Re Carlo III: tutti i cocktail dell'incoronazione

20230508213256shutterstock-2266871857-1a71b227

Lanciato già da mesi, ma di grande attualità in questi giorni, è il **gin scelto per celebrare la recente incoronazione** di Re Carlo III. Si tratta di una bevanda che cavalca l'onda delle principali preferenze del 2023 in materia di **spirits**: a dimostrare che Buckingham Palace è trendsetter affidabile, che non solo direziona, ma anche segue le mode. Ciò che è sicuro è che questa novità saprà scatenare l'interesse degli innumerevoli fan della famiglia reale, in un momento in cui la loro attenzione è più viva che mai. Ma vediamo di che si tratta.

Royal Windsor Pink Gin

Per celebrare lo speciale festeggiamento, i reali propongono una bevanda a base di gin: si tratta del **Royal Windsor Pink Gin**, venduto a 38 £ e commercializzato in Germania, Regno Unito, Australia e Nuova Zelanda. Il lancio, avvenuto tramite Royal Collection Trust, dimostra l'ennesima incursione dei reali nel mercato del beverage alcolico, dopo alcuni precedenti autorevoli quali il **London Dry Gin** prodotto con le botaniche della tenuta di Windsor.

Cosa che non manca nemmeno nel nuovo gin reale, tinto di un caratteristico color rosa per la presenza dei **lamponi di Windsor** raccolti a mano. Il distillato mischia l'originario elemento fruttato con sentori di spezie come pepe (rosa) e cassia, con l'aggiunta di arancia e petali (di rosa). Completa il tutto l'elegante bottiglia da 70 cl.

Con la vendita, la casa reale si propone di sponsorizzare l'azione dell'organizzazione che si occupa della gestione della collezione d'arte della Casa Reale.

Il Martini del re

Ma il cocktail dell'incoronazione qual è? Non si allontana molto dal drink tradizionalmente preferito da re Carlo. Ma, rispetto a questo, prevede un apporto di freschezza che lo rende perfetto per l'estate (e per il gin scelto): la ricetta si compone infatti per **un 50% di gin e per un 50% di vermut torinese**, ed

è servita in un bicchiere da Martini con l’aggiunta di lamponi freschi. Per una variante più leggera, adatta alla freschezza del prodotto, si possono schiacciare dei lamponi nel bicchiere da martini e aggiungervi, oltre al gin, del succo d’ananas, come indica Royal Trust Shop.

Così i reali, con questi due cocktail, aggiungono elementi alla serie di iniziative che hanno accompagnato l’incoronazione. E si confermano abilissimi a conservare (con un **classico Martini**) o a innovare (con un cocktail low alcol) sia negli ambiti più seri sia in quelli più frivoli.