**The Dalmore Whisky Rarität L’Anima 49 Years Old erzielt £108.900 bei Sotheby’s Auktion**

**Hamburg/London, Mai 2019**. The Dalmore Whisky, einer der weltweit begehrtesten Single Malt Scotch Whiskys, und der italienische Michelin-Sternekoch Massimo Bottura haben mit der The Dalmore L’Anima Abfüllung einen herausragenden Whisky geschaffen, der sich als Hommage an die Tradition und Innovation präsentiert, die beide Männer in ihr Handwerk einfließen lassen. Diese Rarität, die in Kooperation mit The Dalmore Master-Blender Richard Paterson entstanden ist, bildet die erste Zusammenarbeit dieser Art für Massimo Bottura und ist weltweit einmalig. Die exklusive Abfüllung konnte vom 25. April bis 09. Mai 2019 exklusiv online beim traditionsreichen Auktionshaus Sotheby’s ersteigert werden und wurde nun für beachtliche £108.900 (ca.126.000€) verkauft. Der gesamte Erlös geht an die von Bottura gegründete Non-Profit-Organisation *Food for Soul,* die sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln einsetzt.

*„Die Abfüllung ist ein einzigartiger The Dalmore Whisky. Sie ist das Ergebnis einer fantastischen Zusammenarbeit zwischen Massimo und mir. Als Massimo und ich anfingen die Kooperation zu besprechen, war es ganz klar, dass wir die Leidenschaft dafür teilen, das Leben mit exzellentem Essen und Trinken zu feiern. Diese Leidenschaft wird in dieser behutsam komponierten Abfüllung eingefangen. Es ist wichtig, dass Food for Soul von der Auktion profitiert, damit mehr Menschen die Möglichkeit haben, den einfachen und doch wundervollen Moment des gemeinsamen Essens mit Menschen, die einem wichtig sind, zu genießen. Es ist ein Privileg, die Vision von Massimo zu unterstützen“,* schwärmt Richard Paterson von der gemeinsamen Arbeit.

*„Wir fühlen uns geehrt, ein Teil dieser großartigen Kooperation mit The Dalmore zu sein, die die Facetten dieses weltweit angesehenen Whiskys hervorhebt und ihnen eine italienische Note verleiht. Ich bin begeistert, dass dieses außergewöhnliche Projekt, mit der Unterstützung von Sotheby’s, Food for Soul darin unterstützt, Projekte ins Lebens zu rufen, die die Kultur und das gemeinschaftliche Zusammensein auf der ganzen Welt zelebrieren“,* ergänzt Massimo Bottura.

The Dalmore L’Anima (italienisch für „Seele“) ist von den persönlichen Gesprächen zwischen Bottura und Paterson und ihrer gemeinsamen Kreativität inspiriert. Hierfür wählte Paterson erstklassige Whiskys aus, die durch ihre Schokoladen- und Orangennoten bestechen, für die The Dalmore weltweit berühmt ist. Diese typische Charakteristik des Hauses wurde durch Paterson mit Präzision in Einklang mit Geschmacksnoten gebracht, die an das Schaffen von Botturas Kochkunst und seiner italienischen Küche erinnern.

The Dalmore L’Anima ist das Ergebnis dreier Assemblagen, die von Richard Paterson mit außerordentlicher Finesse in den exquisitesten Fässern der Destillerie zusammengeführt worden sind. The Dalmore L’Anima ist eine Vermählung von seltenen Dalmore Abfüllungen, die in frisch geleerten Small-Batch-Bourbon-Fässern, Gonzalez Byass Fässern, in denen zuvor 40 Jahre alter „Pedro Ximénez“ Sherry reifte, und Graham’s Vintage Port Pipes lagerten. In der Nase versprüht The Dalmore L’Anima exotische Aromen sonnengeküsster Rosinen, Bitterschokolade und englischer Marmelade. Am Gaumen entfalten sich ein Hauch von frisch gebrühtem Java-Kaffee, Demerara-Zucker, Pekannuss-Pie und Crème Brûlée, abgerundet vom Geschmack von Sanguinello Blutorgangen, Melasse und saftiger Feigen. Der Whisky hat einen Alkoholgehalt von 41,5% Vol. und schimmert in einem eleganten Dekanter aus Kristallglas, verziert durch edle Elemente aus Sterling-Silber. So unterstreicht der hochwertige Flaschenhals, Korken, ikonische Zwölfender und die hochwertige Gravur die Exklusivität dieser Abfüllung. Eingebettet ist The Dalmore L’Anima in einer maßgeschneiderten, luxuriösen Holzbox aus italienischem Olivenholz, Schwarznussbaum und Ebenholz, handgefertigt vom schottischen Kunsthandwerker John Galvin.

