



Gambrinus®

· 1847 ·

italiano · deutsch · français



All'ombreggiare antico delle querce che già nel settecento rendevano piacevoli le gite in campagna della nobiltà veneziana, in quella terra a due passi dal Piave, vi attende la famiglia Zanotto, da generazioni custode del Gambrinus.

Accarezzati dalle fresche e generose acque del fiume Lia, fra queste secolari mura, inserite nei prestigiosi circuiti *Chateaux et Gourmet* e *Locali Storici d'Italia*, troverete un'ospitalità attenta e cordiale a disposizione dell'enoturista, capace di trarre dolce frutto dalla Terra d'appartenenza.

Dulcis in fundo, come tutte le torri e castelli che si rispettino, anche questa nasconde un segreto, quello della nascita e affinamento di un liquore Unico al mondo: *Elisir Gambrinus*; sorpresa del palato e sostegno del cuore...

Im Schatten der uralten Eichen, die schon im 18. Jahrhundert die Ausflüge der venezianischen Adeligen auf das Land angenehm werden ließen, in dieser Gegend, nur wenige Schritte vom Piave entfernt, erwartet Sie die Familie Zanotto, seit Generationen Hüterin des Gambrinus.

Inmitten der kühlen Gewässer des Flusses Lia, eingeschlossen in dieses jahrhunderte alte Gemäuer, empfohlen von den berühmten Chateaux et Gourmet Reiseführern und zu den historischen Restaurants Italiens gehörend, erwartet den Önotouristen erlesene und herzliche Gastfreundschaft, die gekonnt die Früchte des eigenen Bodens hervorragend zu nutzen weiß.

Und – dulcis in fundo –, verbirgt sich, wie in jedem Turm und jedem Schloss auch hier ein Geheimnis, die Entstehung und Reifung eines einzigartigen Likörs: Elisir Gambrinus, eine Überraschung für den Gaumen und Elisir für das Herz

En cette terre à deux pas du Piave, la famille Zanotto, gardienne du "Gambrinus" depuis des générations, vous attend à l'ombre de ces chênes séculaires, qui rendaient agréables les promenades à la campagne des nobles vénitiens.

Caressés par les eaux fraîches et généreuses du fleuve Lia, entre ces vieux murs figurant dans les prestigieux circuits «Châteaux et Gourmets» et «Locali storici d'Italia» (Relais historiques italiens), vous serez des hôtes flattés, à même de profiter au maximum des fruits de cette terre bénie.

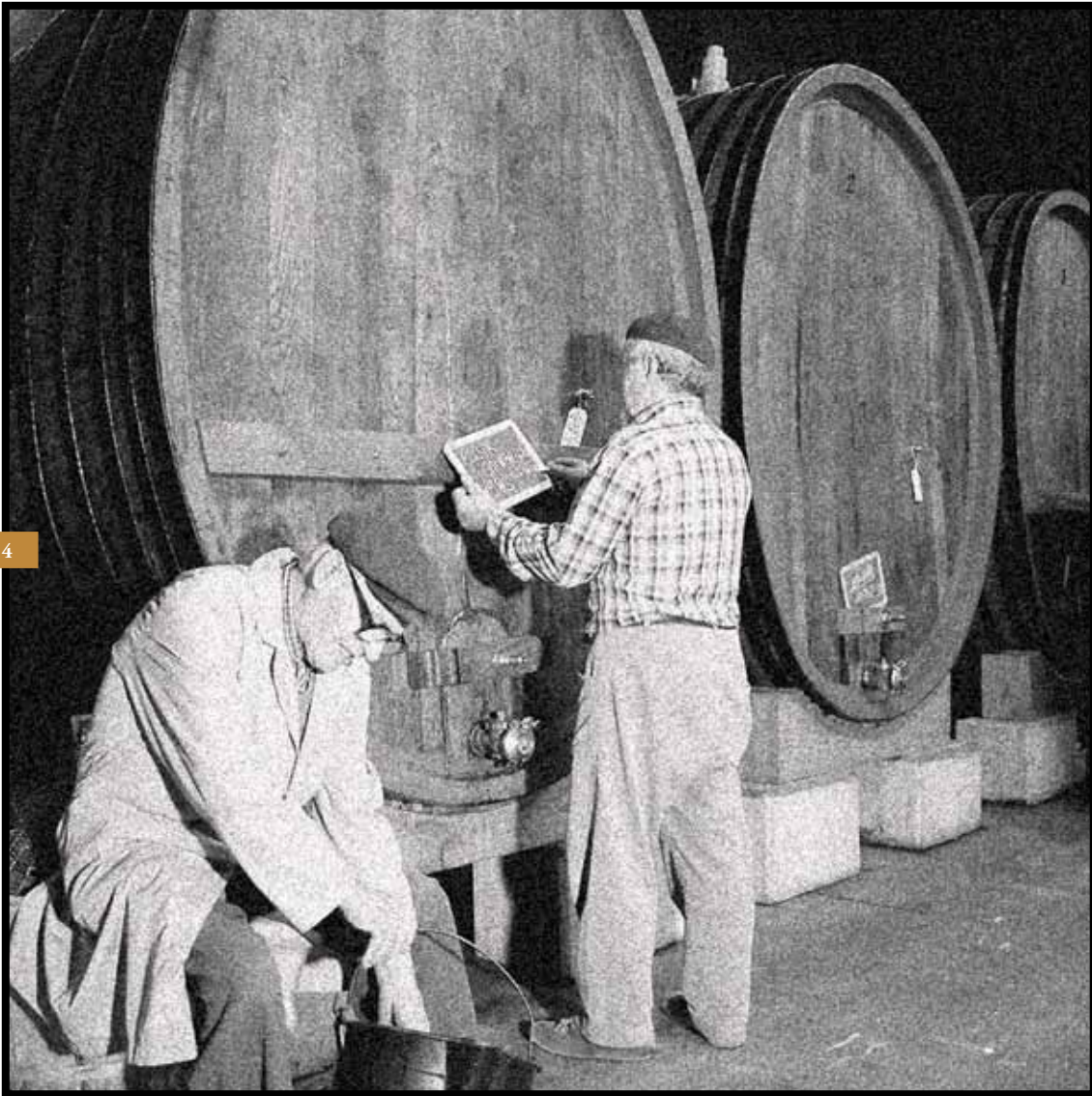
Enfin... là aussi, comme dans tous les châteaux chargés de mystère, un secret se cache: la naissance et le vieillissement d'une liqueur unique au monde: Élixir Gambrinus, surprise du palais et réconfort de l'esprit...

