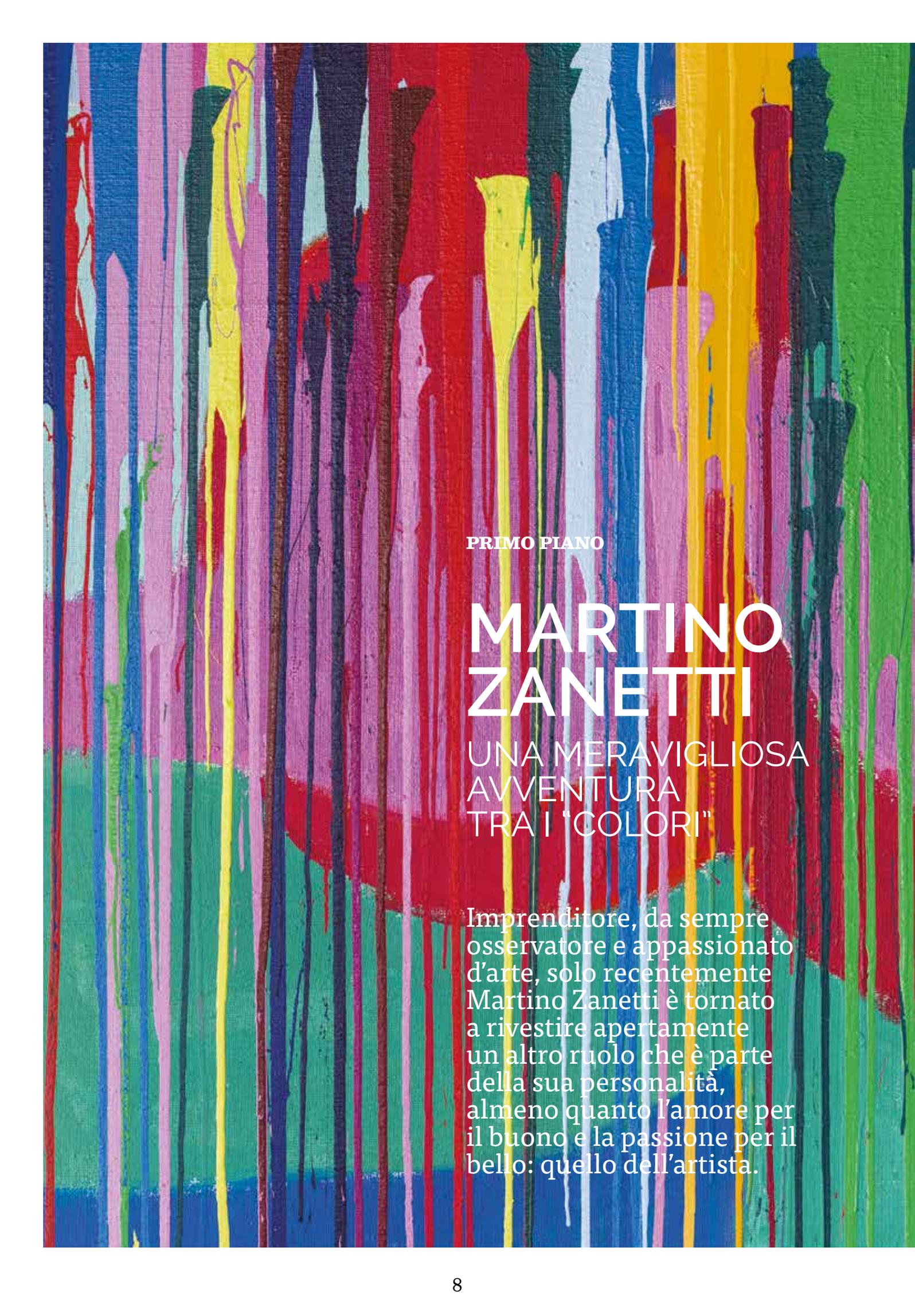
30

"Undici" si prepara ad acquisire una nuova denominazione, un ulteriore riconoscimento all'apprezzata e ricercata qualità che da sempre lo contraddistingue.



The background consists of a textured pink surface with two prominent vertical stripes. The stripe on the left is green, and the stripe on the right is orange. Both stripes have irregular, dripping-like edges. The text 'PRIMO PIANO' is centered horizontally and vertically in a white, bold, sans-serif font.

**PRIMO PIANO**



PRIMO PIANO

# MARTINO ZANETTI

UNA MERAVIGLIOSA  
AVVENTURA  
TRA I "COLORI"

Imprenditore, da sempre osservatore e appassionato d'arte, solo recentemente Martino Zanetti è tornato a rivestire apertamente un altro ruolo che è parte della sua personalità, almeno quanto l'amore per il buono e la passione per il bello: quello dell'artista.

È questa una dimensione che, per molto tempo, Martino Zanetti ha tenuto lontana dalla vita pubblica, impegnato a rappresentarsi invece con l'attività imprenditoriale.

Nato nel 1944 da una famiglia di imprenditori e di pittori, nipote della pittrice italiana Gina Roma, negli anni Settanta per un certo periodo il futuro fondatore di Hausbrandt ha esposto come pittore espressionista in diverse città italiane, come Vercelli, Milano, Padova, Venezia: mostre personali, occasionali, che hanno lasciato comunque il segno per portare avanti l'attività artistica, per molti anni, in forma privata.

Coltivate in tutto questo tempo, la passione per l'arte e per la pittura non hanno comunque mai smesso di nutrire il desiderio di ricerca e l'osservazione di correnti, fenomeni e oggetti: e oggi la voglia di raccontare e di raccontarsi andando oltre la tela è tornata a farsi strada.

Ad annunciarlo, in questi mesi, sono stati i suoi "Colori", onde cromatiche che vanno immediatamente a solleticare quel punto che esiste nella nostra mente nel quale, secondo Martino Zanetti, noi percepiamo il colore così come la musica, altra sua passione mai sopita.

Il colore sulle tele si riscopre come qualcosa di reale, fortemente legato alla vita della natura: il suo scaturire appare come una vera e propria reazione naturale, come, tra le opere del passato, erompeva dai capolavori di Veronese e Tiziano, anch'essi veneti, con una sensibilità al colore che fa parte della personalità di questa terra.

