La famiglia Bonollo presenta il gin e il vermouth Ballor

20220620-201133-e1524a55

La famiglia Bonollo di Padova, famosa nel mondo per prodotti come Grappa OF Amarone Barrique, presenta il rilancio di Ballor, tra i brand più iconici e storici nel mondo del buon bere italiano.

Un po’ di storia. La Freund , Ballor & C.IA fu fondata a Torino nel 1856 da Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussette. Oltre 165 anni di storia e fascino, con aneddoti e reperti storici che testimoniano la tradizione del brand e dei suoi prodotti più riconosciuti. A fine ‘800 la città di Torino iniziava la sua grande trasformazione verso la modernità, i liquoristi piemontesi godevano di fama internazionale grazie al periodo d’oro del vermouth e i tre amici - facendo proprio questo entusiasmo - crearono una delle aziende più all’avanguardia dell’epoca che velocemente acquisì notorietà per la qualità dei suoi prodotti.

Visualizza questo post su Instagram



Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Sulle etichette dei liquori, iniziavano a fare la comparsa le prime locomotive, simbolo della forza trainante dello sviluppo crescente di quel periodo. Già prima della fine del secolo Ballor & C.IA spostò

il proprio stabilimento a Cambiano lungo la tratta ferroviaria che collegava Torino a Genova: una mossa strategica per movimentare più velocemente le merci ed accrescere lo sviluppo commerciale.

Non solo Vermouth. Amaro, Gin, Cognac e Vino Chinato, varia era la produzione della Freund, Ballor & C.IA Così iniziò a diffondersi la voce della qualità dei loro prodotti nel Regno di Sardegna e poi Firenze, Londra, Dublino, Chicago, Parigi. La voce arrivò fino a Casa Savoia che nel 1902 nominò l’azienda liquoristica “Sovrintendente del Re d’Italia”, un riconoscimento per pochi.