BARRICAIA

Abbraccio di roccia; carezza d'acqua; sguardo alla natura;
qui pulsa il cuore di Elisir Gambrinus, Indomabile e Raboso.

*A rocky hug; a watery caress; a peak at nature;
here beats the heart of Elisir Gambrinus, Indomabile and Raboso.*

Project Gabriele Centazzo



4

ANTICA ED UNICA RICETTA
DAL 1847

5

ELISIR GAMBRINUS

Antica ed unica ricetta dal 1847

Se caso è stato, come la leggenda sotto-linea, certo lo si accoglie per gran dono. Si narra che nell'aprile 1847, dalle botti nascoste alla vista, quelle in cui da più tempo il vin raboso era abbracciato, e dalla loro vicinanza alle cucine, si sia data scintilla d'un nuovo gusto; ma l'averla colta e su carta manoscritta, lo si deve all'intuizione di Giacomo di Giovanni Zanotto, oste-vinaio.

Poi la perizia e l'amore per questo frutto forte e compaesano, il cui vitigno anche dalla flossera sarà piegato ma non vinto, han portato l'affinamento, con infusi e miscele di sostanze naturali, d'una ricetta Unica al mondo. Un segreto da generazioni custodito solo per il piacere di vederlo svelarsi sulle labbra dell'ospite deliziato.

Ancor ora, sol un ambo di persone sanno dare vita a quell'occhio di rubino che dal bicchiere ci guarda; imprigionando in sé l'onda di nuvole passeggiere e gusto dai rivoli di marasca e mora selvatica che ruggiscono in gola dopo esser fuggiti in mille sensazioni. È un liquore cordiale, che amicizia lega e fa; e dato che nell'animo corrobora, un tempo *Elixir d'Amòr* l'avean chiamato.

Quando il pasto è concluso e il tovagliolo posato, il bicchiere ghiacciato solleva; ma anche il fuoco non teme, per un ponce che l'inverno rende meno freddo.

Quello spirito rimane, d'un goccio in compagnia, anche ora che i meriti hanno attraversato i mari; che non si versa più solo nelle piccole caraffe di terracotta dell'Antica Osteria *Gambrinus* ma presenza anche sulle tavole dei re.

Altes familien rezept 1847

Falls es Zufall war, wie die Legende behauptet, so nimmt man ihn als großes Geschenk an. Es wird erzählt, dass im April 1847 in abseits vom Blickfeld gelegenen Fässern der vin raboso gelagert war und wegen der Nähe zur Küche ein neuer Geschmack entstanden ist; aber gefunden wurden die alten Manuskripte mit dem Rezept dank der Intuition von Giacomo di Giovanni Zanotto, Wirt und Weinbauer. Dann führten die Geschicklichkeit und die Liebe zu diesem starken Produkt, dessen Weinrebe zwar von der Reblaus befallen aber nicht besiegt wurde, durch die Zugabe von natürlichen Substanzen zur Verfeinerung eines auf der Welt einzigartigen Rezepts.

Ein seit Generationen gehütetes Geheimnis, nur der Freude wegen, sich am Genuss des Gastes zu freuen.

Auch heute kennen nur eine Handvoll von Menschen das Geheimnis dieses rubinroten Auges, das uns aus dem Glas anblickt, mit seinem Geschmack nach Marasken und wilden Brombeeren; ein herzerwärmender Likör, der Freundschaften bindet und vertiefen lässt; und da er bis tief in die Seele eindringt, wurde er einst Elixir d'Amòr genannt.

Wenn das Mahl zu Ende ist und die Serviette beiseite gelegt wird, ist es Zeit, das eisgekühlte Glas zu heben; aber er fürchtet auch das Feuer nicht und kann als Punch den Winter weniger kalt erscheinen lassen. Die Tradition eines guten Tropfens in angenehmer Gesellschaft bleibt auch jetzt noch aufrecht, auch wenn der Ruhm die Meere überquert hat und dieser Likör nicht nur in den kleinen Terrakottakrügen der alten Osteria Gambrinus ausgedient wird, sondern auch an den Tafeln von Königen zu finden ist.

Ancienne recette de famille depuis 1847

Il était une fois... la légende. Est-ce le hasard, peut-être? C'est un don. Et quel don! Avril 1847: un nouveau goût se dégage de certains fûts cachés, où le vin «raboso» somnole depuis longtemps, à côté des cuisines.

Giacomo, fils de Giovanni Zanotto aubergiste-marchand de vin, sut le saisir et transcrire. L'expérience et l'amour envers ce merveilleux fruit du pays, fléchi mais pas vaincu par le phylloxéra, ont donné vie à une recette unique au monde.

Un secret gardé depuis des générations, pour le seul plaisir de le voir se dévoiler sur les lèvres de l'hôte extasié.

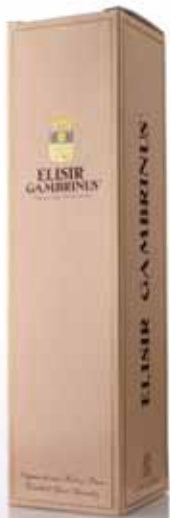
Même de nos jours, deux seules personnes savent faire vivre cet œil rubis, qui nous regarde à travers le verre et emprisonne en soi-même la vague de nuages passagers et les senteurs de griotte et de mûre sauvage, qui rugissent dans la gorge, après maintes sensations.

C'est une liqueur cordiale, qui pousse à l'amitié et qui fortifie l'esprit: Elixir d'amour, c'était son nom.

Lorsque le repas prend sa fin, lève ton verre glacé. Sache aussi qu'il ne craint pas le feu: avec l'Elixir ton hiver sera moins froid.

Ses mérites ont franchi monts et vaux; on le déguste dans les petites carafes en terre cuite de l'Ancienne Auberge «Gambrinus» et aux tables des rois, mais cet esprit – une «goutte» avec les amis – demeure intact.





0002 · Astuccio · cl. 70



0001 · Classico · cl. 70
0012 · Classico · cl. 100



0009 · Edizione Limitata Oro · cl. 70



0003 · Mignon · cl. 10
0004 · Espositore con 12 Tubi · cl. 10





10

BOTTIGLIE DA COLLEZIONE

Nel segno dell'eccezionalità:
d'un piacere; d'un evento.
Perché il ricordo rimanga
accarezzato dal gusto.