Tra i "Colori" di Zanetti però c'è anche altro: perché a osservarli spunta un sorriso e a pervadere l'animo è una dolcezza che Giordano Bruno Guerri ha paragonato a quella infusa da Matisse, una ricchezza di sfumature che esprime la lezione e l'estetica del grande maestro. È una profondità e una serenità che Martino Zanetti può leggere tra colline e vigneti che guarda e fotografa ogni giorno, ben sapendo

che "L'individuo creativo si avventura nel meraviglioso territorio del possibile armato della sua sola sensibilità".

Come il paesaggio, anche la tela, lo spazio pittorico, secondo Martino Zanetti, è "una meraviglia": è una realtà in grado di accendere la curiosità, di far fiorire lo stupore, laddove il pittore annota i piccoli particolari e riesce a farli percepire dal proprio fruitore, comunicando con lui attraverso il colore e la luce.

In questo scambio tra il dipingere e l'osservare, i "Colori" non potevano non incontrare il mondo Hausbrandt, dove il buono e il bello hanno l'esigenza di dar vita a un dialogo con il loro pubblico: così le tele in questi ultimi mesi si sono trasformate in nuovi motivi e spunti per la comunicazione, hanno impreziosito gli stand aziendali e vestito il packaging di alcuni prodotti, come la Colomba Delice.

Il legame con il brand è diventato inestricabile per alcune opere, mentre altre hanno trovato strada in nuovi contesti: il sito [martinozanetti.com](http://martinozanetti.com) permette di conoscere le opere di Martino Zanetti, oggi esposte in importanti collezioni.

**La tela, lo spazio pittorico, secondo Martino Zanetti, è "una meraviglia": è una realtà in grado di accendere la curiosità, di far fiorire lo stupore**

**La mostra da non perdere:**

MARTINO ZANETTI

**PERSONALE**

**21 ottobre 2016**

**19 febbraio 2017**

Villa Mirabella  
Il Vittoriale degli Italiani  
Gardone Riviera (BS)



I render del progetto

## PRIMO PIANO

# UNO SGUARDO AL FUTURO

CON IL NUOVO  
POLO LOGISTICO  
HAUSBRANDT

Hausbrandt guarda al futuro con il nuovo polo logistico in fase di ultimazione a Nervesa della Battaglia (Treviso), di fronte alla sede storica dell'Azienda:

un progetto sviluppato su una superficie di oltre 30.000 mq totali, dove sono state ridisegnate tutte le aree della produzione legate al caffè, alla birra Theresianer ed al vino Tenuta Col Sandago-Case Bianche.

Questa novità così importante rappresenta l'impegno e la passione che, mantenendo solide radici nel passato, da sempre accompagnano Hausbrandt e la sua storia: fiore all'occhiello dell'headquarter è la nuova Torre per il caffè crudo, un impianto di assoluta avanguardia tecnologica, che ha raddoppiato la capacità produttiva

## PRIMO PIANO



**9.000**  
tonnellate  
di caffè annue



**30.000**  
mq  
di superficie



**13.300**  
mq  
di parco verde



**+ 80%**  
aumento  
esportazioni

DESIGN BY

**PIO&TITOTOSO**



della torrefazione, oggi in grado di arrivare fino a oltre 9.000 tonnellate di caffè annue. Parallelamente il magazzino, con una superficie di oltre 4.400 mq, accoglie i tre tipi di prodotti in aree differenti e ha permesso un congruo aumento della capacità totale di stoccaggio.

Con la riorganizzazione di tutte le attività è stata spostata e ampliata la zona di produzione e imbottigliamento della birra, è stata accresciuta l'Area Training Hausbrandt

e nuovi spazi espositivi saranno dedicati al «Museo del Caffè».

Nella progettazione del polo logistico, curata dagli architetti Pio & Tito Toso, una voce di rilievo è stata data anche agli aspetti ambientali ed energetici: oltre alla realizzazione di un parco verde di 13.300 mq distribuito attorno ai nuovi edifici, è stato installato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia rinnovabile, che sarà utilizzata anche per gli impianti storici aziendali, per una potenza



Il work in progress del polo

di 199,68 Kw; nei magazzini un sistema di raffrescamento e riscaldamento a pavimento, con temperatura ad hoc a seconda del prodotto stoccato, permetterà un'equilibrata climatizzazione d'estate nonché un giusto riscaldamento e una perfetta coibentazione d'inverno. Grazie all'ampliamento delle linee produttive, Hausbrandt rafforzerà il core business legato al caffè e l'investimento nel mondo della birra e del vino, in una politica di espansione che, in questi anni, ha già portato il fatturato relativo alle esportazioni ad un aumento dell'80% con una distribuzione diretta in Austria, New York - Stati Uniti e Slovenia e una serie di partner operativi in oltre 90 Paesi del mondo.

Fiore all'occhiello dell'headquarter è la nuova Torre per il caffè crudo, un impianto di assoluta avanguardia tecnologica



Il work in progress della torre del crudo

## NOVITÀ PER HAUSBRANDT SLOVENIA: A DIVAČA LA NUOVA SEDE

In concomitanza con la realizzazione del nuovo polo logistico a Nervesa della Battaglia, negli scorsi mesi un importante cambiamento ha riguardato anche Hausbrandt Caffè d.o.o., Slovenia, che da Izola (Kapodistria) dove era stata fondata nel 1993 si è trasferita in una nuova location a Divača, al crocevia tra i molteplici nodi stradali del Paese.

La struttura degli uffici e dei magazzini, ingrandita in funzione dei volumi di lavoro in aumento, è stata così anche uniformata all'immagine delle altre sedi Hausbrandt, per rafforzare il senso di unità e dare nuova enfasi ai valori di

bellezza, qualità e cultura che ispirano le attività quotidiane.

Con il trasferimento è stato possibile concretizzare un rilevante obiettivo, la creazione di una sala di formazione: appositi locali sono stati ricavati per questo servizio essenziale che, grazie all'impegno dell'Accademia Veneziana del Caffè fondata e voluta fortemente da Hausbrandt, permette di studiare e perfezionare ogni giorno il rito del caffè in ogni suo aspetto e tutti i segreti e le qualità che devono essere trasfusi in tazzina.