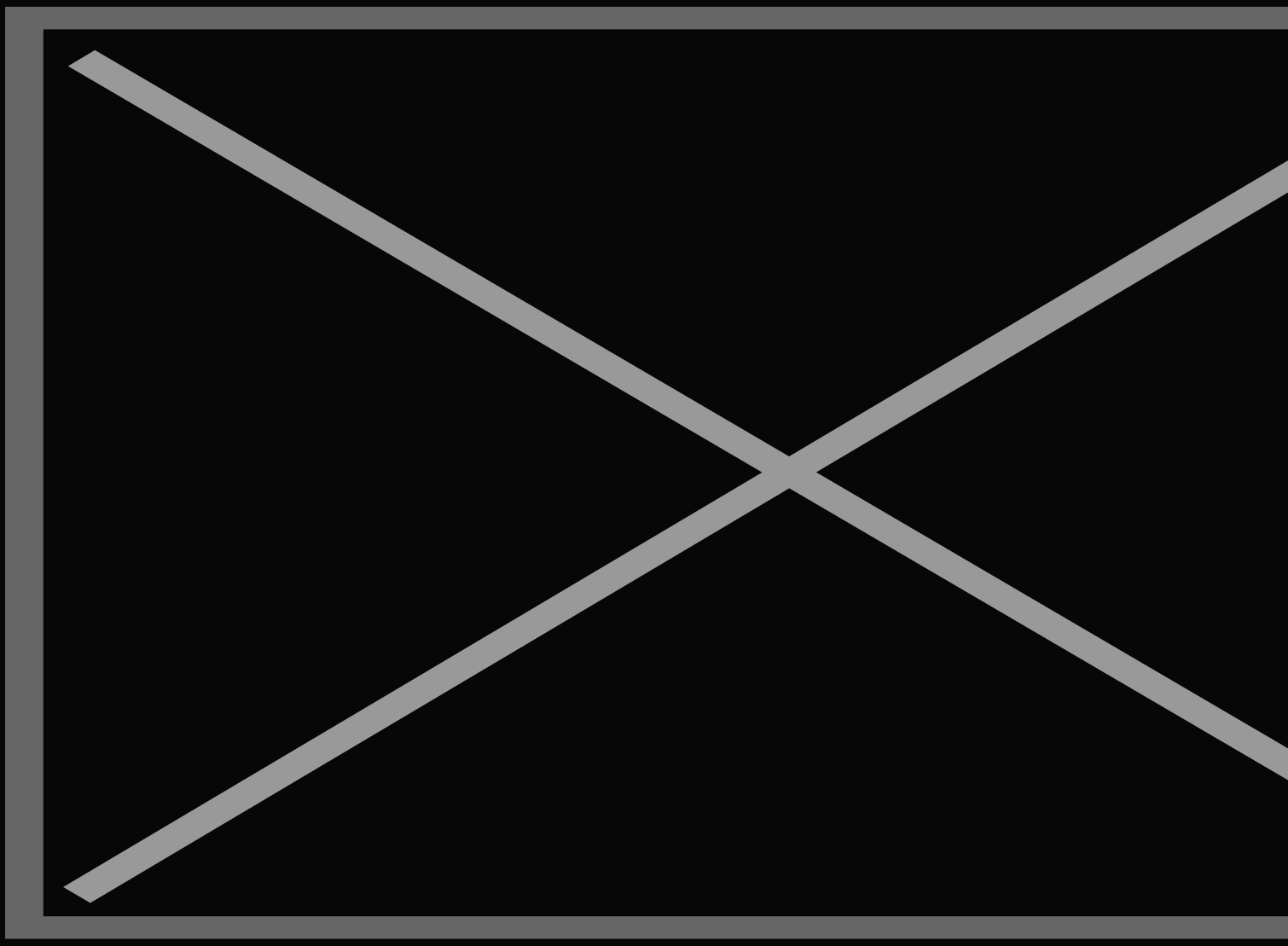
Il XIX secolo fu l'epoca d'oro per i liquoristi piemontesi, che diventarono famosi in tutto il mondo grazie al **grande successo del vermouth**. L'abitudine di bere un bicchiere di vermouth al mattino si diffuse soprattutto perché mediata da contenuti salutari alla fine del XVIII secolo. Nel XIX secolo i liquoristi torinesi cercarono di stabilizzare la ricetta aggiungendo zucchero e alcool. In questo modo le persone iniziarono a consumare il vermouth non solo per i suoi argomenti salutari ma anche per il suo gusto gradevole: fu così che diventò ben presto uno degli aperitivi più apprezzati dell'epoca.

