



## MAROLO

*Мароло*

### О КОМПАНИИ:

Граппа MAROLO — детище Паоло Мароло, называемого в итальянской прессе не иначе как «король искусства дистилляции» (Mastro Grappaiolo), была впервые представлена на рынке Италии в 1977 году. Дистиллерия, расположенная в самом сердце винодельческого региона Пьемонт, специализируется на сортовой граппе, для производства которой используются отборные выжимки из винограда лучших местных сортов, например, неббиоло (Grappa di Barolo и Grappa Barbaresco). Другой отличительной чертой MAROLO является широкая линейка граппы, выдерживаемой в небольших дубовых и акациевых бочках от 5-ти до 20-ти лет.

Упаковка продукции MAROLO по праву считается одной из самых стильных на рынке итальянской граппы. Запоминающийся дизайн этикеток был разработан итальянским художником Джанни Галло, авторству которого также принадлежат этикетки знаменитых пьемонтских вин хозяйства VIETPI. А уникальные бутылки ручной работы, в которые разливается часть ассортимента MAROLO, сами по себе являются произведением искусства (Grappa di Barolo “Riccio”, Grappa di Barolo “Moon”).



### КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

**Расположение:** Альба, Пьемонт, Италия.

**Объем дистилляции:** 1,35–1,5 т выжимок за 3 месяца (на больших предприятиях такой объем дистиллируют за 2 дня). В Италии 136 предприятий по производству граппы. Общий объем производства граппы в Италии: 50 млн. бут. в год. Объем производства дистиллерии Marolo: 90 тыс. бут. в год.

### ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ГРАППЫ MAROLO

**Граппа** — согласно итальянскому законодательству является крепким алкогольным напитком и производится путем дистилляции виноградных выжимок (кожица, семена, небольшое количество мякоти, муста и вина).

Процессом производства граппы Мароло управляет Паоло Мароло, который с отличием закончил энологическую школу в Альбе.

Для производства граппы используются только свежие выжимки винограда. Именно поэтому семья Мароло работает только с надежными и проверенными партнерами — винодельческими хозяйствами, которые гарантируют необходимое качество выжимок, присущее каждому сорту.

Хозяйство производит граппу из выжимок порядка 15-ти сортов винограда, среди которых москато, неббиоло, дольчетто, барбера, санджовезе, арнеис, вердиккио, кортезе, пигато, фрейза, верментино, бракетто, гевюрцтраминер, пелаверга и др.

### ПОСТАВЩИКИ ВИНОГРАДНЫХ ВЫЖИМОК

**Производители Бароло:** Cavallotto, Elio Altare, Anselma, Giacomo Borgogno, Azelia, Poderi Oddero, **Ceretto**, Giacomo Conterno Paolo Conterno, Costamagna, Grasso Silvio, Mascarello Giuseppe, Molino Franco, Bovio, Molino Mauro, Monfalletto, Nada Fiorenzo (Barbaresco), **Pio Cesare**, **Aldo Conterno**, Poderi Sori, Prunotto, Paolo Scavino, Revello F.lli, Giuseppe Rinaldi, Rocche dei Manzoni, Luciano Sandrone, Luciano Vaira, Vigna Rionda.

**Производители Москато:** Antica Contea di Castelfero, Bera, Cantina Alice Bel Colle, Cantina Soc. Ricaldone, Davide Campari, Fattoria S. Giuliano, Sergio Grimaldi, Tenuta Langasco, Vecchia Cantina Alice, Bel Colle.

**Производители Брунелло:** Cantine Luciani, Lisini, La Cerbaiola di Salvioni, Giancarlo Pacenti, Tenimenti Angelini, Tenuta Valdicava, Capanna, Tenuta San Giorgio.

Процесс дистилляции начинается во время сбора урожая (конец августа, начало сентября) и заканчивается к концу ноября. Выжимки каждого сорта сразу после отжима на винодельне поступают на дистиллерию Мароло, после чего проходят тщательный отбор. Мароло используют жмых исключительно качественного винограда, выращенного на лучших виноградниках.

Дистилляция (лат. *distillatio* – стекание по каплям) – перегонка, испарение жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров. Спирт начинает испаряться при температуре 78°C, в то время как вода испаряется при температуре 100°C.

