



NIEUWSBRIEF JUNI 2021



CHENIN BLANC: DE ASSEPOESTER ONDER DE DRUIVEN?

Het is wonderlijk hoe het aanzien van een druivenvariëteit door de jaren heen kan verschuiven. De chenin blanc is misschien wel één van de meest sprekende voorbeelden: lange tijd, tot in de jaren '90 van de vorige eeuw, werd de chenin blanc vooral beschouwd als "werkpaard" voor het produceren van grote hoeveelheden onaanzienlijke slobberwijn, zeker in Zuid-Afrika waar meer chenin blanc staat aangeplant dan waar ook ter wereld. Maar intussen is deze druif in de afgelopen decennia als het ware herontdekt en brengt hij een aantal van de mooiste wijnen van Zuid-Afrika voort.

Een goede reden om de chenin blanc eens flink in de schijnwerpers te zetten. De bakermat van de chenin blanc is natuurlijk het middelste deel van de Loirevallei, de Anjou en de Touraine. Daar geldt hij als een laatrijpende maar vooral uiterst veelzijdige variëteit: met zijn hoge zuren perfect geschikt als basis voor klassiek gemaakte mousserende wijnen, maar ook voor het maken van stille witte wijnen

variërend van droog tot halfzoet, van simpel tot groots, én voor het maken van indrukwekkende zoete wijnen die eindeloos kunnen ouderen. En altijd met herkenbaar eigen aroma's, eerder bloemig dan fruitig met dikwijls intrigerende tonen van kweeperjam en hooi; niet explosief groen aromatisch als de sauvignon blanc, maar eerder aanvankelijk wat ingetogen of zelfs verlegen. Maar ben je eenmaal voor zijn charme gevallen dan word je vaak rijkelijk beloond: veel Chenin-wijnen zijn bij uitstek gastronomische wijnen.

Maar in geen land staat zoveel chenin blanc aangeplant als in Zuid-Afrika en deze druif is er bepaald geen nieuwkomer: hoogstwaarschijnlijk werden de eerste chenin blanc-stokken er al aangeplant door Jan van Riebeeck, rond 1660. Wat de chenin zo aantrekkelijk maakte in de Zuid-Afrikaanse omstandigheden waren de pittige zuren: waar veel andere witte variëteiten in het doorgaans warme klimaat aan de Kaap vaak te weinig zuren hadden en wat fletse wijnen opleverden behielden de Chenin's hun frisheid. De druif gedijde er goed

en behoorde in Zuid-Afrika tot de vroegrijpe variëteiten met een flinke opbrengst. En zodra de Zuid-Afrikaanse wijnmakers, in navolging van hun Australische collega's de voordelen van temperatuur-gereguleerde vergisting ontdekten en begonnen te investeren in koeling in hun vergistingstanks, gingen zij op grote schaal makkelijk drinkbare, frisse witte wijnen produceren; de destijds gangbare naam voor de druif én de wijnen die ervan gemaakt werden, was "Steen".



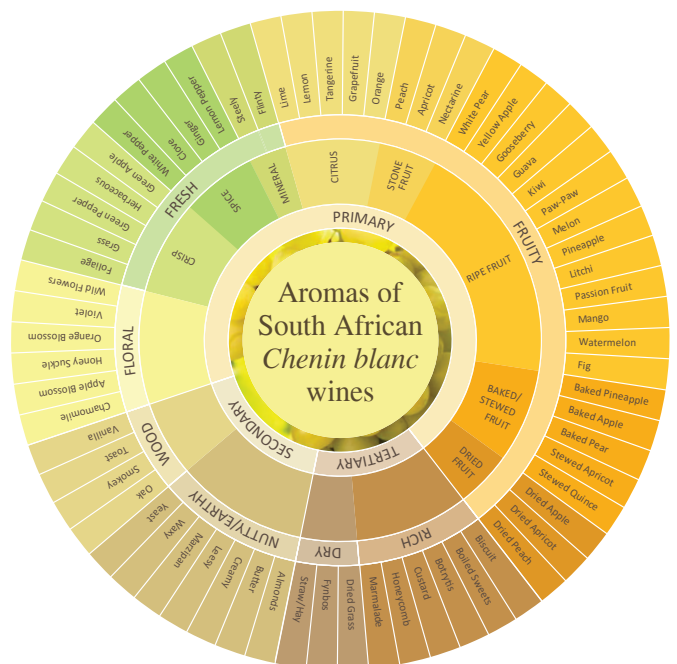
De nadruk lag vooral op laaggeprijsde, toegankelijke wijnen, met name bestemd voor de binnenlandse markt, maar de heroplevende export in de jaren '90 liet ook de Europese wijn drinker kennismaken met “Steen” danwel Chenin Blanc. Zeker in Nederland was men verzot op deze laaggeprijsde, vriendelijk smakende slobberwijn.