Visualizza questo post su Instagram



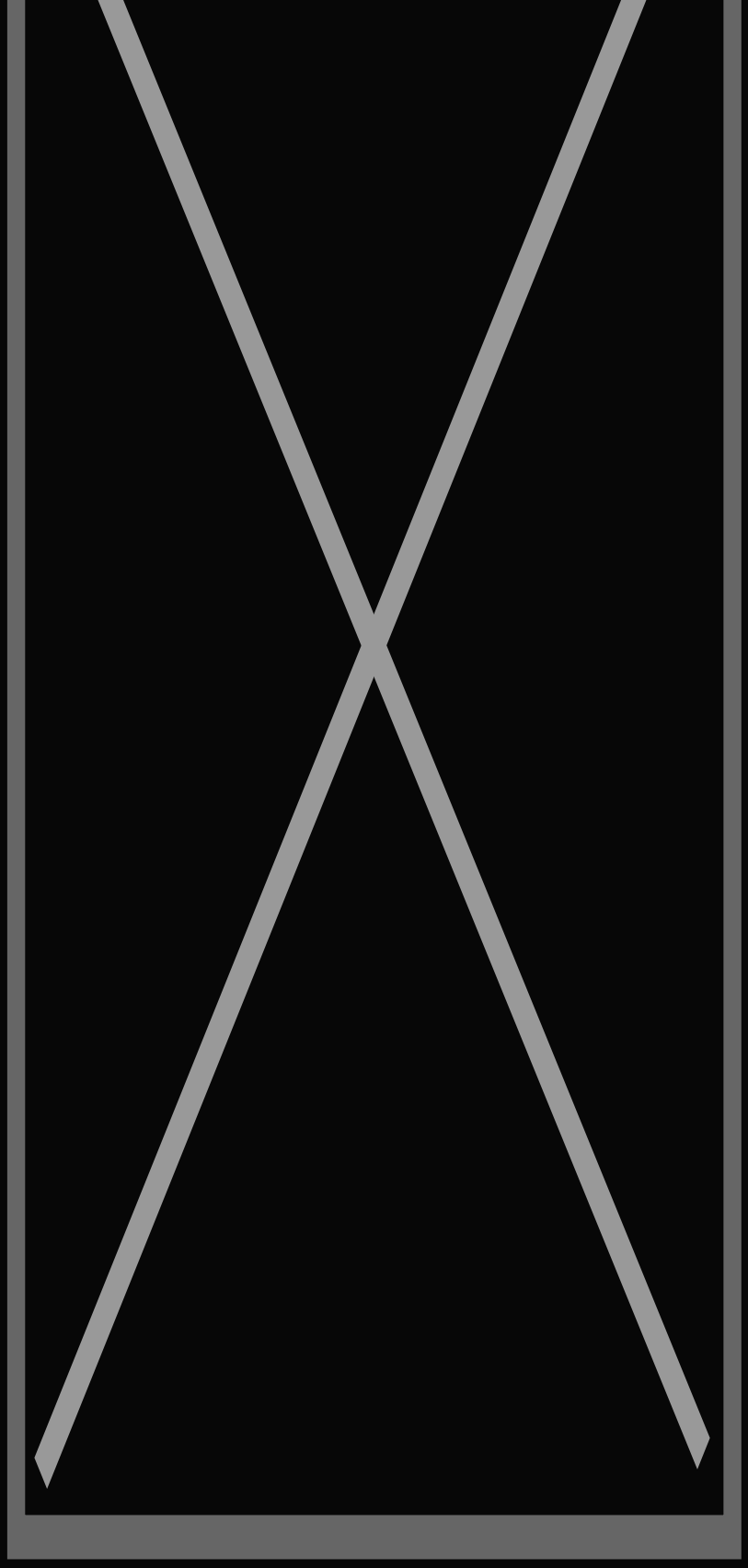
Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Nella seconda metà del XIX ed all’inizio del XX secolo i prodotti Ballor parteciparono a numerose esposizioni universali in Italia ed all’estero, conseguendo diversi premi e menzioni:
Nel 1861, Medaglia d’Oro all’Esposizione di Firenze
Nel 1863, Medaglia d’Oro all’Esposizione di Londra
Nel 1965, Medaglia d’Oro all’Esposizione di Dublino
Nel 1893, Diploma d’Eccellenza all’Esposizione di Chicago
Nel 1900, Medaglia d’Oro all’Esposizione Universale di Parigi



Dal 1920 in poi il marchio passò a diverse proprietà, fino ad arrivare nei tempi recenti ai Bonollo di Padova. Sono passati 168 anni dalla fondazione del marchio Ballor e oggi la famiglia Bonollo, portavoce dello spirito innovativo del brand e delle sue qualità eccellenti, lo riporta alla luce con il lancio di nuovi prodotti di grande fascino edonistico che i maestri distillatori e liquoristi dell'azienda padovana sanno fare con grande passione e professionalità. La passione, l'entusiasmo e la dedizione di Paul, Emilie ed Henry con la stessa intensità e l'ulteriore sostegno che viene dalle esperienze e conoscenze contemporanee vengono rivissuti e reinterpretati dal team Bonollo per proporre esperienze nuove che si fondano sulla solidità di know how ultra centenari, ma che tutt'ora fanno la differenza.

