

Tekst: Wouter Peeters

De kwantumwerkelijkheid van Cotswolds Distillery



HOEWEL NICKOLAS FRANCHINO GEEN ONBEKENDE IN DE WHISKY-INDUSTRIE IS, KLINKT ZIJN NAAM TOCH OOK NIET SCHOTS, ENGELS OF AMERIKAANS. NOCHTANS IS DEZE IN 1978 IN MORRISTOWN (NEW JERSEY), VERENIGDE STATEN, GEBOREN ZON VAN ITALIAANSE MIGRANTEN DE HEAD DISTILLER & OPERATIONS MANAGER VAN 'THE COTSWOLD DISTILLING COMPANY LTD.' MAAR NOEM HEM VOORAL NICK, ZOALS HIJ MIJ MET AANDRANG VERZOEKT, EN IK LAAT HEM GRAAG EXCLUSIEF VERTELLEN OVER 'ZIJN' COTSWOLDS DISTILLERY.



Want hoewel Nick de distilleerderij als zijn kindje beschouwt, is de Cotswolds Distillery toch het initiatief en de eigendom van CEO Dan(iel) Szor, een rasechte New Yorker die jarenlang een dik belegde boterham in de Londense City verdiende.

Maar omdat een mens niet leeft van geld verdienen alleen, trok hij zich samen met zijn gezin in de mooie Engelse Cotswolds terug. Het daagde Szor echter al gauw dat hij zijn liefde voor whisky en voor geld mooi kon combineren door een nieuwe distilleerderij uit de grond te stampen. Daartoe liet hij enkele vervallen panden in de buurt van zijn woonhuis renoveren en de Cotswolds Distillery was een feit.

Nick Franchino, die naar eigen zeggen zijn vrijgezellenleven te verwijten heeft aan zijn niet-aflatende zelfstudiehonger, woont in een gezellig huis in het kleine dorpje Whichford, op ongeveer een mijl afstand van de distilleerderij. Zijn interesse in artisanale dranken ontwikkelde zich op al zeer jonge leeftijd door het nippen aan huisgemaakte likeuren en andere dranken door zijn Italiaanse familieleden.

Na zijn universitaire studies archeologie, fysische antropologie en filosofie te hebben agerond, werkte Nick in de sociale sector. 'Daar werkte ik veel te lang,' kreunt Nick. 'Ik haatte elke seconde!' Vervolgens kwam hij in dertien stelen en veertien ongelukken terecht, waaronder zelfs Gage fighting.

'Ik kwam tot het besef dat de sector van de alcoholische dranken dé plek was waar ik zijn wou, zodat ik één week lang de IBD-cursus "Fundamentals of distilling" volgde. Soms moet je vreselijk boffen, want het toeval wou dat ook Daniel Szor samen met mij die opleiding volgde.' Enkele maanden later ging Nick voor Cotswolds Distillery aan de slag. In juli 2014 opende de onderneming om twee maanden later met de productie van whisky en gin te starten. De eerste single malt 3 years old, 'Odyssey'

genaamd, werd in 2017 uitgebracht. Begin 2018 werd met rogge geëxperimenteerd, gevolgd door probeersels van rum in augustus. Nick: 'Ons gedistilleerde drankenportfolio is heel uitgebreid met, naast de productie van American-style-whiskey, ook appelbrandewijn, jenever-in-gin-stijl en dus ook rum. Maar waar ik persoonlijk het meest trots op ben, is onze whisky. Het doet natuurlijk wenkbrauwen fronsen wanneer een ouder het ene kind boven het andere prefereert, maar zonder voorbehoud is Cotswolds single malt toch mijn grote favoriet van alles wat we hier produceren.'

Persoonlijke whiskyvoorkeur

'Als ik mij niet vergis, was de eerste biend die ik ooit dronk "Bells". Maar helemaal zeker weten doe ik dat niet omdat ik toen veel te jong was om iets dergelijks te drinken... Mijn eerste single malt proefde ik op iets oudere leeftijd dus ik herinner mij dat het Glenfarclas was. Maar vraag me zijn leeftijd niet...

