



ALVI'S DRIFT

★
WINE
club

NIEUWSBRIEF JULI 2020

HET LAATSTE NIEUWS!



ZOOM PROEVERIJ OP 4 AUGUSTUS OM 20.00 UUR VOOR ALLE ALVI'S CLUB MEMBERS!

Noteer in uw agenda: Alvi & Junel presenteren op 4 augustus om 20.00 uur via een digitale proeverij hun 4 nieuwe wijnen voor de Alvi Club Members. De volgende vier wijnen passeren de revue: Signature Sauvignon Blanc, Signature Merlot, Brut Rosé en de Albertus Viljoen Chardonnay.

<< Goed nieuws, er is meer dan 60 mm regen gevallen in West-Kaap. Hierdoor zijn de dammen in West-Kaap voor het eerst sinds 9 jaar volledig gevuld met water.

WINNAAR VAN DE REIS NAAR ALVI'S DRIFT

Bij de introductie van de Alvi's Drift Wine Club heeft u een brochure ontvangen met daarin opgesomd de voordelen voor Alvi's Drift club members. Zoals jullie allen bekend wint het best presterende clublid van 2019 (gebaseerd op inkoop aantallen) een reis naar Zuid-Afrika om bij Alvi's Drift mee te helpen met de oogst van 2021. Inmiddels is de winnaar van deze reis bekend, Slijterij Frans Muthert is het best presterende Alvi's Drift clublid van 2019. De Monnik Dranken vertegenwoordiger Vincent Tijink overhandigde aan Ailke & Tom-Roderick Muthert de reischeque.

Wij feliciteren Slijterij Frans Muthert met de gewonnen reis! Alvi & Junel kijken uit naar jullie komst in 2021.



INTERVIEW MET ALVI VAN DE MERWE: WIJN, WIJN EN NOG EENS WIJN



WAT IS JE EERSTE 'WIJN' HERINNERING?

Ik herinner me dat ik als jonge jongen van ongeveer 8-9 jaar mijn vader 's nachts en in het weekend moest helpen met het overpompen van wijn. Ik moest de pomp starten en pa zat bovenaan de tank om het niveau van de wijn te controleren. We hebben ook samen de suikers gecontroleerd en de most geproefd. Dat zijn de smaken en aroma's waar ik aan dacht als ik thuis miste.

JE BENT EERST ARTS GEWEEST VOORDAT JE ALVI'S DRIFT STARTTE. MIS JE HET OM NIET MEER ALS ARTS TE WERKEN?

Het was een geweldig voorrecht arts te kunnen zijn en ik mis het nauwe contact dat je opbouwt met jonge ouders tijdens bevallingen. Je krijgt dan zo'n sterke band. Maar de wereld van de wijn is voor mij altijd een droom geweest en ik zou dat voor niets willen ruilen. We hebben geweldige collega-producenten die vrienden zijn geworden. Wijn is ook niet zomaar een product. Wijn is chemie, biologie, geografie, geschiedenis, voedingsproduct en nog veel meer. Ik ben een gezegend man: ik ontmoet hartstikke leuke mensen en reis naar de meest prachtige plaatsen. Ik ben hier heel dankbaar voor.

WELK DEEL VAN HET WIJNMAAKPROCES VIND JE HET LEUKST?

Ik ben dol op de oogst, ieder jaar kan ik weer een nieuw product creëren. Elk jaar is in mijn gedachten het beste jaar en ik ben dol op het wijnmaakproces.

BEETJE RARE VRAAG MISSCHIEN, MAAR ALS JE EEN DRUIF ZOU ZIJN, WELKE BEN JE DAN?