*Etwas Besonderes:
ein Genuss, ein Ereignis.
Damit die Erinnerung verschönert
wird durch den Geschmack*



0014 · Elisir Gambrinus · Campioni del mondo · 2006

*Pour un plaisir, un événement exceptionnel.
Pour que le souvenir reste toujours caressé
par le goût.*

0006 · Magnum 1,5 cl. · 150



11

Elisir Gambrinus · 180th Anniversary · 2005
Fior di Grappa · Ricciolo Anniversario · 2007



HISTORIA

Ci mette mano l'uomo che è sapiente nel dosaggio; l'arrotonda la Natura che, a braccio del Tempo, d'altri segreti è padrona. Tre bottiglie; tre "stagioni": diverse interpretazioni dello stesso brano.

Singole annate:

Elisir Gambrinus 1997
Elisir Gambrinus 1998
Elisir Gambrinus 1999

Der Mensch trägt mit seinem Können dazu bei; die Natur rundet ab und ist gemeinsam mit der Zeit Hüterin weiterer Geheimnisse. Drei Flaschen; drei „Jahreszeiten“: verschiedene Interpretationen desselben Textes.

Einziges Jahr:

*Elisir Gambrinus 1997
Elisir Gambrinus 1998
Elisir Gambrinus 1999*

La sagesse de l'homme et les secrets de la Nature. Trois bouteilles, trois «saisons». La même partition que chacun interprète à son gré.

Seule année:

*Elisir Gambrinus 1997
Elisir Gambrinus 1998
Elisir Gambrinus 1999*



0007 · Historia® · collezione temporale 3x · cl. 70



6008 · Theca Vinaria® · sistema cantina 6 bottiglie



THECA VINARIA

Per l'amico, dono; per il privato piacere, scorta. Sei bottiglie in una confezione che a bell'estro impilata, racchiude il piacere di creare la propria cantina.

Für den Freund, ein Geschenk; für den privaten Genuss, Reserve. Sechs Flaschen in einer Konfektion, die Ihren Keller wertvoller macht.

Pour l'ami, cadeau; pour le particulier, provision. Six bouteilles renfermant le plaisir de créer une cave personnelle.



ELISIR GAMBRINUS È STATO SCELTO PER I FESTEGGIAMENTI DEL 44° PRESIDENTE DEGLI STATI UNITI D'AMERICA

Siamo onorati che questa antica ed unica ricetta creata nel 1847, possa ancora oggi incontrare gusti, culture e diversità nel mondo, anche in occasione dei festeggiamenti del 44° Presidente degli Stati Uniti d'America. Per celebrare questo particolare "nuovo tempo" che cambierà il corso della storia, abbiamo voluto dedicare questo frutto della nostra terra alla persona di Barack Obama, come uomo prima ancora che presidente, verso la quale nutriamo sincera stima, fiducia e condivisione ai suoi ideali di cambiamento. Con questa motivazione e per contribuire a sostenere Bioforest per il Progetto Otanga in Ecuador abbiamo realizzato 999 esemplari in edizione storica numerata. (Gianmaria Zanotto)

ELISIR GAMBRINUS WAS CHOSEN TO CELEBRATE THE ELECTION OF THE 44TH PRESIDENT OF THE UNITED STATES

We are honored that this unique ancient recipe created in 1847 continues today to meet the tastes, cultures and diversity of people worldwide, also on the occasion of the celebrations for the election of the 44th President of the United States of America. To mark this special "new era" that will change the course of history, we wish to dedicate this fruit of our land to the person of Barack Obama, first as a man then as a president who has our sincere esteem and trust and whose ideals for change we share. For this reason, and to support the Otanga Project of Bioforest in Ecuador we have prepared 999 bottles of a unique limited number edition. (Gianmaria Zanotto)



FIOR DI GRAPPA

Monovite di Raboso Piave.

Nasce da una rigorosa selezione di viti ottenute esclusivamente da uve dall'antico e raro vitigno di Raboso Piave dell'Azienda Gambrinus in San Polo di Piave.

La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi di marasca e di mora selvatica, presenti nell'uva d'origine. Il suo aroma, molto intenso e persistente procura dopo la degustazione una sensazione di grande armonia.

Si consiglia di servire alla temperatura di 4-5 °C circa per esaltarne l'aroma, piacevolissima anche a temperatura ambiente.

Monovite aus Raboso Piave.

Entsteht aus einer strengen Auslese von Tresteren, gewonnen aus Trauben der alten und seltenen Rebe des Raboso Piave der Azienda Gambrinus in San Polo di Piave.

Die Destillation erfolgt nach dem herkömmlichen diskontinuierlichen Wasserdampf-Verfahren, das den in der Traube vorhandenen Geschmack und Duft nach Weichseln und Brombeeren unterstreicht. Das intensive und langanhaltende Aroma bereitet nach dem Genuss ein Gefühl tiefer Harmonie.

Bei 4-5°C serviert wird das Aroma intensiver, jedoch auch bei Raumtemperatur sehr angenehm zu genießen.

Monovite de Raboso Piave.

Elle naît à partir d'une rigoureuse sélection de marcs de raisin obtenus exclusivement des raisins provenant de l'ancien et rare cépage de Raboso Piave de la Maison Gambrinus, à San Polo di Piave.

La distillation se fait suivant la méthode traditionnelle, discontinuée, en bain-marie, la seule à même d'exalter les goûts et les parfums de griotte et de mûre sauvage, présents dans le raisin d'origine. Son arôme, très intense et persistant, procure, après dégustation, une sensation de grande harmonie.

On conseille une température de service de 4-5° C., afin d'en exalter l'arôme, très agréable même à température ambiante.