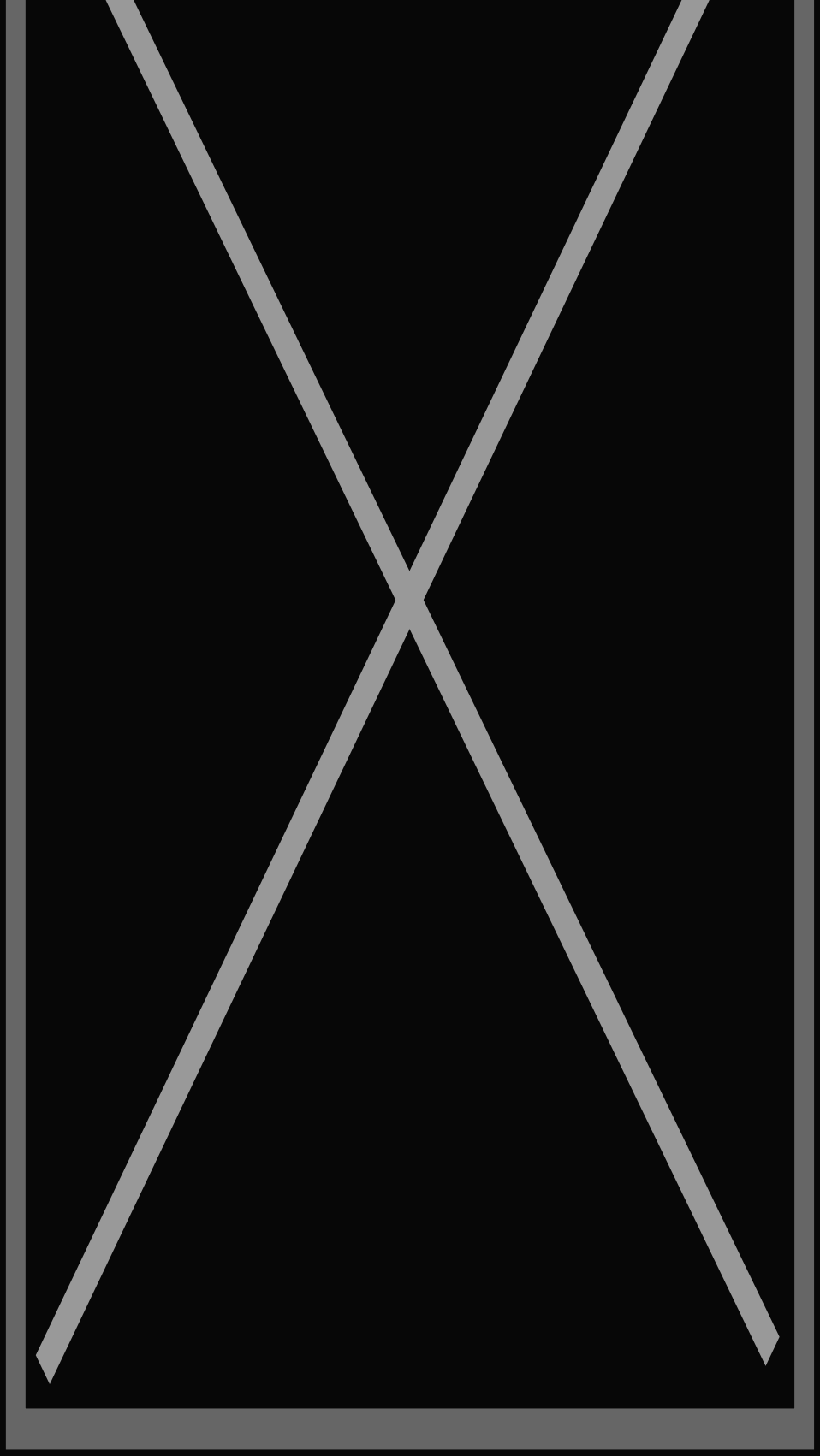
Il rilancio di Ballor inizia con il **debutto di due nuovi prodotti premium**: il Vermouth di Paul e il Gin di Emilie.



