



“Honey spirit gives you a light, delicate mouthfeel. It’s easy drinking, floral, fruity and it doesn’t have that big, oily mouthfeel you get from some cereal grains.”

– Jordan Ramey, Burwood Distillery

«Le spiritueux au miel vous procure une sensation en bouche légère et délicate. C’est facile à boire, floral, fruité et cela n’a pas cette grande sensation huileuse que l’on obtient avec certains grains céréaliers.»

– Jordan Ramey, Burwood Distillery



Get BUZZED

UNE ALCHIMIE UNIQUE

STICKY, TRICKY AND SPECTACULAR:

How these Canadian distillers are transforming honey into spirits

Collant, délicat et spectaculaire : comment ces distillateurs canadiens transforment le miel en spiritueux

By Chelsea Clarke | Traduit par Audrey Lemire

Inside a converted walk-in cooler on Vancouver Island, Dave Brimacombe, founder of Wayward Distillery, spent his early distilling days doing something few would associate with spirit production: warming 640-pound drums of crystallized honey. Wayward Distillery is a honey-based operation that specializes in crafting premium spirits made entirely from fermented B.C. honey.

“We converted a walk-in fridge into a walk-in heater,” said Brimacombe. “We kept barrels of honey there for two weeks so that the heat would get into them slowly. If you cook a barrel of honey, you destroy a lot of its protein.”

The goal was to preserve the integrity of the material because honey, as it turns out, is a deeply challenging and incredibly rewarding ingredient in craft distilling.

While grains, molasses and fruit have long been the standard for fermentation, some Canadian distillers are turning to honey for its natural complexity, regional character and consumer appeal.

Working with honey isn't easy. It's expensive, temperamental and doesn't always fit into existing spirit categories or regulatory frameworks.

For the producers who are wildly passionate about this liquid gold, however, that's exactly what makes it worth the effort.

A buzzworthy ingredient

With increasing consumer demand for sustainable, local products, honey spirits sweeten the deal.

Honey is a naturally renewable resource and, when produced responsibly, the harvest supports healthy bee populations, which are critical pollinators for a wide variety of flowering crops and vegetables.

Unlike traditional agricultural crops, honey doesn't require planting, irrigation or soil disturbance, making its environmental footprint remarkably low. This means that honey-based spirits not only deliver flavour but also align with values of ecological stewardship and biodiversity.

Dans un réfrigérateur transformé sur l'île de Vancouver, Dave Brimacombe, fondateur de Wayward Distillery, a consacré ses débuts en distillation à une activité peu conventionnelle dans le domaine des spiritueux : le réchauffement de fûts de miel cristallisé pesant 640 livres. Wayward Distillery se spécialise dans la création de spiritueux haut de gamme élaborés exclusivement à partir de miel fermenté provenant de la Colombie-Britannique.

« Nous avons métamorphosé un réfrigérateur en réchauffeur, explique Brimacombe. Nous conservons les fûts de miel pendant deux semaines pour permettre à la chaleur de les pénétrer lentement. Une cuisson excessive du miel entraîne la destruction d'une grande partie de ses protéines. »

L'objectif est de préserver l'intégrité de ce matériau, car le miel s'avère être un ingrédient à la fois complexe et exceptionnellement gratifiant dans le cadre de la distillation artisanale.

Alors que les grains, la mélasse et les fruits ont longtemps constitué les ingrédients standards pour la fermentation, certains distillateurs canadiens se tournent vers le miel en raison de sa complexité intrinsèque, de son caractère régional et de son attrait croissant auprès des consommateurs.

Un ingrédient digne d'intérêt

Face à une demande croissante pour des produits durables et locaux, les spiritueux à base de miel apportent une valeur ajoutée significative. Le miel est une ressource naturellement renouvelable et, lorsqu'il est produit de manière responsable, sa récolte soutient des populations d'abeilles saines, essentielles à la pollinisation d'une vaste gamme de cultures.