**PRIMO PIANO**

# LA BIRRA DEL CUORE

SOLIDARIETÀ  
E CULTURA  
SORSEGGIANDO  
THERESIANER



**Trasformare i locali in cui si beve birra in luoghi di cultura e solidarietà:**

è l'iniziativa proposta nei mesi di luglio e agosto da Adhor (Associazione le Donne dell'Horeca) con "La Birra del Cuore", sostenuta da oltre 200 distributori di bevande e 7 produttori tra i quali non ha voluto mancare Theresianer.

In circa 1.500 punti di consumo, come birrerie, pub, pizzerie, nei mesi estivi la birra chiara alla spina è divenuta protagonista di una raccolta fondi a favore della fondazione A.R.M.R. (Aiuti Ricerca Malattie Rare) e di un'attività sviluppata per valorizzare la cultura di questo prodotto: i clienti dei "locali solidali" hanno potuto così scoprire la cor-

retta e ottimale spillatura della birra e le qualità che deve avere un perfetto servizio, attraverso la distribuzione di un elegante opuscolo di 16 pagine con protagonista un personaggio al femminile, "Doretta Birretta". Per dare la giusta evidenza alla campagna "La Birra del Cuore" negli esercizi sono state apposte locandine e altri visual comunicativi, come i collarini che identificavano gli spillatori delle birre protagoniste dell'evento.

Theresianer ha accolto il progetto con l'entusiasmo e la sensibilità che da sempre fanno parte del suo mondo e della responsabilità sociale dell'impresa: a essere chiamate in primo piano per l'iniziativa sono state la grande morbidezza di Theresianer Lager, capace di rilasciare sensazioni gustative ed olfattive molto ben equilibrate, e la chiara e

brillante Theresianer Premium Pils, con il suo gusto particolarmente secco che si unisce nel finale alla freschezza dei sentori di malto e luppolo.

Grazie ai buoni risultati del progetto benefico saranno elargite borse di studio a giovani ricercatori impegnati presso l'istituto Mario Negri di Milano per la ricerca sulle malattie rare tramite A.R.M.R. e sarà sostenuta una borsa di studio destinata allo studente più meritevole del Master in Trade Management dei Consumi Fuori Casa.





PRIMO PIANO

# SAN DAGOBERTO

## IL RE-SANTO RISCOPERTO NEL TERRITORIO DI COL SANDAGO

**Il territorio del “Colle di San Dagoberto” riscopre la storia del santo di cui porta il nome, San Dagoberto:**

attorno a Tenuta Col Sandago e ai vigneti aziendali che circondano la collina, per iniziativa di Martino Zanetti in questi mesi sono stati installati dei cartelli che ricordano le vicende salienti della vita di questo imperatore merovingio, martire, canonizzato dalla Chiesa celtica e poi da quella cattolica. Con la realizzazione e la collocazione di questi cenni di storia nelle atmosfere del luogo, la proprietà di Tenuta Col Sandago - Case Bianche ha voluto omaggiare la memoria di San Dagoberto e l'eredità lasciata dal re-santo martire nella toponomastica locale e nel vecchio appellativo di “San Dago”,

adottato poi come nome dalla Tenuta. In uno stile francese, che richiama le origini di Dagoberto II, sovrano dell'antica Neustria, sovrana in questi territori, le belle insegne sollecitano ora la curiosità dei passanti su una figura poco nota quanto emblematica dell'Alto Medioevo: la sua storia viene accennata lungo il percorso che attraversa la Tenuta Col Sandago, un'area di piacevole sosta e meditazione dedicata alla pia memoria.

Esiliato e vessato da un luogo religioso all'altro tra Scozia e Irlanda, Dagoberto divenne il protetto del Vescovo Wilfrid di York e gli venne data in sposa da questi Matilde, principessa fedele al rito celta cristiano, che lo fece avvicinare alla ritualità celta. Contrariamente alle speranze del Vescovo Wilfrid, Dagoberto non obbedì alle imposizioni del Vescovo che voleva Dagoberto come suo strumento di potere; durante una battuta di caccia, nel 679, venne assassinato con una freccia inflittagli,



San Dagoberto, per la sua storia personale di marito recondito, è riconosciuto oggi come protettore delle spose.

mentre dormiva, dall'avo di Carlo Magno, Pipino Il Grosso. Dagoberto fu subito canonizzato dalla Chiesa celta e poi da quella cattolico-romana.

Nel territorio trevigiano, nel 908, il Vescovo di Ceneda Ripaldo, di stirpe longobarda, volle intitolare il colle a San Dagoberto e alle vicende francesi che lo avevano visto protagonista quando era re, in considerazione dell'illegittimità della stirpe carolingia anche nel suo territorio di competenza per ribadire, così, la significatività del luogo.

Celebrato come protettore delle spose, San Dagoberto richiama il fascino senza tempo di epoche ormai lontane e gentili; il suo nome, oggi, è motivo di ispirazione per uno dei preziosi vini di Tenuta Col Sandago, il passito di Wildbacher “Dagobertus”, ottenuto dagli unici tre ettari e mezzo di Wildbacher nero, l'unico e autentico Wildbacher.

The background is a vibrant green with a fine, woven texture. On the left side, there is a vertical, irregular white shape that looks like a torn piece of paper or a brushstroke. In the upper center, there is a dark, teardrop-shaped shadow or stain. The right and bottom portions of the image are filled with a complex, web-like pattern of thin, light blue lines and small, scattered blue dots, resembling a spiderweb or a microscopic view of a network.

**MOMENTI INSIEME**



**MOMENTI INSIEME**

**2016**

# **GUSTO E BELLEZZA IN FIERA**

Sigep a Rimini, Cibus a Parma, Vinitaly e Sol&Agrifood a Verona: nel 2016 Hausbrandt, Tenuta Col Sandago - Case Bianche e Theresianer sono state protagoniste dei più prestigiosi appuntamenti fieristici dell'anno.

