



Gambirinus®  
• 1847 •



*Antica ed Unica Ricetta dal 1847*



## DALLA TERRA DEI DOGI

La terra del Piave, così celebre per storia e tradizione, è anche la patria di grandi vini, più d'uno dei quali d'antichissima storia. Lo è lo splendido Raboso Piave, nettare dal caratteristico sapore marasca; compagno un tempo, di tante lunghe serate di filò quando il "Paron de casa" decideva d'offrire agli Amici il suo miglior vino.

È tal Raboso, il figlio del vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana -una delle poche varietà indigene del Veneto sopravvissute all'invasione della fillòssera che distrusse la viticoltura Europea nella seconda metà del 1800- da sempre in questa terra della quale è simile in tutto, per storia, per pienezza, per ricchezza di aromi, per ruvidezza giovanile compensata poi dai grandi equilibri e dalla grazia della maturità: è Lui il vero, tipico ed inconfondibile vino del Piave! Sono state proprio queste spiccate caratteristiche a suggerirne, prima ancora che iniziassero le Guerre risorgimentali, un utilizzo originalissimo e davvero raffinato. Avvenne, in quel di San Polo di Piave -nel trevigiano la zona più tipica della produzione del vino Raboso Piave- che fu scritto, nel lontano 1847, un originale e prezioso documento: la prima ricetta dell'Elisir Gambrinus.

Questo nobile liquore è frutto della maestria di attente e capaci mani, quelle di Giacomo Zanotto -figlio di Giovanni- innamorato del suo vino e perciò desideroso d'arricchire con un vero gioiello i momenti importanti della vita. Si racconta che nel fondo delle buie cantine di Giacomo, qualche caretelo si "perdesse" fu così che questo operoso oste-vinaio imparò a conoscere appieno le modificazioni conseguenti la lunga maturazione in legno di rovere, apportandovi in seguito il "personale" contributo, un arricchimento d'infusi e miscele da sostanze esclusivamente naturali le quali donavano euforia e vigore a tutti coloro che lo gustavano, tanto da pronunziarlo: "Elixir d'Amòr". Quando affidò alla carta la prima ricetta del suo Elixir Gambrinus, Giacomo aveva già raggiunto soddisfacenti risultati ed in breve tempo questo raro liquore ebbe l'opportunità di farsi apprezzare dai viandanti.

Da allora molto tempo è trascorso, moltissime cose sono passate e la stessa civiltà contadina sembra essere tramontata, eppure la tradizione dell'Elisir Gambrinus non è cambiata.

Di tutto ciò sono affascinanti testimoni le molte e diverse confezioni del prodotto che nel tempo si sono succedute, rispondendo alle crescenti richieste nate da nuove esigenze d'un pubblico geograficamente sempre più "lontano".

Dai contenitori in terracotta di Sanguè del Piave utilizzati per più di un secolo per la mescita nell'antica Osteria Gambrinus; alle prime etichette in dialetto veneto di Elixir de Vin Raboso Piave, in uso dopo la metà degli anni quaranta su bottiglie più piccole create per gli "Amighi" ma stappate anche in importanti eventi e cerimonie organizzati in Europa e in diversi paesi del mondo (dagli anni

sessanta ad oggi: Cucina Italiana Ufficiale, Giochi Olimpici, Campionati Mondiali di Calcio, settimane gastronomiche e corsi di cucina Veneta e Trevigiana negli Stati Uniti, Sud America, Europa, Indonesia e in alcuni ricevimenti del Principe Carlo d'Inghilterra). Oltre all'edizione realizzata per celebrare la vittoria della Nazionale Italiana ai Mondiali di Calcio, un'edizione esclusiva dell'Elisir Gambrinus è stata realizzata per il campione di calcio Mesut Özil: una bottiglia bianca come le maglie della nazionale tedesca e del Real Madrid in cui milita, personalizzata con stampa diretta a rilievo. Elisir Gambrinus è inoltre stato scelto per i festeggiamenti del 44° presidente degli Stati Uniti d'America Barack Obama. La New Hope è stata celebrata con un'edizione numerata dedicata a Barack Obama come persona ancor prima che presidente. Varietà di bottiglie e di confezioni che testimoniano l'origine di questo antico liquore. La lunga e attenta preparazione prevede che il nettare venga lasciato maturare in più passaggi per anni assieme ad una sapiente miscela di sostanze esclusivamente naturali tali da impreziosirlo e fare assumere al liquore un profumo delicato ed un corpo intenso ed aromatico.

Custodito secondo la tradizione in botti di rovere, l'Elisir viene accuratamente controllato, anno dopo anno, per vigilarne la naturale e perfetta maturazione. Il tutto secondo le parole dell'antica ricetta (arricchita e perfezionata nel tempo dall'esperienza) che ancor oggi, nella sua originale composizione, viene conosciuta da due sole persone e tramandata di generazione in generazione come testimonianza d'una splendida e aristocratica tradizione veneta.

