

Alvi's Drift Pinotage 2019 uit Zuid-Afrika

Ligging – Historie



Alvi's Drift is een 7.000 ha eigendom van de familie van der Merwe met 410 ha gewijd aan wijnproductie. Ze hebben 19 druivensoorten. Chenin Blanc en Pinotage zijn hun specialiteiten. Ze produceren 6000 ton druiven per jaar en zijn een van de grootste particuliere wijnboerderijen in Zuid-Afrika.

De boerderij ligt in de Breede River Valley, nabij Worcester, WC, Zuid-Afrika. Alvi's Drift-wijnmakerij dankt zijn naam aan de laagwaterbrug over de Breederivier op Alfalfa.



Gebouwd door Albertus Viljoen (Alvi) van der Merwe (de 1e) in 1928 om toegang tot het familiebezit mogelijk te maken, werd de drift plaatselijk bekend als Alvi's Drift.

Vanaf een bescheiden begin werden het pand en de kelder in de loop van de tijd aanzienlijk opgebouwd door Alvi's zoon Bertie. Laatst werd de leiding overgenomen door Bertie's zonen Alvi en Johan die het door hun vader opgebouwde bedrijf verder hebben laten groeien.

Het bezit omvat een wildreservaat met onder andere elanden, springbokken, struisvogels en gemsbokken.

Hun wijnen hebben de afgelopen tien jaar meer dan 115 prijzen gewonnen, maar blijven redelijk geprijsd. Goede kwaliteitswijn voor een goede prijs.

De druiven: 100% Pinotage

In Zuid-Afrika zijn ze trots op hun Pinotage waar de druif gekruist werd. Een herkenbare druif met rokerige, aardse smaak die, mits op het juiste moment geoogst, ook erg fruitig kan zijn.

De Pinot Noir en de Cinsault, ook wel Hermitage genoemd, werd in 1925 gekruist door Abraham Perold, toentertijd professor in de wijnbouw aan de Universiteit van Stellenbosch. De Pinot Noir levert namelijk geweldige wijnen op, maar is lastig te verbouwen.

Perold plantte een aantal zaden in de tuin van de Universiteit, maar kreeg vervolgens een nieuwe baan aangeboden. Hij vergat de druiven, en jaren later, toen de Universiteit de tuin ging opruimen, wist Charlie Niehaus maar net te voorkomen dat de planten werden weggegooid. Hij nam ze mee naar een collega, die ze plantte in het bekende Welgevallen Estate. Toen Perold daar weer op bezoek kwam en het resultaat zag, was de cirkel rond en doopte men de druif Pinotage. De eerste wijn werd gemaakt in 1941, maar echt populair werd de druif pas vanaf de jaren 60.



Als een echte druif van de Nieuwe Wereld moest de Pinotage zich natuurlijk bewijzen, en dat viel niet mee. Vanuit Europa was eerst veel kritiek. Toen in 1991, vanaf het einde van de Apartheid, de Zuid-Afrikaanse wijnmarkt open ging, richtten de Afrikaanse wijnboeren zich eerst op meer Europese druiven zoals de Shiraz of Cabernet Sauvignon. Tegen het eind van de 20e eeuw groeide de populariteit en inmiddels is de druif een onmisbaar onderdeel van de Zuid-Afrikaanse wijnwereld.

De Pinotage druiven van Alvi's Drift

De wijngaarden worden geteeld volgens een filosofie van duurzaamheid en minimale tussenkomst en worden bemest met natuurlijke compost die op de boerderij wordt geproduceerd. De wijngaarden worden minutieus beheerd om de kwaliteit te optimaliseren. De druiven worden selectief met de hand geoogst om ervoor te zorgen dat alleen gezonde, rijpe trossen worden gebruikt voor de productie.



In de kelder

De druiven worden in de vroege ochtenduren geoogst om ervoor te zorgen dat ze koel en vers in de kelder aankomen. Nadat de druiven zijn geplet, worden ze overgebracht naar fermentatietanks waar ze ongeveer 7 dagen worden gefermenteerd. Er werd sap van de schil gehaald om de kleur en smaakintensiteit van de wijn te verbeteren. De wijn werd tot 8 maanden gerijpt op Amerikaans eiken voordat hij werd gebotteld.



Proefnotitie

Alvi's Drift Pinotage 2019 is een specialiteit van de kelder sinds het voor het eerst werd gebotteld in 2006. De wijn heeft een medium diepe robijnrode kleur met paarse tinten naar de rand toe. Boeket en smaak worden gedomineerd door sappige, rijpe zwarte kersen, pruimensap, met hints van theebladeren en zoete vanille. De tanninestructuur is goed uitgebalanceerd met subtiele hints van bessenfruit en vanille in de mond. Klaar om nu van te genieten, maar zal zeker 4 tot 5 jaar rijpen

Serveersuggestie

Serveer met sushi, angebraden tonijn, past ook goed bij een kokosnoot, romige curry. Lekker bij de meeste soorten rood vlees en goed gerijpte Goudse of Cheddar kaas.



Analyse

- Restsuiker 4,4 g / l
- Alcohol: 13,5%
- Zuurgraad: 5,9 g / l
- pH: 5,5



Te koop bij

Vivino.com : 7,95 €

't Wijnveld: 8,45 €