Nu heb je me te pakken, want dat is eenvoudig te beantwoorden voor mij: cabernet sauvignon! Wijn van deze druif wordt alleen maar beter met het ouder worden (net zoals ikzelf :-). In de jeugd is cabernet hard en tannineus, daarna wordt de wijn zacht en soepel. En niet te vergeten, cabernet is de ruggengraat van de meeste blends. *Just like me in real life!*

WELKE WIJN ZOU JE MEENEMEN ALS JE IN JE EENTJE OP EEN ONBEWOOND EILAND ZOU ZITTEN? (EN GESTELD DAT JE WIJN MEE ZOU MOGEN NEMEN)

Ik zou altijd een chenin blanc nemen, een wijn met mooie primaire aroma's. We gaan vaak met de auto naar het kleine idyllische kustplaatsje Tofu in Mozambique. Dit is ongeveer 2800 km van de Kaap en 500 km ten noorden van Maputo. Het heeft een aantal van de beste duik- en surfplekken en werkelijk prachtige stranden. De Signature Chenin is een wijn waar we dan altijd van genieten.



WELKE WIJN ZOU JE MEENEMEN ALS JUNEL OOK OP HET ONBEWOONDE EILAND ZOU ZIJN?

Met Junel zou ik nergens heen kunnen gaan zonder champagne. Anders zou ze nooit meegaan. Voor haar is het leven een feestje en hebben we altijd iets te vieren!

ALVI'S DRIFT IN CORONA TIJD

Ook in Zuid-Afrika sloeg Corona hard toe. De lockdown stond zelfs tot 1 juni geen verkoop van alcohol (en sigaretten) en geen export toe. Alcoholconsumptie werd – behalve in het eigen huis – verboden. Tot op de dag van vandaag (we spreken nu over half juli) mag je in restaurants geen alcohol drinken. *'Gelukkig hebben wij een multi-farm, we verbouwen zelf wijn. En ook vlees, kippen, groenten, kaas en fruit zijn volop aanwezig.'*

WE HOORDEN VAN DE 'YOU SAVE TRUCK'. WAT IS DAT?

Voor ons personeel, ruim 500 mensen inclusief families, hadden we een zogenaamde You Save Truck geregeld, een boodschappenbus die op ons terrein kwam. De staf kon daar boodschappen doen en ook geld opnemen. Zo hoefden de personeelsleden niet te ver te gaan om boodschappen te doen. Iedereen die bij ons werkt, woont redelijk dicht bij de farm. Maar om naar de stad te gaan, is het best nog een paar kilometer lopen. Dus hadden we Shop-rite gevraagd hierheen te komen. En kon iedereen gewoon z'n boodschappen doen. (een soort ouderwetse SRV-man dus!) Een prima oplossing.



▲ De "You Save Truck" was een absolute uitkomst voor het personeel van Alvi's Drift.

BIJ ONS IS IEDEREEN AAN HET WERK GEBLEVEN.

We hadden bij Alvi's Drift geen zieken, wel een enkele besmetting, maar niemand is daar ziek van geworden. De farm van Alvi's Drift is groot genoeg om afstand van elkaar houden was geen enkel probleem. Iedereen kon blijven werken. En daar zijn we erg dankbaar voor.



▲ Vanaf het uitkijkpunt bij de boerderij zijn de de verte de besneeuwde toppen van de bergen te zien.

JE BENT DE GROOTSTE PRODUCENT VAN VIOGNIER IN ZUID AFRIKA. HOE KOM JE DAAROP?

Bij viognier denk je toch snel aan de Rhône of de Languedoc. Daar werd het steeds meer aangeplant dus wij dachten / hoopten dat dit een trend ging worden. Daar zaten we gelukkig niet ver naast. Toen men over de hele wereld hoorde dat er ook in Zuid Afrika viognier was aangeplant, kregen we overal aanvragen vandaan. En nu zijn we de grootste viognier producent van Zuid-Afrika. Mind you! 'We maken iets van 240.000 flessen viognier. Het overgrote deel zit in de Signature serie, een heel klein percentage gaat in onze Reserve CVC (Chenin / Viognier / Chardonnay) een zeer smaakvolle witte blend, een nog kleiner deel gaat in de rode 221 en in de Bismarck'.



