

A L T E S F A M I L I E N R E Z E P T



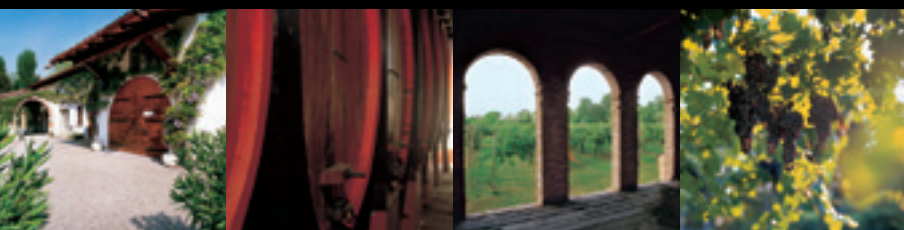
Gambrinus
Casa fondata nel 1847

Glacé, c'est un rêve!

...Eiskalt ist er ein Traum!



L I K Ö R - L I Q U E U R



Elisir Gambrinus

S P I R I T O D I V I N O[®] - S P I R I T D I W I N E[®]

Elixir Gambrinus

V O M L A N D D E R V E N E Z I A N I S C H E N D O G E N



Schachtel, zylinder konfektionen und Velinpapier cl. 70 - Velinpapier cl. 100
Trousse et papier pelure cl. 70 - papier pelure cl. 100



Goldene Ausgabe cl. 70
Édition limitée Or cl. 70



Magnum 1,5 cl. 150
Magnum 1,5 cl. 150



Historia®, historische Ausgabe 3 x cl. 70
Historia®, collection millésimée 3 x cl. 70



Theca Vinaria®, Weinschrein 6 Flaschen
Theca Vinaria®, mini-cave 6 bouteilles

Ein alter Likör, der mit Raboso Wein hergestellt wird, wird er für 4-5 Jahre in Eichenfässern gelagert.
Serviertemperatur: 2-3°C, um die Aroma zu genieß en.
Eine Neuheit als Zutat für die Cocktails, oder einfach ein Schuß auf dem Eis!

Weinrebsorte: Raboso Piave.

Anbaugebiet: San Polo di Piave (Treviso) Italien.

Herstellungsverfahren:

Lagerung nach dem im Originalmanuskript der Familie enthaltenen altbewährten Rezept. Hergestellt durch Infusion, Gärung, Alkoholstabilisierung des natürlichen, aus dem Raboso Piave gewonnenen Weins und Zugabe von ausschließlich natürlichen Aromen, Grappa aus Raboso Piave, Rohrzucker, Alkohol "bongusto".

Lagerung und Veredelung:

Reifung in Eichenfässern aus Slawonien zu 48, 53, 71 hl und zum Teil in Barriques.

Verarbeitung:

Nach mindestens 4-5 Jahren Lagerung.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe:

Rubinrot bis granatrot mit leicht violetttem Schimmer, klar, voller Körper.

Aroma:

Komplexe Aromatik, angenehm, leicht stechend, anfangs geprägt von Fruchtnoten von Weichseln und wilden Brombeeren; anschließend vordergründig grasiger Duft mit einem Hauch von Vanille.

Geschmack:

Zart, harmonisch, trocken, typisch taninhaltig, mit einer zarten Veilchennote.

Nachgeschmack:

Nach dem "starken" ersten Eindruck folgt ein weicher und zart fruchtiger Nachgeschmack mit leichten Ausklang nach Kirschen.

Alkoholgrad: 27%

*Ancienne liqueur obtenue du vin Raboso Piave, vieillie suivant la tradition dans des fûts de chêne pendant cinq ans.
Température de service: 2-3°C, ce qui exalte l'arôme.
Une excellente surprise: à utiliser pour décorer une coupe de glace ou pour la préparation de Cocktails et Long Drinks.*

Cépage: Raboso Piave.

Zone de production: San Polo di Piave (Trévise) Italie.