1002 · Astuccio



1001 · Classico · cl. 70



1008 · Edizione Limitata Rossa · cl. 70



1003 · Mignon · cl. 10

1004 · Espositore con 12 Tubi · cl. 10



VINI
della terra dei dogi

INDOMABILE

[13% vol - 6 x 75cl - 8.2 kg]

I.G.T. del Veneto - Il Raboso è un vitigno autoctono del Veneto, la cui presenza nelle terre del Piave è documentata a partire dal '600, anche se la sua coltivazione nel nord est d'Italia risale a prima dell'avvento di Roma. In un antico Bollettino Ampelografico del 1885 si può leggere che gli ambasciatori della Repubblica Serenissima di Venezia - che ha concluso la sua storia nel 1797 - omaggiavano i personaggi inglesi più illustri con alcune bottiglie di Raboso. Il vigneto, composto da vecchie viti allevate a Casarsa, si trova su un terreno di natura alluvionale, costituito da riperti ghiaiosi del fiume Piave. In vigna si eseguono degli interventi per migliorare le caratteristiche produttive delle viti e le caratteristiche qualitative dei grappoli, per esempio: in primavera si selezionano i germogli, lasciando solo quelli meglio inseriti sulla pianta; in estate si eliminano le foglie che coprono i grappoli per migliorare l'accumulo delle sostanze coloranti nelle bucce e a fine estate, in settembre, si riduce il numero di grappoli sulle viti per migliorare l'accumulo degli zuccheri nelle bacche. Solamente quando le uve hanno raggiunto una leggera surmaturazione si può procedere alla raccolta, che avviene manualmente. Colore rosso rubino intenso. All'olfatto profumi varietali intensi ed eleganti con note olfattive di frutta rossa (ciliegia matura e marasca) e violetta. Si amalgano elegantemente al bouquet anche le note olfattive apportate dal leggero passaggio in legno, che ricordano la vaniglia e la mandorla dolce. Al palato è maestoso e vellutato. Nel finale sfuma con i ricordi di spezie.

I.G.T. del Veneto - Raboso is a native grape of the Veneto, whose presence is documented in the Piave from 600, although its cultivation in the northeast of Italy dates back to before the advent of Rome. In an ancient ampelographic Bulletin of 1885 we read that the ambassadors of the Most Serene Republic of Venice - which concluded its history in 1797 - in honor of England's most famous characters with a few bottles of Raboso. The vineyard consists of old vines grown in Casarsa, on an alluvial soil, consisting of carry-gravel of the river Piave. In the vineyard of the interventions are performed to improve the production characteristics of the vines and the quality of the grapes, for example: you select the shoots in spring, leaving only those that are best placed on the plant and in summer you remove the leaves that cover the clusters to improve the accumulation of substances in the skins and colors late summer, in September, it reduces the number of clusters on the screws to improve the accumulation of sugars in the berries. Only when the grapes have reached a slight over-ripeness can be collected, which is done manually. Intense ruby red color. Intense varietal aromas and elegant nose with olfactory notes of red fruits (ripe cherry and cherry) and violet. Amalga is elegant bouquet to the olfactory also made by gentle sanding wood, reminiscent of vanilla and sweet almond. The palate is smooth and majestic. In the final blends with memories of spice.



ADRIANO - RABOSO DEL PIAVE

[13% vol - 6 x 75cl - 8,2 kg]

D.O.C. Piave - Il Raboso Piave è il vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana, una delle poche varietà indigene del Veneto sopravvissute all'invasione fillosserica che distrusse la viticoltura Europea nella seconda metà dell'800. Il vino che si ricava ha un sapore secco, austero, abbastanza tannico e acidulo. Invecchiato in barriques unisce ed accentua i profumi e sapori del vitigno alle piacevoli sfumature del rovere. È un vino da consumare a partire dal terzo anno di età e regge bene diversi anni di invecchiamento. Va servito a 18-20 °C. in bicchieri a coppa larga. Trova buoni accostamenti con carni sia bianche che rosse cotte allo spiedo, cacciagione, selvaggina, arrosti e formaggi ben stagionati.

VIGNA ROSSA

[13% vol - 6 x 75cl - 8,2 kg]

Cabernet Sauvignon I.G.T. - Colore rosso rubino intenso e caldo che si attenua col tempo. Profumo delicato, largo, lontanamente erbaceo e con sfumature di netti profumi di sottobosco. È vino da invecchiamento e il tempo gli conferisce toni goudronnés e leggermente speziati. Sapore pieno, armonico, di perfetta tannicità, vellutato, lungo, affascinante. È vino per piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a temperatura di 18-20 °C.

D.O.C. Piave - Der Raboso Piave ist die autochthone Weinrebe der Marca Trevigiana par excellence, eine der wenigen heimischen Sorten von Venetien, die die Reblausseuche überlebt haben, die in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts den europäischen Weinbau zerstörte. Der aus dieser Rebe gewonnene Wein ist im Geschmack trocken, schlicht und leicht säuerlich, mit relativ hohem Tanningehalt. Der in Barriques gelagerte Wein vereint das Aroma und den Geschmack der Weinrebe mit den angenehmen Nuancen des Eichenholzes. Der Wein kann ab dem dritten Jahr getrunken werden und hält auch längere Lagerung gut aus. Zu servieren bei 18-20°C in weitkelchigen Gläsern. Passend zu weißem und roten Fleisch am Spieß, Wild, Braten und durchgelegenen Käse.

Cabernet Sauvignon I.G.T. - Intensive und warme rubinrote Farbe, die mit der Zeit abschwächt. Harmonisches, zartes, leicht grasiges Aroma mit ausgeprägten Unterholzklanglängen. Er altert gut und erhält mit der Zeit leicht teerige und würzige Nuancen. Voller, harmonischer Geschmack mit weichen Tanninen, samtig, anhaltend und faszinierend. Ausgezeichnet zu Wildgerichten, dunklem und gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse. Serviertemperatur: 18-20°C

D.O.C. (A.O.C.) Piave - Raboso Piave est le cépage autochtone par excellence de la Marca Trevigiana (région de Trévise), l'une des rares variétés de la Vénétie survivées à l'invasion du phylloxéra, qui anéantit la viticulture européenne au cours de la deuxième moitié de 1800. On obtient un vin sec, austère, assez tannique et acidulé. Vieilli en barriques, il unit et accentue les parfums et les saveurs du cépage aux agréables nuances du chêne. C'est un vin à consommer après trois ans et il peut être vieilli pendant plusieurs années. Il doit être servi en ballon à 18-20° C. Il s'accompagne bien avec les viandes blanches et rouges cuites à la broche, la venaison, le gibier, les rôtis et les fromages affinés.

Cabernet Sauvignon I.G.T. - Robe rubis intense et chaud, qui s'affaiblit avec le temps. Bouquet délicat, ample, avec des senteurs herbacées et des nuances de sous-bois. C'est un vin à vieillir: le temps lui confère des tons goudronnés et légèrement épicés. En bouche: plein, harmonieux, tanins parfaits, velouté, persistant, charmant. Conseillé avec viandes rouges, gibier, fromages affinés. Température de service: 18°-20° C.