De grote ommekeer begon halverwege de jaren '90, toen

enkele pioniers zich realiseerden dat er misschien wel kansen lagen om de chenin op een hoger plan te brengen. Vooral percelen met heel oude wijnstokken bleken al snel prachtige wijnen op te kunnen leveren: wijnen die al snel de aandacht trokken van een aanvankelijk beperkte groep van kenners. Vanzelfsprekend waren dergelijke Chenin-wijnen van een hoger prijsniveau, omdat de oude wijnstokken nu eenmaal een veel lagere opbrengst per hectare hebben.

Het was wel zaak de druiventelers ervan te weerhouden hun oude percelen niet te rooien en te herplanten. Door het garanderen van een goede prijs voor de druiven kon veel oude aanplant gered worden. En daarna ging het snel: in de voor Zuid-Afrikaanse wijn toonaangevende jaarlijkse wijngids van John Platter ontving een Chenin Blanc in 2004 voor het eerst de hoogste waardering van 5 sterren. Slechts veertien jaar later, in de editie van 2018, werden er al maar liefst 17 Chenin's met deze hoogste score beloond, plus nog eens 20 met een waardering van 4,5 ster.

Kortom: Chenin Blanc heeft zich in Zuid-Afrika in amper 25 jaar ontpopt als een Assepoester die haar glazen muiltje heeft aangetrokken en tot een prinses is geworden. De krachten om zoveel mogelijk “Old Vine Chenin” te redden zijn gebundeld in een Old Vine Project, zodat Zuid-Afrika momenteel beschikt over meer dan 1360 ha aan oude chenin-stokken (35 jaar en ouder); dat is bijna de helft van het hele areaal aan oude wijnstokken in Zuid-Afrika. En zijn de Old Vine Chenin-wijnen de vaandeldragers die de variëteit zoveel meer aanzien hebben gegeven, ze hebben (en dat is zeker zo belangrijk) ook het pad geëffend voor een veel breder aanbod van én vraag naar verrukkelijke Chenin’s in –qua prijssegment– de middenklasse. We zien dan ook een gouden toekomst weggelegd voor de Chenin Blanc’s uit Zuid-Afrika.



ALVI'S CHENINS VALLEN VAAK IN DE PRIJZEN



SIGNATURE CHENIN BLANC



221 CHENIN BLANC



ALBERTUS VILJOEN CHENIN BLANC

CHENIN BLANC, DRIE WERF HOERA..

Als er één druif is die een speciale dag verdient dan is het de Chenin Blanc. Zo veelzijdig als deze druif, zijn er niet vele. Op 18 juni wordt sinds 2014 zelfs wereldwijd Internationale Drink Chenin Day gevierd.

Wij zetten voor Drink Chenin Day de Zuid-Afrikaanse Chenin Blancs van Alvi's Drift in het zonnetje. Een leuke manier om de diversiteit van de wijnen te herkennen, is ze te combineren met drie gerechten op basis van – in dit geval – kip, die telkens op een verschillende manier wordt bereid.