Vermouth Ballor

Le attenzioni che lo rendono premium:
• Raccolta nel miglior tempo balsamico, ovvero quando le erbe raggiungono il picco aromatico, racchiuso nei tricomi delle foglie;
• Essiccazione all'aria per assicurare qualità, purezza e prevenire l'umidità;
• Macinazione autonoma per assicurare qualità e purezza;
• La giusta frantumazione: la macinatura viene fatta tenendo conto della giusta grana affinché l'alcol e l'acqua entrino nelle fibre vegetali garantendo la più corretta estrazione aromatica;
• Macerazione statica: l'infusione avviene a freddo, dura circa un mese affinché le 30 piante trovino la giusta estrazione aromatica secondo i dettami della centenaria ricetta frutto di erbe tipicamente padane;
• Infusione a 2 fasi: 1. Più alcolica per estrarre le componenti aromatiche, specialmente quelle volatili; 2. Meno alcolica per estrarre il gusto amaro dalle erbe;
• Torchiatura soffice: l'ultimo passaggio è la torchiatura soffice e 2 settimane il tempo necessario per decantare e separare cere, olii, fondi; poi si formula il blend che riposa per un mese creando un fine e ampio bouquet.

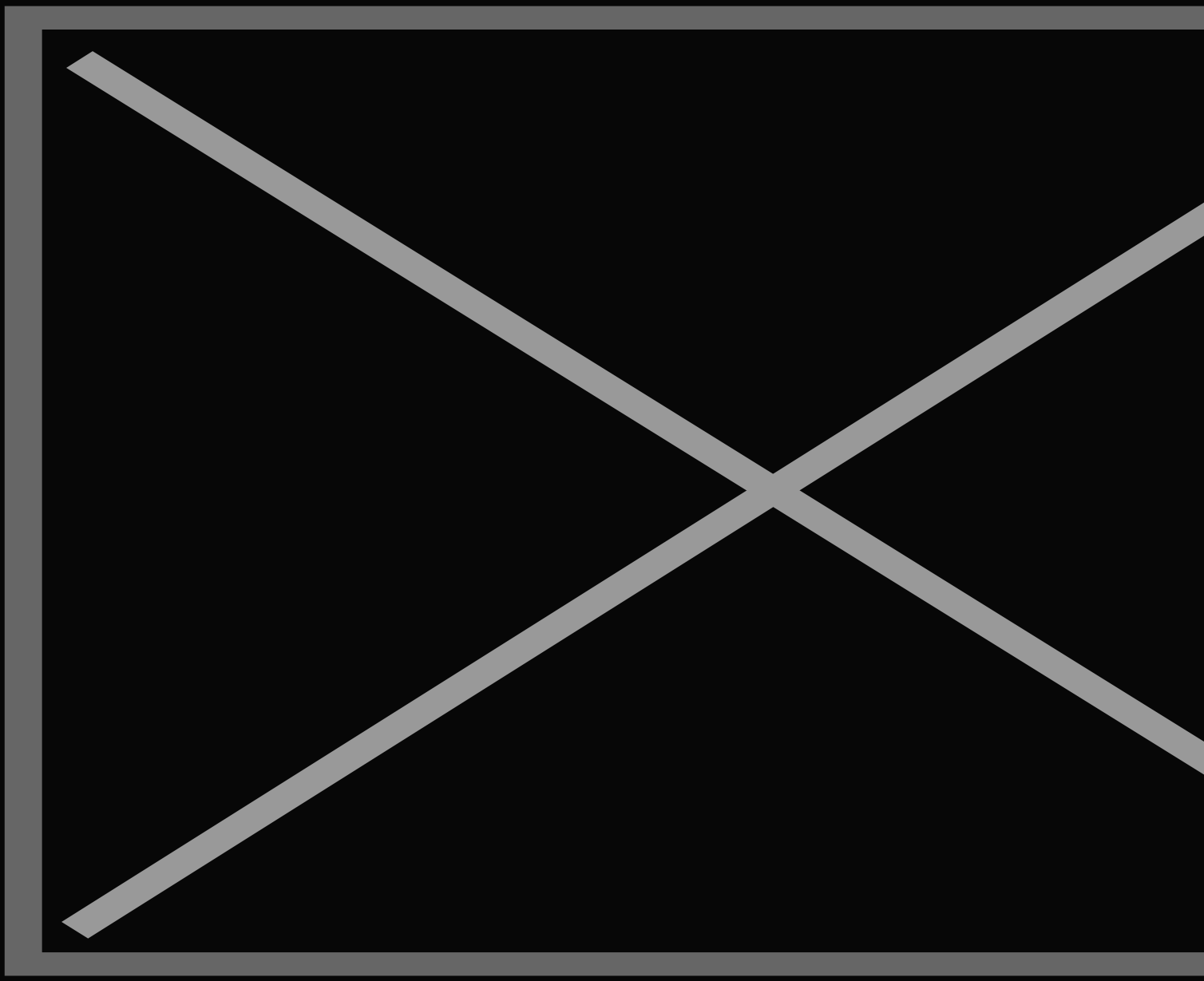
Intenso e vivace, con note speziate prevalenti di chiodi di garofano, cannella e sentori fruttati di dattero, arancia candita, fino alle note marsalate conferite dal vino. Ottima base per aperitivi di qualità, è altrettanto eccezionale liscio, alla moda piemontese dell'800. Era il liquore preferito da Paul Ballor che ricevette per il suo vermouth 13 medaglie d'oro e 12 diplomi d'onore oltre al titolo di Provveditori di S.M. Il Re d'Italia.
Gradazione alcolica: 18% vol