De top 3 van mijn favoriete whisky's, die van Cotswolds Distillery uitgezonderd, is duidelijk: Bowmore 15 (Darkest) op 1. Mijn mentor, Harry Cockburn, was een vroegere manager bij Bowmore zodat ik een emotionele band met die distilleerderij heb. En Darkest is een goede dram voor zijn prijs.

De meeste whisky's van GlenDronach staan voor mij op 2. Ik heb namelijk "a sweet tooth" zodat ik een sherryfinish wel kan waarderen en GlenDronach heeft dat in overvloed. En Dalwhinnie zet ik op de derde plaats. Niks gecompliceerds, gewoon goed. Maar ach, over het algemeen is whisky mijn favoriete drank, terwijl ik ongeveer alles van de Italiaanse keuken graag eet. Waarschijnlijk omdat het in mijn bloed zit, natuurlijk. Maar als ik specifiek mag zijn, ga ik voor Saltimbocca alla Romana.

Voor wat Cotswolds single malt betreft, meen ik dat, dankzij mijn leermeesters Jim Swan en Harry Cockburn en ons distilleerderijteam, het een heel goed gemaakte, lekkere whisky is.

Ik geloof dat we er prima in geslaagd zijn om precies die whiskystijl te maken die de oprichter van deze distilleerderij in gedachten had. En daar ben ik heel gelukkig om.

Want Cotswolds Distillery verschilt sterk van andere distilleerderijen omdat de eigenaar, Daniel Szor, de zaken graag anders aanpakt. Soms denkt hij zelfs zo ver "out of the box" dat hij in een soort van kwantumwerkelijkheid verzeild raakt. Dat betekent dat wij tal van nieuwe zaken moeten uitproberen tegen een absolute rotvaart. Hard doorwerken, maar daardoor staan we ook waar we nu staan. In diezelfde context meen ik ook dat het team dat ik nu rond mij verzameld heb, overloopt van motivatie en standvastigheid. Met z'n allen sleuren we hard aan de kar en je moet wel een bijzonder karakter hebben om met mij jarenlang samen te kunnen werken. Ik ben niet gemakkelijk tevreden.'

Samples gevraagd

'Ik ben de gelukkige eigenaar van zo'n 120 tot 130 flessen whisky, maar uiteraard staat het jouw lezers altijd vrij om mij extra samples toe te sturen!' schertst Franchino. 'Ik heb een grotere whiskyverzameling dan de meesten, maar beduidend minder dan de echte verzamelaars. Dus zou ik mijn collectie graag flink zien uitbreiden.

Maar vanzelfsprekend wordt whisky in de eerste plaats gemaakt om te drinken en dat doe ik bij voorkeur puur.

Soms met een miniem drupje water als een whisky dat vereist om zich te openen, maar nooit met echt een geut water of met ijs. Dat is natuurlijk mijn persoonlijke keuze; iedereen moet maar voor zichzelf uitmaken wat hij lekker vindt.'



Een exclusief gesprek met
Nickolas Franchino, Head
Distiller & Operations
Manager



Misanthrop

'De Engelse whiskydistilleerderijen zijn nog steeds een rariteit, zodat er grote afstanden zijn tussen het handvol distilleerderijen dat er nu opereert. Dat is dan waarschijnlijk ook de reden waarom mensen die in de Engelse whiskybranche actief zijn zelden of nooit bijpraten. Het is eenvoudigweg een kwestie van tijd en afstand, want het is zeker niet de bedoeling om geen communicatie met elkaar te hebben. Persoonlijk vind ik het wel aardig om met andere whiskymakers te praten omdat we tenslotte met z'n allen in hetzelfde schuitje zitten. Maar dit gezegd zijnde; misschien ontmoeten de andere managers elkaar wel vaak en word ik simpelweg nooit uitgenodigd... Omwille van deze redenen kan ik bijgevolg ook niet beweren dat ik echte vrienden in de whiskybranche zou hebben. Bovendien ben ik van nature ook een misanthrop.'