CABERNET SAUVIGNON

[12,5% vol - 6 x 75cl - 7,9 kg]

D.O.C. Venezia - Colore rosso rubino intenso e caldo che si attenua col tempo. Profumo delicato, largo, lontanamente erbaceo e con sfumature di netti profumi di sottobosco. È vino da invecchiamento e il tempo gli conferisce toni goudronnés e leggermente speziati. Sapore pieno, armonico, di perfetta tannicità, vellutato, lungo, affascinante. È vino per piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a temperatura di 18-20 °C.

MERLOT

[12,5% vol - 6 x 75cl - 7,9 kg]

D.O.C. Venezia - È un vitigno tra i più diffusi in Italia settentrionale e in particolare nel Veneto grazie alla sua buona qualità. Di un bel colore rubino anche intenso, profumo persistente ed ampio, a volte con componente leggermente erbacea. Sapore asciutto, rotondo per un delicato tenore in tannini. Servire a temperatura di 18-20 °C.

Marca Trevigiana I.G.T. - Intensive und warme rubinrote Farbe, die mit der Zeit abschwächt. Harmonisches, zartes, leicht grasiges Aroma mit ausgeprägten Unterholzanklängen. Er altert gut und erhält mit der Zeit leicht teerige und würzige Nuancen. Voller, harmonischer Geschmack mit weichen Tanninen, samtig, anhaltend und faszinierend. Ausgezeichnet zu Wildgerichten, dunklem und gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse. Serviertemperatur: 18-20°C

D.O.C. Piave - eine der bekanntesten Rebsorten in Norditalien, besonders im Veneto, dank seiner ausgezeichneten Qualität. Intensiv rubinrote Farbe, anhaltendes, harmonisches Aroma, manchmal mit leicht grasigen Nuancen. Trockener, runder Geschmack mit zartem Tanningehalt. Serviertemperatur: 18-20°C

Marca Trevigiana I.G.T. - Robe rubis intense et chaud, qui s'affaiblit avec le temps. Bouquet délicat, ample, avec des senteurs herbacées et des nuances de sous-bois. C'est un vin à vieillir: le temps lui confère des tons goudronnés et légèrement épicés. En bouche: plein, harmonieux, tanins parfaits, velouté, persistant, charmant. Conseillé avec viandes rouges, gibier, fromages affinés. Température de service: 18°-20° C.

D.O.C. (A.O.C.) Piave - Grâce à sa bonne qualité, c'est un des cépages les plus diffusés de l'Italie du Nord et de la Vénétie en particulier. Robe rubis, bouquet persistant et ample, parfois avec des senteurs herbacées. Sec, harmonieux, délicatement tannique. A servir entre 18° et 20° C.



MANZONI BIANCO

[12,5% vol - 6 x 75cl - 7,9 kg]

I.G.T. Delle Venezie - Nobile vitigno creato dal prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano e illustre ampelografo, tra il 1930 e il 1935 incrociando le varietà Riesling Renano e Pinot Bianco. Dall'esatta posizione del vigneto da dove è stato ottenuto: tredicesima vite del 6° filare deriva la sigla numerica 6.0.13 che lo distingue e lo diversifica dalla numerosa serie di incroci che il Manzoni fece, dei quali questo ha avuto maggior successo. Il vino unisce la struttura e le sfumature tenui tipiche dei grandi Riesling Renani al naso tipicamente fruttato ed elegante del Pinot Bianco in un vino piacevole ed appagante che si presta anche ad un buon invecchiamento. Vino caratteristico dal profumo intenso - aromatico, vellutato, ottimo con aperitivi, antipasti, minestre leggere, pesce alla griglia e carni bianche. Servire fresco, alla temperatura di 8-10°C.

PINOT GRIGIO

[12,5% vol - 6 x 75cl - 7,9 kg]

I.G.T. Delle Venezie - Vitigno derivante da mutazione gemmaria del Pinot nero. Vino prestigioso, ottenuto da uve Pinot Grigio prodotte nella zona del Piave, vinificate in bianco. È un vino sapido con acidità equilibrata e finale asciutto. È fruttato con sentore di mandorle tostate e fieno secco. Ottimo da aperitivo e con antipasti magri, piatti di carne e pesce. Servire fresco a temperatura di 8-10°C.

I.G.T. Delle Venezie - Diese edle Weinrebe ist die Kreation von Prof. Luigi Manzoni, dem langjährigen Direktor der Weinbauschule von Conegliano und berühmten Rebsortenkundigen, entstanden zwischen 1930 und 1935 aus der Kreuzung zweier Weinreben, dem Riesling Renano und dem Pinot Bianco. Die numerische Bezeichnung 6.0.13 stammt aus der exakten Position des Weinstocks, aus dem sie gewonnen wurde: dreizehnter Weinstock der 6. Reihe und unterscheidet sie somit von den zahlreichen Kreuzungen des Manzoni, von denen diese den größten Erfolg erzielt hat. Der Wein vereint die Struktur und die für die berühmten Riesling Renani Weine typischen zarten Nuancen mit der typisch fruchtigen und eleganten Nase des Pinot Bianco in einem angenehmen und gefälligen Wein, der auch für die Lagerung geeignet ist. Charakteristischer Wein mit anregend aromatischem, samtigem Bouquet. Ausgezeichnet als Aperitif, sehr gut zu Vorspeisen, leichten Suppen, gegrilltem Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 8-10°C

I.G.T. Delle Venezie - Diese Rebsorte, die durch die Knospenmutation von der "Pinot nero" entsteht. Er ist ein salziger Wein mit ausgeglichener Säure und trockenem Ende. Er ist fruchtig mit einem Duft nach Röstmandeln und herbem Heu. Ausgezeichnet als Aperitif und mit leichten Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichten. Bei 10-12°C servieren.

I.G.T. Delle Venezie - Cépéage créé entre 1930 et 1935, par Luigi Manzoni, professeur de l'École de Viticulture et Oenologie de Conegliano et ampélographe renommé, en croisant les variétés Riesling Rhénan et Pinot Blanc. Le sigle numérique (6.0.13) prend origine de l'exacte position du cépage d'où on a obtenu ce vin, treizième vigne, sixième alignement: ce qui le distingue et le diversifie des nombreux croisements que M. Manzoni fit. Et c'est celui-ci qui a eu le plus de succès. Le vin allie la structure et les nuances légères typiques des grands Riesling Rhénans au nez bien fruité et élégant du Pinot Blanc, donnant origine à un vin agréable et satisfaisant, qui se prête à un bon vieillissement. Vin caractéristique, au bouquet excitant - aromatique, velouté, excellent avec les apéritifs, apprécié avec les hors-d'œuvre, les potages, le poisson grillé et les viandes blanches. A servir frais, entre 8° et 10°C.