**Verkostungsnotiz:**

**Aroma:**     sonnengereifte Rosinen, Bitterschokolade und englische Marmelade

**Gaumen:**   Crème Brulée, Pekannuss-Kuchen und Java-Kaffee

**Finish:**       Sanguinello Blutorange, Melasse, saftige Feigen

**The Dalmore: Schottlands ältester Whisky aus den Highlands**

The Dalmore (übersetzt “grüne, saftige Wiese”) stammt aus einer Brennerei in den Northern Highlands Schottlands bei dem kleinen Ort Alness. Die atemberaubende Landschaft der Region bietet seit Jahrhunderten nahezu unerschöpfliche Ressourcen für die Whisky-Produktion. Das klare, reine Wasser, das bei The Dalmore für die Whisky Herstellung verwendet wird, stammt aus den Tiefen des oberhalb der Destillerie gelegenen Loch Morie. Die „ungetorfte“ Gerste wächst auf den fruchtbaren Böden der nahegelegenen Halbinsel Black Isle und gilt als „beste erste“ Schottlands. Gerste, Wasser und Hefe sind die einzigen drei Zutaten für den erstklassigen Whisky, der seinesgleichen sucht. Über nahezu ein Jahrhundert wurden die Geschicke der The Dalmore Distillery von den Mitgliedern des Mackenzie Clan bestimmt. Die Geschichte dieses Clans ist eng mit der des schottischen Königshauses verbunden. Denn schon im Jahre 1263 bewahrte ein Urahn des Mackenzie Clans den König Alexander III. davor, auf der Jagd von einem Hirsch getötet zu werden. Der dankbare König verlieh ihm daraufhin das Recht, einen „Zwölfender“, das exklusive Symbol des Königshauses, in seinem Wappen zu führen. 1976 erwarben die Mckenzies die The Dalmore Distillery und brachten so den Zwölfender auf jede Flasche Dalmore Whisky. [www.thedalmore.com](http://www.thedalmore.com/).

**Über Massimo Bottura**

Seit über 20 Jahren Wegbereiter und Gastronom, hat sich Massimo Bottura einen bemerkenswerten Ruf als einer der weltweit kreativsten Köche erarbeitet. Sein international gelobtes drei Sterne Michelin Restaurant Osteria Francescana im italienischen Modena führte im Jahr 2016 und 2018 die Liste der „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste an. Botturas Kochkunst steht für einen schmalen Grad zwischen Tradition und Innovation. Seine Gerichte erkunden die tiefliegenden Wurzeln der italienischen Küche und nehmen Bezug auf die Geschichte, Kunst und Philosophie des Landes. Heute trägt die Osteria Francescana dazu bei, Italiens reiches Gastronomie-Erbe und kulinarische Traditionen mit einer kritischen Distanz sowie zeitgemäßen Kochtechniken weiterzuentwickeln und die italienische Küche neu zu interpretieren. In diesem Jahr wurde das Restaurant in die „Best of the Best“-Liste der “The World’s 50 Best Restaurants” aufgenommen.

**Über Food for Soul**

Food for Soul ist eine Non-Profit-Organisation, gegründet von Massimo Bottorua, um regionale Gemeinschaftsküchen durch soziale Inklusion in ihrem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu stärken. Die Organisation begann ihren Dienst mit Refettorio Ambrosiano in Mailand während der Expo2015, mit anschließenden Projekten in Rio de Janeiro, London, Paris, Modena, Bologna und Neapel. Jedes Projekt ist dabei einzigartig, da es auf die jeweiligen Bedürfnisse der Gemeinschaft zugeschnitten ist. Alle Projekte beschäftigen sich mit Themen rund um die Verwendung von überschüssigen Lebensmitteln unter Einbeziehung von Künstlern, die besonderen Essensbereiche kreieren und in den Gemeinschaftsküchen bei der Essensausgabe helfen.

**Über Sotheby‘s**

Seit 1744 bringt Sotheby’s Sammler mit Kunst von Weltrang zusammen. Sotheby’s wurde das erste internationale Auktionshaus mit der Expansion von London nach New York (1955) und das erste Auktionshaus, das Verkäufe in Hong Kong (1973), Indien (1992) und Frankreich (2001) durchführte. Zusätzlich ist Sotheby’s das erste internationale Auktionshaus für bildende Kunst in China (2012). Heute betreibt Sotheby‘s 10 verschiedene Verkaufsstätten, darunter in New York, London, Hong Kong und Paris. Mit dem BidNow-Programm haben Besucher die Möglichkeit, alle Auktionen live online zu verfolgen und von überall auf der Welt mitzubieten. Sotheby’s bietet Sammlern die *Sotheby’s Financial Services* an ─ das weltweit einzige Unternehmen mit einem Full-Service für die Finanzierung von Kunst. Daneben unterhält Sotheby’s mit *Art Agency Partner* eine Tochterfirma für Beratungen zu Sammlungen. Sotheby’s bietet private Käufe in mehr als 70 Kategorien an, darunter S|2, der Galeriebereich des *Sotheby’s Global Fine Art Departments* und die zwei Handelsgeschäfte *Sotheby’s Diamonds* und *Sotheby’s Wine*. Sotheby’s unterhält 80 Büros in 40 Ländern und ist das älteste Unternehmen, das an der New York Stock Exchange (BID) gelistet ist.

**BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg**

The Dalmore aus dem Hause Whyte & Mackay wird in Deutschland und Österreich exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen, österreichischen sowie europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter unter anderem auch SIERRA Tequila, YENI Raki, RUSSIAN STANDARD Vodka, DISARONNO, Champagne LANSON und die Whiskys aus dem Hause WHYTE & MACKAY deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:**

BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co.KG
Winsbergring 12 – 22, 22525 Hamburg
Telefon: (040) 85 31 6-0
Telefax: (040) 85 85 00
E-Mail: [infoline(at)borco.com](https://www.borco.com/presse/detail/)
[www.borco.com](http://www.borco.com/)