Productieproces

'Het productiewater voor de Cotswolds Distillery is net hetzelfde leidingwater als het dorp toebedeeld krijgt, met dit verschil dat wij het door een koolstoffilter jagen, verzachten en het een omgekeerde osmose laten ondergaan.



Onze granen worden aangeleverd door boerderijen hier in de Cotswolds. Bij elke batch vermelden we op het flesetiket de naam van de respectievelijke boerderij van waar het betreffende graan afkomstig is. Zo gebruiken we momenteel Odyssey dat we spoedig zullen vervangen door Laureate omdat laatstgenoemde ons nog meer bevalt. Warminster Maltings verzorgt onze mout. Dat bedrijf, het oudste nog steeds opererende moutfabriek in heel het Verenigd

Koninkrijk, ligt op een boogscheut van de distilleerderij en produceert op de traditionele vloer voor ons 100% unpeated mout.

We masha twee keer per dag, zeven dagen op zeven, met een 0,5 ton semi-lauter tun. Onze 8 washbacks uit rvs zijn voortdurend in gebruik, geconcepieerd als een evenwichtig systeem, waarbij de wash van een enkele mash in de washback gaat en vervolgens één lading van de wash still vormt. We gebruiken twee Forsyths stills; een 2,500 l. wash still, genaamd Mary, en een 1,600 l. spirit still die we Janis noemen. Daarnaast is er ook nog een Holstein still van 500 liter voor de productie van gin en andere spiritualiën. Het productieproces is erop gericht om een fruitige spirit te creëren, wat met een goede fermentatie en de juiste gistculturen begint. De fermentatie bij Cotswolds Distillery duurt negentig uur om alle voordelen uit bacteriële fermentatie te halen.

De spirit cut wordt op 69% uitgevoerd wat een heel zuivere drank oplevert die, recht uit de stookketel, al heerlijk smaakt. Met lekker veel romigheid, zoetheid en fruit, zonder branderig gevoel in de keel te veroorzaken.

Onze productie is klein maar heftig: tweemaal daags, zeven dagen per week, 250 liter new make spirit produceren per distillatiebeurt. Voor wat de rijping van de new make spirit betreft focussen we op het gebruik van heel actieve vaten om er het meeste uit te halen. Dat zijn first fill ex-bourbon, first fill STR (een vattype dat ontwikkeld werd door Jim Swan zaliger. STR staat voor Shaved, Toasted en Recharred). Behalve deze hoofdvaten, zowel sherrybutts als hogsheads, gebruiken we nog verschillende andere in kleinere aantallen. Daarin rijpten voordien dranken als: port, madeira, muscat, Pineau des Charentes, Banyuls, rum, calvados...'

Ballen in de lucht

'Tijdens een werkdag houd ik heel wat ballen tegelijk in de lucht en elke werkdag is telkens anders dan de vorige en weer verschillend van de volgende. Ofwel ben ik bezig met productie of het selecteren van vaten of rijpingsevoluties controleren of verschillende teams (bottling, RAD, opslagfaciliteiten enzovoort) aansturen... Mijn dagelijkse takenlijst is lang. Want ten slotte ben ik diegene die voor alles in deze onderneming de eindverantwoordelijkheid draagt. Dus steek ik mijn handen uit de mouwen bij de productie, vergader over het beste moment om een bepaalde whisky of een van onze andere dranken te bottelen, bediscussieer nieuwe ideeën voor onze verschillende producten met het RAD-team, zoek naar oplossingen om het voortdurende gebrek aan opslagfaciliteit het hoofd te bieden... Zoals ik zei: de ballen die ik dagelijks in de lucht dien te houden zijn er een heleboel, maar als je me vraagt wat ik het liefst van alles doe, is dat ongetwijfeld de eigenlijke whiskyproductie op zich.'

