Lucas Bols, una storia che viene da lontano e che guarda al futuro

global-brands-b1013f13

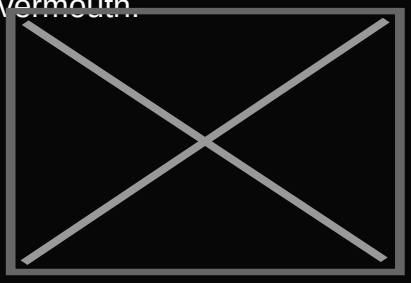
LA STORIA

Una storia che comincia nel 17° Secolo quella della famiglia Bols, in particolare di Lucas, che portò per primo il nome di famiglia ad essere famoso nel mercato. La famiglia Bols arrivò ad Amsterdam nel 1572 e subito entrò in attività grazie alla distilleria e al commercio di vino. Fu però Lucas, nato nel 1652, che quasi un secolo dopo sviluppò l'azienda di famiglia, in un periodo d'oro per i commercianti olandesi. Lucas portò l'azienda a diventare uno dei più pregiati produttori di liquori, gin e vodka nel mondo, venduto in ben 110 paesi. Le parole chiave del brand sono ancora oggi purezza e qualità, che insieme allo slogan "Semper Idem", riflettono il grande impegno nel produrre spirits che da allora mantengono l'alta qualità e il rispetto per le ricette originali.

Nel 1816, Bols fu acquistata da Mr. Van'tWout, che volle trascrivere tutte le ricette del suo predecessore, assicurando così l'integrità di ogni prodotto. Il nuovo proprietario potéperò acquistare l'azienda ad una sola condizione: mantenere il nome di Lucas Bols. Questa premessa si rivelò comunque di successo, perché permise di mantenere il successo Bols, riconosciuto e con un nome facile da memorizzare e ricordare. Pochi anni dopo, la storia si ripeté: nel 1822 Van'tWoutcedette nuovamente l'azienda alla facoltosa famiglia Moltzer, che per la prima volta riuscì a portare il brand Bols fuori dai confini dell'Olanda in tutto il mondo, fino alla morte dell'ultimo membro della famiglia, nel 1954. Quotata in borsa, la Lucas Bols affrontò un altro momento cruciale della sua storia.

Nel 1970, dopo ben 400 anni dalla sua fondazione, la sede si spostò da Rozengracht ad una location moderna e adatta alle dimensioni del suo successo mondiale. La modernità e la tecnologia però non volevano dimenticare la storia secolare dell'azienda: anche durante il secondo trasloco a Zoetermeer nel 1997, Bols trasferì con sé tutto il museo storico e la reception originale dell'epoca. Dal 2006 Bols produce, distribuisce e gestisce la vendita e il marketing di Galliano, Vaccari, Pisang Ambon, Bokma, Hartevelt, Coebergh e un numeroso gruppo di liquori olandesi. L'abilità di innovare e di mantenere

ottime relazioni con i bartenders professionisti nel mondo, sono punti essenziali per il successo di Lucas Bols, che oggi opera dalla sede di Amsterdam con un piccolo ma appassionato team di 35 persone. In Italia i liquori Bols sono distribuiti da Gancia, leader nella produzione di spumanti e vermouth.



LA FILOSOFIA

La combinazione della storica eredità, la ricerca dell'alta qualità e la presenza in numerosi mercati mondiali sono i punti fondamentali della strategia dei brand di Bols. L'azienda è sempre stata orientata al comparto 'trade', comunicando direttamente con i bisogni dei bartenders, con gli operatori del settore e i distributori. Ad oggi sono oltre 40 le varietà di liquori Bols disponibili, prodotti con i migliori ingredienti naturali, che ad ogni competizione si distinguono per aroma, gusto e qualità. Il Mastro Distillatore si ispira all'eredità di Lucas Bols, per assicurare l'alta qualità dei prodotti, oggi come per il futuro. La House of Bols e la Bols Bartendering Academy ampliano l'invito per rinnovare la conoscenza e la condivisione dell'unicità e storicità del brand Bols.

IL MONDO DEI BARTENDER AL CENTRO DELLA STRATEGIA DI LUCAS BOLS

La BOLS BARTENDER ACADEMY è la più grande realtà in Europa dedicata al mondo dei bartenders. Organizza corsi pluri-premiati, dando agli studenti tutti gli strumenti e la conoscenza che necessitano per fare la differenza nei bar e club in tutto il mondo.

La HOUSE OF BOLS è la "casa" della Lucas Bols di Amsterdam, la cui visita rappresenta una vera e propria immersione nella storia, garantendo un'avventura dei sensi grazie all'esperienza sensoriale che guida il visitatore tra profumi e cocktails che meglio interpretano il mondo del bartendering moderno.

BOLS AROUND THE WORLD è un'entusiasmante sfida di cocktail a livello globale arrivata quest'anno all'undicesima edizione. Attraverso una piattaforma dedicata ai bartenders, vuole scovare il miglior bartender del mondo: il Bols Cocktail Master!

