

Alvi doet het anders

TEKST: RONALD DE GROOT

Alvi van der Merwe moet zijn wijn verkopen. Hij doet dat door onverhuld te vertellen wat hij van allerlei wijnmaakpraktijken vindt. Maar liever is hij thuis, op de boerderij. Samen met zijn broer Johan is hij verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van Alvi's Drift, een familiedomein in het Zuid-Afrikaanse Worcester.

"We zijn boeren en we maken wijn. Dat is de essentie. Ik moet onze producten ook promoten, daarom zit ik hier. Maar het is niet mijn ding. Eigenlijk is het ongemakkelijk. Iedereen zegt dat het moet. Met marketing lijkt een product heel wat, maar is het toch eigenlijk niet wat het lijkt. Dat bevalt me niet. We hebben altijd willen maken waar we zelf in geloofden. En dat laat ik ook zo. Ik praat dus niet graag over halfdroge rosé, want daar geloof ik niet in. Laten anderen die maar maken, als ze de behoefte hebben." Alvi van der Merwe is uitgesproken over zijn bezigheden. "Ik vind restsuiker niet lekker en vermoeiend. Dus ik maak geen halfdroge of zoete wijn. Ook al willen consumenten het. Jammer dan."



Alvi van der Merwe (foto: Ronald de Groot)

GEEN TRUCJES

Het doel van Alvi's Drift is een hoge kwaliteit wijn te maken voor een goede prijs. "We werken met veel lagere kosten dan in Stellenbosch, waar wijngaarden extreem duur zijn en waar ze iemand in dienst hebben om gasten te ontvangen. We willen gewoon goede wijn maken. Maar ook eerlijke wijn. Neem sommige Pinot Noir uit Nieuw-Zeeland: te donker en te veel alcohol. Hoe kan dat? Doordat ze wat syrahconcentraat toevoegen. Een ander voorbeeld is (te) vroeg plukken. Dan verdwijnt het primaire druivenaroma, want de druiven hebben nooit de gelegenheid gehad om dat te ontwikkelen. Onrijp fruit smaakt naar appel en citrus. Als er geen primair fruit is, wordt er gezocht naar secundair aroma, afkomstig van de gisting. De esters van die gisting, zoals de geur van guave, verdwijnen echter na zes maanden. Maar als je alleen fruit van de gisting hebt, is er na zes maanden niets meer over. Toch neigt de markt naar wijnen met dit soort secundaire aroma's. Zoals fruitige rosé. Die is ook gistbepaald. Een te laag alcoholgehalte wordt gemaskeerd met restzoet. Geen denken aan. Ik wil geen hoog alcoholgehalte – maximaal 14% – maar wel rijpe druiven, voor de aroma's."

KOELER DAN JE DENKT

Worcester is niet een van de meest vermaarde wijnstreken van Zuid-Afrika. De wijngelieden in de directe omgeving van Kaapstad of de koelere terroirs langs de zuidkust trekken meer aandacht. Dat leidt ook tot vooroordelen, meent Alvi: "Het Citrus Research-instituut wilde citrusbomen planten in zachte klimaten bij de kust. Maar de aanplant in Worcester bleek beter te werken. Wij hebben namelijk de koelste nachten van de Kaap en koude nachten zijn cruciaal voor de aromaontwikkeling. Dat zie je ook in onze wijngaarden. Die liggen in het dal rond de farm, want de koudste plekken zijn niet de toppen van de heuvels, maar juist percelen in het dal."

De ondergrond helpt ook mee. "Die bestaat uit schalie, een vorm van gecompriëerde klei, en die heeft ook verkoelende eigenschappen. Als je om twee uur, bij het opsteken van de middagwind van zee, de sprinklers aanzet, dan krijg je een bijzonder en opmerkelijk koel microklimaat. We hebben grotere temperatuurverschillen dan Stellenbosch." Dus omstandigheden in Worcester zijn beter en koeler dan je zou verwachten. Ook de ochtendmist in het najaar zorgt voor een verkoelend effect.

Bovendien regent het hier minder. "Daarom kunnen we toe met



Oogst bij Alvi's Drift



De boerderij

minder bestrijdingsmiddelen. We gebruiken alleen wat zwavel in gasvorm, wat weinig resistentie veroorzaakt. Als je voor de bloei spuit, hoef je daarna bijna niets meer te doen. We werken vrijwel helemaal biologisch, dus ook met compost in plaats van kunstmest. Het vormen van een toplaag van 1 à 2 centimeter kost de natuur duizend jaar. Dus je moet er zuinig op zijn."

