ALVI'S DRIFT WINE club

NIEUWSBRIEF DECEMBER

JUST RELEASED: 221

Bij de familie van Alvi van der Merwe hoort sport. De huidige Alvi speelde rugby en is nog een steeds een actief zwemmer, hardloper en voetballer, net zoals zijn vader. Zijn grootvader speelde zelfs in het nationale rugbyteam van Zuid-Afrika, beter bekend als de Springbokken. Een van de beste rugbyteams ter wereld. Hij had daar rugnummer 221. Kleinzoon Alvi herdenkt zijn grootvader met een rode en een witte wijn die hij 221 heeft genoemd. De rode is een zgn. multi-varietal bestaande uit 7 druivenrassen (shiraz, cabernet sauvignon, pinotage, grenache, durif, petit verdot en viognier) en de witte is 100% chenin blanc van de beste percelen en vaten. De rode en witte 221 zijn dit najaar in Nederland binnen gekomen en nu te bestellen bij De Monnik Dranken.

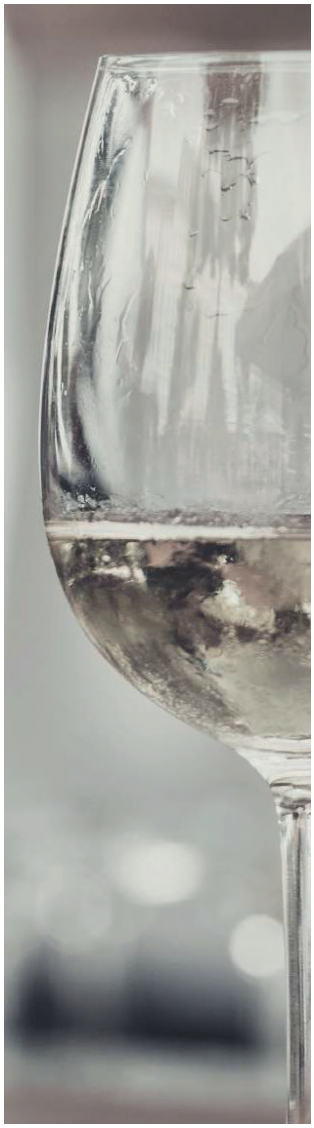
WRAF WRAF

Enig idee waar de naam van de wijn Bismarck vandaan komt? Voordat de Duitse geschiedenis ter tafel kan komen… In de tuin van Alvi en Junel liggen de graven van al hun honden. Bismarck was er eentje van. De wijn is genoemd naar hem. Nu hebben Alvi en Junel een enorme Deense dog. Dit blijkt een pup te zijn die dolgraag wil spelen. Hij vindt het heerlijk om te dollen met de even oude en piepkleine Jack Russell.

VERREAUX PINOTAGE

Verreaux's Eagle is een grote, majestueuze roofvogel die vaak hoog boven Alvi's Drift zweeft. Vernoemd naar Pierre Jules Verreaux, de Franse natuuronderzoeker, die voor het eerst vele soorten vogels en dieren in Zuid-Afrika beschreef. De Verreaux Pinotage is gemaakt zonder compromissen, in kleine volumes, met intense kleur, robuuste tannines en sappige aroma's van rijp fruit waaronder moerbeien en bramen. Dit wordt aangevuld met complexe aroma's van leer, noten en vanille. Deze intense sappige wijn veroorzaakt een smaakexplosie in de mond. De wijn is een blend van verschillende wijngaarden en vaten en kan jaren ouderen. Als u het weet op te brengen..

Alvi's Drift heeft 500 man in dienst, die wonen óf in de buurt óf worden opgehaald. Er zijn scholen voor de kinderen. De 38 managers krijgen een huis én een brommer om zich over het terrein te kunnen verplaatsen. De familie hoeft het terrein niet af om boodschappen te doen, want naast de aanwezige slager en kaasmakerij heeft Junel ook nog eigenhandig een grote groentetuin aangelegd. Al lopende en rijdende zie je alle werknemers hun werk doen, ook rondom het huis.



Het is opvallend hoe attent en vriendelijk iedereen is. Dat hangt samen met de visie van Alvi op leiding geven. 'Je zet de lijnen uit en laat iedereen hun ding doen, het heeft weinig zin om er bovenop te zitten. Mensen hebben hun eigen verantwoordelijkheid.' In hun eigen huis loopt ook personeel rond. Maar Junel en Alvi bereiden zelf de maaltijden, maken het aanrecht schoon en zetten de afwas in de vaatwasser.

DE VEELZIJDIGE NAAM EN FAAM VAN CHENIN BLANC

Chenin Blanc is een toppertje. Een kwaliteitsdruif die al eeuwen faam maakt in de Loire én – iets minder lang - ook in Zuid Afrika. Minder bekend is dat Chenin Blanc wel zo'n tachtig verschillende namen heeft waaronder het lieflijke agudillo en agudelo uit Spanje. En wat dacht u van anjou blanc d'aunis en capbreton blanc. En niet te vergeten de ronchalin, rouchalin rouchelin uit Gironde en als klap op de vuurpijl steen. Steen? Ja, steen! Uit Zuid-Afrika.