De Alvi's Drift Signature Chenin Blanc

De jonge Signature Chenin Blanc geeft al direct plezier. Optimale frisheid, licht strogeel van kleur en een stuivende neus van bloemen en passievruchten. Het mondgevoel is zacht en filmend met witte perzik en nectarine als hoofdrolspelers. Dit alles geeft een knisperende wijn met intense aroma's, complexiteit en lengte, een schoolvoorbeeld van een Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc. Schenk deze licht droge wijn goed gekoeld voor een optimaal glas.

De jonge frisse Signature chenin blanc doet het goed als aperitief, bij salades, visgerechten en gegrild wit vlees.

Wij kiezen voor een salade met kip met zomerfruit. De frisse, natuurlijke zuren en de fruitaroma's in de wijn verhogen de smaak van de salade.

SALADE VAN KIP MET MELOEN EN FRAMBOZEN

BEREIDING:

Snijd de kip in blokjes en meng deze met de blokjes meloen, frambozen en alfalfa. Schenk de dressing over de salade en schep voorzichtig vlak voor het serveren om. Bestrooi met de pijnboompitten.

Variaties:

Vervang de alfalfa door gemengde sla of veldsla.



INGREDIËNTEN

VOOR- OF LUNCHGERECHT VOOR 4 PERSONEN

400 gr	gekookte kip
1	(ogen)meloen
1	bakje frambozen
100 gr	alfalfa
25 gr	geroosterde pijnboompitten
	dressing van olijfolie
	(frambozen)azijn
	mosterd
	peper en zout
	verse munt



Alvi's Drift 221 Chenin Blanc

Deze rijpere chenin blanc heeft de verrukkelijke frisheid die zo kenmerkend is voor de Alvi's Drift wijnen. De wijn heeft een lichte en heldere strogele kleur. De geur is complex en wordt gedomineerd door nectarine en perzik aangevuld met mooi geïntegreerde aroma's van peer, appelbloesem en vanille. De wijn zorgt voor een vol en filmend mondgevoel, de smaak is elegant en romig met een lange afdronk.

Deze mooie volle elegante wijn vraagt om een meer complex gerecht. Denk aan een curry met kip, pepers en kokos.

KIPCURRY MET GEMBER EN GROENE PEPERS

BEREIDING:

1. Verhit 2-3 eetlepels olie in een grote braadpan en bak de uien, knoflook, peper en gemberwortel op een lage warmtebron 4-5 minuten aan.
2. Voeg de kerriepoeder toe en bak deze, al roerende, even goed mee. Neem het uienmengsel uit de pan, voeg wat olie toe en bak de kip in gedeelten, al omscheppende, op een hoge warmtebron lichtbruin. Doe het uienmengsel terug in de pan met het kaneelstokje en de tomatenblokjes met sap en eventueel de uitgelekte kikkererwten. Breng op smaak met zout.
3. Laat, afgedekt, circa 30 minuten zachtjes stoven. Voeg de yoghurt of kokosmelk toe en laat de saus, onafgedekt, zachtjes inkoken tot de gewenste dikte. Bestrooi voor het serveren met fijngeknipte koriander en geroosterd amandelschaafsel.



INGREDIËNTEN

HOOFDGERECHT VOOR 4-6 PERSONEN

600 gr	<i>kippendijenvlees in blokjes van 4x4cm</i>
2	<i>uien, fijnggehakt</i>
2	<i>teentjes knoflook, heel fijnggehakt</i>
1-2	<i>groene pepers, in heel smalle ringetjes</i>
4-6 cm	<i>verse gemberwortel, geschild en fijn gehakt</i>
3-4 el	<i>eetlepels zonnebloemolie</i>
2 el	<i>(Madras) kerriepoeder</i>
1	<i>kaneelstokje</i>
1 tl	<i>kaneelpoeder</i>
1 blik	<i>tomatenblokjes (ca. 400 gr)</i>
	<i>en/of 1 blikje gekookte kikkererwten</i>
	<i>zout</i>
200 ml	<i>Griekse yoghurt of kokosmelk</i>
	<i>verse koriander naar smaak</i>
2 el	<i>amandelschaafsel, licht geroosterd</i>

Serveren met gekookte rijst, pappadums en/of naanbrood.



