

Der produceres igen whisky i New Zealand

Vi havde undersøgt, om der var whiskyproduktion i New Zealand før vores ferie der i januar 2016 og fået oplyst, at der ikke er producerende whisky destillerier. Men der er en "cellar door" i byen Oamaru, der har købt restlageret fra de lukkede destillerier og sælger flasker derfra.

Ifølge Politikens Turen går til New Zealand er der også et whisky Museum i byen Gore, så vi besluttede at disse steder skulle besøges på vores tur rundt i New Zealand.

The New Zealand Whisky Collection i Oamaru havde flere forskellige aftapninger til salg og der var mulighed for 2 forskellige sæt af smagsprøver, eller også kunne man købe en dram af en whisky efter eget valg. Der kunne købes flasker i flere forskellige størrelser af forskellige fadaftapninger. The New Zealand Whisky Collection har købt hele retslageret af fyldte fade fra bl. a. Wilson Destilleriet i Dunedin, da det lukkede for 10 år siden.

Vi spurgte om der slet ikke fandtes whisky destillerier i New Zealand mere og fik at vide, at der netop var startet et i 2015 i Cardrona Vally og at der er åbnet et besøgscenter. Vi fik adressen og kunne se, at vi ville komme der forbi senere på vores rundtur, så det skulle bestemmes også besøges.

Samme dag skulle vi overnatte i Lodgen ved Larnach Castle i nærheden af Dunedin. Om aftenen spiste vi middag på Larnach Castle og sluttede af med kaffe og en Larnach whisky. Denne whisky var destilleret og lagret i Dunedin hos Wilson, desværre har slottet ikke flasker til salg af denne, men sælger den kun i dram stk. til middagsgæster på slottet.

Næste dag besøgte vi whisky museet i Gore, hvor historien om Hokonui Moonshine whiskyen blev fortalt. Det var skotske nybyggere, der havde haft deres hjemmedestillerier med til New Zealand og producerede denne whisky i det skjulte for ikke at betale skat af den. Rundturen sluttede af med en smagsprøve og der var mulighed for at købe små flasker.

Senere på turen fandt vi The Cardrona Distillery & Museum og købte en times rundvisning med afsluttende smagsprøver. Destilleriet har været 10 år undervejs og den endelige planlægning startede for 3 år siden. Byggeriet startede i januar 2015 og besøgscenteret åbnede i december 2015. De har destilleret siden december 2015. Ejerne er Desiree Whitaker, som havde drømmen om at starte destilleriet, hendes mand og hendes forældre. Destillerimesteren er fra Skotland og hedder Jennie Whitlock, hun er barnebarn af Forsyth (producenten af kobberstills) og har trådt sine barnesko på Macallan, hvor hendes far arbejdede. Hendes uddannelse som Destillerimester er også foregået på Macallan.

Cardrona Distillery har 2 håndlavede kobberkedler fra Forsyth i Skotland, hver taget én mand 14 måneder at fremstille. Deres mål er at fremstille en whisky a la Dalmore lagret i 10 år. For at få indtægter nu fremstiller og sælger de vodka, orangelikør, gin og rosenolie. Vi spurgte om de vidste hvor museet i Gore får fremstillet deres Hokonui Moonshine og om der er andre destillerier i New Zealand. De mente at museet får deres whisky fra en mand i Auckland, der har en lille produktion i hans garage og ellers kender de endnu ikke til andre destillerier i New Zealand.

Cardrona Distillery henter vandet i en boring på marken ved siden af destilleriet. Boringen har adgang til grundvandet fra limstensbjergene, der omkranser dalen. Malten bliver importeret fra UK, da der ikke pt. produceres malt i New Zealand af en kvalitet, der kan bruges til whisky fremstilling. På sigt vil Cardrona Distillery selv dyrke malten på jorden ved siden af destilleriet. Den importerede malt er helt uden røgsmag. Whiskyen bliver fyldt på fade ved en styrke på 66%. Vandet, de bruger til at nedbringe alkoholprocenten til 66 med, er ikke direkte fra kilden, men i stedet demineraliseret vand for ikke at påvirke smagen. De har to fadtyper, 1. gang bruge burbon fade på 200 ltr. og gamle sherryfade på 500 ltr. Da der ikke bliver produceret så meget sherry mere, har det været svært at skaffe sherryfade. Men en rejse til Spanien med et besøg hos en sherry producent, med fortællingen om Cardrona Distillery gav mulighed for at købe et parti sherryfade.

Smagsprøverne vi fik efter rundvisningen var deres nydestilleret rå whisky på 66%, deres egen vodka på 44%, Dalmore 15 år, Lagavulin 16 år og deres egen orangelikør.

Så nu er det bare at vente 10 år på whiskyen.