Gin Ballor

• Ginepro italiano: bacche di ginepro, provenienti da diverse regioni, per esaltare le diverse caratteristiche che i microclimi donano alle bacche;
• Macerazione statica: le bacche di ginepro vengono infuse in una soluzione alcolica per il giusto tempo al fine di estrarre la migliore aromaticità;
• Distillazione: l'infuso viene distillato in alambicco, concentrando le componenti più aromatiche e balsamiche;
• La freschezza del Mediterraneo: al distillato vengono aggiunte preparazioni aromatiche naturali, quali scorze di arancio, bergamotto, mandarino e pompelmo rosa oltre timo e basilico.

Conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico. Alla base, gli intriganti sentori amaricanti del ginepro, che ne connotano la tipicità del carattere. Attraverso Gin Ballor ripercorriamo i viaggi di Emilie Roussette attraverso la penisola italiana quando dal Piemonte, durante i mesi invernali, soggiornava da cari amici in Sicilia o Calabria per svernare. Era lì che si immergeva tra i profumi della macchia spontanea mediterranea e dei vivaci e dolci profumi agrumati.
Gradazione alcolica: 40 % vol



Da oltre 100 anni e quattro generazioni la famiglia Bonollo si dedica all'arte della distillazione. L’azienda padovana è nota in particolare per il ruolo di innovatore e per l'eccellenza dei suoi prodotti, considerati un punto di riferimento qualitativo per il settore. Già nei primi del Novecento, Giuseppe Bonollo, pioniere delle moderne tecnologie, partì con gli allora innovativi alambicchi a vapore, che consentivano di produrre una grappa dalle caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quella tradizionale. I Bonollo non hanno mai smesso di sperimentare, anche nelle successive generazioni.

In particolare, nel corso degli anni '90, concretizza presso il **Sistema Unico Bonollo**, una filosofia produttiva che, unendo expertise ultracentenaria ed innovazione, abbraccia la gestione di tutte le fasi del processo: dalla selezione della vinaccia, passando attraverso la distillazione flessibile, che consente di ottenere acquaviti di ineguagliabile carattere sensoriale, sino al confezionamento ed alla

continua attenzione ai consumatori. Il mondo Bonollo OF propone un innovativo modello di consumo di alto valore edonistico che ha evoluto ed elevato il segmento delle grappe invecchiate di valore, identificato oggi nelle barricate.