Время играет здесь существенную роль. Это самый трудный период, поскольку работы не прекращаются ни на минуту, и дистиллерию работает все 24 часа в сутки.

В отличие от небольшого хозяйства, на больших предприятиях по производству граппы, выжимки поступают в больших объемах (как правило, в вакуумных пакетах) и дистилляция может осуществляться круглогодично. Строгий отбор не проводится. Цель большого предприятия получить максимальный объем, цель семейного предприятия – получить максимальное качество и уникальный продукт.

Существует два метода дистилляции: прерывный и непрерывный.

**НЕПРЕРЫВНЫЙ МЕТОД** используют промышленные предприятия, производящие граппу в большом объеме. Такой метод требует постоянного поступления выжимок и протекает при установленных условиях, где мастер дистилляции не может вмешаться в процесс. В итоге получается стандартный продукт, но лишенный всякой индивидуальности.

**ПРЕРЫВНЫЙ МЕТОД** дистилляции – выбор маленьких, семейных дистиллерий, таких как Мароло.

Такой метод протекает очень медленно и равномерно, поскольку именно так можно очень четко отследить все фракции («голова», «сердце», «хвост») полученные на выходе, а готовый продукт сохранит все ароматы исходного сырья и будет обладать индивидуальным характером.

На момент перегонки в выжимках должно содержаться порядка 4–5% алкоголя (для красных сортов) и 2–4% алкоголя (для белых).

Важной отличительной особенностью является тип аламбика (дистилляционного аппарата). На дистиллереии Мароло используют аламбики с двойным нагревательным котлом (*double-boilers*) – один внутри другого. Внутренний котел по размеру гораздо меньше внешнего. В него помещают выжимки с добавленной к ним водой (50% от общего объема).

Пространство между котлами заполнено горячей водой, которая циркулирует между стенками, подогревая внутренний котел с выжимками, благодаря чему происходит процесс испарения.

Подобная конструкция аламбика не позволяет поджарить выжимкам, во время дистилляции, в то время когда процесс осуществляется на открытом огне, риск очень велик. На дистилляцию одной партии выжимок уходит около 1,5 часов, в то время как около 40 минут уходит на ту же партию при дистилляции непрерывным методом, осуществляемым путем циркуляции горячего пара проходящего через множество отверстий шаровидного перфорированного контейнера.

Считается, что целью каждого граппайоло (мастера дистилляции) является получение продукта, не совершенного, но хорошего качества. На выходе, согласно итальянским законам, граппа должна содержать 68–77% алкоголя. Фактически получается «чистый» спирт без присутствия примесей. Этот продукт можно назвать хорошим, но в то же время «бедным». Снижение спиртуозности продукта производится путем добавления в полученную граппу дистиллированной воды.

Граппайоло, который работает с несвежими выжимками (часто хранившимися на открытом воздухе), должен стремиться к получению чистого продукта, чтобы избежать неприятного запаха в полученной граппе. Он не заинтересован в продукте, сохраняющем все свои ароматы.

Настоящее искусство заключается в том, чтобы сохранить все самые интересные натуральные ароматы, которые можно получить путем использования только свежих выжимок и процесса прерывной дистилляции. Именно так работают на дистиллерии Мароло.

Человеческий фактор один из ключевых моментов на производстве. Это большая ответственность, контролировать все стадии приготовления высококлассной граппы. Все операции на предприятии Мароло проводятся вручную.

При таком тщательном подходе, на выходе получается дистиллят с пониженным содержанием алкоголя (порядка 42–50% алкоголя), который сохранил в себе все ароматы и свежесть конкретного сорта винограда.

Таким образом, можно смело назвать дистилляцию Мароло абсолютным искусством.

Суммируя вышесказанное можно сказать,  
что есть три важных момента для производства отличной граппы:

- свежий жмых,
- оборудование для дистилляции,
- умелые руки мастера дистилляции.

#### КАК И С ЧЕМ ПОДАВАТЬ ГРАППУ

Граппу подают в бокалах специальной, тюльпановидной формы, при определенной температуре. Как правило, невыдержанные граппы требуют более низкой температуры (10–12°C), выдержанные – порядка 14–16°C.