Contrairement aux cultures agricoles traditionnelles, le miel ne nécessite ni plantation, ni irrigation, ni perturbation du sol, ce qui réduit considérablement son empreinte environnementale. Ainsi, les spiritueux à base de miel offrent non seulement une palette de saveurs, mais s'inscrivent également dans des valeurs de gestion écologique et de biodiversité.

In B.C., where distillers must use 100 per cent local agricultural inputs, honey provides both a practical and ethical advantage for producers.

“We work with honey because it’s a sustainable food source,” said Brimacombe. “Using all B.C. wheat, corn or fruit takes a lot of food out of our food web. Honey is a byproduct of food production.”

The alignment with sustainability and provincial pride is echoed across the country.

At Alberta’s Burwood Distillery, honey became a core ingredient thanks to a founding partnership between Ivan Cilic, Jordan Ramey and Marko Cilic, a local beekeeper. What began as a practical decision – using excess honey to create spirits – grew into a commitment to celebrate Alberta’s agricultural heritage.

“... we wanted to see what we could make with it,” said co-founder Ramey. “Other producers make mead, so why can’t [we], as a distillery, make a novel product featuring our local apiaries and craft something that’s unique in this part of the world?”

Chemically, honey is unlike other fermentable ingredients. Honey contains a mix of simple and complex sugars, acids, enzymes and trace phenolics, some of which break down during fermentation to create alcohol and aroma compounds, while others survive even the high



En Colombie-Britannique, où les distillateurs doivent utiliser 100 % d’ingrédients agricoles locaux, le miel présente un double avantage, à la fois pratique et éthique, pour les producteurs.

« Nous travaillons avec le miel parce que c’est une source alimentaire durable, affirme Brimacombe. Utiliser du blé, du maïs ou des fruits de la Colombie-Britannique retire beaucoup de nourriture de notre réseau alimentaire. Le miel est un sous-produit de la production alimentaire. »

Cette approche durable, ancrée dans la fierté provinciale, résonne à travers le pays. À la Burwood Distillery, en Alberta, le miel est devenu un ingrédient central grâce à un partenariat fondateur entre Ivan Cilic, Jordan Ramey et Marko Cilic, un apiculteur local. Ce qui a débuté comme une décision pragmatique d’utiliser l’excès de miel pour créer des spiritueux s’est transformé en un engagement à célébrer l’héritage agricole de l’Alberta.

« Nous souhaitons explorer le potentiel de ce miel, confie Ramey. D’autres producteurs fabriquent de l’hydromel, alors pourquoi ne pourrions-nous pas, en tant que distillerie, créer un produit novateur mettant en valeur nos ruchers locaux et concevoir quelque chose d’unique dans cette région du monde ? »

D’un point de vue chimique, le miel se distingue des autres ingrédients fermentables. Il contient un mélange de sucres simples et complexes, d’acides, d’enzymes et de



heat of distillation, leading to notes of fruit, spice or floral sweetness in the final spirit. Honey-based spirits are often lighter, softer and more floral than their grain or molasses-based counterparts.

“Honey spirit gives you a light, delicate mouthfeel,” said Ramey. “It’s easy drinking, floral, fruity and it doesn’t have that big, oily mouthfeel you get from some cereal grains.”

Wayward’s honey vodka, gin and rum alternative all retain that character, despite being triple-distilled and unflavoured.

“Honey tastes good all the way through, which means we start with a base that already has a really positive flavour profile in distillation,” said Brimacombe. “It’s got a nice viscosity, natural oils from fermentation and a softness that carries through.”

Sticky situations

If honey offers beautiful flavour and ethical sourcing, it demands repayment in logistics.

For starters, it doesn’t pour. Wayward receives honey in 200-litre drums, each weighing more than 600 pounds. Its early days involved scooping 50-pound batches by hand using four-cup measuring scoops. Eventually, they developed a custom process using hot water injection and a specialized pump to liquefy and move the honey safely and efficiently.