I.G.T. Delle Venezie - Ce cépage dérive d'une mutation des bourgeons de Pinot Noir. C'est un vin de prestige, obtenu à partir de raisins Pinot Gris, produits dans la région du Piave, vinifié en blanc. Vin sapide, avec une acidité équilibrée et un goût final sec. Fruité, avec des senteurs d'amandes grillées et foin sec. Excellent apéritif, il s'accompagne bien avec les hors-d'œuvre maigres, les viandes et les poissons. A servir frais, entre 8° et 10°C.



VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE

[11.5% vol - 6 x 75cl - 7,6 kg]

Vino spumante VSQPRD - D.O.C.G. – extra dry, ottenuto esclusivamente dalla pigiatura di uve Prosecco nel Comune di Valdobbiadene fermentate naturalmente. Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdolino, la limpidezza ricamata di incessante perlage, il profumo fruttato che ricorda molto i fiori d'acacia e di glicine ed un sapore asciutto, leggero dall'evidente fruttato. È adatto per antipasti magri e piatti di pesce marino o d'acqua dolce. Servire a temperatura di 8°C.

CHARDONNAY

11.5% vol - 6 x 75cl - 7,6 kg]

Marca Trevigiana I.G.T. - Ottimo vino frizzante fresco. Vinificato in bianco e fatto fermentare in serbatoi di acciaio, è un vino di buon corpo, salato, armonico con finale asciutto, fruttato, floreale con note speziate di timo e con profumi di tabacco e fieno secco. Ottimo da tutto pasto, da abbinare ai primi piatti o secondi di carne o di pesce. Servire a 8-10° C.

VSQPRD - D.O.C.G. Qualität Die Weinrebe - verbreitet im Treviso-Gebiet, besonders in Valdobbiadene - wird zur Bereitung ruhiges Weines und ausgezeichneten Sekte weit benutzt. Weißweinbereitung, präsentiert sich dieser Wein fruchtig, von guter Intensität mit Obstnoten, und insbesondere spürt man herben Apfel, Zitrone, Pampelmuse; die herrschende Blumennote ist die nach blühender Glyzinie und Akazie. Am Gaumen ist angenehm und harmonisch, delikat weich. Servier-temperatur: 8-9 °C.

Marca Trevigiana I.G.T. - Geniestbar spritzigen frischen Weine. Mit seiner Weißweinbereitung und der Gärung in Stahlbehältern ist dieser Wein von gutem Körper, salzig, harmonisch, mit trockenem Ende, fruchtig, blumig mit Gewürznoten nach Thymian und Düften nach Tabak und herbem Heu. Er passt ausgezeichnet zu allen Gerichten oder mit ersten Gängen im Allgemeinen und zweiten Fleisch- oder Fischgängen. Bei 8-10° C servieren.

Vin mousseux VSQPRD – D.O.C. (A.O.C.) – extra dry, obtenu à partir de raisins Prosecco de la Commune de Valdobbiadene, fermentés naturellement. Robe jaune paille délavé avec des reflets verdâtres; brillant; excellent perlage; au nez: senteurs fruitées, fleurs d'acacia et glycine; sec. Conseillé avec hors-d'œuvre maigres et poissons de tout genre. A servir à 8° C.

Marca Trevigiana I.G.T. - Excellent vin pétillant, vinifié en blanc et fait fermenter dans des cuves en acier. C'est un vin qui a du corps, salé, harmonieux, avec un goût final sec, fruité, floral, des notes épicées de thym et des senteurs de tabac et foin sec. Conseillé avec tous les plats, mais en particulier avec les entrées, les viandes blanches ou les poissons. A servir entre 8° et 10° C.



2001 · Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. · cl. 75
2005 · Chardonnay Marca Trevigiana I.G.T. · cl. 75

BRUTO

[12% vol - 6 x 75cl - 7,6 kg]

Vino spumante Brut di Qualità VSQ - Metodo Charmat Lungo - ottenuto dalla pigiatura soffice di uve Prosecco e di Pinot Nero dell'Alto Adige. Maturato per nove mesi in autoclave e per un analogo periodo in bottiglia; ha colore giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli. Dal sapore secco, leggero, fresco d'acidità e gradevolmente amarognolo, ha profumo di bouquet, sottile ma ben dichiarato, fragrante e fruttato. È adatto per aperitivi, antipasti di pesce, molluschi al naturale. Servire a temperatura di 8°C.

ROSA

[12% vol - 6 x 75cl - 7,6 kg]

Vino spumante Brut di Qualità VSQ - Metodo Charmat Lungo - ottenuto dalla pigiatura soffice di uve Prosecco, Pinot Nero dell'Alto Adige e Lagrein Dunkel, maturato per nove mesi in autoclave e sei mesi in bottiglia. Dal sapore fresco d'acidità e asciutto, ha profumo intenso e caratteristico di fiori che accompagna un bouquet delicato dal leggero sentore di cerasuolo. Di colore rosa pastello tenue, dai riflessi brillanti. È adatto per antipasti di verdura e carni bianche: da servire a temperatura di 8°C.

Brut Sekt mit VSQ Qualität – Lange Charmat Methode – gewonnen aus zart gepressten Prosecco-Trauben und Südtiroler Pinot Nero Trauben. Neunmonatige Reifung im Druckbehälter und weitere neun Monate in der Flasche; zart strohgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen. Trockener, frischer und angenehmer herber Geschmack; zartes, aber ausgeprägtes, fruchtiges Bouquet. Ausgezeichnet als Aperitif; zu Fischvorspeisen, frischen Mollusken. Serviertemperatur: 8°C.

Brut Sekt mit VSQ Qualität – Lange Charmat Methode – gewonnen aus zart gepressten Prosecco-Trauben, Südtiroler Pinot Nero Trauben und Lagrein Dunkel. Neunmonatige Reifung im Druckbehälter und sechs Monate in der Flasche. Trockener und frischer Geschmack, intensiv blumiges Bouquet mit zarter Note von Weichseln. Zart pastellrosa Farbe mit glänzenden Reflexen. Ausgezeichnet zu Gemüsevorspeisen und Gerichten aus weißem Fleisch. Serviertemperatur: 8°C.