"Prodotto-creazione" unico al mondo, orgoglio di Adriano Zanotto che lo ha fatto conoscere a livello internazionale, apprezzato da tutti gli amanti delle cose belle e raffinate come il gusto della compagnia e la gioia di offrire cose rare.

L'Elisir Gambrinus, se assaporato alla temperatura di 2° - 3° C, si inserisce a pieno merito fra queste ed è sicuramente caro a quanti l'hanno conosciuto. "Chi con l'Elisir s'è incontrato è assai probabile che lo elegga fidato Amico".



Ottenuto seguendo l'originale manoscritto di famiglia contenente l'antica ricetta, con materie prime naturali come vino Raboso, alcool "buongusto", zucchero di canna, grappa Veneta, aromi naturali ed un particolare lungo affinamento. Lo scorrere del tempo opera una selezione tra ciò che vale e non vale, tra quanto meritevole di essere ricordato e quanto di perdersi nell'oblio. Elisir Gambrinus è un prodotto artigianale e naturale, con il tempo si evolve, modifica, cambia i suoi profumi e le sensazioni diversificano in modo a volte imprevedibile perché i ventidue ingredienti interagiscono in modo diverso seguendo il tempo a loro disposizione.

L'ingrediente principale di questo liquore è il vino Raboso ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono coltivato nel territorio reso fertile dal fiume Piave. Il trascorrere delle stagioni ne esalterà i sapori ed i profumi, mentre il vivace colore si attenuerà con la maturità.

È la naturale e genuina evoluzione di questa Tipica Specialità Artigianale che rappresenta secondo me il di-vino spirito di Raboso.

*Adriano Zeno*

**VITIGNI:** Raboso Piave.

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Polo di Piave (Treviso) Italia.

**CONSERVAZIONE E AFFINAMENTO:** Matura in botti di rovere di Slavonia da 48, 53, 71 hl e parte in barriques.

**LAVORAZIONE:** Dopo almeno quattro - cinque anni di invecchiamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- **Colore:** Rosso rubino carico tendente al granato con riflessi violacei, limpido, di ottima compattezza e consistenza.
- **Profumi:** Ampio, gradevole, leggermente pungente, all'iniziale impatto fruttato ed etereo di marasca, mora selvatica, subentra prestola vinaccia, il sentore di fieno e la vaniglia speziata.
- **Sapore:** Dolce, armonico, asciutto, tipicamente tannico, si libera rapidamente con grande forza, il bouquet ricorda la violetta (viola mammola).
- **Retolfatto:** Al grande "calore" si affianca, suadente, un morbido e dolce fruttato cui, con grande lentezza, subentra un lieve retrogusto di ciliegia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 27%



Tubo e Mignon, cl. 10  
Espositore 12 Tubi  
Peso Kg. 4



Classico cl. 70 / cl. 100  
Cartone da 6 bottiglie  
Peso Kg. 9 / 10,5



Astuccio cl. 70  
Cartone da 6 bottiglie  
Peso Kg. 9,5



Magnum 1,5 cl. 150  
Cassa legno da 1 bottiglia, peso Kg. 4  
Cartone da 2 bottiglie, peso Kg. 7.6

## OCCASIONI D'USO

Il calore di un caminetto acceso, così come la coltre celeste di una favolosa notte d'estate hanno ispirato tanti anni fa nel 1847, Giacomo Zanotto il creatore dell'antica ricetta di Famiglia. Ancora oggi stare assieme conversare con gli Amici, ripete l'antico gusto di offrire il piacere di far scoprire agli altri le cose a noi care, mantenere Antiche Tradizioni, queste le sensazioni offrendo l'Elisir Gambrinus. La sua duttilità di utilizzo consente di proporlo nei più svariati modi.

Freddo ne esalta le toniche qualità di un fine pasto di classe.

Con ghiaccio o con l'aggiunta di seltz è un ottimo dissetante che unisce il sollievo al piacere.

Caldo dona un piacere benessere.

Ti aiuta in cucina se desideri "creare" nuove sfumature ai tuoi piatti e dona gradevolissime soluzioni se utilizzato sulla frutta o sul gelato.



## RICETTE



### GAMBRINUS SPRITZ

- 3** Cubetti di Ghiaccio
- 4/10** Acqua tonica
- 4/10** Spumante Prosecco  
DOCG
- 2/10** Elisir Gambrinus  
Fetta di Arancia



### GAMBRINUS ROYAL

- 1/10** Elisir Gambrinus
- 9/10** Spumante Prosecco  
DOCG Brut  
eventuale cubetto  
di ghiaccio



### GAMBRINUS ICE CREAM

- CLASSICO
- 6/10** Gelato vaniglia
- 2/10** Vodka
- 2/10** Elisir Gambrinus

#### FINEPASTO

Sostituire il gelato alla vaniglia con il gelato al limone.



### GAMBRINUS CAFFÈ

- 7/10** Caffè  
Zucchero di canna
- 3/10** Elisir Gambrinus  
Ciuffo panna montata  
Spruzzo di cacao