A fare da cornice a questa crème di eventi è stato il tripudio dei "Colori" di Martino Zanetti, meravigliosi interpreti dello stand Hausbrandt dove, in un'atmosfera vivace e delicata, hanno accolto l'incontro perfetto tra gusto e bellezza. A Sigep la presenza di Hausbrandt si è trasformata, come ormai ogni anno, in un evento nell'evento. Bruno Vanzan, Campione del Mondo di Flair, ha sorpreso tutti con la sua esclusiva interpretazione



Stand Hausbrandt a Sigep



Stand Tenuta Col Sandago-Case Bianche a Vinitaly

dei coffee cocktail, mentre il Maestro dei Maestri Pasticceri Iginio Massari ha presentato la Colomba Delice di Hausbrandt, frutto di una sua ricetta esclusiva che ha trovato la propria custodia ideale tra i vivaci dipinti di Martino Zanetti, perché "La pasticceria si deve presentare nella forma come un'arte vera e propria".

Anche quest'anno Hausbrandt ha rinnovato la propria presenza come "event sponsor" alle competizioni internazionali di pasticceria dei Pastry Events, svolte in concomitanza a Sigep: le Monorigini Santos Fancy NY Brasile, Costarica Brisamar, Ethiopia Sidamo, sono state l'ingrediente fondamentale di "The Pastry Queen", per l'elezione del miglior dessert al bicchiere con gelato al caffè espresso, nonché del "Campionato Italiano di Pasticceria

Seniores" per la preparazione di un dessert al piatto a base di caffè.

Per la prima volta, nel 2016 Hausbrandt è arrivata a Cibus, 18° Salone Internazionale dell'Alimentazione, portando il suo straordinario "universo" di proposte di degustazioni, ispirazioni e ricette, assieme ai due ospiti d'eccezione che collaborano con Hausbrandt: il Campione del Mondo di Flair Bartending Bruno Vanzan e il Maestro dei Maestri Pasticceri Iginio Massari, che in questa occasione ha dedicato il suo intervento all'arte del cappuccino. Uno dei tanti segreti del Maestro è di completarne la preparazione aggiungendo una sfoglia di cioccolato fondente sopra la schiuma, una "chicca" come dice il Maestro per apprezzare appieno il

connubio tra l'eccellenza dell'espresso ed il latte montato a regola d'arte.

A Vinitaly, per la 50a edizione a Verona del più prestigioso evento di settore, Tenuta Col Sandago - Case Bianche ha accolto visitatori, degustatori e buyers tra i suggestivi e luminosi "Colori" di Martino Zanetti, tra le note intense e fruttate del rosso Wildbacher e le numerose proposte della Cantina. In concomitanza con l'evento veronese, Theresianer ha portato all'attenzione di Sol&Agrifood, Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, la raffinata gamma delle birre, con il debutto nel nuovo formato 0.33 di Theresianer India Pale Ale e gli assaggi di Theresianer Bock alla spina, un perfetto benvenuto per il pubblico della fiera.



Stand Theresianer a Sol&Agrifood



PASSION IN A COFFEE CUP.

“Re dei cocktail”,  
incoronato da  
Benedetta Parodi  
e dalla conduzione  
della trasmissione  
“Cocktail House”  
di Sky Uno.



**MOMENTI INSIEME**

# COFFEE COCKTAIL

LE MISCELE  
HAUSBRANDT  
IN SHOW CON  
BRUNO VANZAN

Il caffè si scopre cocktail grazie all'incontro tra il giovane Campione del Mondo di Flair Bartending Bruno Vanzan e l'universo dell'espresso Hausbrandt.

Da questa inedita collaborazione, divenuta realtà a partire da Host 2015, sono nati gli esclusivi Coffee Cocktail, declinazioni originali con cui il caffè si distingue come protagonista di nuovi momenti gustativi con la dinamica fantasia del “re dei cocktail”, incoronato da Benedetta Parodi e dalla conduzione della trasmissione “Cocktail House” di Sky Uno.



Solo una materia preziosa e “misteriosa” come il caffè Hausbrandt, trasformata dalla passione, dall’amore e dalla dedizione per il proprio lavoro, poteva essere interprete del progetto “Coffee Cocktail & Flair Show”, dove la bravura e l’entusiasmo del giovane artista incontrano l’eccellenza del caffè Hausbrandt per creare innovativi cocktail al caffè accompagnati da un esclusivo show di fair. Scopo del progetto è suggerire nuove occasioni di consumo della materia prima caffè proponendo ricette facili e innovative.

“Coffee Cocktail & Flair Show” è stato accolto da importanti palcoscenici istituzionali e location selezionate in tutta Italia, come in occasione di Sigep 2016 a Rimini e Cibus 2016 a Parma, in cui ha riscontrato l’interesse di numerosi professionisti del settore Ho.Re.Ca.

È stato poi presentato anche come evento esclusivo presso alcuni locali, già affezionati clienti delle proposte Hausbrandt, dove i cocktail sono stati i protagonisti di serate di degustazione in abbinamento a pasticceria selezionata, oppure hanno accompagnato la perfetta conclusione della cena insieme a deliziosi dessert.



ESPRESSO SENSATION



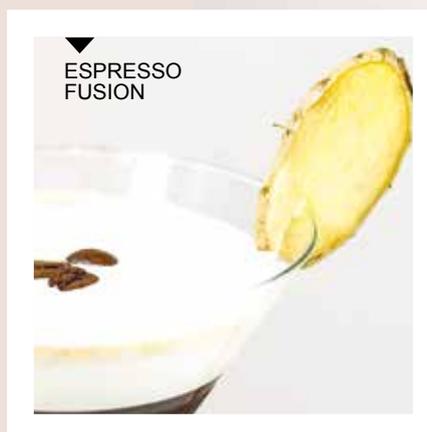
SMOKING MARTINI

## PERCHÉ TRASFORMARE IL CAFFÈ IN UN COCKTAIL:

-  Gustare dei momenti
-  Creare nuove fasi della giornata
-  Coinvolgere nuovi target di clientela
-  Aumentare la soddisfazione personale di chi li prepara e di chi li gusta
-  Nuova fonte di guadagno

Potete trovare i video delle ricette sui nostri canali:

-  Hausbrandt
-  @Hausbrandt1892
-  Hausbrandt Trieste
-  hausbrandt



ESPRESSO FUSION



PARADISE

**MOMENTI INSIEME**

**20  
SETTEMBRE  
2016**

# **STRAORDINARI "MONOLOGUES"**

**ALL'EXPO CHICAGO 2016**

**Gli spazi e l'architettura  
dei teatri italiani parlano  
attraverso suoni e  
risonanze acustiche che  
sono molto difficili da  
ascoltare a orecchio nudo:**

a dar loro voce è stato il progetto multimediale "Monologues" di Zuecca Projects Space, realizzato dal sound artist Michele Spanghero e presentato a Expo Chicago 2016, International Exposition of Contemporary & Modern Art, in partnership con l'Italian Cultural Institute di Chicago e con il supporto di Hausbrandt.

