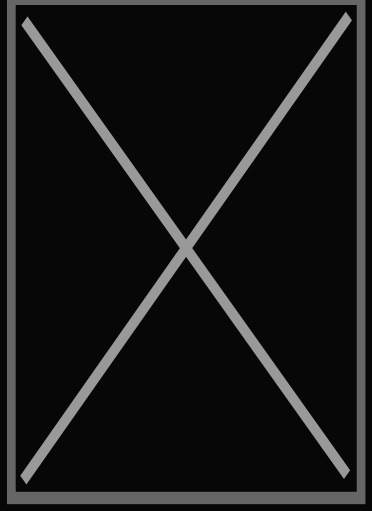
# Galliano, lo spirit che racchiude storia ed innovazione della distilleria italiana

b7822ecad412a0c48173f624811b5f30-4d3ba4d6

Il panorama italiano è ricco di esempi di brand iconici che hanno legato le proprie origini e vicende al patrimonio culturale e storico del Paese. Uno di questi è senza dubbio il Liquore Galliano. La storia di Galliano non può essere raccontata infatti se non attraverso le vite straordinarie di due uomini visionari e carismatici: Arturo Vaccari e Giuseppe Galliano. Questi affascinanti personaggi, vissuti nella seconda metà dell'800, pur senza mai incontrarsi, sono legati da un destino comune: "l'essere rappresentanti del vero Spirito Italiano".

Tutto ebbe inizio a Livorno, dove Arturo Vaccari, giovane e intraprendente imprenditore, nel 1896, dopo innumerevoli tentativi, giunse a perfezionare la sua straordinaria creazione. Il risultato del suo lungo lavoro fu infatti un distillato del tutto inedito, a base di oltre 30 erbe alpine ed esotiche e dal colore dorato intenso, un autentico e squisito assalto dei sensi, delizioso e complesso, con un aroma incredibilmente innovativo.

Mentre Vaccari lavorava instancabilmente per raggiungere il suo obiettivo, un altro grande italiano portava avanti le sue missioni, in questo caso militari, il Maggiore Giuseppe Galliano. Uomo d'armi dalla personalità e carisma inimitabili e dallo spiccato umorismo, egli entrò nella storia grazie al suo grande coraggio e alla sua capacità di leadership: Galliano portò infatti volontariamente, nel 1895, l'esercito italiano a combattere e trionfare in Abissinia (attuale Etiopia). Fu quindi come suo personale tributo, che Arturo Vaccari chiamò il suo prezioso liquore "Galliano", considerando il Maggiore l'uomo che fino a quel giorno meglio aveva incarnato il vero Spirito Italiano, proprio come desiderava fosse la sua creazione.



## LA PRODUZIONE ARTIGIANALE

Decine di infusi di erbe e spezie e la profonda esperienza degli artigiani distillatori sono i principali ingredienti di Galliano, ancora oggi prodotto in due piccoli (meno di 100 litri) alambicchi di rame tradizionale, riservati unicamente a questo liquore. Tutto questo avviene da sempre presso la distilleria Maraschi & Quirici di Chieri (Torino) a cui, già nel 1888, Vaccari si rivolse per creare il suo innovativo elisir. Ancora oggi, nonostante il marchio Galliano sia passato nel 2006 alla società LUCAS BOLS, la nuova proprietà si affida a Maraschi e Quirici per la sua preparazione, seguendo scrupolosamente la storica ricetta di Arturo Vaccari datata 1896, con lo scopo di preservare il suo profondo Spirito italiano. Oggi, Galliano è distribuito da casa Gancia, un'ulteriore riprova di come i concetti di artigianalità e territorialità siano importanti per questo prodotto che incarna lo Spirito Italiano.

Tra i botanical utilizzati per la preparazione di Galliano 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. Ciascun lotto di ingredienti utilizzato per produrre ogni singola bottiglia è scelto con impeccabile perizia, poiché lo spirit che ne deriverà deve e dovrà sempre essere all'altezza dell'artista che l'ha creato, così nasce e prende vita l'essenza del gusto e l'incomparabile aroma di Galliano.