That amount of honey isn’t exactly cheap. While grains cost mere cents per litre, honey is a premium ingredient – anywhere between four to eight times the price of malted grain, according to Ramey. This makes honey-based spirits significantly more expensive to produce, and almost impossible to scale cheaply.

Faced with this reality, Wayward had to pivot. When the pandemic shifted consumer spending, Brimacombe reimaged his

composés phénoliques. Certains de ces éléments se décomposent pendant la fermentation pour engendrer des composés alcooliques et aromatiques, tandis que d’autres survivent à la chaleur intense de la distillation, apportant des notes de fruits, d’épices ou de douceur florale dans le spiritueux final. Les spiritueux à base de miel se révèlent souvent plus légers, plus doux et plus floraux que leurs homologues à base de grains ou de mélasse.

« Le spiritueux au miel procure une sensation en bouche légère et délicate, explique Ramey. C’est un produit facile à déguster, floral et fruité sans la sensation huileuse que l’on obtient avec certains grains. »

La vodka, le gin et l’alternative au rhum de Wayward conservent tous ce caractère, malgré une triple distillation et l’absence de saveurs ajoutées.

« Le miel conserve ses arômes tout au long du processus, ce qui signifie que nous commençons avec une base qui présente déjà un profil de saveur très positif en distillation, précise Brimacombe. Il possède une belle viscosité, des huiles naturelles issues de la fermentation et une douceur persistante. »

Défis logistiques : l’art de travailler avec le miel

Bien que le miel offre une saveur exquise et une provenance éthique, il exige un retour sur investissement logistique considérable. Pour commencer, il ne se verse pas aisément. Wayward reçoit le miel dans des fûts de 200 litres, chacun pesant plus de 600 livres. Les débuts de la distillerie ont impliqué la manipulation de lots de 50 livres à la main à l’aide de tasses à mesurer de quatre tasses. Finalement, un processus sur mesure a été développé, utilisant l’injection d’eau chaude et une pompe spécialisée pour liquéfier et déplacer le miel en toute sécurité et efficacement.




1-844-407-5347





KEG MANAGEMENT

**CANADA’S ORIGINAL
KEG LEASING COMPANY**

- Stackable 20L, 30L and 50L available
- Prices start at \$0.05/day
- KEG RENTAL:
Long Term or Short term: as short as 1 day
- KEG LEASING:
Long term: 1 to 5 years; your choice

... and anything in between!

keg-management.com



100 per cent honey approach, focusing honey's use where it truly impacted flavour and quality, in products like Unruly Vodka, Unruly Gin and Drunken Hive Rum. For more accessible offerings, he introduced ethically sourced, pollinator-friendly grain that's glyphosate-free, spray-free and fully traceable, keeping Wayward's values intact.

A new challenge that appeared? Educating consumers.

"We are a honey-centric distillery that has three products made 100 per cent from B.C. honey, and then everything else we do is pollinator-friendly," said Brimacombe. "We use honey whenever we use sweetener. We had to communicate the difference between 'made *with* honey' and 'made *from* honey.'"

Ramey faced this issue with Burwood's first product, too.

"Our first product was called Single Hive, like single malt," he said. "But people were confused. Was it rum? Was it whisky? We wanted to tell people that it was a barrel-aged honey spirit, and it kind of tastes like rum and kind of tastes like a Scottish single malt, but there's no grain in it. It's hard to tell that branding story quickly."

This challenge pushed Burwood to experiment and refine its approach, leading to the creation of The Bee Whisperer, a blend of its single-malt whisky and barrel-aged honey spirit. To make the honey spirit component, Burwood first dilutes the honey so it can ferment properly. Then, it ferments for about a week using Chardonnay yeast along with some wild microbes, which adds unique floral and botanical flavours. After fermentation, the spirit

Unlike traditional agricultural crops, honey doesn't require planting, irrigation or soil disturbance, making its environmental footprint remarkably low. This means that honey-based spirits not only deliver flavour but also align with values of ecological stewardship and biodiversity.

