08 de mayo de 2019 / Comunicado de prensa

La campeona mundial de las ginebras viene de la Selva Negra: BOAR Gin es la ginebra más premiada del mundo

La historia de una pequeña destilería familiar en la Selva Negra suena casi a cuento de hadas: Desde 1844, aquí, en un pequeño valle, se elaboran en un proceso manual los más refinados licores. Ahora, es su ginebra la que despierta atención a nivel mundial.

La BOAR Gin de la Selva Negra ha recibido medallas de oro en concursos de renombre de todo el mundo. La Sociedad Alemana de Agricultura (DLG, por sus siglas en alemán) le ha concedido el oro y la ha nombrado la mejor ginebra de Alemania. En los Global Spirit Awards de Las Vegas, la BOAR Gin fue coronada como la mejor ginebra y la mejor bebida espirituosa clara del mundo. En Nueva York, la destilería BOAR fue elegida hace poco «Destilería del año».

La destilería tradicional está abriéndose nuevos caminos en la elaboración de destilados refinados en relación con el sabor y la calidad. Refina y armoniza su BOAR Gin con el agua de manantial de las montañas, rica en minerales, y la rara trufa de la Selva Negra. Este proceso de elaboración único en el mundo proporciona a esta London Dry Gin un perfil aromático suave-complejo y una identidad especial.

Ya en 2011, un pequeño mono dio fama en todo el mundo a la Selva Negra como región gastronómica. Ahora, una de las mejores ginebras del mundo vuelve a proceder de la Selva Negra, habiendo conquistado hasta la fecha a los jurados de 34 competiciones internacionales en muchos continentes.

«En nuestra destilería de la Selva Negra, seguimos trabajando con corazón, con las manos y la madera de nuestro propio bosque», relata Markus Kessler, el tataranieto de Andreas Kessler, que fundó su destilería hace 175 años.

El icono que presta su nombre a la BOAR Gin es una verdadera especie autóctona de los bosques vírgenes de la Selva Negra: el jabalí salvaje (jabalí macho; en inglés, «BOAR»).

Encontrará más información sobre la BOAR Gin en www.press.boargin.de

Contacto para la prensa

Destilería BOAR de la Selva Negra
Hannes Schmidt, Torsten Boschert, Markus Kessler
Breitsodstraße 4
77740 Bad Peterstal

Teléfono +49 (0) 7806 992 94 66
Fax +49 (0) 7806 910099

Correo electrónico info@boargin.de

www.presse.boargin.de
www.facebook.com/boargin
www.instagram.com/boargin

info@boargin.de

Anexos

Extracto de los premios
Historia de la trufa alemana
Imágenes

Extracto de los premios de oro y platino

Frankfurt International Trophy 2019 – ***Gran oro – Mejor London Dry Gin***

World Spirits Competition San Francisco 2017 – ***Oro***

New York Spirits Competition 2018 - ***Destilería del año***

DLG – ***Oro 2018***

DLG - ***Mejor ginebra de 2018***

Meininger International Spirit Award 2018 - ***Oro***

Global Spirits Awards Las Vegas 2017 - ***Doble oro***

Global Spirits Awards Las Vegas 2017 - ***Mejor ginebra***

Global Spirits Awards Las Vegas 2017 - ***Mejor bebida espirituosa clara***

SIP Awards USA 2018 - ***Platino***

Concours de Lyon 2018 - ***Oro***

Frankfurt International Trophy 2018 - ***Oro***

CWSA Hong Kong 2018 - ***Doble oro***

Los Angeles Spirits Competition 2017 - ***Oro***

New York Spirits Competition 2018 - ***Oro***

World Spirit Awards Viena 2017 – ***Oro***

Historia

La trufa: El ingrediente más valioso de la Selva Negra

La trufa de Borgoña de la Selva Negra es uno de los más preciados tesoros del suelo, no solo en la actualidad. Ya en los siglos XIX y XX, el comercio de setas de la Selva Negra dentro de Europa era floreciente, similar al de las variedades del Périgord y Alba del sur del continente, que son más conocidas en la actualidad. Eran sobre todo comerciantes judíos los que en aquella época se ganaban la vida con la valiosa trufa. Su presencia era inmensa, y las condiciones en la Selva Negra, ideales.

Sin embargo, con la Ley de protección de la naturaleza de 1935 del Tercer Reich, se prohibió la búsqueda y el comercio de la trufa salvaje, lo que privó a muchos judíos de la base de sus ganancias por aquel entonces. Esto hizo que la trufa cayera en el olvido por estas tierras.

Las leyes de la época nazi se mantienen hasta hoy en las leyes de protección de la naturaleza del Estado de Baden-Wurtemberg, una reminiscencia histórica que sigue teniendo vigor, pues la búsqueda de trufas sigue estando prohibida. Actualmente, tan solo es legal la cosecha de cultivos de plantaciones de trufas.

Find all pictures in high resolution at www.press.boargin.de

Copyright BOAR Distillery im Schwarzwald

Copyright BOAR Distillery im Schwarzwald
(left first) Torsten Boschert, Markus Kessler, Hannes Schmidt

Copyright BOAR Distillery im Schwarzwald
(left first) Hannes Schmidt, Torsten Boschert, Markus Kessler, Wildboar Archibald „the Brave"

Copyright BOAR Distillery im Schwarzwald
(left first) Markus Kessler, Torsten Boschert, Hannes Schmidt, Wildboar Archibald „the Brave"

Copyright BOAR Distillery im Schwarzwald