Technique de production:

D'après le manuscrit l'Elixir est obtenu par infusion, fermentation, stabilisation de matières premières naturelles, telles que le vin Raboso Piave, arômes exclusivement naturels, eau-de-vie de Raboso Piave, sucre de canne, alcool "bon goût".

Conservation et affinage:

L'Elixir mûrit soit en fûts de chêne de 48, 53, 71 bl. soit en barriques.

Embouteillage:

Après au moins 4-5 ans de vieillissement.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur:

Rouge rubis, chargé, avec des reflets violets, limpide, à l'excellente cohésion et consistance.

Bouquet:

Ample, agréable, légèrement piquant; au début fruité et ébéré de griotte et de mûre sauvage; ensuite marc de raisin, foin et vanille épicée.

Goût:

Doux, harmonieux, sec, typiquement tannique; il se libère assez vite avec une grande force, le bouquet rappelle la violette.

Arrière-goût:

une grande "chaleur" va de pair avec un fruité souple et doux: très lentement survient un léger arrière-goût de griotte.

Degré alcoolique: 27%

Elisir Gambrinus

FROM THE LAND OF THE VENETIAN DOGES

Das historisch bedeutende, traditionsreiche Gebiet des Piave ist auch die Heimat großer Weine, von denen einige bis in alte Zeiten zurückgehen, wie der wunderbare Raboso Piave mit seiner charakteristischen Fruchtnote von Weichseln, einstmals treuer Begleiter langer, geselliger Abende, wenn der "Hausherr" seinen Freunden seinen besten Wein anbieten wollte. Der Raboso ist der echte, typische und unverkennbare Wein des Piave, die autochthone Weinrebe der Marca Trevigiana par excellence – eine der wenigen bodenständigen Weinrebsorten, die die Reblausseuche überlebt haben, die den europäischen Weinbau in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zerstörte; seit jeher auf diesem Boden wachsend, dem sie in allem gleicht, sei es in der Geschichte, im reichhaltigen und vollen Aroma, in der jugendlichen Rauheit, die später durch große Ausgewogenheit und die Anmut der Reife kompensiert wird. Gerade diese typischen Eigenschaften waren es, die noch vor dem Ausbruch der Kriege des Risorgimento, zu einem äußerst originellen und wirklich ausgezeichneten Gebrauch führten. Dies ereignete sich in San Polo di Piave, im typischsten Anbaubebiet des Raboso Piave des Trevisaner Gebiets; in diesem grünen und heiteren Landstrich, nahe den Grave di Papadopoli, wurde im Jahre 1847 ein originelles und wertvolles Dokument verfasst. Es handelte sich um das erste handschriftliche Rezept des "Elisir Gambrinus", eines feinen Weinlikörs, das dem großen Können Giacomo Zanottos, dem Sohn von Giovanni Zanotto, zu verdanken ist, der, verliebt in seinen Wein, die schönsten Stunden des Lebens mit etwas wirklich wertvollem bereichern wollte. Dank einiger, am Boden des dunklen Kellers liegengeliebener Holzfässer lernte der fleißige Weinwirt die Veränderungen nach jahrelanger Lagerung in Eichenholzfässern kennen und verfeinerte seinen Wein mit ausschließlich natürlichen Substanzen, die bei dessen Genuss Euphorie und Lebenskraft verliehen, worauf die Bezeichnung "Elixir d'Amor" zurückzuführen ist. Als er das erste Rezept des Elixir Gambrinus aufzeichnete, hatte er mit diesem seltenen Likör, der von den Wanderern sehr geschätzt wurde, bereits zufriedenstellende Ergebnisse erzielt. Seit damals ist lange Zeit vergangen, vieles ist geschehen und die bäuerliche Kultur ist untergegangen. Die Tradition des Elisir Gambrinus lebt jedoch noch heute unverändert weiter. Davon zeugen die vielen verschiedenen Konfektionen dieses Produkts, die sich im Laufe der Zeit der ständig steigenden Nachfrage eines immer "entfernteren" Publikums gerecht werden mussten. Von den Terracotta-Gefäßen des "Sangue del Piave", die mehr als hundert Jahre bei der Ausschank in der alten Osteria Gambrinus verwendet wurden, bis zu den ersten Etiketten in venetischem Dialekt des "Elisir de Vin Raboso Piave", die ab Mitte der vierziger Jahre verwendet wurden, als kleine Mengen für Freunde in Flaschen abgefüllt wurden. Ab den sechziger Jahren bis heute wurde der Likör bei wichtigen Anlässen und Zerimonien in Europa und in vielen Ländern der Welt serviert (Offizielle Italienische Küche, Olympische Spiele, Fußball-Weltmeisterschaften, gastronomische Wochen und Kochkurse venetischer und trevisaner Küche in den USA, in Südamerika, Europa, Indonesien und anläss-