Vin mousseux brut de qualité VSQ – Méthode Charmat Longue, obtenu à partir de raisins Prosecco et Pinot Noir du Haut-Adige, légèrement foulés, mûri 9 mois en autoclave et 9 mois en bouteille. Robe jaune paille délavé avec des reflets verdâtres. Sec, léger, acidité fraîche, légèrement amer; bouquet délicat mais bien défini, parfumé et fruité. Excellent apéritif. Conseillé avec hors-d'œuvre de poisson, mollusques frais. A servir à 8° C.

Vin mousseux brut de Qualité VSQ – Méthode Charmat Longue, obtenu à partir de raisins Prosecco, Pinot Noir du Haut-Adige et Lagrein Dunkel, légèrement foulés, mûri 9 mois en autoclave et 6 mois en bouteille. Acidité fraîche; sec; bouquet intense et caractéristique, avec des senteurs de fleurs, aux accents de cerise. Robe rose pastel, aux reflets brillants. Conseillé avec les hors-d'œuvre de légumes et les viandes blanches. Température de service: 8° C.



2002 · Bruto® - V.S.Q. Vino Spumante Brut di Pinot metodo Charmat · cl. 75
2003 · Rosa® - V.S.Q. Vino Spumante Rosè di Pinot metodo Charmat · cl. 75



34

SPAVALDO®
Prosecco D.O.C. Treviso



35

2006 · Spavaldo® Prosecco D.O.C. Treviso extra dry · cl. 75
2007 · Spavaldo® Prosecco D.O.C. Treviso brut · cl. 75



36

BOTTEGA GAMBRINUS
goloserie solo per gli amici che ci vengono a trovare

37



5001 · Peccatucci,
praline di cioccolato al latte ripiene
all'Elisir Gambrinus

38



5005 · Arcani,
praline di cioccolato
fondente ripiene
all'Elisir Gambrinus



5018 · Gambri,
formaggio caprino affinato all'Elisir Gambrinus



5010 · Olio Extra Vergine di Oliva Delicato

39



5014 · Fragranza all'Elisir Gambrinus
Fragranza all'Elisir Gambrinus e sale integrale



5002 · Bicchierucci,
di cioccolato per Elisir Gambrinus



5024 · Panettone artigianale all'Elisir Gambrinus e frutti di bosco
5034 · Focaccia artigianale all'Elisir Gambrinus



5011 · Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Vivace



6003 · Confezione Armonia
Scatola in latta con Elisir Gambrinus e Fior di Grappa monovitigno di Raboso Piave



6002 · Confezione Gusto
Scatola in latta con Elisir Gambrinus e dieci Peccatucci



6001 · Confezione Duo
Scatola in latta con Elisir Gambrinus e due calici degustazione



6004 · Confezione Superiore
Scatola in latta con Elisir Gambrinus e
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



6005 · Confezione Piave
Scatola in latta con Raboso D.O.C. Piave e
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



6006 · Expedia
Cassa in legno da 3 bottiglie



6007 · Expedia
Cassa in legno orizzontale da 6 bottiglie



OSPITALITÀ
interdelicias suburbiales

La lambisce il Lia, che nel verde della Marca Gioiosa alla luce ritorna, *La Locanda*, ricovero del viandante cittadino; che sia lavoro o bel svago, ritrova il pieno sospiro fra queste mura che sanno di casa e d'un calore che non intimidisce. Ti accoglie uno spazio dal particolare antico e dal confort moderno e se alla finestra ti affacci per l'ultimo sole che settembre ci dona, il taglio veloce sui filari nodosi i tuoi occhi potranno rubare. E nelle ceste quell'uva che è madre del tuo piacere; qui accanto, stillato in bottiglia dal nome d'orientale... *Elisir*. Sei al centro d'un "nodo" che cultura e natura han reso prezioso. Inforca la bici che il placido Piave ti sarà compagno o rivolgi lo sguardo a sud, perché Venezia "la Regina" riflessa in laguna ti appaia.

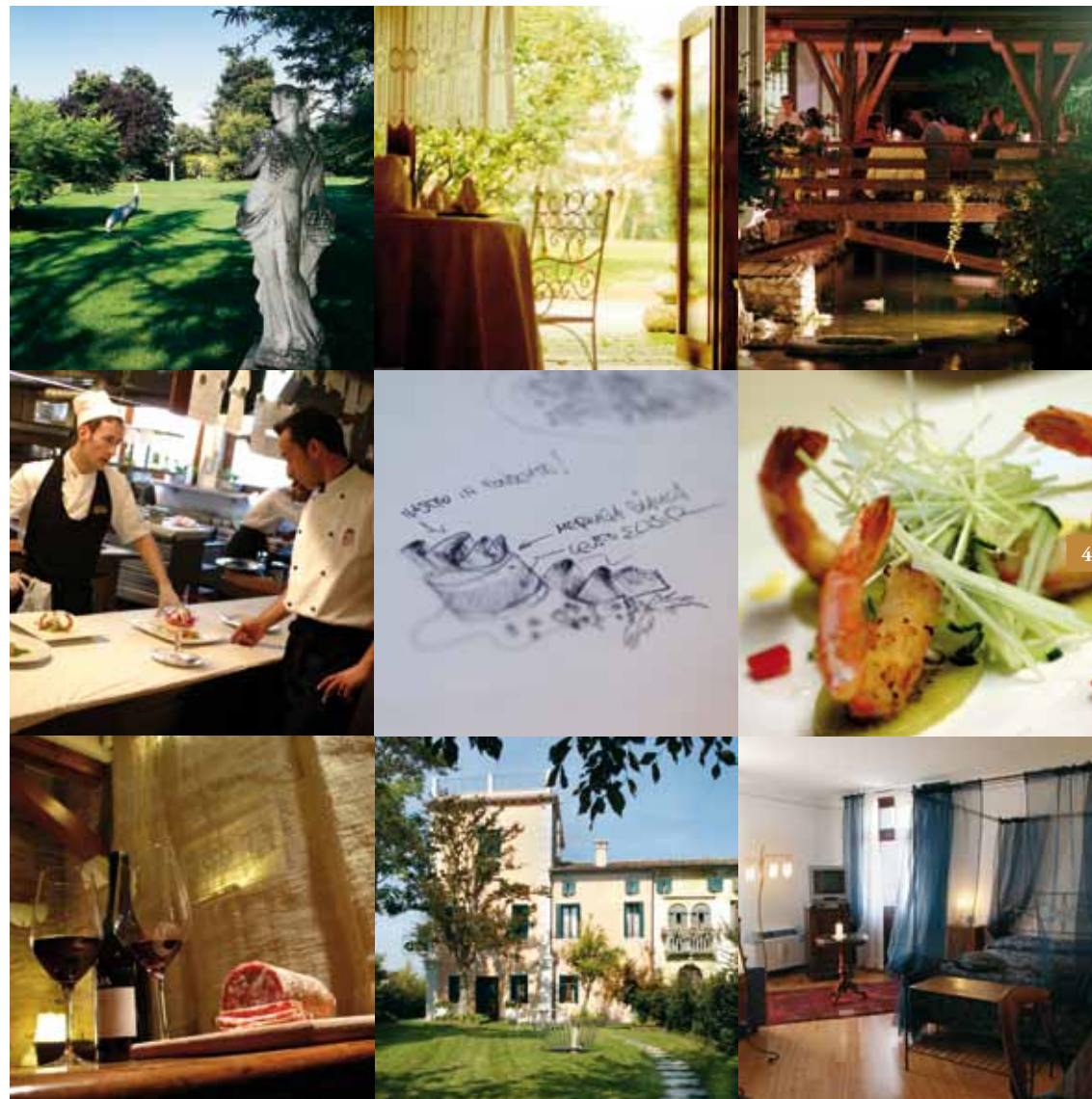
Die am Ufer der Lia, die im Grünen der Marca Gioiosa wieder ans Licht tritt, gelegene Locanda ist Raststätte für den Wanderer; ob zum Vergnügen oder geschäftlich unterwegs, in diesen heimeligen Gemäuern finden Sie Ruhe und Stärkung. Es erwartet Sie ein Ambiente mit antikem Flair und modernem Komfort und wenn Sie am Fenster sitzen, können Sie einen Blick auf die knotigen Weinreben werfen, die von den letzten Strahlen der Septembersonne gewärmt werden. Und in den Körben die Trauben, die Quelle Ihrer Freuden; destilliert in der Flasche mit dem orientalischen Namen Elisir. Sie befinden sich gerade an einem "Knotenpunkt", den Kultur und Natur wertvoll gemacht haben.