Albertus Viljoen Alvi's Drift Chenin blanc

De druiventrossen worden in de vroege ochtend met de hand in de wijngaard geselecteerd en geplukt om de smaken van de druif optimaal te houden. De wijn heeft een lichte strogouden kleur. In het glas reflecteert de wijn als helder kristal. De geur is complex en wordt gedomineerd door nectarine en perzik aangevuld met mooi geïntegreerde aroma's van toast en eikenhout. Het eiken introduceert een grote complexiteit aan smaken en een rijker mondgevoel. De aroma's van geroosterde cashewnoten en vanillestokjes prikkelen de zintuigen. De wijn zorgt voor een zacht, vol, rond en elegant mondgevoel dat eeuwig lijkt te duren. Deze chenin blanc belooft langdurige flesrijping. Schenk deze wijn niet te koud, zodat je volledig van de aroma's en smaken kunt genieten.

Kies bij deze prachtige rijke wijn een rijk gerecht. Hierbij past een romige saus of beurre blanc.

KIPGESCHNETZELTES MET PADDESTOELEN EN CASHEWNOTEN

BEREIDING:

1. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes. Hak de gepelde sjalotjes fijn. Bak de sjalotjes aan, voeg de kipreepjes toe en vervolgens de champignons. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi licht met gezeefde bloem.
2. Voeg al roerende de bouillon toe. Laat de kip gaar worden. Schenk de room erbij. Laat de saus wat inkoken. Breng op smaak en garneer met gehakte cashewnoten (versterkt de smaak in de wijn) en peterselie. Lekker met tagliatelle.



INGREDIËNTEN

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

500 gr	<i>kippendijenvlees in reepjes</i>
200 gr	<i>kastanjechampignons</i>
	<i>zout en peper</i>
2	<i>sjalotjes</i>
	<i>boter</i>
	<i>bloem</i>
2 dl	<i>kippenbouillon</i>
2,5 dl	<i>slagroom</i>
50 gr	<i>geroosterde cashewnoten</i>
	<i>bladpeterselie</i>

JUNEL OVER DE OOGST VAN 2021

De oogst was mooi maar wel uniek in zijn uitdagingen – niet alleen door de impact van COVID-19, die er zeker voor zorgde dat de gebruikelijke vreugde van de oogst werd getemperd maar ook omdat de oogst duidelijk veel langer duurde dan gewoonlijk.

Overdag was de temperatuur zoals we gewend zijn maar 's nachts hadden we de laagste temperaturen van de laatste 5 jaar (gelukkig met geen of bijna geen vorst).

Ook hadden we geen hittegolf (normaal in februari) waardoor het rijpingsproces van de druiven ook langer duurde. Gelukkig was het een droog jaar zonder regenval tijdens de oogst.



De opbrengst was groter dan de voorgaande jaren wat natuurlijk met het weer te maken heeft maar ook omdat we in de afgelopen 5 jaar nieuwe wijnstokken hebben geplant die nu in volle productie zijn gekomen.

U kunt zich voorstellen, als u onze wijnkelder kent, dat het met deze grote oogst een hele toer was, qua tankmanagement, voor Alvi en zijn team.

De lange nachten, middernachtelijke tankinspecties, vroege oogsttijden waren intenser dan anders maar zoals altijd, het wijnmakersteam heeft het allemaal geklaard.

Wij zijn bevoorrecht om een goede relatie te hebben met andere wijnhuizen, universiteiten en technische instituten vanuit de hele wereld. Normaliter zouden we een aantal studenten over hebben gehad om in de wijnkelder te assisteren en de nodige praktijkervaring op te doen. Maar ook dit was door de Covid-situatie niet mogelijk.

Op één na, een dappere Duitse oud-student wijnmaker, die de reis wel durfde te maken: Lukas Herzer.

Lukas heeft nu zijn diploma behaald en was bij ons als student in 2018. Maar nu kwam hij weer en u begrijpt daar waren we heel blij mee.

