



Sagamore Distillery

Een herontdekking van Maryland Rye en de verovering van Europa



Tekst en foto's:
Nienke Kievit
Lapwing Whiskiacs

AFGELOPEN NOVEMBER STOND IK VOOR DE TWEEDE KEER OP AMERIKAANSE BODEM. DIT KEER NIET VOOR STUDIE OF WERK, MAAR OM MIJN BESTE VRIENDIN EMMA TE BEZOEKEN ÉN SAMEN THANKSGIVING TE VIERN. WE LEERDEN ELKAAR KENNEN IN 2022, TOEN IK EEN SEMESTER STUDEERDE AAN DE UNIVERSITY OF WISCONSIN-WHITEWATER. DRIE JAAR LATER LIEP IK DOOR DE STRATEN VAN BALTIMORE, WAAR ZIJ INMIDDELS HAAR MASTER VOLGT AAN DE JOHNS HOPKINS BLOOMBERG SCHOOL OF PUBLIC HEALTH.



Baltimore en de staat Maryland staan bekend om hun sterke distilleercultuur, en ergens voelde het bijna vanzelfsprekend dat ik daar iets mee moest doen. Een bezoek aan Sagamore Spirit stond dan ook al snel op mijn lijstje, niet alleen uit interesse maar ook uit nieuwsgierigheid naar het verhaal achter Maryland Rye. Het werd uiteindelijk meer dan alleen een uitstapje; het voelde als een ervaring die mijn blik op Rye whiskey echt heeft veranderd.

Een moderne kijk met een diepe traditie
Wat me direct opviel bij Sagamore Spirit is hoe centraal Rye staat in alles wat ze doen. Het is hier geen onderdeel van het proces, het is het proces. Tijdens de rondleiding werd al snel duidelijk dat Rye voor hen meer is dan een ingrediënt; het is een identiteit. De kruidigheid, de scherpte, de levendigheid, het zijn precies die eigenschappen die Maryland-style Rye zo bijzonder maken. Waar bourbon vaak zachter en zoeter is, heeft Rye een bepaalde energie. Iets dat blijft hangen.

En dat voel je ook in de manier waarop erover wordt gesproken. Er werd meerdere keren verwezen naar Rye als een soort 'way of living'. En hoe cliché dat misschien ook klinkt, het voelde oprecht. Alsof je niet alleen naar een product kijkt, maar naar iets dat diepgeworteld zit in de regio en de mensen die er werken.

Van graan tot glas

Tijdens de rondleiding werd het productieproces stap voor stap uitgelegd, maar wat het interessant maakte, is hoe bewust elke keuze lijkt te zijn. Sagamore werkt met twee verschillende mash-bills, twee recepturen met elk hun eigen verhouding van rogge, maïs en gerst. Deze worden volledig apart geproduceerd: apart gedistilleerd, apart gerijpt, en pas later samengebracht in een blend. Het proces zelf verloopt zoals je zou verwachten, maar met een duidelijke focus op kwaliteit. Het graan wordt gemalen, gekookt en gefermenteerd tot een soort bier, waarna het drie keer wordt gedistilleerd. Het water komt



