08. Mai 2019 / communiqué de presse

Le champion du monde du gin vient de la Forêt-Noire: le Gin BOAR est le gin le plus primé au monde

L'histoire d'une petite distillerie familiale en Forêt-Noire sonne presque comme un conte de fées : depuis 1844, les cuvées les plus nobles y sont élaborées à la main dans une petite vallée. Aujourd'hui, leur gin attire l'attention dans le monde entier.

Le Gin BOAR de la Forêt Noire remporte les médailles d'or de compétitions renommées dans le monde entier. La Société Allemande d'Agriculture (« *Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft* ») lui décerne l'or et certifie qu'il est le meilleur gin d'Allemagne. Aux Global Spirit Awards de Las Vegas, BOAR Gin est élu meilleur gin et meilleur spiritueux clair du monde. À New York, la distillerie BOAR a récemment é té élue " Distillery of the Year ".

Cette distillerie traditionnelle innove dans la production de fins distillats en termes de goût et de qualité. Elle affine et harmonise son BOAR Gin avec l'eau de source de montagne riche en minéraux et avec la fameuse truffe de la Forêt Noire. Ce procédé de fabrication unique au monde confère à ce London Dry Gin un profil aromatique souple et complexe, une identité particulière.

Dès 2011, un petit singe a fait connaître la Forêt-Noire dans le monde entier comme une région de délice. Aujourd'hui, l'un des meilleurs Gin au monde vient de la Forêt-Noire et a convaincu les jurés dans 34 concours internationaux sur plusieurs continents.

"Dans notre atelier en Forêt-Noire, nous distillons encore avec le cœur, la main et le bois de notre propre forêt", explique Markus Kessler, l'arrière-arrière-arrière petit-fils d'Andreas Kessler, qui a fondé sa distillerie il y a 175 ans.

L'éponyme et l'icône du Gin BOAR est un véritable natif des forêts vierges de la Forêt Noire : le sanglier (angl. BOAR).

Plus d'informations sur le Gin BOAR peuvent être trouvées sur www.presse.boargin.de

Contact Presse

BOAR Destille im Schwarzwald
Hannes Schmidt, Torsten Boschert, Markus Kessler
Breitsodstraße 4
77740 Bad Peterstal

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

E-Mail info@boargin.de

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

info@boargin.de

Documents

Distinctions et médailles
Histoire de la truffe allemande
Images

Extrait des médailles

Frankfurt International Trophy 2019 ***– Grand médailles d'or – Meilleur London Dry Gin***
World Spirits Competition San Francisco 2017 ***– médailles d'or***
New York Spirits Competition 2018 ***- Distillerie de l'année***
DLG - ***médailles d'or 2018 + 2019 (Black Edition)***
DLG - ***Meilleur Esprit Catégorie Gin2018 + 2019 (Black Edition)***
Meininger International Spirit Award ***2018 - médailles d'or***
Global Spirits Awards Las Vegas 2017 ***- deux médailles d'or***
Global Spirits Awards Las Vegas 2017 ***- Meilleur Gin***
Global Spirits Awards Las Vegas 2017 ***- Meilleur esprit clair***
SIP Awards USA 2018 ***- Platin***
Concours de Lyon 2018 ***– médailles d'or***
Frankfurt International Trophy 2018 ***- médailles d'or***
CWSA Hong Kong2018 ***- deux médailles d'or***
Los Angeles Spirits Competition 2017 ***- médailles d'or***
New York Spirits Competition 2018 ***- médailles d'or***
World Spirit Awards Wien 2017 ***– médailles d'or***

Histoire

La truffe : l'ingrédient le plus précieux de la Forêt Noire

La truffe Burgunder de la Forêt Noire est l'une des richesses du sol la plus précieuse, et ce depuis longtemps déjà. Dès les XIXe et XXe siècles, le commerce européen des champignons de la Forêt-Noire se développe, au même rythme que celui des variétés du sud de l'Europe, plus connues de nos jours comme le Périgord ou l'Alba. En particulier les marchands juifs gagnaient leur vie avec la truffe. Les gisements étaient immenses, les conditions idéales dans la Forêt-Noire.

Cependant, le régime nazi inscrit en 1935 dans la loi de protection de la nature du Reich l'interdiction de la recherche et du commerce des truffes sauvages, privant ainsi de nombreux Juifs de leur revenu. La truffe a donc été oubliée dans nos régions.

Les lois de l'époque nazie se trouvent encore aujourd'hui dans les lois de protection de la nature du Bade-Wurtemberg : un vestige historique s'applique encore. En effet, la cueillette sauvage de la truffe est toujours interdite. Seule la récolte issue des cultures est désormais légalement possible.
Find all pictures in high resolution on www.press.boargin.de

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