Cette quantité de miel n'est pas exactement bon marché. Alors que les grains coûtent à peine quelques centimes par litre, le miel est un ingrédient premium, coûtant entre quatre et huit fois le prix du grain malté, selon Ramey. Cela rend la production de spiritueux à base de miel significativement plus coûteuse et quasiment impossible à échelonner à bas coût.

Face à cette réalité, Wayward a dû faire preuve d'adaptabilité. Lorsque la pandémie a modifié les habitudes de consommation, Brimacombe a réimaginé son approche 100 % miel, se concentrant sur l'utilisation du miel là où il influençait réellement la saveur et la qualité, dans des produits tels que Unruly Vodka, Unruly Gin et Drunken Hive Rum. Pour des offres plus accessibles, il a introduit des grains éthiquement sourcés, favorables aux pollinisateurs, sans glyphosate, sans pulvérisation et entièrement traçables, tout en maintenant les valeurs de Wayward.

Un nouveau défi a émergé : éduquer les consommateurs.

« Nous sommes une distillerie centrée sur le miel qui propose trois produits fabriqués à 100 % à partir de miel de la Colombie-Britannique, et tout le reste que nous faisons est favorable aux pollinisateurs, explique Brimacombe. Nous utilisons du miel chaque fois que nous employons un édulcorant. Nous avons dû communiquer la différence entre fabriqué avec du miel et fabriqué à partir de miel. »

Ramey a également été confronté à cette problématique avec le premier produit de Burwood.



Contrairement aux cultures agricoles traditionnelles, le miel ne nécessite ni plantation, ni irrigation, ni perturbation du sol, ce qui réduit considérablement son empreinte environnementale. Cela signifie que les spiritueux à base de miel non seulement offrent de la saveur, mais s'alignent également sur des valeurs de gestion écologique et de biodiversité.

is distilled twice, just like traditional whisky, and aged in used American bourbon barrels for up to seven years.

“This honey spirit makes up about 10 per cent of the final blend, with the other 90 per cent being single malt whisky,” said Ramey. “The result is a Canadian whisky that tastes smooth and familiar, but with a subtle, wildflower-like twist.”

Honey spirits exist in a regulatory grey zone. In Canada, spirits like vodka, whisky and rum are defined by their base ingredients – typically grain, potatoes or sugarcane byproducts – which leaves little room for experimentation with ingredients like honey. This has created significant hurdles for producers trying to innovate. Wayward, for example, wasn’t allowed to label its honey-based spirit as vodka until 2018, because it didn’t meet the grain or potato requirement.

In Alberta, Burwood has taken a proactive approach, working with the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) to create an entirely new category: Canadian rum, made from honey. The effort began with an unusual byproduct from beekeeping. When cleaning hive frames, leftover caramelized sugars form a dark, sticky substance. There was no good use for it, it couldn’t be dumped without causing environmental issues and storing it was a logistical burden. Burwood began experimenting. Partnering with government researchers, it explored whether the substance could be treated like molasses: fermented, distilled and aged to create a rum-like spirit. The result is a bold, spiced honey spirit that’s low-cost and helps reduce farm waste.

According to federal regulations, however, it still doesn’t qualify as rum. Even though the base material is chemically and functionally similar to molasses, it doesn’t

« Notre premier produit s’appelait Single Hive, à l’instar d’un single malt, raconte-t-il. Cependant, les consommateurs étaient confus. Était-ce du rhum ? Était-ce du whisky ? Nous souhaitions faire comprendre qu’il s’agissait d’un spiritueux au miel vieilli en fût, ayant un goût qui rappelle à la fois le rhum et le single malt écossais, mais sans grain. Il est difficile de raconter cette histoire de marque rapidement. »

Ce défi a poussé Burwood à expérimenter et à affiner son approche, menant à la création de The Bee Whisperer, un mélange de son whisky single malt et de son spiritueux au miel vieilli en fût. Pour élaborer le composant au miel, Burwood dilue d’abord le miel afin qu’il puisse fermenter correctement. Ensuite, il fermente pendant environ une semaine en utilisant de la levure de Chardonnay ainsi que quelques microbes sauvages, ce qui ajoute des saveurs florales et botaniques uniques. Après fermentation, le spiritueux est distillé deux fois, comme un whisky traditionnel, et vieilli dans des fûts de bourbon américains usagés pendant jusqu’à sept ans.