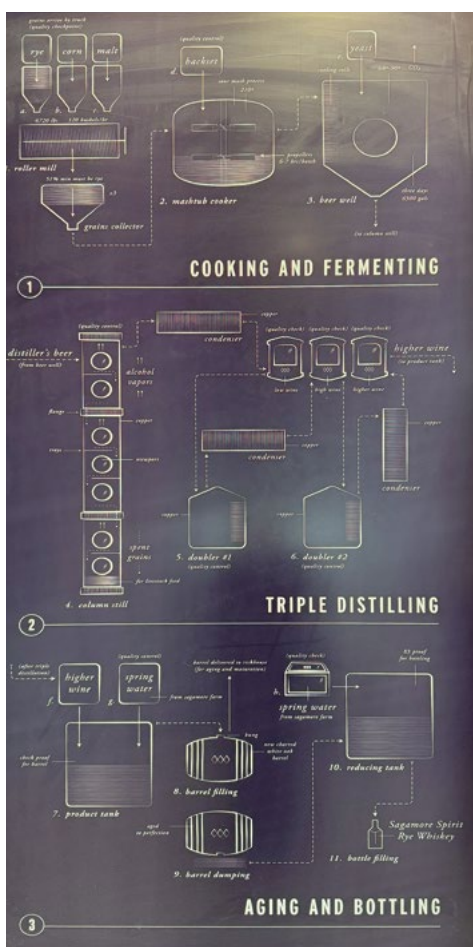
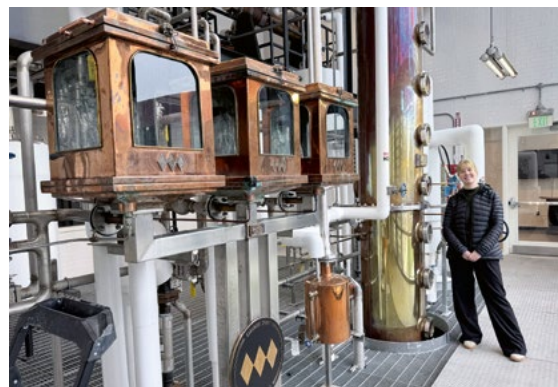
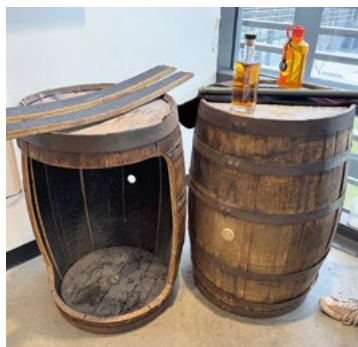
van hun eigen Sagamore Farm en stroomt door kalksteen, wat zorgt voor een zachte, bijna ronde structuur in de spirit. Daarna begint misschien wel het belangrijkste onderdeel: de rijping.

De whiskey gaat in nieuwe vaten van American white oak, die vooraf worden gebrand. Tijdens dat proces karamelliseren de suikers in het hout, wat later zorgt voor die herkenbare tonen van vanille, karamel en eikenhout. Wat ik interessant vond, is dat de vaten niet op één plek liggen opgeslagen. De warehouses bevinden zich op verschillende locaties, waar temperatuur en omgeving variëren. Hierdoor rijpt de whiskey onder verschillende omstandigheden en dat proef je uiteindelijk terug in het karakter.

Een gesprek dat blijft hangen

Aan het einde van het bezoek kreeg ik de kans om te spreken met Ryan Norwood, de Master Distiller. Iemand die je misschien verwacht als een soort gezicht van het merk, maar die juist heel nuchter overkomt. Hij vertelde dat het werk veel minder glamoureus is dan mensen vaak denken. Het draait niet om hem, maar om het verhaal en vooral om de mensen erachter. Toen ik vroeg naar zijn favoriete Sagamore whiskey, gaf hij een diplomatiek maar eerlijk antwoord: ze hebben allemaal iets. Voor iedere Rye-liefhebber is er wel een variant die past. Zijn advies over hoe je de whiskey het beste drinkt was simpel: puur, met een groot ijsblok, of in een Black Manhattan, maar en misschien nog wel het beste advies: drink het vooral zoals jij het lekker vindt.





De blik op Europa

Met de overname van Sagamore Spirit door de Italiaanse Illva Saronno Group in 2023 is één ding duidelijk: dit merk kijkt verder dan alleen de Amerikaanse markt. De focus op Europa voelt niet als een bijzaak, maar als een bewuste stap. En eerlijk gezegd ben ik benieuwd waar dat naartoe gaat. Als dit de basis is, dan is er nog veel meer mogelijk.

Proeven als afsluiting

Natuurlijk kon ik het niet laten om iets mee naar huis te nemen. Uiteindelijk werden het twee flessen: de Cask Strength en de Distillery Exclusive – Pineau des Charentes cask finish.

Die laatste sprong er voor mij echt uit.

Kleur: diep amber.

Neus: pure chocolade, zwarte peper en bruine suiker, met een zachte hint van honing.

Smaak: rijk en vol, met chocolade en peper die mooi samenkomen met een lichte zoetheid.

Afdronk: lang, warm en kruidig.

Een whiskey die blijft hangen, niet alleen in smaak, maar ook in herinnering.

Wat begon als een leuk bezoek tijdens een reis, werd uiteindelijk een ervaring die me anders naar Rye whiskey heeft laten kijken. Sagamore Spirit voelt als een plek waar traditie en vernieuwing samenkomen zonder dat het geforceerd aanvoelt. En misschien is dat wel wat het zo bijzonder maakt. Voor mij is één ding zeker: dit is een merk dat ik de komende jaren met veel interesse blijf volgen. ■