La BOTTIGLIA: nel 2004, Bols ha rimodellato la forma delle proprie bottiglie, le prime ad essere progettate PER i bartenders, DAI bartenders. Lo shape dei liquori Lucas Bols offre un grip più sicuro per tutti coloro che si esibiscono durante le competizioni, che maneggiano così una bottiglia molto più

leggera e con un’etichetta facilmente riconoscibile grazie all’inchiostro visibile al buio. La forma ergonomica aumenta le performance dei mixologists professionisti, perfetta per essere maneggiata con destrezza. Bols continua ad essere un partner di valore aggiunto che mette a disposizione tutti gli strumenti e la giusta ispirazione per i veri eroi dei cocktails.

LA GAMMA DI PRODOTTI LUCAS BOLS DISTRIBUITA IN ITALIA

LIQUORI LUCAS BOLS

Bols, leader mondiale indiscusso (a parte nel mercato USA), è il brand sinonimo di liquore alla frutta ed è l’ingrediente fondamentale di innumerevoli, deliziosi cocktail.Oltre alla funzione di servizio completo, offerta dalla gamma infinita di gusti, Bols è prodotto con ingredienti naturali e accuratamente selezionati. Di seguito i 22 gusti distribuiti in Italiada F.lli Gancia: Curacao Triple Sec, Curacao Dry Orange, Peppermint White, Apricot, Cr. De Cacao White, Cr. De Menthe, Cr. De Cacao Brown, Parfait Amour, Blue, Crème De Cassis, Crème De Banana, Peach, Raspberry, Melon, Lychee, Strawberry, Honey, Elderflower, Blackberry, Watermelon, Sour Apple

GENEVER RICETTA CLASSICA & GENEVER 21

I Genever sono spirits dal gusto particolarissimo.Il loro “cuore” è un prodotto chiamato dagli Olandesi “Maltwine”, distillato come il whisky (tripla distillazione), ma utilizzando cereali come granoturco, grano e segale e abbinando poi un’infusione di botanical tipici del gin.Accanto alla ricetta originale di Genever, la Lucas Bols ha appena introdotto sul mercato il Genever del 21° secolo: il BolsGenever 21, nato dalla collaborazione tra Lucas Bols, Mastro Distillatore e Casper Reinders, un’icona nel settore bar di Amsterdam, creatore e proprietario di noti club e bar come Lion Noir and Rose’s Cantina.Il design della bottiglia incorpora una visuale della mano reale di Vincent Van de Waal, designer e artista olandese.Basato sulla ricetta originale del 1820, contiene il 10% di “maltwine” verso il 60% contenuto nella ricetta classica. Il “maltwine” viene successivamente miscelato con purissimo alcool, in cui sono messi in infusione un’ampia varietà di botanicals, tra cui il ginepro, per essere poi imbottigliato a 38 gradi. Il “maltwine” conferisce a BolsGenever 21 un gradevole e morbido gusto di malto.

GALLIANO

La storia di Galliano affonda le radici nelle vite straordinarie di due uomini visionari e carismatici vissuti nella seconda metà dell’800: Arturo Vaccari e Giuseppe Galliano. Come suo personale tributo, il Vaccari, creatore del prezioso liquore, decise di chiamarlo con il nome di “Galliano”, considerando il valoroso militare l’uomo che fino a quel giorno meglio aveva incarnato il vero “Spirito Italiano”, proprio come desiderava fosse la sua creazione.Decine di infusi di erbe e spezie e la profonda esperienza

degli artigiani distillatori sono i principali ingredienti di Galliano.Tra i botanical utilizzati per la preparazione di Galliano Autentico spiccano l’anice mediterraneo, stimolante ed energizzante, il ginepro, fortemente aromatico, l’achillea muschiata, celebre per le sue proprietà curative e la cannella, antibatterica e intensamente aromatica.A partire da fine 2016 la F.lli Gancia ha iniziato a distribuire in Italia altre quattro referenze del brand Galliano: la Vanilla, il Ristretto, L’Amaretto e il nuovo nato Galliano L’Aperitivo. Un’offerta di prodotti unici nel gusto e unici per la bottiglia che li contiene, da sempre oggetto iconico presente in ogni bottigliera.

DAMRAK

Verso la metà del XVI secolo, quando la società Lucas Bols fu fondata, Amsterdam si stava affermando come centro del commercio mondiale.Il suo vivace porto, conosciuto come Damrak, divenne un punto di ormeggio strategico per le navi mercantili che portavano erbe e spezie.Ancora oggi Damrak Gin viene distillato a pochi passi dal Damrak, proprio nel cuore di Amsterdam, seguendo la lavorazione artigianale che risale al 1575.Sapore unico, perfettamente bilanciato tra le tradizionali note di ginepro e il sentore di agrumi freschi che ne rendono facile e piacevole il gusto. Damrak viene prodotto a partire da cinque diversi distillati provenienti da altrettanti alambicchi, che vengono poi miscelati e lasciati riposare per oltre 2 settimane. Sono 17 i botanical utilizzati, dalla buccia di arancia all’immancabile ginepro, dalla buccia di limone al coriandolo, anice, cannella e caprifoglio.

www.lucasbols.com