'BOTTELEN IS ZINLOOS'

Alvi van der Merwe werkte tot 2004 als arts. Maar het lijkt wel een soort lotsbestemming, een familie met een groot boerenbedrijf. De officiële naam van de boerderij was destijds Rondebos. Hij besloot haar om te dopen in Alvi's Drift, naar de weg die door zijn grootvader naar de farm werd aangelegd – dus niet naar zichzelf.

Zijn grootvader was een iconisch persoon, de eerste Zuid-Afrikaan die bij de nationale sport rugby een *try* scoorde tegen de All Blacks. "Mijn grootvader was al met wijn bezig. Mijn vader maakte de farm wel veel groter, maar bleef bij de handel in bulk, dus zonder eigen flessen. Hij deed dat in combinatie met andere landbouwproducten. Hij koos bewust voor het maken van enorme volumes wijn." Zijn vader geloofde niet in zelf wijn bottelen. "Niemand koopt een fles wijn uit Worcester", zei hij. 'Bottelen is zinloos. Je koopt vaten voor Worcester, je bent helemaal gek geworden! Je kunt dat nooit verkopen.' Maar nu gaat 30% hier op fles. Ik wil aan het eind van mijn carrière alle bulk kwijt zijn, dus alles zelf bottelen."

RESPECT, MAAR...

In 2000 nam Alvi het wijnmaken over. "Dat gaf me de kans om het anders aan te pakken. Het was mijn vak niet, maar ik werkte met een consultant. Later heb ik ook oenologie gestudeerd aan de universiteit, om beter te weten waar ik mee bezig ben. Nu is het wel zo: er is enorm veel kennis en wetenschap, maar briljante mensen hebben niet altijd een goede smaak. En voor wijn maken zijn ook gewoon goede omstandigheden nodig. Fotosynthese vindt plaats tussen de 21 en 28 °C, en bij niet te veel wind. Wetenschap kan niet alles."

Hoewel zijn Chardonnay zeer wordt gewaardeerd, heeft Alvi een voorkeur voor Chenin Blanc. "Chenin Blanc heeft meer smaak." Zijn eigenzinnige insteek blijkt ook uit zijn Viognier. "Wij produceren 80% van alle Viognier in Zuid-Afrika. Hij was eerst niet te verkopen. Mensen wisten niet hoe ze de naam moesten uitspreken. Maar daar kwam plotseling verandering in."

Toen zijn vader de serie wijnen proefde, vroeg hij, heb je geen Merlot?

"Tja. Merlot is hier de slechtste wijn, daar besteed ik geen vat aan. Maar speciaal voor mijn vader heb ik toch Merlot gemaakt, op tank." Dat is het respect dat hij betoont aan zijn vader. Maar Alvi doet het anders.

Geproefde wijnen

Verreaux Pinotage 2016	17 pnt
Fantastisch fruit, kersen, frambozen; verleiding, lengte, prachtige tannine, heerlijk.	
Albertus Viljoen Bismarck 2013	16,5 pnt
Kruiden, leer, tabak, pruimen, hint vluchtig zuur; warm en heel rijp, blijft elegant, goede zuren.	
Drift Fusion Reserve Cape Blend 2013	16 pnt
Prachtig hout en fruit, pruimen, chocola; rijp en sappig, rijpe tannine, spanning, frisheid.	
CVC Reserve 2016	16 pnt
Blend van chenin/viognier/chardonnay; peer en perzik, vanille, exotisch, bloemen; weelderig, rijp, mooie zuren, dik en vol.	
Chardonnay Reserve 2015	15,5 pnt
Toast, boterig, rijk, citrus, peer, perzik; rijp en krachtig, mooie zuren, sap, fraai.	
Signature Range Pinotage 2016	14,5 pnt
Pruimen en kersen, frambozen; fruitig en sappig, bitters, niet rustiek.	
Signature Range Chenin blanc 2016	14,5 pnt
Kruiden en anijs, gele pruimen, boenwas; sappig, goede zuren, balans, lekker.	
Signature Range Viognier 2016	14,5 pnt
Peer, perzik, gedroogde abrikozen; elegant en mondvollend, rijp, goede zuren.	
Signature Range Chardonnay 2016	14 pnt
Peer en citrus, rijp, bloemen; stevig, boterig en dik, rijp, zacht.	
Signature Range Shiraz 2016	14 pnt
Veel confituur, zwoel, vanille; zwoel en zoet, verleiding, romig, zacht.	
Signature Range Cabernet sauvignon 2016	14 pnt
Kersen en cassis, munt, open; krentjes, warm, stoer, vleugje paprika.	

Importeur

De Monnik (wijnen uit de Signature Range kosten € 6,95).