All'esposizione di Chicago l'artista italiano ha portato la video installazione "Fenice", dedicata al celebre e storico Teatro di Venezia: sullo schermo lo spettatore si trova davanti a immagini al buio, che scorrono davanti ai suoi occhi per fargli ascoltare il silenzio della sala vuota; poi il suono aumenta, piano piano le luci si alzano e a rivelarsi alla vista è la hall del teatro... sul palco l'artista, solo, è in attento ascolto per cogliere le sculture sonore che accompagnano l'incantevole scenario del teatro. Ad un'opera che mostra scorci inediti su La Fenice, Hausbrandt ha voluto dedicare l'attenzione particolare da sempre espressa con numerosi progetti per il teatro veneziano, culla d'arte e d'amore per il bello. Già sponsor per Zuecca Projects del progetto HORTUS per lo studio e il recupero degli spazi verdi abbandonati della città di Venezia, l'Azienda di Martino Zanetti è partner del progetto multimediale "Monologues" per valorizzare e promuovere la straordinaria esperienza italiana in terra statunitense.



**MOMENTI INSIEME**

**dal 20 al 23**  
**OTTOBRE**  
**2016**

# EIN PROSIT

IL DEBUTTO  
"MITTELEUROPEO"  
DI WILDBACHER

Dal 20 al 23 ottobre 2016, per la prima volta, Tenuta Col Sandago - Case Bianche ha partecipato a Tarvisio ad Ein Prosit, mostra-assaggio con degustazioni e incontri, rivolta ad appassionati e operatori di settore, giunta alla XVIII edizione.

La presenza a questo evento è stata fortemente simbolica per la Tenuta e per il suo vino gioiello, il Wildbacher: la città di Tarvisio, all'estremo nord della provincia di Udine, sorge a metà strada tra la Stiria austriaca, dove questo tenace e peculiare vitigno ha avuto origine ed era inizialmente coltivato, e il "Colle di San Dagoberto" a Sussegana, nel cuore del territorio collinare votato al Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., che l'intuito e la

perseveranza della Proprietà di Col Sandago hanno trasformato negli unici tre ettari e mezzo al mondo nei quali il Wildbacher nero è oggi prodotto.

Di colore rosso intenso, fruttato al naso con riconoscibili sentori di more e frutti di bosco ma non solo, il Wildbacher è stato uno dei protagonisti della mostra-assaggio, momento principale del programma, tra sabato e domenica.

Nelle incantevoli sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, Ein Prosit ha rappresentato un'emozionante opportunità per degustare anche l'altra esclusiva declinazione del Wildbacher, la versione Metodo Classico Brut, e le altre produzioni d'eccellenza: il Vigna del Cuc Prosecco Supe-

riore D.O.C.G. Brut e Undici, il delicato Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Dry.

Ein Prosit ha donato un eccellente palcoscenico a questi vini unici, per l'occasione inseriti in un contesto "mitteleuropeo" nel quale si rispecchia a pieno la personalità di Tenuta Col Sandago.





MOMENTI INSIEME

29  
MAGGIO  
2016



# CANTINA A COLORI

## VIVACI EMOZIONI PER I WINELOVERS

Spalancare le porte della Cantina significa, per un giorno, far conoscere al pubblico la sorprendente atmosfera di Col Sandago - Case Bianche:

anche nell'edizione 2016 di Cantine Aperte numerosi sono stati gli appassionati e i turisti che hanno affollato e visitato con curiosità l'Azienda, confermando l'interesse che il mondo del vino e la scoperta del territorio da sempre suscitano.

Aderendo alla 24° edizione dell'iniziativa promossa dal Movimento Turismo del Vino, lo scorso 29 maggio la Tenuta ha scelto il tema "Cantina a Colori", legato a doppio filo alla cornice dell'appuntamento: una selezione di tele di Martino Zanetti, esposte al pubblico per poter ammirare di persona i "Colori", le vivaci pennellate che, donando intense sfumature di novità all'evento,

hanno permesso ai presenti di toccare quasi con mano e di percepire con i propri occhi le suggestioni che la pittura è in grado di suscitare, anche in un'ambientazione originale e diversa come la Cantina.

Partecipando alle visite guidate condotte da accompagnatori esperti, i wine lovers si sono ritrovati immersi non solo tra i sentori e i profumi dei vini e gli stuzzicanti appetizer in abbinamento, cercando di comprendere e carpire i segreti della vinificazione e dell'affinamento, ma anche tra le sensazioni, la luce e i colori dell'arte pittorica, in un terroir non più solo enogastronomico ma trasformato in un mondo aperto

**La luce e i colori dell'arte pittorica, in un terroir non più solo enogastronomico ma trasformato in un mondo aperto ai cinque sensi**

ai cinque sensi. A completarlo, durante gli assaggi del pomeriggio, è stato un delizioso accompagnamento musicale al pianoforte.

Tra i protagonisti della giornata non potevano mancare i vini, nelle loro molteplici declinazioni: il Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., il "principe" del territorio, e l'intenso e vigoroso Wildbacher "nero", l'elegante rosso votato all'invecchiamento che affonda le proprie tenaci radici tra gli antichi vitigni della Stiria austriaca e che a Col Sandago ha trovato la dimora ideale per rivelare le sue più pregiate qualità.

## MOMENTI INSIEME

**13**  
NOVEMBRE  
**2016**

# SAN MARTINO

TRADIZIONE ED  
ECCELLENZA IN  
CANTINA

E la tradizione di Cantine Aperte è continuata anche con la celebrazione di San Martino,

festa d'eccellenza per i vignaioli: in occasione della giornata dell'11 novembre intitolata al loro santo protettore, invocato per la difesa dei campi e delle vigne, Tenuta Col Sandago - Case Bianche ha aderito all'evento annuale del Movimento Turismo del Vino con cui hanno inizio le grandi festività dell'anno.