Lukas maakte de oogst af op Weingut Herzer, zijn familie

wijnhuis in Naumburg Saale-Unstrut, in Duitsland en kwam toen snel naar Zuid-Afrika, vlak voor de lockdowns van vliegmaatschappijen om ons te assisteren met de oogst.

Lukas is echt een lid geworden van de Alvi's Drift familie- Hij heeft ons allemaal getrakteerd op een echte Duitse avond met Thüringer Bratwurst, zuurkool en verschillende Duitse bieren!

Het was ontzettend jammer dat het wijnteam hem weer moest laten gaan aan het einde van de oogst. Wij zijn benieuwd naar de mooie wijnen die hij dit jaar op het familiewijngoed heeft gemaakt.

En dan de kwaliteit van de oogst: de aroma's van de wijnen zijn intens, duidelijk aanwezig en tonen heel veel rijp fruit. De kleur van de rode wijnen is excellent. Het is elke oogst altijd moeilijk om te kiezen welke wijnen je meeste favoriete zijn; het is als het kiezen tussen je kinderen.

Alvi is 'excited' over de kwaliteit en de geuren van de Sauvignon Blanc dit jaar en hij verwacht er heel veel van. Riaan, de keldermeester heeft zijn favorieten maar durft niet te kiezen.

Als ik zou moeten kiezen tussen alle mooie vooruitzichten dan zou ik toch de Chenin Blanc uitkiezen. Hier alleen maar superlatieven: geweldige aroma's, goed mondgevoel en body.

Voor de rode zou ik zeggen dat dit jaar vooral de Pinotage ons verbaasde omdat de kwaliteit van het fruit en het sap zo'n goede structuur toonden. Dit geeft natuurlijk veel mogelijkheden voor de opvoeding en het ouderingspotentieel van deze wijnen. The Verreaux is going to be exciting!

Al met al, Alvi's Drift heeft gelukkig weer een prachtige oogst achter de rug. Het lijkt alsof het de beste is die we ooit gehad hebben. We kunnen niet wachten om deze wijnen met jullie te delen.

We zijn heel dankbaar dat onze grote Alvi's Drift fans in Nederland ons supporten, zeker ook het afgelopen jaar en hopen dat dit ook in het komende jaar zo zal zijn.

Junel van der Merwe

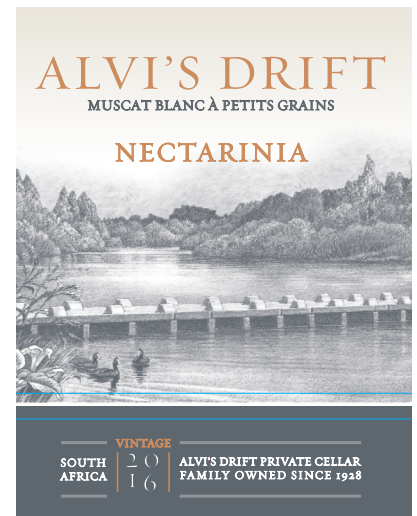


MUSCAT DE FRONTIGNAN WORDT NECTARINIA

De Muscat de Frontignan 2014 won vele prijzen, alleen..... toen kwam er een nieuwe wet die voorschrijft dat het woord 'Muscat de Frontignan' niet langer op het etiket mag worden gebruikt. En inderdaad, als je goed graaft in het verleden en kijkt naar welke druif dit in werkelijkheid is, dan is de naam "Muscat Blanc à Petits Grains" wat nogal een mondvol is. Dus moesten ze bij Alvi's Drift op zoek naar een nieuwe naam.

En zo kwamen ze op **Nectarinia**, genoemd naar de kleine vogeltjes met lichtgevende veren die rondom de tijd dat deze muscat druiven geoogst worden in de wijngaard rondvliegen. Vanaf jaargang 2016 zal de nieuwe naam dus zijn: Nectarinia.

