Boulard celebra 200 anni di tradizione del Calvados con una cuvée esclusiva XO

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Settembre 2025



Maison Boulard, storica distilleria normanna fondata nel 1825, celebra i suoi 200 anni con una cuvée esclusiva XO invecchiata 18 anni. La quinta generazione continua la tradizione del Calvados Pays d'Auge con nuovo packaging elegante e il cocktail signature "From Italy to Normandy".

Nel 1825, tra i frutteti nel cuore della Normandia, Pierre-Auguste Boulard fonda **Maison Boulard, tra le più antiche distillerie della regione**, nonché icona del Calvados Pays d'Auge, una delle tre denominazioni d'origine controllata che regolano la produzione del Calvados e che vide proprio la famiglia Boulard tra i promotori della sua creazione nel 1942.

Oggi, parte del gruppo **Spirit France Diffusion**, Boulard è considerata la **Maison di riferimento del Calvados Pays d'Auge a livello mondiale**: a Coquainvilliers, la quinta generazione di distillatori continua la tradizione secolare della lavorazione e dell'affinamento della mela, elemento centrale della produzione di un'acquavite diventata nel tempo simbolo di raffinatezza e ricercatezza.

Due secoli di storia e innovazione

Nel Pays d'Auge, che vanta il suolo più pregiato dell'omonimo dipartimento, **dalla raccolta di decine e decine di varietà di mele da sidro nasce un finissimo Clavados**, accuratamente selezionate tra dolci, amare e acidule per restituire una complessità aromatica e una ricchezza di sfumature che rendono unico e riconoscibile Calvados Boulard nel panorama mondiale dei distillati. Le acquaviti vengono poi **affinate in botti di rovere francese**, con doghe a grana fine e media, e riposano in cantine con diversi livelli di umidità, dove parte del distillato evapora, dando vita alla "**parte degli angeli**", la costante diminuzione della gradazione alcolica e del volume dell'acquavite in seguito all'entrata di ossigeno.

Boulard non è solo una delle punte di diamante della regione del Calvados, ma è stata anche **pioniera nella raffinata tecnica della doppia distillazione** – rigorosamente in alambicchi di rame – un processo che prevede due riscaldamenti successivi a fuoco diretto. Nel primo, il sidro fermentato si trasforma in "brouillis" (28–30°), mentre nel secondo viene distillato nuovamente fino a ottenere la "bonne chauffe" (72°), trattenendo solo il cuore della distillazione.

Un nuovo packaging e una cuvée esclusiva per i 200 anni della maison

In occasione del suo bicentenario, Boulard celebra la propria storia con **Boulard 200 Anniversary Cuvée – XO**, un assemblaggio

unico dei migliori Calvados Boulard, invecchiati per un minimo di 18 anni in botti di rovere. Il risultato è un distillato speziato e caramellato, con note di liquirizia, legno e vanilla, che persiste dolcemente al palato, dando spazio a combinazioni interessanti con formaggi, foie gras, pasticceria secca, ma si apprezza anche in purezza per il ventaglio di aromi che si sprigionano nel calice.

L'edizione speciale di Boulard è presentata con con un **nuovo packaging** che reinterpreta audacemente i codici di eleganza che contraddistinguono la maison. L'oro e il quadrato bianco, simbolo dagli anni '70, tornano protagonisti; il collo nero opaco richiama le iconiche bottiglie smerigliate del passato, creando un raffinato contrasto con lo *spirito*dorato.

"From Italy to Normandy": la nuova protagonista della tua drink list

Accanto alla degustazione in purezza, Boulard è un'ottima base per cocktail eleganti e profumati, che sappiano esaltare il carattere deciso e speziato del Calvados, per esempio donando freschezza con dei fiori di sambuco e dell'arancio per un ottimo "From Italy to Normandy".

Ingredienti

- 40 ml **Calvados Grand Solage**
- 15 ml **liquore ai fiori di sambuco**
- 1 **spicchio di arancia**
- **Prosecco** (quanto basta per completare)
- 1 rametto di **rosmarino fresco**

Preparazione

1. In un bicchiere da vino grande (o un tumbler alto), versa il Calvados e il liquore ai fiori di sambuco.

2. Spremi leggermente lo spicchio di arancia nel bicchiere, poi lascialo dentro.
3. Aggiungi del ghiaccio a cubi.
4. Colma delicatamente con Prosecco ben freddo.
5. Mescola brevemente con un bar spoon per amalgamare.
6. Guarnisci con un rametto di rosmarino che puoi anche “scaldare” leggermente tra le mani per sprigionarne gli aromi.

Boulard è distribuito in Italia da Rinaldi 1957, storico importatore e distributore nazionale di spirits e vini, e venduto a un prezzo al pubblico di 120 euro.

Punti chiave

- **Maison Boulard celebra duecento anni di tradizione** del Calvados normando
- **Cuvée esclusiva XO invecchiata** minimo 18 anni in botti di rovere francese
- **Doppia distillazione in alambicchi di rame** con tecnica pionieristica della maison
- **Nuovo packaging oro e nero** che reinterpreta l’eleganza storica del brand
- **Cocktail signature** “From Italy to Normandy” con prosecco e fiori di sambuco