lich einiger Empfänge des Prinzen Charles von England). Eine Vielfalt von Flaschen und Konfektionen, die vom Ursprung dieses alten Likörs zeugen. Die lange und sorgfältige Zubereitung sieht vor, dass der Wein fünf Jahre lang, zusammen mit einer Mischung von ausschließlich natürlichen Zutaten, gelagert wird, die dem neuen Produkt, dem Likör, ein zartes Aroma und einen vollen und harmonischen Körper verleiht. Der traditionsgemäß in Eichenfässern gelagerte Wein wird Jahr für Jahr sorgfältig kontrolliert, um zur natürlichen Reife zu gelangen. Das alte Rezept, das im Laufe der Zeit bereichert und verfeinert wurde und auch heute nur zwei Personen im Original seiner Zutaten bekannt ist, wird von der Familie Zanotto von Generation zu Generation als Zeuge des Weiterlebens einer außerordentlichen und exklusiven venetischen Tradition überliefert. Diese auf der Welt einzigartige "Produkt-Kreation" ist der Stolz von Adriano Zanotto, der es auf internationaler Ebene einem Publikum zugänglich machte, die schöne und elegante Dinge zu schätzen wissen und gerne etwas Besonderes anbieten möchten. Das bei 2°-3° C zu servierende Elisir Gambrinus ist eines dieser schönen und eleganten Dinge, die es zu einem "treuen Freund" und "unvergesslichen Begleiter" machen.

La région du Piave, célèbre par son histoire et sa tradition, est aussi la patrie de grands vins, dont certains remontent à l'antiquité, tel que le Raboso Piave, vin splendide, à la caractéristique saveur de griotte, compagnon, dans le temps, des paisibles conversations pendant les longues soirées dans les écuries, lorsque le "Parron de casa" (le patron de la maison) décidait d'offrir à ses amis fidèles son meilleur vin. C'est le Raboso, le vrai, typique et incomparable vin du Piave, le cru par excellence de la Marca Trevigiana (de la région de Trévise), l'une des rares variétés de la Vénétie survécues à l'invasion du phylloxéra, qui anéantit la viticulture européenne au cours de la deuxième moitié de 1900, depuis toujours en cette région, à laquelle il ressemble en tout, par son histoire, son épanouissement, sa richesse d'arômes, sa rudesse juvénile, compensée ensuite par son grand équilibre et par la grâce de sa maturité. Encore avant le début des guerres du "Risorgimento" (XIXe siècle), ces caractéristiques en ont suggéré une utilisation très particulière et vraiment raffinée. Cela arriva à San Polo di Piave, dans la région de Trévise la plus typique pour la production du Raboso Piave; ce fut en cette terre verte et riante, près des Grave di Papadopoli, qu'on écrivit, en 1847, un document original et précieux. C'était la première recette manuscrite de l'Élixir Gambrinus, noble liqueur tirée du vin, fruit de la maestria des mains savantes et attentives de Giacomo, fils de Giovanni Zanotto, épris de son vin et désireux d'enrichir avec quelque chose de vraiment précieux les moments les plus importants de la vie. Des barillets restaient au fond des caves: ce laborieux aubergiste-marchand de vin apprit à connaître parfaitement les modifications dues à la longue maturation dans les fûts de chêne. Il y apporta sa contribution "personnelle", en ajoutant au vin des