« Ce spiritueux au miel représente environ 10 % du mélange final, les 90 % restants étant du whisky single malt, précise Ramey. Le résultat est un whisky canadien qui offre un goût doux et familier, mais avec une subtile touche de fleurs sauvages. »

Les spiritueux à base de miel évoluent dans une zone grise en matière de réglementation. Au Canada, des boissons comme la vodka, le whisky et le rhum sont définies par leurs ingrédients de base, généralement des grains, des pommes de terre ou des sous-produits de la canne à sucre, ce qui limite l’expérimentation avec le miel. Cette situation crée des obstacles pour les producteurs. Par exemple, Wayward n’a pu étiqueter son spiritueux à base de miel comme de la vodka qu’en 2018, car il ne respectait pas les exigences relatives aux grains ou aux pommes de terre. En



ezfocus

EZFOCUS HAS BEEN OFFERING ITS SERVICES TO AGENTS AND SUPPLIERS

SINCE 2012

We currently have more than 4,000 users across Canada and are working with over 200 distributors across the country.

giselle@ezfocus.ca

GET STARTED ➔





come from sugarcane, so it falls outside the current definition. As a workaround, Burwood markets the product as “rhum,” a tongue-in-cheek nod to the regulatory ambiguity. So far, the CFIA is open to the idea of a new category, but it needs more producers to participate before a formal designation can be made.

Blossom to bottle

Just as grapes and grains express their growing conditions, honey reflects the plants, flowers and climate from which bees forage. This is why distillers are highly selective about floral origin.

Honey has a naturally wide range of flavour profiles depending on the flowers the bees forage from. These are known as varietals. While all honey shares a familiar sweetness, each varietal carries unique floral notes layered on top. Distillation concentrates those flavours, allowing the identity of each honey varietal to shine through.

At Wayward, the focus is on wild clover honey.

“The bees pollinate crops all over B.C., then rest on the wild clover fields in B.C.’s north,” said Brimacombe. “It’s an efficient food source for the bees, when you consider the density of one cubic metre of clover versus one cubic metre of, say, raspberries.”

It’s ideal both for the bees and distillers aiming for reliable yields and a balanced, floral spirit.

Burwood, on the other hand, works with blended “prairie mix” honey, made up of canola, clover, wildflowers and myriad other varieties that Alberta bees encounter.

“It’s bloom time in Alberta in a bottle,” said Ramey. “I get wildflower, honeysuckle [and] rose aroma. Some people say lavender; some get raw vegetal notes.”

Honey characteristics vary year to year based on climate, rainfall and blooming cycles. To maintain consistent spirit quality, the distilleries rely on detailed blending, sensory profiling and, in Wayward’s case, automated fermentation analysis using equipment they co-developed with a local college.

For Wayward, its mono-floral approach not only helps standardize flavour but also ensures a consistently higher sugar content than found in generic grocery store honey, which often contains more water. Higher sugar concentration leads to more efficient fermentation, better alcohol yields and fewer unwanted off-flavours, allowing for greater control over the final spirit.

While finding the right honey is an art, Wayward’s methods are also backed by a healthy dose of science.

“Honey changes from barrel to barrel, so we built an automated system with a PhD chemist,” said Brimacombe. “It samples the ferment every 20 minutes, tracking 23 points like pH and Brix. After 100-plus ferments, we know exactly how to adjust – like adding water if the honey is sweeter – to maintain consistency.”

For Burwood, honey can vary a lot depending on the season and what the bees are foraging on, but it has a few



Working with honey isn’t easy. It’s expensive, temperamental and doesn’t always fit into existing spirit categories or regulatory frameworks.