Met steen belanden we namelijk snel in Zuid-Afrika, het land is een soort bakermat van de Chenin geworden in de loop der jaren. Het Afrikaans is een Lage-Landentaal, die zich al meer dan driehonderd jaar op grote afstand heeft geëvolueerd en alhoewel de woorden op onze taal lijken, zijn ze toch anders. Vlaams komt meer in de buurt. Een keuken heet een kombuis, een lift een hijsbak, een baviaan een bobbejaan. Het ligt voor de hand dat Chenin in de loop der tijd verbasterd is. Chenin, tsjenin, tsjeen, steen. Zo zal het gegaan zijn. Al tijden staat er gewoon Chenin Blanc op het Zuid-Afrikaanse label, maar er zijn uitzonderingen. Sommige producenten zien er geen been in om de wijn Steen te noemen.

Chenin doet het op veel manieren heel goed in Zuid Afrika. Zowel fris en jong als in een zwoele, rijpe stijl. Op de Kaap komt de veelzijdigheid van de druif op het sterkst naar voren: droog, zoet, met botrytis, mousserend, als sterke of versterkte drank. De trots van de Loire is het verhaal van Zuid-Afrika geworden. In 'God's own country', zo genoemd vanwege de uitbundige en diverse natuurschoonheid, staat inmiddels dan ook bijna twee maal zoveel Chenin aangeplant dan in Frankrijk. In Zuid-Afrika staan nu grofweg 18.000 hectares Chenin tegenover een kleine 10.000 in Frankrijk, waarvan het overgrote deel in de Loire staat.

Jan van Riebeeck introduceerde de druif in 1655 en hij sloeg daarmee de spijker op z'n kop. Chenin Blanc is een laat rijpende druif en gevoelig voor voorjaarsvorst en ander vroeg voorjaarsgeweld. Aan de andere kant is Chenin is ook een stevige kanjer, kan goed tegen ziektes en wind. Mooi weer en wind. Tja, die komen volop voor op de Kaap. De beste wijngaarden én oude wijnstokken is het devies. 'A match made in heaven', daar komt het op neer, het huwelijk tussen Chenin en Zuid-Afrika.

Charlotte van Zummeren

68%
Chenin Blanc

AWARDS

Albertus Viljoen Chenin Blanc 2016
> Gold in the Michelangelo International Wine Awards 2017
> Double Platinum in the Top 100 wines of South Africa 2018

Albertus Viljoen Chenin Blanc 2017
> Double Gold in the Veritas Awards 2018
> Gold in the Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2018
> Double Platinum in the Top 100 wines of South Africa 2018

PINOTAGE

Het is niet zolang geleden dat Pinotage een uiterst omstreden druif was. Websites en Winebloggers en zelfs Nederlands eerste Master of Wine Smulders schreven en spraken openlijk over hun antipathie die opborrelt als het over de Pinotage gaat. De artikelen of praatjes beginnen meestal een korte opsomming van de kenmerken van de druif om dan vervolgens over te gaan op 'I am not a fan of this grape' of 'ik heb er eigenlijk helemaal niets mee'. Grotendeels wordt dat veroorzaakt door het vroeger kenmerkende gestoofde, gekookte, rubberen smaakje wat aan de wijnen hing. 'Rubberen banden' of 'benzine' hoor je dan roepen! Of 'wat heeft dit met wijn te maken.' Terwijl deze smaak veroorzaakt wordt door een ester, een bijproduct van het gistingsproces. Onderzoek wijst uit dat deze ester het druifeigen aroma van de Pinotage beïnvloedt… Tja, dat kan gebeuren. Maar je kunt er ook iets aan doen..

'Actually I love the grape, vertelt Alvi van der Merwe, eigenaar en wijnmaker van Alvi's Drift. Hoewel maar 6% van Zuid-Afrika's totale wijngaardareaal uit Pinotage bestaat, is de druif bij Alvi's Drift belangrijk. De Pinotage staat bekend als een 'good vineyard performer' met diepgekleurde druiven; vroeg rijpend en met mooi verpakte zuren. 'But you get the rubbery, oily taste with the fermentation. Secret is to ferment it cool and to keep the cap wet'. 'People don't even recognize our wines as Pinotages'. Al proevend kun je ze niet meer dan gelijk geven. Je proeft een zwart en rood fruitmandje met voldoende backbone om een braai te begeleiden. Dit fruitige, vrolijke, volle karakter vind je terug bij zowel de Signature Pinotage als bij de icoonwijn Verreaux.