▲ De wijnen van Alvi's Drift vielen weer volop in de prijzen bij de National Wine Challenge 2020 (NWC). Maar liefst vijf wijnen wonnen de double gold award. Drie wijnen van Alvi's Drift (221 Red Blend, Albertus Viljoen Chenin Blanc & Verreaux Pinotage) werden opgenomen in de top 100 beste wijnen van de competitie. Daarnaast wonnen deze drie wijnen ook de double platinum award.



COMING UP SOON!

Ondanks dit bijzondere Corona-jaar zitten we natuurlijk niet stil. We zijn weer nieuwe wijnen aan het maken! Van het reizen eind vorig jaar, hebben we zoveel ideeën gekregen. De 221 serie wordt uitgebreid met een Pinotage, waarvan een klein gedeelte – 3% – op hout wordt gelagerd. Dat wordt een fruitige wijn met backbone. Geïnspireerd door Bordeaux ben ik ook bezig met een witte Bordeaux blend: er zit Sémillon in de wijn die voornamelijk getypeerd wordt door Sauvignon Blanc. Door de wijnwetgeving in Zuid-Afrika gaat deze wijn natuurlijk geen Bordeaux blend heten, maar Reserve Sauvignon Blanc. By the way: diezelfde Zuid-Afrikaanse wijn wetgeving heeft ervoor gezorgd dat de Muscat de Frontignan die is gemaakt van Muscat de Frontignan druif géén Muscat meer mag gaan heten. Voortaan gaat deze door het leven als Nectarina. Dus als onze voorraad op is met dit etiket, gaan we over naar de Nectarina. En daarnaast is mijn MCC klaar, de Methode Cap Classique – je weet wel, van de tweede gisting op fles – Brut Nature. Zonder dosage. Een pareltje. Genoeg nieuws dus. Hoop iedereen weer snel in Nederland te zien.

ALVI'S DRIFT IN DE PRAKTIJK

De boerderij van Alfalfa, waarop Alvi's Drift is gevestigd, beschikt over 4000 stuks vee, een kaasfabriek, 2000 varkens, kippen, 150 ha fruit. Dat geeft heel veel werk. Er werken 500 mensen bij ons. Sommige van deze families zijn al drie of vier generaties werkzaam bij Alvi's Drift. Deze 500 mensen 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.'



▲ Vier koufronten hebben Worcester de afgelopen weken bereikt. Dit resulteerde in nachtelijke temperaturen rond het vriespunt, zware windstoten en sneeuw in de bergen.



▲ Een foto van de drift (brug) bij Alvi's Drift. Door de regenval staat de brug enkele meters onder water.

SALADE MET KIP, AVOCADO, APPEL EN NECTARINEDRESSING

De zomer vraagt om zonnige gerechten waar we niet te lang voor in de keuken hoeven te staan. Gerechten vergezeld door gekoelde frisse, fruitige wijnen zoals de Alvi's Drift Signature Sauvignon Blanc en de Alvi's Drift Brut Rosé.



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT,
VOOR 2 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT:

300 gr	kipfilet
1 el	garam masala (eventueel kerriepoeder Madras)
2	avocado's
1	groene appel citroensap
1	nectarine
150 gr	gemengde salade

Voor de dressing:

1	nectarine
4 el	olijfolie extra vierge
1 el	appelazijn zout & peper

Voor de garnering:

20 gr	geroosterde gepelde pistachenoten
-------	-----------------------------------

BEREIDING:

1. Snijd de – eventueel eerst licht aangevoren kipfilet – in reepjes. Dep deze droog en bestrooi ze met de garam masala en wat zout. Schep goed om zodat alle kipreepjes met de kruiden zijn bedekt. Bak de kipreepjes in de hete olie om en om mooi bruin en gaar. Let er op dat de kip niet gaat koken, dus liever in twee keer bakken dan dat er veel vocht vrij komt. Neem de kip uit de pan en laat hem afkoelen.
2. Snijd de geschildte en ontpitte avocado's in schijfjes, Schil de appel en snijd deze in blokjes. Besprenkel avocado en appel met weinig citroensap. Snijd de nectarine in schijfjes.
3. Was en droog de salade.