## LE CINQUE DECLINAZIONI DEL BRAND GALLIANO

### GALLIANO L'AUTENTICO

L'anice e la menta piperita sono i sapori che emergono per primi, raggiunge poi il palato un'esplosione di erba fresca, cannella, zenzero, noce moscata e agrumi. Rimangono a lungo e persistono la vaniglia e i sentori rinfrescanti di menta e spezie. Con la creazione di Galliano l'Autentico, Arturo Vaccari è riuscito a catturare lo Spirito Italiano, utilizzando una miscela perfettamente bilanciata di erbe esotiche e piante mediterranee, tutte raccolte e lavorate nella loro forma naturale. Gli esperimenti di Vaccari,

fatti attraverso innumerevoli combinazioni di ingredienti vegetali, giunsero al risultato di una miscela di più di 30 erbe, piante, radici, fiori, cortecce e spezie. Tra questi: bacche di ginepro, chiodi di garofano, semi di cumino, cardamomo, legno di sandalo, anice stellato, cannella, salvia, timo, menta, lavanda e vaniglia del Madagascar. Galliano L'Autentico viene prodotto attraverso sette infusioni e sei distillazioni, una lavorazione che garantisce e preserva l'intensità degli ingredienti.

**GALLIANO L'APERITIVO**

E' il nuovo nato in casa Galliano, dal gusto fresco, con chiare note di agrumi mediterranei che si legano a sfumature delicatamente erbacee. Galliano L'Aperitivo ha un finale lungo, dolce, ma allo stesso tempo amarognolo. È un amaro unico la cui ricetta comprende estratti e infusi di agrumi mediterranei come arance, bergamotti, arance amare, chinotto, mandarini e pompelmi. Le sue note sono arricchite dal classico sapore di Galliano l'Autentico, che conferisce all'Aperitivo una grande ricchezza di sfumature e un sottile aroma erbaceo di fondo.

**GALLIANO VANILLA**

Toni marcati e rotondi di vaniglia con note floreali e freschi sentori di menta. In Galliano Vanilla è contenuto "il cuore" di Galliano L'Autentico, che si rivela attraverso i sentori di anice mediterraneo, cardamomo, lavanda, menta piperita e cannella. Ma al palato a prevalere sarà l'aroma inconfondibile e piacevole della vaniglia. Ha una grande versatilità nella mescita e ha una gradazione alcolica più contenuta (30% vol.) rispetto al Galliano l'Autentico (42% vol.).

**GALLIANO RISTRETTO**

L'intensità che si sprigiona al palato ricorda il sapore di un forte caffè corretto con cioccolato fondente ricoperto di caffè tostato. La finitura cremosa di caffè espresso ha una freschezza che la avvicina alla menta. Galliano Ristretto è composto da due varietà di chicchi di caffè, con diversi livelli di tostatura: 55% di qualità Arabica provenienti da Colombia e Brasile e 45% di qualità Robusta provenienti da India e Kenya. L'Arabica dona una nota iniziale di cioccolato, cremoso e delicato, mentre la Robusta contribuisce al corpo e alle sfumature amare. L'impiego elevato di Arabica - superiore a quanto solitamente utilizzato - regala forti sapori, tipici del tradizionale caffè espresso ristretto.

**GALLIANO AMARETTO**

Galliano Amaretto si presenta pieno e complesso. La sua morbidezza invade bocca e palato con intensi sapori di mandorla, marzapane e note di ciliegia, fave di cacao tostate e vaniglia bourbon. Galliano Amaretto è un liquore alla mandorla ricco e particolarmente equilibrato, un'elegante miscela di aromi che lo rendono unico nel suo genere.

**L’UNICITÀ DELLA BOTTIGLIA**

Vaccari si preoccupò di garantire che ogni dettaglio di Galliano fosse simbolo di grandezza e la bottiglia non fa eccezione. La forma alta e slanciata, con molti lati piatti conici è stata ispirata dalle colonne degli antichi templi romani e richiama la potenza e la gloria dell’impero. E non è certo una coincidenza che l’altezza della bottiglia di Galliano, da sola, assicuri che, una volta collocata su un ripiano, sovrasti tutto il resto.

www.galliano.com