infusions et des mélanges de substances exclusivement naturelles, qui donnaient euphorie et vigueur à ceux qui en buvaient. On l'appelait "Élixir d'amour". Lorsqu'il écrivit sa première recette, il avait déjà obtenu des résultats satisfaisants et en peu de temps cette rare liqueur fut appréciée par les passants. Depuis lors, des années et des années sont passées; on a perdu beaucoup de choses, la civilisation paysanne aussi s'en est allée. Malgré cela, la tradition de l'Élixir Gambrinus n'a pas changé. Il en reste, en témoignages, les nombreuses confections de ce produit au fil des années. On en demande toujours plus; il convient aux exigences d'un public "lointain". Des conteneurs en terre cuite de "Sang du Piave", utilisés plus d'un siècle pendant le débit dans l'ancienne Auberge Gambrinus, aux premières étiquettes dans le dialecte de la Vénétie de "Elesir de Vin Raboso Piave" utilisées après la moitié des années quarante, lorsqu'il a été embouteillé en quantités modestes pour les Amis et servi aussi au cours d'importants événements en Europe et dans le monde entier à partir des années soixante jusqu'à nos jours (Cuisine Italienne Officielle, Jeux Olympiques, Championnat du Monde de Football, semaines gastronomiques et stages de cuisine vénétienne et de Trévise aux États-Unis, Amérique du Sud, Europe, Indonésie et certaines réceptions du Prince Charles d'Angleterre). Une variété de bouteilles et de confections, qui témoignent l'ancienne origine de cette liqueur. La préparation lente et attentive prévoit la maturation du vin pendant cinq ans avec un savant mélange de substances exclusivement naturelles: le nouveau produit, la liqueur, prend un parfum délicat et un corps intense et aromatique. Gardé, suivant la tradition, en fûts de chêne, il est soigneusement contrôlé chaque année, afin d'en suivre la naturelle et parfaite maturation, suivant l'ancienne recette, enrichie et perfectionnée au fil des années, et connue encore de nos jours par deux seules personnes dans son originale composition que la famille Zanotto se transmet depuis des générations, en témoignage et continuation d'une splendide et aristocratique tradition de la Vénétie. "Produit-crédation" réservé à peu de personnes, unique au monde, orgueil de Adriano Zanotto qui l'a fait connaître dans le monde entier: ceux qui aiment la beauté et le raffinement, le goût de la compagnie, la joie d'offrir des raretés, y trouvent leur plaisir. Goûté à une température entre 2° et 3° C., l'Élixir Gambrinus fait sûrement partie de cette beauté et de ce raffinement, cher à ceux qui l'ont connu et apprécié. Ceux qui ont rencontré cet Élixir l'auront sans doute élu "Ami fidèle".



Gambrinus behält sich vor Verbesserungen vorzunehmen, um immer bessere Produkte anzubieten.
La Maison se réserve d'apporter toute modification, dans le but d'améliorer ses produits.

Elisir Gambrinus

E M P F E H L U N G E N - S U G G E S T I O N S



Einfach kalt oder eiskalt.
Très froid ou avec glace.



Auf dem Eis und mit Fruchtbecher.
Dans une coupe de glace ou fruits.



Ideal für die Cocktails.
Dans les long drinks ou les cocktails.

Elisir Gambrinus

BOTTIGLIA MIGNON DA 10 CL



Rohr und Mignon, cl. 10
Austeller mit 12 zylinder konfektionen

Trousse et Mignon, cl. 10
Présentoir avec 12 trousse

Peccatucci

ALL' ELISIR GAMBRINUS



Feine Schokoladen Pralinen mit Gambrinus Elisir Füllung:
natürlich aus eigener Produktion.
Das Geschmack? Einfach super.

*Pralines de chocolat pur, préparées artisanalement:
elles contiennent un délicieux secret, l'Elisir Gambrinus.
L'ensemble des deux goûts est surprenant, vraie jouissance du palais!*