Domenica 13 novembre la Cantina ha aperto le proprie porte ad appassionati e cultori tra i Colori, le opere pittoriche di Martino Zanetti che, con le loro vivaci e suggestive sfumature, hanno accompagnato questa ricorrenza dedicata a emozioni dal sapore antico. Con l'occasione è stato ideato un allestimento coloratissimo, un tocco nuovo e originale per accompagnare i dipinti esposti.

Gli oltre 200 presenti a "Cantina Aperta a San Martino" hanno così colto la possibilità di conoscere l'Azienda attraverso visite guidate, di degustarne i prestigiosi vini in abbinamento a sfiziosi assaggi e di acquistare i prodotti preferiti nello shop interno.





**MOMENTI INSIEME**

**5**  
FEBBRAIO  
**2016**

# FASCINO VIENNESE

E LINGUAGGIO  
DEL VENTAGLIO  
RIVIVONO AL BALLO  
DEI CAFFETTIERI

**Il fascino degli antichi balli  
viennesi e della tradizione  
austriaca è tornato,**

per una notte, a far sognare presso le Redoutensäle e il Dachfoyer del complesso della Hofburg di Vienna: il 5 febbraio quasi 5.000 ospiti hanno preso parte al Ballo dei Caffettieri 2016. Il tema di questa edizione è stato "K&K – Künstler und Kaffeehaus – Artisti e Caffè", un fil rouge perfetto per far rivivere nell'ex residenza imperiale l'istituzione delle grandi ed eleganti caffetterie del passato.

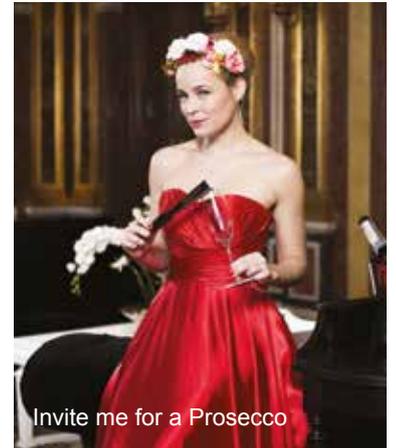


Il linguaggio  
dei ventagli

A sinistra: Martino Zanetti  
e la moglie Susanna Zanetti  
A destra: Sua Eccellenza Ambasciatore  
d'Italia Giorgio Marrapodi e  
la moglie Loriana Marrapodi  
A lato: vestito e ventaglio personalizzati  
con i *Colori* di Martino Zanetti indossati  
da una modella



No!



Invite me for a Prosecco



Invite me for a coffee



Let's meet outside

Come da consuetudine alle partecipanti all'evento sono stati donati degli omaggi, quest'anno offerti da Hausbrandt: a essere scelti come gift ricordo sono stati i ventagli, per l'occasione impreziositi da motivi decorativi che riproducevano tre opere selezionate tra i Colori di Martino Zanetti. Strumenti di corteggiamento, in grado di "sussurrare" e parlare un linguaggio tutto loro tenuto in grande considerazione nelle corti del passato, questi ventagli esclusivi sono stati protagonisti della serata grazie ad alcune "ambasciatrici" d'eccezione che ne hanno raccontato la gestualità e i segreti: la cantante soul Dorretta Carter, l'attrice Susanna Hirschler, la cantante Missy May, l'attrice Sunny Melles.

I partecipanti hanno così potuto scoprire i significati ormai sconosciuti che, nelle epoche passate, erano associati a questi oggetti senza tempo, anche grazie alla possibilità di consultare liberamente il "Dizionario dei gesti del ventaglio".

Ad arricchire il Ballo dei Caffettieri 2016 è stata inoltre la presenza di tre modelle che hanno portato tra gli ospiti un inedito trio di vestiti personalizzati, come i ventagli, riprendendo i dipinti di Martino Zanetti: gli abiti in rasatello e seta, prodotti artigianalmente in Belgio, hanno dato vita a una passerella di "Colori" che ha contribuito a rendere ancora più magica questa notte da favola.



I love you



Sorry I'm taken



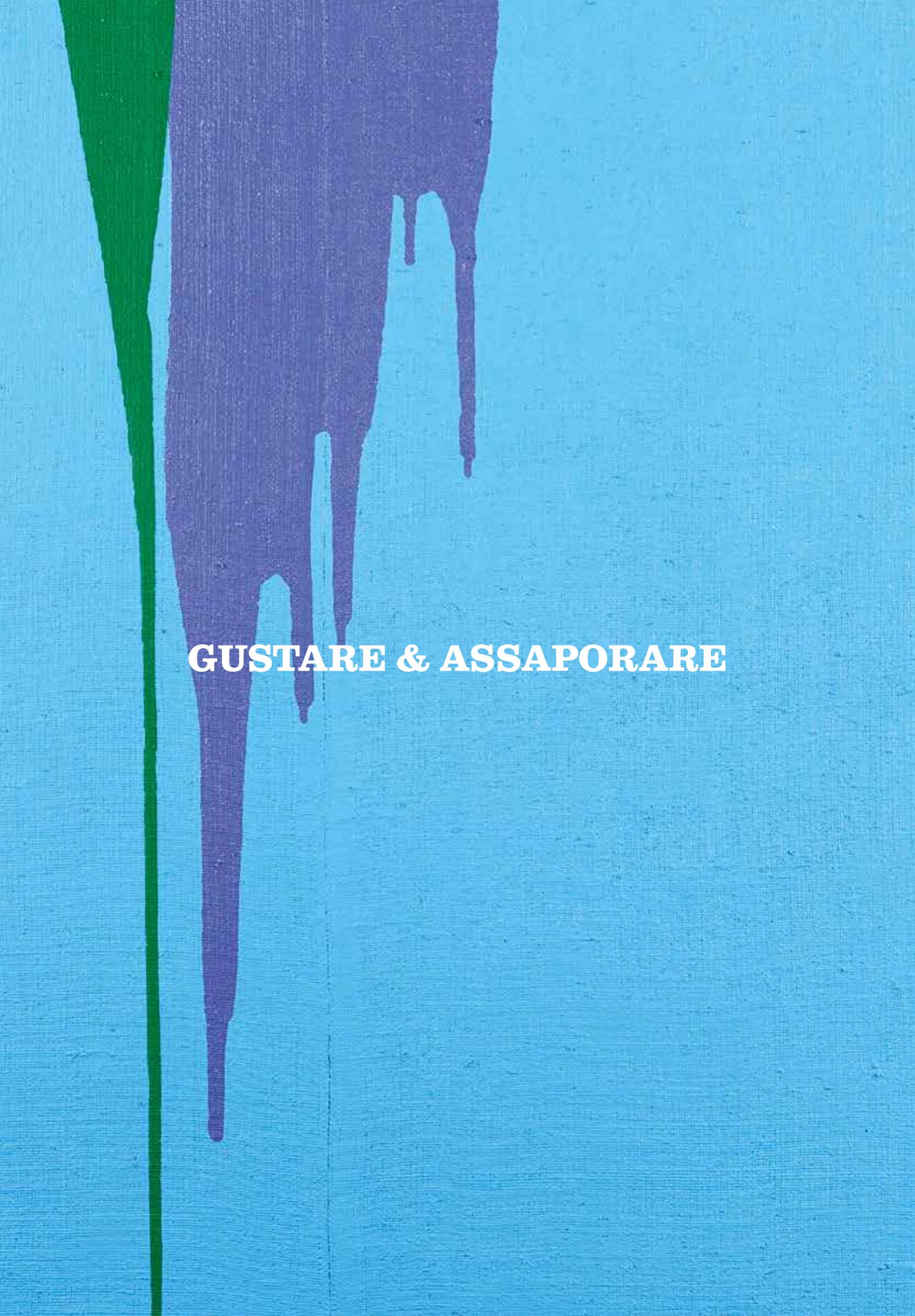
Yes!