Les eaux fraîches du Lia font surface dans la verdure de cette plaine paisible et lèchent "La Locanda" ("L'Auberge"): une halte s'impose au passant cherchant un instant de répit. Tu retrouveras ton souffle entre ces parois qui sentent l'air chaleureux et intime de chez toi. Les détails d'antan s'allient au confort moderne. Saisir, aux derniers rayons du soleil d'automne, les rangées d'arbres ronçoux s'étirant à perte de vue. Retrouver dans les paniers ce raisin qui donne vie à ton plaisir, et là, à côté, distillé goutte à goutte, un nom d'Orient... Elisir. A ce carrefour, où culture et nature se mêlent, tu n'auras qu'à choisir entre une balade en vélo le long du Piave et un regard fugace à Venise, "la Reine", se reflétant dans les eaux de sa lagune.

Quando il corpo, a ristoro chiama la tavola, sul ponticello incrocia le gambe; con lo sguardo verso l'acqua che i *gambari* e *bisati* ha cresciuto e che ora, col radicchio della nostra Terra fan felice il tuo desco. Non senza ringraziare le mani sapienti e l'ingegno curioso di Adriano e Rosa Zanotto capaci di far di pentole e fuoco, ceselli d'orefice. Viziati se vuoi con le *Goloserie* di frolla e di cacao e dell'*Elisir* fai somma chiusura. Ora ospite, e amico, del nome *Gambri-nus* non ti scordare e a calice pieno fatti salutare.

Nehmen Sie das Fahrrad und fahren Sie am ruhigen Ufer des Piave entlang oder wenden Sie den Blick nach Süden, und Venedig "die Königin" wird Ihnen in der Lagune reflektiert erscheinen. Wenn der Körper nach Nahrung verlangt, setzen Sie sich auf die kleine Brücke, mit dem Blick auf das Wasser, in dem die Krebse und Aale gewachsen sind, die jetzt mit dem Radicchio unseres Bodens Ihren Gaumen erfreuen. Nicht ohne die Kochkunst und Originalität von Adriano und Rosa Zanotto zu loben, der mit Töpfen und Feuer Kunstwerke zaubert. Lassen Sie sich von den Goloserie aus Mürbteig und Kakao verwöhnen und trinken Sie zum Abschluss ein Elisir. Und nun, verehrter Gast, vergessen sie nicht den Namen Gambri-nus und lassen Sie sich bei vollem Glas verabschieden.

A table, sur le petit pont, réjouis-toi en goûtant les plaisirs de notre terre: les écrevisses, les anguilles, la chicorée de Trévise. Remercie la main adroite et le talent curieux de Adriano et Rosa Zanotto, orfèvre en sa cuisine. Régale-toi avec les "Gourmandises": l'Élixir sera ta digne récompense. Hôte, ami: n'oublie pas ce nom, Gambri-nus. A ta santé!



ideaction: gianmaria zanotto
graphic design: paolo celotto
photographs: aeroplano, paolo celotto, luca da ros
historical photos: archivio storico gambrinus
illustrations: paolo celotto
texts: gianluca barp, gianmaria zanotto
translation: jean rowbottom, laura cornejo brugués
recipes: adriano zanotto
food design: pierchristian zanotto
naming: giuseppe borghesi, agostino taboga, gianmaria zanotto
advisors: andrea meneghelo, gianfranco furlan, gianluca bortolin,
mario barbieri, iginio bonoldi, sandro meneghelo

special thanks to: gabriele centazzo, valcucine

18. Feb. 1825.
Giacomo, fig. leg. e nat. di Giovanni di Giacomo Zanotto, e di Anna del fu
Angelo Lionadello di Cimadomo sua legit. moglie, nato sen' alie
ore 12. ore in avvenuto alla chiesa di sottoposto da me. Bernarri
di "dubiga" Arup. - Al sacro gonio su giorno da Natale sanjon
di, an. Michele di Cimadomo, e da Callarina Zanotto della Curia
medesima.

Via Capitello, 22 - 31020 San Polo di Piave (Tv) - Italia . T. +39 0422 855246 . F +39 0422 855044 . info@gambrinus.it . www.gambrinus.it

Printed in Italy, March 2012

Gambrinus è un marchio registrato © copyright Gambrinus - tutti i diritti riservati

Gambrinus is a registered trademark © copyright Gambrinus - all rights reserved

Gambrinus si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento per migliorare i prodotti

In the interests of continuous improvement Gambrinus reserve the right to make alterations to the products without notice