Dressing:

Pureer met de staafmixer in een hoge mengbeker de in stukken gesneden nectarine en voeg de olie en azijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Doe de gemengde sla in een slaschaal en verdeel de overige ingrediënten eroverheen. Garneer met de pistachenoten. Lepel de dressing eroverheen en schep aan tafel om voor het serveren. Of maak per persoon een mooi bordje op.

ALVI'S DRIFT SIGNATURE SAUVIGNON BLANC

Serveer er een koel glas Alvi's Drift Signature Sauvignon blanc bij. Deze lichte en fruitige wijn combineert uitstekend bij de kip met een Zuid-Afrikaans tintje (de Maleisische keuken zie je veel in de omgeving van de Westkaap terug), avocado, appel en nectarine in de salade.



AARDBEIEN – FRAMBOZEN TIRAMISU MET ALVI'S DRIFT BRUT ROSÉ



INGREDIËNTEN VOOR 6-8 PERSONEN:

1 pak	<i>lange vingers</i>
1,5 dl	<i>Alvi's Drift brut rosé</i> <i>(neem voor kinderen 1 dl water</i> <i>met 1/2 dl aardbeienlimonadesiroop)</i>
1/2 dl	<i>citroensap</i>
500 gr	<i>mascarpone</i>
2 zakjes	<i>vanillesuiker</i>
100 gr	<i>poedersuiker</i>
	<i>sap en rasp van 1 (biologische, goed</i> <i>schoongeboende) sinaasappel</i>
500 gr	<i>aardbeien</i>
200 gr	<i>frambozen</i>
	<i>citroenmelisse</i>

BEREIDING:

1. Bekleed een cakeblik of ronde taartvorm (middellijn 20 cm) met plasticfolie. Beleg de bodem met lange vingers (er zal ongeveer $\frac{3}{4}$ pak nodig zijn) met de gesuikerde kant naar beneden. Besprenkel de lange vingers met een mengsel van Alvi's Drift Brut rosé (of aangemaakte aardbeienlimonade) en citroensap.
2. Klop de mascarpone stijf met vanillesuiker, 75 gram van de poedersuiker en het sinaasappelsap en de sinaasappelryasp. Het is niet nodig om aardbeien te wassen. Wil je ze toch wassen, doe dit dan voorzichtig in wat water. Hou ze niet onder een stromende kraan, daarmee kun je ze kneuzen. Verwijder daarna pas de kroontjes. Halveer $\frac{2}{3}$ deel van de aardbeien of snijd ze in vieren. Houd de hele exemplaren achter. Controleer de frambozen op eventuele oneffenheden.
3. Verdeel de helft van de gehalveerde aardbeien over de lange vingers. Schep de helft van de mascarpone hierop. Leg hier weer een laag lange vingers op. Vervolgens de overgebleven gehalveerde aardbeien en de helft van de frambozen. Dek af met het restant van het mascarponemengsel.
4. Laat de tiramisu, afgedekt met plastic folie, minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Verwijder de vorm en het plastic en leg de tiramisu op een mooie schaal.
5. Garneer met de overgebleven aardbeien, frambozen en een takje citroenmelisse of munt.

ALVI'S DRIFT BRUT ROSÉ

Serveer dit feestelijke dessert met een feestelijk glas bubbels en wel de Alvi's Drift Brut Rosé. Deze frisse, mousserende rosé geurt heerlijk naar onder andere aardbei en komt zo perfect terug in de smaak van de tiramisu.