Come over and talk to me

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





**GUSTARE & ASSAPORARE**



**GUSTARE & ASSAPORARE**

# **COLOMBA DELICE 2017**

**EMOZIONI PER  
TUTTI I SENSI**



EMOZIONI  
PER TUTTI  
I SENSI



## A preannunciare la festa gioiosa della Pasqua è l'emozionante anteprima su Drink In della Colomba Delice edizione 2017:

un incontro perfetto tra l'arte pasticceria e quella dei Colori, espressa dai due dipinti di Martino Zanetti che decorano la confezione.

Le sfumature della Pasqua sbocciano come punti di colore sul coperchio, ad annunciare l'arrivo della primavera: il primo sguardo è illuminato dal giallo, il colore che veste i fiori che anticipano la nuova stagione, per poi lasciarsi affascinare dal rosa vivace e dal tenue azzurro. Tutt'attorno l'occhio viaggia lungo colate di rosa sgarbiante e

giallo acceso, alternate a soavi tonalità azzurre, rosa, verdi, in un delicato ornamento che avvolge l'intera confezione.

Questa piacevole armonia di colori custodisce al suo interno il dolce della tradizione nella sua preziosa ricetta firmata per Hausbrandt da Iginio Massari. In questa rinnovata giornata di festa, lo squisito impasto ideato dal Maestro dei Maestri Pasticceri torna a deliziare con la sua soffice consistenza e a sprigionare incantevoli aromi e fragranze, che rivelano una sapiente lavorazione e ingredienti esclusivi: i baccelli di vaniglia del Madagascar, le profumate scorze di arancia candita e l'immaneccabile glassa croccante di nocciole\* e mandorle.

Grazie alla sorprendente unione tra due arti uniche, la Pasqua donerà gioiose emozioni a tutti i sensi.

\* Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP"

GUSTARE & ASSAPORARE

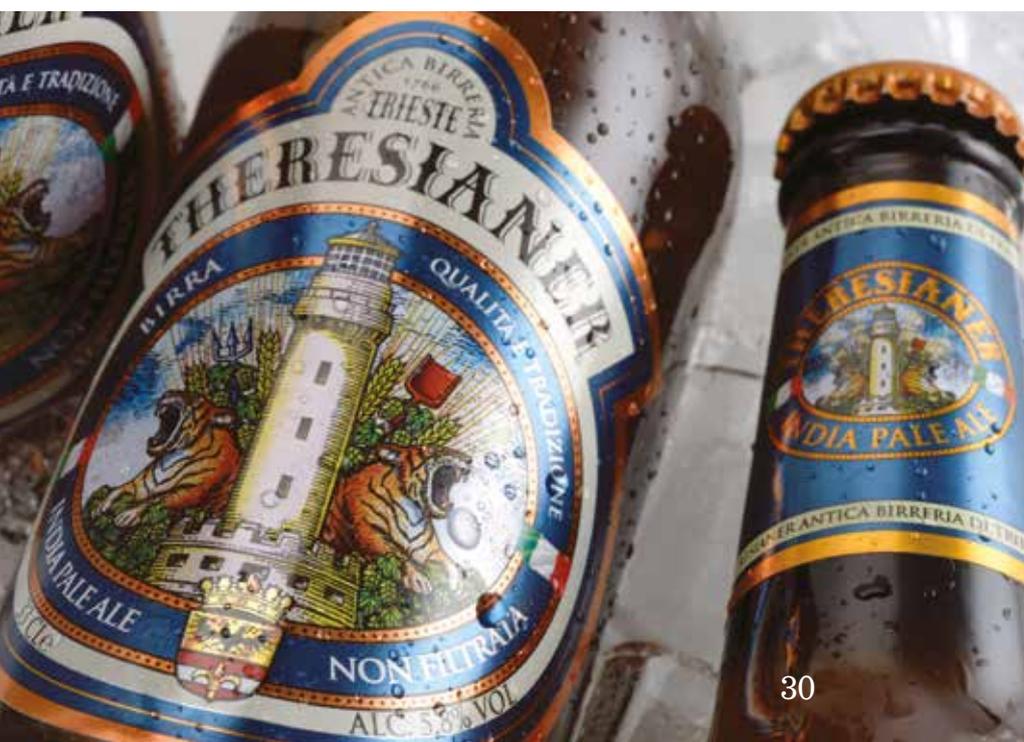
# IL GUSTO DECISO DI INDIA PALE ALE

NEL NUOVO FORMATO 0.33 L

**È la prima birra non filtrata Theresianer, già disponibile nella bottiglia da 0.75 l:**

ora India Pale Ale si presenta nel nuovo formato 0.33 l per far gustare tutta la sua intensità a intenditori e appassionati anche nella versione più piccola.

