La nuova vita di Ballor: Vermouth, Gin e Amaro per festeggiare i 170 anni del brand

19041d81-515e-4d50-a071-121192b89257

Quasi due secoli di storia e non sentirli. Sono trascorsi ormai 170 anni da quando Ballor venne fondata a Torino - nel 1856 per la precisione - diventando una dei protagonista del periodo d'oro della liquoristica piemontese. E sono passati undici anni da quando Distillerie Bonollo ha comprato il brand da una società di Livorno (che a sua volta l'aveva acquistato nel 1996), sancendo la rinascita vera e propria di una delle bandiere del made in Italy in fatto di spirits. Una ricorrenza, quella dei 170 anni, in occasione della quale Ballor ha organizzato un appuntamento speciale dal 13 al 18 ottobre a Milano presso Rumore, dove è possibile godersi un cocktail Ballor e contemporaneamente ammirare alcuni pezzi storici esposti all'interno del locale.

Quote

I 170 anni di Ballor non rappresentano solo una ricorrenza: sono un nuovo punto di partenza di un brand che ha scritto la storia nella liquoristica italiana, abbracciando con passione fin da subito le stagioni della modernità che con orgoglio la nostra azienda accompagna nel suo percorso di riscoperta e di rinascita.

Elvio Bonollo, consigliere d'amministrazione Distillerie Bonollo

Una storia italiana

Nel 1856 Giuseppe Ballor fonda a Torino la storica azienda che, sotto la guida del figlio Paul e dei soci Freund e Roussette, assumerà successivamente la denominazione Freund, Ballor & C., raggiungendo il proprio apice grazie a una visione imprenditoriale solida e lungimirante. Nel pieno dell'Ottocento piemontese – l'età d'oro del Vermouth – i tre soci seppero far conoscere i propri prodotti ben oltre i confini nazionali.

Le **etichette Ballor**, storicamente caratterizzate dall’immagine della locomotiva come simbolo di velocità e modernità, conquistarono esposizioni universali e mercati internazionali come Londra, Dublino, Chicago e Parigi, ottenendo prestigiosi riconoscimenti e la stima della Casa Reale. Oggi, a 170 anni dalla sua origine, quell’entusiasmo e quello spirito pionieristico rivivono con inalterata passione grazie alla guida e alla maestria della famiglia Bonollo.

I tre prodotti di Casa Ballor

La passione e la storia di Ballor vengono rivissute e reinterpretate dal team Bonollo per proporre esperienze nuove che si fondano sulla solidità di *know how* ultra centenari, ma che hanno trovato un nuovo posto nel panorama della mixology contemporanea. In particolare, la rinascita del brand si è concretizzata in tre prodotti creati dai master blender di Casa Bonollo:

- **Ballor Vermouth (Il Vermouth di Paul):** il liquore preferito da Paul Ballor, valso all'azienda 13 medaglie d'oro, 12 diplomi d'onore e il titolo di "Sovrintendente del Re d’Italia" conferito da Casa Savoia. La sua formulazione nasce da un attento lavoro di ricerca e sperimentazione che, partendo dal recupero della ricetta originale, ne rispetta fedelmente i metodi di lavorazione tradizionali per restituire un Vermouth di grande eleganza e storicità. Prodotto a partire da un blend di 30 botaniche e un'infusione a due fasi per estrarre la massima ricchezza aromatica ed amaricante, si distingue per un profilo intenso e vivace. Prevalgono le note speziate di chiodi di garofano e cannella, affiancate da sentori fruttati di dattero e arancia candita, uniti alle piacevoli sfumature marsalate del vino. Perfetto da degustare liscio, alla moda piemontese dell'800, o come base raffinata per l'aperitivo. (Gradazione alcolica: 18% vol).

- **Ballor Gin (Il Gin di Emilie):** un distillato intriso del fascino dei viaggi dell'ottocentesca botanista Emilie. Il suo carattere fresco e vivace nasce dalla sapiente unione del ginepro italiano distillato in alambicco con preparazioni aromatiche ed agrumate mediterranee: pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria, uniti alle note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, ed erbe aromatiche come timo e basilico. Un profilo sensoriale audace e bilanciato. (Gradazione alcolica: 40% vol).

- **Ballor 100 (L’Esotico Italiano - L’Amaro di Henry):** creato per stupire con la sua unicità, racchiude ben 100 botaniche provenienti dai 5 continenti. Frutto di un'accurata selezione e di una macerazione differenziata secondo la più autentica tradizione erboristica italiana, Ballor 100 offre un viaggio olfattivo e gustativo in continuo divenire: note amaricanti (rabarbaro, genziana, assenzio, china, angostura), balsamiche (menta, lemongrass), speziate (cannella, pepe garofanato, curcuma, pepe di cubebe, mirra) e vegetali (fieno greco). Ideale liscio e freddo per apprezzarne la complessità o come tocco di carattere per la miscelazione d'autore. (Gradazione alcolica: 32% vol).

Per celebrare la ricorrenza Mauro Suman, brand ambassador Ballor, ha realizzato l’esclusivo cocktail “**Ballor170**”: Ballor Vermouth, Ballor Gin, Soda all’arancia e basilico, Velluto al Ballor 100 per un drink da servire in tumbler basso.

Per celebrare la ricorrenza Mauro Suman, brand ambassador del brand, ha realizzato l’esclusivo cocktail **“Ballor170”**: Ballor Vermouth, Ballor Gin, Soda all’arancia e basilico, Velluto al Ballor 100 per un drink da servire in tumbler basso.