Традиционно на севере Италии граппу принято добавлять в кофе. В качестве интересных гастрономических сочетаний можно рассматривать граппу как дополнение к сыру, шоколаду, всевозможным десертам. Ну и конечно выдержанные граппы сами по себе являются интересным дигестивом и отменно сочетаются с сигарами.

#### ГРАППЫ MAROLO, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КОЛЛЕКЦИИ «ВИНОПОЛИС»:

##### Классическая линейка:

НЕВЫДЕРЖАННАЯ ГРАППА:

Grappa di Barbaresco 2007

Grappa di Barolo Bussia 2005

ВЫДЕРЖАННАЯ ГРАППА:

Grappa Di Barolo Barriques 2005

Grappa Di Barolo 9 Anni

Grappa Di Barolo 12 Anni

Grappa Di Barolo 15 Anni

Grappa Di Barolo 20 Anni

**Подарочный набор:** Grappa di Barolo 9, Grappa di Barolo 12, Grappa di Barolo 15, Grappa di Barolo 20.

**Строго лимитированная серия! Выдержанные граппы Barolo (9, 12, 15, 20 лет) объемом 0,2 л.**

Grappa Dedicata al Padre Barrique 2001 (в деревянной упаковке)

##### Граппа в уникальных бутылках ручной работы:

Grappa di Barolo «Moon»

Grappa di Barolo «Riccio»

##### Серия Cristalli – граппа в хрустальных графинах:

Grappa di Barolo «Alta» 1997 (высокий хрустальный графин «Альта»)

Grappa di Barolo in crystal bottle «Bassa» 1988 (низкий хрустальный графин «Басса»)

## GRAPPA DI BARBARESCO 2005

Граппа ди Барбареско

*Аромат граппы барбареско можно сравнить с тонким и изящным ароматом цветущего шиповника, на что и намекает этикетка, созданная Джанни Галло.*

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка не осуществлялась.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** прозрачный цвет. Аромат тонкий, приятный, насыщенный. Мягкая во вкусе с продолжительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, а так же хорошо дополняет фруктовые десерты, легкие зеленые салаты, овощные супы-пюре, сыры и сигары.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	44,0



## GRAPPA DI BAROLO BUSSIA 2007

Граппа ди Бароло Буссия

*Аромат граппы бароло можно сравнить с тонким и изящным ароматом цветущих роз, на что и намекает этикетка, созданная Джанни Галло.*

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка не осуществлялась.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** прозрачный цвет. Аромат интенсивный и комплексный с легкой цветочной ноткой. Полная, яркая и сильная во вкусе.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, а так же хорошо дополняет фруктовые десерты, легкие закуски, сыры и сигары.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	45,0



## GRAPPA DI BAROLO BARRIQUES 2005

Граппа ди Бароло (баррик)

*Маленькая птичка на этикетке, нарисованная Джанни Галло, появляется как один из образов, который особенно удачно интерпретирует философию Мароло.*

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка не менее четырех лет в маленьких бочках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Аромат яркий, комплексный, сильный с интенсивной ноткой ванили.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12-14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



## GRAPPA DI BAROLO 9 ANNI

Граппа ди Бароло (выдержка 9 лет)

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 9 лет: первые 2 года граппу выдерживают в 20–30 гл дубовых бочках; затем ее перемещают в бочки из под марсалы, меняя их каждые 3 года.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Аромат яркий, комплексный, сильный, с интенсивной ноткой ванили, сухофруктов, кожи и специй.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дижестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



## GRAPPA DI BAROLO 12 ANNI

Граппа ди Бароло (выдержка 12 лет)

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 12 лет: первые 2 года граппу выдерживают в 20–30 гл дубовых бочках; затем ее перемещают в бочки из под марсалы, меняя их каждые 2–3 года.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Насыщенный аромат, где можно ощутить нотки кожи, шоколада, чернослива и ванили.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дижестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



## GRAPPA DI BAROLO 15 ANNI

Граппа ди Бароло (выдержка 15 лет)