Presentata a Sol&Agrifood 2016 a Verona, lpa 0.33 l conserva la spiccata nota di luppolo all'origine della sua storia: quella di una birra ispirata alle rinomate Ale chiare che, a partire dal XVII secolo, erano inviate in India e prodotte con un maggiore dosaggio di luppolo e un grado alcolico più elevato, per giungere a destinazione in pieno vigore nonostante il lungo e difficile viaggio da affrontare.



Gradazione alcolica: **5,8%**  
Grado plato: **14,7**  
Tipo di lievito: **Saccharomyces Cerevisiae**  
Tipo di fermentazione: **"alta"**  
Provenienza orzo: **Franconia**  
Sostanze amare birra mg/l: **45**  
Maturazione: **almeno 8 settimane**  
Colore: **ambrato scuro con riflessi aranciati**  
Profumo: **intenso, aromatico, speziato**  
Gusto: **deciso, ricco, complesso**  
Temperatura di servizio: **9-11° C**



Abbinamenti consigliati  
**Rombo al forno ed altri pesi e cibi saporiti, salumi piccanti, anatra all'arancio, formaggi a crosta lavata molto stagionati, club sandwich, in aperitivo accompagnata da spuntini salati, da sola come birra da degustazione.**



Anche nel formato 0.33 l, alla stappatura India Pale Ale dona sentori di fiori e agrumi, mentre all'assaggio la decisa amarezza subito svanisce e tende ad allontanarsi dal palato: il suo è un gusto che si rivela ricco ed equilibrato e che i sapienti birrai Theresianer ottengono anche grazie alla lunga maturazione del luppolo.

La storia dell'India Pale Ale ha inizio dall'intensità del luppolo che si intreccia con sentori di fiori ed agrumi: c'è un'amarezza decisa, che si allontana dal palato per farci percepire il corpo equilibrato di questa birra.



# THERESIANER INDIA PALE ALE

*Taste the wild side.*

GUSTARE & ASSAPORARE

# LA DOCG SI IMPREZIOSISCE:

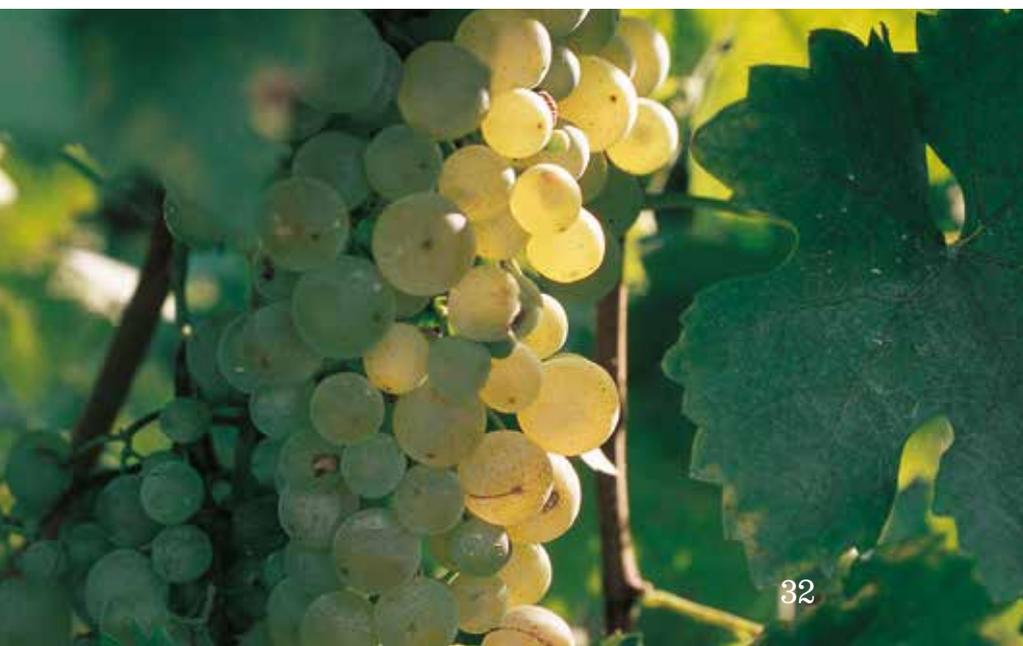
“UNDICI” DIVENTA  
“RIVE DI SUSEGANA”



“Undici” si prepara ad acquisire una nuova denominazione, un ulteriore riconoscimento all’apprezzata e ricercata qualità che da sempre lo contraddistingue.

Nelle prossime settimane, infatti, il nostro Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG dry, una delle referenze più prestigiose di Tenuta Col Sandago, diventerà un “Rive di Susegana”, identificando in etichetta ciò che il terroir gli aveva già conferito: il profilo e le sfumature di un vino che nasce dai vigneti di questo prezioso territorio collinare nel comune di Susegana, dove le “Rive”, per chi è nato qui, tratteggiano i vigneti posti in terreni scoscesi, poco profondi e argillosi, che esaltano le mille espressioni del Conegliano Valdobbiadene.

Delicato omaggio al giorno di San Martino e a Martino Zanetti, che a Col Sandago ha saputo far nascere vini in-





dimenticabili, dall'annata 2016 "Undici" rientrerà in una denominazione ancora più pregiata e specifica, la DOCG Conegliano Valdobbiadene Rive. La nuova designazione prevede una produzione fino a 130 quintali per ettaro, la raccolta manuale delle uve e l'obbligo di indicare l'annata.

"Undici" continuerà a farsi riconoscere e ad incantare col suo aspetto brillante donato dal colore giallo paglierino, la spuma fine e persistente, il profumo ampio con note fruttate e floreali e il sapore morbido e armonioso: un elegante protagonista tra i vini della Tenuta Col Sandago, che sul palato resterà, come sempre, indimenticabile.



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