Productie, pakhuizen, werknemers

'Momenteel produceren we net iets minder dan 130.000 liter new make spirit per jaar, zijnde het equivalent van om en bij de 1.000 vaten.

Welgeteld 2.500 vaten liggen op dit eigenste moment in onze pakhuizen te rijpen. Op de Cotswolds Distillery-site zelf zijn dat er drie niet al te omvangrijke. Daarnaast beschikken we over een pakhuis op vijf mijl van hier en huren we ook nog een magazijn in Liverpool.

Ongeveer veertig mensen zetten zich voor Cotswolds Distillery in, werkend in de meest uiteenlopende departementen. De whiskyrijping uitgezonderd, gebeurt alles hier nog steeds inhouse;

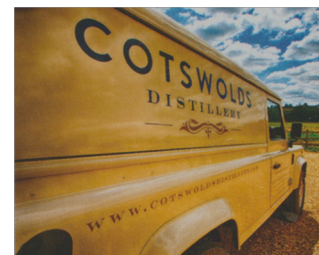
van het bottelen tot verkoop en marketing, zodat het hier gewoonlijk wel een drukke bedoening is. Voor wat de distilleerderij-activiteit zelf betreft, werken we met een vijfkoppig team.'



Ongelukkig, zorgelijk en gestresseerd

'Door mijn verantwoordelijkheden in de distilleerderij beschik ik over weinig vrije tijd. Ik speel wat harmonica, maar doe dat vreselijk slecht. Daarom is het maar beter voor iedereen dat ik het bij muziek beluisteren hou, liefst blues en rock, maar als ik echt moet kiezen, ga ik voor country blues. Voor wat lezen betreft is Steinbeck mijn favoriete auteur, gevolgd door Hemingway, Faulkner en consorten. Mijn favoriete vakantieoord is Puglia (Italië), maar laat mij maar gewoon whisky maken; dat is immers het liefst wat ik doe. Als ik dat een poosje niet kan doen, voel ik me al gauw ongelukkig, zorgelijk en gestresseerd, heus waar. Helaas weet ik daarbij niet hoe Cotswolds Distillery en onze producten in de toekomst zullen evolueren. Maar er zullen vast nog tal van interessante zaken gebeuren en ooit zal geconsolideerd worden wat we nu opbouwen. Want vroeg of laat moet de voet wel van het gaspedaal omdat je niet constant kunt blijven versnellen en de dingen tot hun limiet duwen. Voor wat het grotere geheel van de whiskysector betreft, ben ik natuurlijk geen ziener.

Er zullen de gebruikelijke pieken en dalen zijn, mogelijk veroorzaakt door de enorme capaciteitstoename van enkele van de grote distilleerderijen. Ik hoop dan ook dat kwalitatief hoogstaande, goed gemaakte whisky's van de kleinere distilleerderijen de verkoop van de grotere zal afsnijden, omdat consumenten hun ogen openen. In die context hoop ik dat de huidige toename van nieuwe distilleerderijen niet zal leiden tot een hoop identieke copypaste-distilleerderijen die overal in het Verenigd Koninkrijk uit de grond schieten, maar dat er toch ook een paar originele concepten aan de horizon zullen opdoemen.'



Keihard

'Al sinds mijn eerste stapjes in de whiskyindustrie voel ik me elke dag bevoorrecht om er deel van uit te mogen maken. Het romantische beeld van een distilleerder bestaat echter niet; de marketingjongelui doen het voorkomen als een tweeddragend en aan een glas ruikend beroep. Wat het niet is. Het is keihard werk. Maar tegelijk ook het meest lonende beroep denkbaar en ik zal in deze branche actief zijn tot mijn sterfdag. Ik kan je verzekeren dat ik elke dag bereid ben om elke druppel bloed, zweet en tranen te geven, om ervan overtuigd te zijn dat jullie de best mogelijke whisky hebben die ik maken kan.'