



**GAMBERO ROSSO®**

The logo for Gambero Rosso, featuring the brand name in a white, serif font on a red background. Below the text is a white silhouette of a shrimp.

**Buckingham Palace Gin: arriva anche in Italia in gin della Regina Elisabetta**

**5 Feb 2022, a cura di Federico Silvio Bellanca**



## BUCKINGHAM PALACE GIN: IL GIN PRODOTTO CON LE BOTANICHE DI BUCKINGHAM PALACE, E ASSAGGIATO DIRETTAMENTE DALLA REGINA EILSABETTA

Immaginate una ragazza di neanche ventisei anni ricevere sul proprio capo il peso di quello che fino ad allora era stato il più grande impero della storia umana, e che al contempo era appena uscito da una devastante guerra. Chissà quanti timori, quante paure, quante aspettative si sentì addosso la giovanissima **Elisabetta** in quel 6 febbraio 1952 quando la si trovò a ereditare dal padre Giorgio VI prematuramente scomparso il trono del Regno d'Inghilterra.

Prima di lei solo due donne si erano sedute sul trono di Albione, e per un caso della storia erano risultate nei secoli tra le figure più importanti della storia britannica. Eppure né Vittoria che ha battezzato un'era né Elisabetta che ha creato una cultura, sono riuscite ad avere il peso immenso che ha avuto l'attuale regnante, passata attraverso guerre, presidenti, scandali e pandemie sempre con solennità e autorevolezza, nell'amore incondizionato di un popolo e con il rispetto del mondo intero. Ma soprattutto nessun regnante è mai arrivato a festeggiare un Giubileo di Platino in Inghilterra, a compiere i 70 anni di regno.

Un festeggiamento a cui la sovrana non vuole in nessun modo rinunciare, e nonostante l'età di sua Maestà, classe 1926 (compirà 96 anni in aprile), che la costringerà in questo periodo ancora incerto per la salute a limitare le sue presenze pubbliche, Elisabetta ha già ribadito più volte la volontà di non mancare ai momenti clou del Giubileo.



## Il Giubileo gastronomico

In patria i festeggiamenti hanno preso anche toni culinari, in perfetto stile British: ad esempio tempo fa è partita la competizione per ideare uno speciale pudding da dedicare alla sovrana. Ma la data dell'incoronazione della Regina è stato scelto anche all'estero come momento catartico per esaltare i prodotti Made in UK. Qui da noi ad esempio Rinaldi 1957, storica azienda bolognese di importazione e distribuzione di spirits, ha scelto proprio il 6 febbraio come data per il lancio italiano per un prodotto che con la corte ha un legame diretto, ovvero il Buckingham Palace Gin, di cui vi avevamo parlato già qualche tempo fa.

Una corsa contro il tempo per presentare questa novità in concomitanza della data, il tutto ovviamente complicato da Brexit, ma alla fine la missione è riuscita, e come è arrivata la prima bottiglia nel nostro paese è stato deciso di farla assaggiare in anteprima a Gambero Rosso perché se ne potesse dare un giudizio.

## Buckingham Palace Gin. La storia

Quando nel luglio 2020 è stata annunciata la volontà della Royal Family di lanciare il proprio Gin, la notizia è stata ripresa da tutti i media del mondo. In effetti non c'è niente di più inglese di questo distillato, e la storia d'amore tra la famiglia Windsor e i cocktail che lo utilizzano è fatto ben noto.

ecita un adagio a palazzo che dice "Le donne della famiglia reale britannica sono longeve e forse il gin è il loro segreto", e in effetti la Regina Madre, scomparsa a 101 anni nel 2002, amava bere più di un drink al giorno (quattro per la precisione) con la preferenza del cocktail con Gin e Dubonnet. La stessa Regina ha smesso di bere quotidianamente solo l'anno scorso - su consiglio dei medic - ma è noto che non ha mai disdegnato l'eleganza del Martini Cocktail.

Ma nonostante il clamore mediatico, a oggi il Buckingham Palace Gin era disponibile solo nel Regno Unito, per cui, oltre alla storia si è potuto raccontare ben poco. Fino a oggi appunto.