Travailler avec le miel n’est pas une mince affaire. C’est coûteux, capricieux et ne s’intègre pas toujours dans les catégories de spiritueux existantes ou les cadres réglementaires.

Alberta, Burwood a collaboré avec l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA) pour créer une nouvelle catégorie : le rhum canadien, produit à partir de miel. Cette initiative découle d’un sous-produit de l’apiculture. Lors du nettoyage des cadres de ruche, des sucres caramélisés résiduels forment une substance sombre et visqueuse, sans utilisation adéquate. Burwood a donc expérimenté en traitant cette substance comme de la mélasse, la fermentant, la distillant et l’affinant pour créer un spiritueux similaire au rhum. Le résultat est un produit audacieux et épicé au miel, qui contribue à réduire le gaspillage agricole. Cependant, selon les réglementations fédérales, ce produit ne peut toujours pas être qualifié de rhum, car il ne provient pas de la canne à sucre. Pour contourner cette problématique, Burwood le commercialise sous le nom de « rhum », en réponse à l’ambiguïté réglementaire. L’ACIA est ouverte à la possibilité d’une nouvelle catégorie, mais cela nécessite la participation d’un plus grand nombre de producteurs avant qu’une désignation officielle puisse être établie.



De la fleur à la bouteille

Tout comme les raisins et les grains expriment leurs conditions de croissance, le miel reflète les plantes, les fleurs et le climat dont les abeilles se nourrissent. C’est pourquoi les distillateurs sont particulièrement sélectifs quant à l’origine florale.

Le miel présente naturellement une vaste gamme de profils de saveur selon les fleurs dont les abeilles se nourrissent. Ces variétés sont connues sous le nom de variétales. Bien que tous les miels partagent une douceur familière, chaque variétale porte des notes florales uniques superposées. La distillation concentre ces saveurs, permettant à l’identité de chaque variétale de miel de s’exprimer pleinement.

Chez Wayward, l’accent est mis sur le miel de trèfle sauvage.

« Les abeilles pollinisent des cultures partout en Colombie-Britannique, puis se reposent sur les champs de trèfle sauvage dans le nord de la province, explique Brimacombe. C’est une source alimentaire efficace pour les abeilles, si l’on considère la densité d’un mètre cube de trèfle par rapport à un mètre cube de, disons, des framboises. »

C’est idéal tant pour les abeilles que pour les distillateurs en quête de rendements fiables et d’un spiritueux floral équilibré.

Burwood, quant à elle, travaille avec un miel « mélange prairie », composé de colza, de trèfle, de fleurs sauvages et de nombreuses autres variétés que les abeilles de l’Alberta rencontrent.

« C’est le temps de floraison en Alberta dans une bouteille, déclare Ramey. Je perçois des arômes de fleurs sauvages, de chèvre-feuille et de rose. Certaines personnes évoquent la lavande ; d’autres perçoivent des notes végétales crues. »

Les caractéristiques du miel varient d’année en année en fonction du climat, des précipitations et des cycles de floraison. Pour maintenir une qualité de spiritueux cohérente, les distilleries s’appuient sur un mélange



détaillé, un profilage sensoriel et, dans le cas de Wayward, une analyse de fermentation automatisée utilisant un équipement qu'ils ont co-développé avec un collège local.

Pour Wayward, son approche mono-florale aide non seulement à standardiser la saveur, mais garantit également un contenu en sucre systématiquement plus élevé que celui que l'on trouve dans le miel générique des épicereries, qui contient souvent plus d'eau. Une concentration en sucre plus élevée conduit à une fermentation plus efficace, de meilleurs rendements en alcool et moins de saveurs indésirables, permettant un meilleur contrôle sur le spiritueux final.

Bien que trouver le bon miel soit un art, les méthodes de Wayward sont également soutenues par une solide base scientifique.