De druiven komen van oude muscat-wijngaarden die wel tussen de 25 en 40 jaar oud zijn en die speciaal geselecteerd zijn op het feit dat ze zulke hoge suikergehaltes geven en tegelijkertijd een hoge kwaliteit sap behouden. Deze druiven worden laat geoogst en hebben dan een hoog suikergehalte. In de kelder worden de druiven geplet en laat men de schilletjes zo lang mogelijk bij het sap zodat er zoveel mogelijk suiker behouden blijft. Daarna worden ze geperst en volgt de vergisting. Een lange rijping van 4 jaar op eikenhouten vaten maakt de wijn tot een echte nectar.



Smaakomschrijving:

Indrukwekkend gouden kleur met koperen reflecties, een weerschijn van de rijpheid van de druiven en de tijd dat deze wijn ontwikkeld is in de eikenhouten vaten.

Alvi's Drift Nectarinia 2016 is een verleidelijke zoete wijn die een overvloed aan geurend fruit in uw glas brengt: rijpe ananas, zoete druiven en marmelade met lichte karamel tonen en exotische kruiden. De wijn geeft een stroperig en decadent mondgevoel waarbij de zoetheid mooi in evenwicht is met de zuren die samen een eindeloze afdrank genereren.

Druivensoort:

100% Muscat Blanc à petits grains

Serveer Suggestie

De wijn past goed bij op citrusfruit gebaseerde desserts en een Crème Brûlée. Ook een combinatie met een vers fruitsalade of een rijke kaas zoals een Munster of een Epoisses de Bourgogne.

Serveer tussen 8-10°C.

Bewaarpotentie: 20 jaar.

COMING SOON

ZEER BEPERKT BESCHIKBAAR IN NEDERLAND VANAF OKTOBER 2021.



Reserve Sauvignon Blanc 2020

De Wijn

De wijnen uit onze Réserve-range vertegenwoordigen het beste van wat wij maken. De etiketten van de Réserve range tonen een illustratie van Alvi's Drift, een soort drijvende brug, in 1928 door Albertus Viljoen van der Merwe aangelegd, om bij laagwater eenvoudiger en veiliger de Breede Rivier, die dwars door het landgoed stroomt, te kunnen oversteken.

Het wijngoed van Alvi's Drift heeft zich vanuit een bescheiden begin verder ontwikkeld, waarbij "oupa" Albertus Viljoen het stokje heeft overgedragen aan zijn zoon Bertie en die later weer aan zijn zoon Alvi. Onder Alvi's leiding is Alvi's Drift aan een opmars begonnen met het maken van een serie prijswinnende wijnen die nu over de gehele wereld worden gewaardeerd.

In de kelder

De sauvignon blanc-druiven bestemd voor onze Sauvignon Blanc Réserve worden met de hand geoogst van speciaal hiervoor geselecteerde percelen langs de oevers van de Breede Rivier, elk met een eigen terroir en bodemtype. De oude kalksteenbodems, de koele zuidhellingen en goed afwaterende zandige leembodems, stuk voor stuk ideaal voor de sauvignon blanc, brengen tot uitdrukking wat ons bij Alvi's Drift voor ogen staat.

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst en komen dus koel bij de kelder aan. Een kleine hoeveelheid sémillon (10%) wordt toegevoegd. Aan de heldere most wordt een geselecteerde wilde giststam toegevoegd en de vergisting, bij lage temperatuur, verloopt langzaam: dat verhoogt de complexiteit van de wijn. Daarna rijpt de jonge wijn 6 maanden in nieuwe vaten van Frans eikenhout.

Proefnotitie

Helder, bleekgeel van kleur met een groen randje. Fraaie complexe geur met tonen van vlierbloesem, witte perzik, citroen en limoen en een vleugje vers gemaaid gras. De smaak is rond, haast romig, met een zijdezachte textuur waarin het fruit mooi tot uitdrukking komt, mooi in harmonie met de knisperende frisheid. De afdrank is lang, met volop fruit en een verfrissend vleugje limoen.

Druivenrassen

90% sauvignon blanc, 10% semillon.

Wijn-spijs

Verrukkelijk bij gegrilde vis en gevogelte. Ook heerlijk bij oesters en jonge geitenkaas.

Onderscheiding

Finalist in de FNB Sauvignon Blanc Top 10 Challenge 2020.