## **Com'è composto il Buckingham Palace Gin?**

Com'è ormai ben noto a tutti, il gin si ottiene distillando in alcool botaniche, di cui la predominante e fondamentale deve essere la bacca di ginepro. Da qui nasce l'idea di creare un gin che utilizzi come mix di erbe e spezie i frutti e le piante colte nel giardino di Buckingham Palace, uno dei più importanti parchi privati del Regno, che ospita al suo interno oltre a 325 specie di piante (tra cui più di mille alberi che includono 98 platani e 85 tipi diversi di quercia) che qui convivono con 250 specie animali e oltre a trenta tipi di uccelli.

A coordinare il lavoro di raccolta e selezione delle stesse, è stato lo stesso giardiniere di corte: Mark Lane, mentre per dirigere i distillatori è stato scelto Robert Large, Guardia Reale dei Royal Cellars per più di vent'anni. Sua Maestà la Regina d'Inghilterra ha svolto un ruolo attivo nella creazione di questo gin assaggiando i sample di volta in volta, fino a trovare il giusto equilibrio tra gli ingredienti. Sappiamo inoltre che questo gin viene prodotto in small batch di circa 1.000 bottiglie alla volta, in pot still tradizionale.

## **Buckingham Palace Gin. La nostra prova d'assaggio**

Partiamo dal naso: nonostante sia un gin a 42 gradi con un vasto assortimento di botaniche, al primo approccio olfattivo risulta fresco, con spiccate note aggrumate che prevalgono sulle altre botaniche. Questo primo approccio già sorprende, perché trattandosi di un London Dry avremmo potuto aspettarci, come nota di testa, il Ginepro. Qui invece la celebre bacca se la gioca più come nota di cuore, emergendo successivamente, discreta e costante rispetto agli agrumi.

Passiamo all'assaggio: tra le botaniche che sappiamo essere contenute in questo distillato e provenienti dal celebre parco, ci sono verbena, biancospino, alloro, gelso e (notizia espressa con grande vanto vista la difficoltà per conservare, mantenere e coltivare la pianta in quei loghi) fiori di camomilla. Il mix risulta nell'insieme complesso e armonioso, portatore di una nota dolce e floreale che potremmo non attenderci in un Gin secco come il London Dry.

Nell'insieme il gin risulta gradevole, quasi estivo, lontano dalla pesantezza che siamo abituati (forse sbagliando) ad attribuire agli inglesi. Visto i contesti in cui deve essere servito (ad esempio i ricevimenti ufficiali) è facile intuire perché si sia voluto creare un prodotto così: risulta estremamente adatto per long drink e classici della miscelazione, ovvero tutto ciò che si può e si deve bere in un'occasione pubblica in cui non si deve esagerare e al contempo si vuole gustare qualcosa di particolare.

Si ha come l'impressione che nonostante l'enorme clamore dietro a questo progetto, e la sua immediata commercializzazione, non si sia voluto fare quello che tutti ci si aspettavano, ovvero un gin all'inglese, ma un gin che piacesse a chi lo ha creato, senza timore di strizzare l'occhio alle note più fresche provenienti dalla nuova scuola mediterranea.

In conclusione, non è un gin autoreferenziale, ma un gin creato con un pizzico di edonismo, con lo scopo ultimo di piacere e di divertire chi lo beve, quasi fosse un "messaggio in bottiglia": anche ai reali piace stare bene.

### **I prodotti della corte**

Esisteva un tempo la "Royal Warrant" ovvero il timbro di fornitore ufficiale della corte di cui i fornitori di palazzo potevano fregiarsi sui propri prodotti. Nel XXI secolo, invece, la filiera pare essersi ancora accorciata, con sempre più prodotti firmati direttamente o indirettamente dalla Corona anche allo scopo di generare guadagni. Ma rispetto al Ketchup della regina (ebbene sì, è stato appena lanciato anche questo) qui abbiamo una differenza sostanziale: sappiamo perfettamente della passione della regina per il distillato nazionale (mentre non credo esistano molte testimonianze di lei intenta a mangiare patatine fritte) e della reale rilevanza delle botaniche in questo spirito, per cui "l'impronta" del giardino reale non è puramente simbolica. Il giubileo è appena iniziato, la scusa per brindare c'è, quindi perché non approfittarne per provare questo "nobile" distillato?