



Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen von Borco und Jonathan Driver mit „The Quintessence“



Sterne-Koch Paco Perez rundete das Mindful Tasting mit seinen Kreationen ab.



Seit November gibt es „The Quintessence“ bei ausgesuchten Whisky-Fachhändlern – für ca. 1.395 Euro.

Es geht um Achtsamkeit für das, was wir zu uns nehmen. Um Würdigung der Zeit, die es brauchte, um das zu werden, was es ist. Also die optimale Vorbereitung auf das Produkt Whisky generell und The Quintessence im Besonderen. Jonathan Driver, Rare Whisky Director beim Markeneigner Whyte & Mackay, bringt es auf den Punkt: „Warum ist Whisky so beliebt? Wegen des zeitlichen Aspekts. Der größte Luxus, den wir haben, ist Zeit“. Und dieser Faktor spielt bei der Herstellung von Whisky eine wesentliche Rolle. „Was wir hier verkosten, hatte seinen Ursprung vor 7,8 Jahren“, erklärt Driver. Damals hatte „The Nose“ Richard Paterson die Vision, seine beiden Leidenschaften – Whisky und Rotwein – miteinander zu verbinden. Nicht zuletzt wegen solcher Ideen gilt Paterson als kreativster Whisky-Macher seiner Generation. Bereits seit fast 50 Jahren steht er für die Qualität von The Dalmore. Und so verpasste er dem Whisky für die Schöpfung seines neusten Meisterwerks nach der Reifung in Bourbonfässern ein weiteres fünfjähriges Finish in Rotweinfässern. Um genau zu sein: In fünf verschiedenen Fässern – darin lagerten zuvor kalifornische Rotweine der Trauben Merlot, Zinfandel, Syrah, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Dieses Multifass-Finish fand in „The Quintessence“ seine Vermählung.

Wir verkosten die neue Genialität aus dem Hause Dalmore mit Bedacht – so wie eben gerade gelernt. Erst mal nur einatmen, riechen. Einmal, zweimal. Dann die Flüssigkeit langsam in die Mundhöhle fließen lassen. Beim zweiten Schluck machen sich Aromen von Waldhonig, Karamell und dunklen Früchten auf den Weg. Unheimlich sanft, weich und intensiv entfaltet sich die Kraft dieses Whiskys. Auch die zuvor eingehend erforschte Rosine bricht sich Bahn – man meint, die Sonne Kaliforniens zu schmecken. So schwelgen wir dahin. Begleitet wird diese Genussstunde von kleinen Köstlichkeiten des Zwei-Sterne-Kochs Paco Perez, der mit seinem Restaurant Cinco im Hotel „Das Stue“ sitzt. Es werden Flying Tapas wie Austern mit Ponzosauce, Passionsfrucht Ceviche, frisch abgesäbelter Iberico Schinken und gebackene Kabeljau-Chips aufgeföhren, zum Abschluss gibt es eine Whisky-Tarte. So verbringt man gern seine Mittagspause.

Insgesamt wurden 3.000 Flaschen von „The Quintessence“ abgefüllt, 25 für den deutschen Markt.

Telse Prah



www.thedalmore.com
www.borco.com

Mindful Tasting mit The Dalmore

Zum Mittag nach Berlin

Am 20. Oktober hatte Borco zum Lunch nach Berlin eingeladen, um die neue, limitierte Qualität „The Dalmore Quintessence“ vorzustellen – eine Whisky-Rarität, die es zunächst nur im Berliner Luxuskaufhaus KaDeWe geben sollte. Um die Besonderheit des Single Malts zu unterstreichen, gestaltete Borco die Verkostung etwas anders: als Mindful Tasting.

Manchmal fügen sich die Dinge auf schönste Weise. So neulich in Berlin: Wie immer war es etwas kälter als erwartet in der Hauptstadt und der Bus wollte nicht kommen. Die Woche war vollgepackt mit Terminen, die Grundstimmung etwas gehetzt. Ein Blick auf die Uhr: Könnte knapp werden. Bei der Ankunft am Hotel „Das Stue“ bin ich die Letzte. Und dann geschieht etwas Unerwartetes: Ich gerate in ein Mini-Achtsamkeitsseminar. Wir widmen uns mit geschlossenen Augen einer Rosine. Wir atmen. Wir werden ruhig. Wir denken nicht an morgen, nicht an gestern. Ankommen, runterkommen, anwesend sein ist die Devise. „**Wer ist hier, wenn Sie in Gedanken ganz woanders sind?**“ lautet die kluge Frage von Achtsamkeitstrainerin Stefanie Breme. Wir fühlen die Rosine in der Hand, riechen an ihr, horchen an ihr, probieren sie. Wo kommt diese getrocknete Frucht her, wer hat sie gepflückt, wie war ihr Weg, bis sie zu mir in den Mund fand?