« Le miel change d'un fût à l'autre, donc nous avons construit un système automatisé avec un chimiste titulaire d'un doctorat, précise Brimacombe. Il échantillonne la fermentation toutes les 20 minutes, suivant 23 paramètres comme le pH et le Brix. Après plus de 100 fermentations, nous savons exactement comment ajuster – comme ajouter de l'eau si le miel est plus sucré – pour maintenir la cohérence. »

Pour Burwood, le miel peut varier considérablement en fonction de la saison et de ce dont les abeilles se nourrissent, mais il dispose de plusieurs moyens pour maintenir la cohérence. Tout d'abord, le miel qu'il utilise est déjà mélangé par ses producteurs à la fin de la saison, évitant ainsi de travailler avec des lots très différents provenant de mois distincts. Lorsque vient le temps de mélanger le produit final, des échantillons sont prélevés dans un grand

réservoir de fûts et seuls ceux qui répondent au profil de saveur sont sélectionnés. Chaque mélange passe par des panels de dégustation et des essais à petite échelle avant d'être mis à l'échelle. Il prend également en compte les différences dans le vieillissement en fût : l'emplacement du fût dans l'entrepôt, sa fabrication et même le climat sec de l'Alberta, qui influence la maturation du spiritueux.



ways to keep things consistent. First, the honey it uses is already blended by its producers at the end of the season, so it's not working with wildly different batches from different months. When it's time to blend the final product, samples are pulled from a large pool of barrels and only the ones that meet the flavour profile are selected.

Every blend goes through tasting panels and small-scale trials before it gets scaled up. It also accounts for differences in barrel aging: where the barrel sits in the warehouse, how it's made and even Alberta's dry climate, which affects how the spirit matures.



A sweet shift

As Canadian drinkers grow more conscious about what they consume, and where it comes from, honey offers craft distillers a mix of story, substance and sensory intrigue. While it may not yet have the mainstream recognition of wine or whisky, that's starting to change. Honey spirits are carving out their place in the industry and challenging drinkers to think differently about what's in their glass.

“One of the biggest challenges with honey-based spirits is this strange disconnect in how people think about them,” said Brimacombe. “Consumers understand that beer is brewed locally, or that wine comes from a nearby vineyard. It's visible, it's agricultural and it supports the local economy. But something weird happens when you turn that beer or wine into vodka or gin: people stop caring about where it comes from.”

That disconnect, he notes, is starting to shift.

“People are beginning to ask where their spirits come from, just like they do with food, wine and beer. I'm excited to be here when they do to say, ‘Hey, here's something ethically sourced, sustainable, low-water and made from honey. It's lovely. Give it a try.’”

Un doux changement

Alors que les consommateurs canadiens deviennent de plus en plus conscients de ce qu'ils consomment et d'où cela provient, le miel offre aux distillateurs artisanaux un mélange d'histoire, de substance et d'intrigue sensorielle. Bien qu'il n'ait peut-être pas encore la reconnaissance grand public du vin ou du whisky, cela commence à évoluer. Les spiritueux à base de miel se taillent leur place dans l'industrie et incitent les consommateurs à repenser ce qu'ils retrouvent dans leur verre.

« L'un des plus grands défis avec les spiritueux à base de miel est cette étrange déconnexion dans la perception des consommateurs, note Brimacombe. Les consommateurs comprennent que la bière est brassée localement, ou que le vin provient d'un vignoble voisin. C'est visible, c'est agricole et cela soutient l'économie locale. Cependant, une étrange dynamique se produit lorsque vous transformez cette bière ou ce vin en vodka ou en gin : les gens cessent de se soucier de son origine. »

Cette déconnexion, souligne-t-il, commence à s'estomper.

« Les gens commencent à s'interroger sur l'origine de leurs spiritueux, tout comme ils le font pour la nourriture, le vin et la bière. Je suis ravi d'être ici lorsque cela se produira pour pouvoir dire : « Hé, voici quelque chose d'éthiquement sourcé, durable, à faible consommation d'eau et fabriqué à partir de miel. C'est merveilleux. Essayez-le. »