I gusti della Regina sono gli stessi di Carlo? I gin e distillati della Casa Reale

scritto da Redazione Spirits Meridian | 2 Maggio 2023

In occasione delle grandi celebrazioni, sono resi noti i menu che accompagneranno i festeggiamenti: annunciata la "Coronation Quiche" una torta salata a base di cheddar e spinaci, insieme ad altri piatti amati dalla Casa di Windsor. È noto che la Regina Madre, scomparsa nel 2002 a 101 anni, prediligeva anche i cocktail (ne beveva quattro al giorno) come il Gin & Tonic o il Martini. Anche i Reali hanno dunque una "Beverage List" preferita in cui rientrano, naturalmente, **vini e distillati** di grande spessore che per questo sono annoverati come fornitori ufficiali.

Ecco quindi qui una selezione dei “**distillati del Re**”, i prediletti in assoluto dalla Royal Family.

Gin Buckingham Palace

Buckingham Palace Gin è stato lanciato per la **prima volta a luglio 2020.** Questo distillato ha un’**origine reale unica**, con **molte tra le sue componenti** botaniche agrumate ed erbacee **raccolte nei giardini dello stesso Buckingham Palace**, sotto la supervisione del giardiniere Mark Lane.

Sua Maestà la Regina Elisabetta d’Inghilterra ha svolto un ruolo attivo nella creazione di questo gin assaggiando i sample di volta in volta proposti.

Buckingham Palace è un London Dry gin, prodotto in small batch di circa mille bottiglie alla volta in pot still tradizionale. **Ha un volume alcolico di 42%.**

La verbena, il biancospino, l’alloro, il gelso sono alcune tra le **dodici componenti botaniche** selezionate nei giardini, mentre i **fiori di camomilla** sono utilizzati per una componente floreale.

Il ginepro, i semi di coriandolo e le altre componenti botaniche utilizzate in Buckingham Palace Gin sono invece raccolti nei migliori campi da tutto il mondo.

Insieme alle foglie d’alloro, le migliori arance dolci e amare spagnole rendono Buckingham Palace Gin unico.

Note degustazione:

Al naso risulta fresco con note agrumate che spiccano sulle altre botaniche, leggero è invece l’aroma di bacche di ginepro. Al palato si avvertono i sapori di verbena, biancospino, alloro, gelso e fiori di camomilla. Il mix risulta complesso e armonioso portatore di note dolci e floreali.

Porto Taylor’s

Taylor’s fin dal 1692 è sinonimo di Porto per eccellenza. Prodotto da un’azienda a conduzione familiare che possiede le

“Quintas” (tenute) più pregiate nella regione **dell’Alto Douro**, questo vino è ancora fatto con le migliori uve e con quella accuratezza e competenza che lo rendono veramente eccezionale e unico al mondo. Detiene il sigillo di Fornitore Ufficiale della Casa Reale d’Inghilterra. Apprezzato dai conoscitori di ogni Paese, il **Porto Taylor’s** ha ottenuto anche i maggiori riconoscimenti nelle competizioni internazionali e sulla stampa specializzata di tutto il mondo.

Il Vintage Classic Port di Porto Taylor’s è addirittura tra i migliori e i più rari tra tutti i vini Porto. Invecchia in legno per due anni, poi passa in bottiglia dove riposa per anni o decenni in cantina. Questo Porto forma un sedimento naturale ed è opportuno decantarlo. E’ un sontuoso prodotto da meditazione.

Cognac Hine

Fondata nel 1763 da **Thomas Hine** , la **Maison Hine** è una delle più antiche aziende produttrici di **Cognac**. Per i suoi distillati utilizza esclusivamente le **uve prodotte** nei due cru più prestigiosi della regione, la Grande e la Petite Champagne. Tutti i suoi Cognac sono invecchiati per un periodo molto superiore ai requisiti di legge. Nei suoi 250 anni di storia, la Maison Hine si è inoltre affermata in tutto il

mondo come grande specialista nella produzione dei millesimati, un’autentica rarità nel settore del Cognac. La superba reputazione internazionale di Hine è confermata dai 30 premi e riconoscimenti ottenuti negli ultimi cinque anni dalla Maison. **Hine è inoltre l’unica azienda di Cognac a detenere l’esclusivo Royal Warrant, vale a dire il sigillo di fornitore ufficiale della Casa Reale d’Inghilterra**. In anni particolari, quando il clima consente una vendemmia di qualità eccezionale, la Maison Hine conserva una piccola quantità di Cognac distillati esclusivamente dalle uve del cru più prestigioso, la Grande Champagne.

Sono i millesimati (vintages), di cui la Hine ha messo assieme nei secoli una collezione che non eguali nel settore. I millesimati vengono invecchiati e affinati nelle cantine Hine e Jarnac, in condizioni di temperatura e di umidità che garantiscono l’ottenimento di distillati eleganti, corposi e straordinariamente complessi. Alcuni millesimati Hine sono invece trasportati in fusti a Bristol, in Inghilterra, per invecchiare oltre Manica, secondo un’antica usanza dell’Ottocento: tali millesimati vengono detti Early Landed Cognac. Con temperature medie più basse e tassi d’umidità più alti rispetto a Jarnac, i millesimati invecchiati a Bristol acquistano e mantengono note più delicate, leggere e fruttate.