Wat is dat dan toch met die aversie tegen Pinotage? Het heeft waarschijnlijk te maken met het feit dat de Pinotage een kruising is tussen Pinot Noir – een erkend moeilijke jongen in druivenland – en Cinsault, een geaccepteerd werkpaard onder de wingerds. Een 'hard to get' kwaliteitsdruif gekoppeld aan een druif die in Frankrijk nu wordt gerooid om er iets beters voor in de plaats te zetten, de zogenoemde cépages améliorateurs (druivensoorten die de wijn verbeteren). Hoe kan een huwelijk tussen deze twee nu slagen? Daar moet de duvel tussen liggen! De opponenten vallen ook over de hoge opbrengsten van de druif, bij kwaliteitswijnen nimmer een pré. Stellenbosch' professor A.I. Perold heeft het 87 jaar geleden vast goed bedoeld met de kruising van Pinot Noir en Cinsault, maar de volumes en het 'oily' karakter stoten af. Voilà, de antipathie heeft haar plek.

Maar Alvi's Drift laat zien dat je van Pinotage uiterst mooie producten kunt maken. Er bestaat nu al 22 jaar een Top 10 gemaakt door hoogopgeleide wijnprofessionals die de beste Pinotages selecteren. Een eer om daar op te staan.

Leve de Pinotage! Charlotte van Zummeren

15% pinotage | **30%** pinotage | **21%** pinotage

AWARDS

Alvi's Drift Verreaux Pinotage 2015
> Double Gold in the Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2018
> Double Platinum in the Top 100 2018

Alvi's Drift Verreaux Pinotage 2016
> Double Gold Award in the Top 100 2018
> Gold in the Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2018

HERFST BOBOTIE MET EEN FUSION TOUCH *door Sonja van de Rhoer*

Bobotie is een typisch Zuid-Afrikaanse ovenschotel die goed van tevoren kan worden bereid en eventueel worden ingevroren. Een gerecht dat uitstekend combineert met de CVC van Alvi's Drift. De blend van Chenin Blanc, Viognier en Chardonnay sluit perfect aan bij de ingrediënten in de fusion bobotie. Proef de aroma's van abrikoos en geroosterde noten zowel in de wijn als in het gerecht. Het houtgebruik zorgt voor het tegengewicht van het gehakt. Drinkt u liever rood? Een bijna klassieke combinatie is bobotie met Pinotage. De goede balans tussen het fruit en hout in deze wijn geven een diepe, rijke smaak, die uitstekend past bij de kruidige bobotie.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1	*dikke snee wit of bruin brood, zonder korstjes*
2 dl	*melk*
2	*uien, fijngehakt*
2	*teentjes knoflook, fijngehakt*
4 cm	*verse gemberwortel, fijngehakt*
2 el	*zonnebloemolie*
10 gr	*boter*
1 el	*garam masala of eventueel kerriepoeder*
1 tl	*korianderpoeder*
	zout
	worcestershiresauce
1	*rode peper, zaad en zaadlijsten verwijderd*
12	*gewelde, gedroogde abrikozen*
2 el	*abrikozenjam of mangochutney*
400 gr	*pompoenvruchtvlees van 1 biologische kleine pompoen*
600 gr	*rundergehakt*
3	*eieren*
1 el	*sinaasappelsap*
20	*geroosterde amandelen*
3	*laurierblaadjes*

BEREIDING:

1. Week het brood in de melk. Verhit de olie en boter in een braadpan en bak de uien, knoflook en gemberwortel zacht en lichtbruin. Voeg de garam masala, koriander, zout, paar druppels worcestershiresauce, in ragdunne reepjes gesneden peper, in stukjes gesneden abrikozen en de abrikozenjam of mangochutney toe. Schep goed om. Knijp het brood uit, bewaar de melk en voeg het brood toe.
2. Snijd de pompoen in stukjes en voeg deze toe, samen met het gehakt. Laat al roerende zachtjes garen tot het gehakt zijn roze kleur verliest. Neem de pan van het vuur, roer het sinaasappelsap erdoor en klop één ei door de massa.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Doe de massa over in een ingevette, vierkante (27 x 27 cm) of rechthoekige ovenschaal van circa 30 x 19 cm. Klop de eieren los met de achtergehouden melk, zout en peper naar smaak en schenk dit over de bobotie. Leg de laurierblaadjes erop.
5. Bak de bobotie in de voorverwarmde oven in circa 45-60 minuten gaar. Dek de bobotie de eerste 20 minuten af met aluminiumfolie zodat het niet uitdroogt.
6. Serveren met (gele) rijst met cashewnoten en/of geraspte kokos, sultana's (geen rozijnen, die zijn te zoet) en mangochutney.

Tip: *serveer de bobotie in een uitgeholde geblancheerde patisson (pompoen).*

Waar drinken we..

DE ALVI'S DRIFT CVC MEER BIJ?

> Meloen met ham, ook leuk om als amuse op een lepel te serveren
> Avocado met garnalen, ook als amuse in een glaasje
> Thaise kip- of groentecurry met mihoen of witte rijst
> Bij zachte kazen, zoals brie, camembert, pont l'evêque,

DE ALVI'S DRIFT PINOTAGE MEER BIJ?

> Amuse van plakje paté met rode bessen
> Stoofschotel van rundvlees
> Gebraden rosbief
> Gebraden eend of confit de canard
> Dessert met chocolade en/of kersen