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 15 лет: первые 2 года граппу выдерживают в 20–30 гл дубовых бочках; затем ее перемещают в бочки из под марсалы, меняя их каждые 2–3 года; последние 2 года выдерживают в 380-литровых бочках из акации.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** красивый янтарный цвет. Сложные ароматы демонстрируют богатую гамму ароматов с нотками сухофруктов, кожи, гудрона и шоколада.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дижестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



## GRAPPA DI BAROLO 20 ANNI

Граппа ди Бароло (выдержка 20 лет)

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 20 лет: первые 2 года граппу выдерживают в 20–30 гл дубовых бочках; затем ее перемещают в бочки из под марсалы, меняя их каждые 2–3 года; последние 2 года выдерживают в 380-литровых бочках из акации.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** цвет темного золота. Букет яркий и сложный. Ароматы сухофруктов дополняют тона лакрицы, шоколада и гудрона. Комплексная, округлая с долгим насыщенным вкусом.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



### ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР:

Grappa di Barolo 9, Grappa di Barolo 12, Grappa di Barolo 15, Grappa di Barolo 20

Строго лимитированная серия! Выдержанные граппы Barolo (9, 12, 15, 20 лет) объемом 0,2 л.



## GRAPPA DEDICATA AL PADRE BARRIQUE 2001

Граппа Дедиката аль Падре

Этикетка граппы *Dedicata al Padre* (ит. «посвящается папе») была нарисована знаменитым художником Джанни Галло по случаю одного из дней рождения отца Паоло Мароло. Этикетку и название граппы решили не менять, и сегодня она символизирует тяжелый труд отцов на пьемонтской земле.

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки винограда, выращенного на виноградниках исторической области Роеро.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 4–5 лет в бочках из под Марсалы, меняя бочки каждые три года.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Гармоничная с интенсивными ароматами ванили и сухофруктов. Яркая и удивительно мягкая во вкусе.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	45,0



## GRAPPA DI BAROLO «MOON»

Граппа ди Бароло «Мун»

Бутылка для этой граппы была придумана лично Паоло Мароло при творческой поддержке своей семьи. Выдуваемые вручную бутылки производятся в Венето в соответствии с лучшими традициями старых школ стеклодувов. Название MOON (Луна) эта граппа получила из-за схожести сосуда с небесным светилом.

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 2–2,5 года в бочках из под Марсалы.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет, яркий аромат, во вкусе немного терпкая, с «мужским» характером. Приятная и сбалансированная с продолжительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,5	42,0



## GRAPPA DI BAROLO «RICCIO»

Граппа ди Бароло «Риччио»

Бутылка для этой граппы была придумана лично Паоло Мароло при творческой поддержке своей семьи. Выдуваемые вручную бутылки производятся в Венето в соответствии с лучшими традициями старых школ стеклодувов. RICCIO в переводе с итальянского — «ёжик», а так же так называют несозревшие плоды грецкого ореха, форму которого напоминает бутылка.

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка 2–2,5 года в бочках из под Марсалы.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет, сложный аромат с нотками ванили и сухофруктов. Приятное и долгое послевкусие.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,5	42,0



## GRAPPA DI BAROLO «ALTA» 1997

Граппа ди Бароло в высоком хрустальном графине

*Граппа для этого эксклюзивного ассамбляжа отбирается лично Паоло Мароло и разливается в хрустальные графины тосканской работы лимитированной партией. ALTA в переводе с итальянского — «высокий» и относится к форме графина.*

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка не менее 10-ти лет в маленьких бочках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Аромат яркий, комплексный, сильный с интенсивной ноткой ванили.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0



## GRAPPA DI BAROLO «BASSA» 1988

Граппа ди Бароло в низком хрустальном графине

*Граппа для этого эксклюзивного ассамбляжа отбирается лично Паоло Мароло и разливается в хрустальные графины тосканской работы лимитированной партией. BASSA в переводе с итальянского — «низкий» и относится к форме графина.*

**СЫРЬЕ:** отборные выжимки сорта неббиоло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка не менее 10-ти лет в маленьких бочках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-янтарный цвет. Аромат яркий, комплексный, сильный с интенсивной ноткой ванили.

**ГАСТРОНОМИЯ:** выступает в качестве дигестива, хорошо сочетается с кофе, фруктовыми и шоколадными десертами и сигарами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
0,7	50,0

