



# Wijnliefde

## Deel 4: Chris en Suzaan Alheit

Eva Clüsserath en Philipp Wittmann, Chris en Andrea Mullineux: het zijn succesvolle wijnmakende (echt)paren. Perswijn ging op pad om eens een aantal van deze koppels te interviewen. Wat voor wijn maken zij en hoe functioneert hun samenwerking? De jonge Chris en Suzaan Alheit leerden elkaar kennen tijdens hun studie wijnbouw & oenologie aan de universiteit van Stellenbosch. In 2010 begonnen zij met Alheit Vineyards. Hun debuutwijn, Cartology, werd een icoon in de Zuid-Afrikaanse wijn. Het laatste van vier duoportretten.

**TEKST:**  
KARIN LEEUWENHOEK

Tijdens mijn eerste interview met Chris en Suzaan, eind 2018, is Chris (37) net door Master of Wine Tim Atkin uitgeroepen tot Zuid-Afrika's *Winemaker of the Year*. We hebben het er niet eens over in ons gesprek, want dit soort waarderingen is haast routine voor Alheit. Chris en Suzaan behoren eigenlijk al sinds het begin van hun bedrijf tot de meest toonaangevende (witte)wijnproducenten van het land. In de tussentijd trouwden ze en kregen drie kinderen. Suzaan is de laatste jaren vooral fulltime moeder, een bewuste keuze, maar hoopt in 2020 weer mee te gaan draaien in Alheit Vineyards.

### Samen sparen

Ze zijn een *cool couple*: getalenteerd, succesvol en druk, maar vooral heel erg zichzelf. Suzaan dromerig en elegant, met een meisjesachtige, zangerige stem, Chris juist gaard en stevig en vaak instemmend hummend. Hij is net terug van een vstrip in Namibië en is veel onderweg. Als hij niet aan

het werk is in de kelder of in hun geleaste wijngaarden, verspreid over de Westkaap, dan is hij wel op zoek naar nieuwe wijngaarden, of in het buitenland voor business en evenementen. In de kostbare tijd die rest, probeert Chris thuis te zijn. Met Suzaan spart hij over de toekomst van hun bedrijf en zij is het proevende geweten van Alheit Vineyards. 'Ik vertrouw volledig op haar smaak. Suzaan proeft heel intuïtief en weet precies wat in welke blend nodig is.' Want ook al produceren ze vooral *single-vineyard*-wijnen, het gaat altijd om het blenden van verschillende vaten. Sommige vaten zijn geschikter voor de Cartology, hun *multi-vineyard*-wijn, andere vaten gebruiken ze helemaal niet.

Die ongebruikte wijn konden ze eerst nog wel gebruiken voor een kortdurend project, Flotsam & Jetsam. Voor dat project maakten ze een Chenin en een Cinsault voor een lage prijs, maar het segment van grote volumes, lage prijzen beviel niet. Suzaan: 'We konden er niet door focussen en het bleek te





tijdroevend om erbij te doen. We dachten: beter nu stoppen, voordat het te groot wordt.’ Chris: ‘Oogstjaar 2017 was het laatste – helaas, want het was cool dat het merk oude wijngaarden toegankelijk maakte voor de wijnrinker, voor een redelijke prijs. En het waren zulke gave labels...’

### Alleen wit

Aan mooie labels overigens geen gebrek, want de Alheits staan bekend om hun originele etiketten. Met, als je goed zoekt, Bijbelverzen erin verwerkt; net als het kerkje in het Alheitlogo een subtiele verwijzing naar hun geloof. De focus ligt volledig op witte wijnen, met namen als Magnetic North en Huilkranen. Die verwijzen naar de locaties van de oude, ongeïrrigeerde wijngaarden die ze pachten. Het zijn wijnen van druivenrassen die van oudsher verweven zijn met de Kaapse wijnbouw; vooral chenin blanc, maar ook sémillon. ‘Dat was hier tot in de negentiende eeuw het meest aangeplante ras, en werd dan ook simpelweg “wyndruif” genoemd. Er zijn nog steeds heel oude wijngaarden van te vinden, zoals de meer dan tachtig jaar oude in Franschoek, voor onze wijn La Colline’, vertellen de twee. Op zijn hoogtepunt maakte sémillon zelfs 90% van de aanplant uit, nu nog maar 1,1%.

Cinsault kent ook zo’n verleden in Zuid-Afrika: tussen het midden van de negentiende eeuw en de jaren 90 van de vorige eeuw was dit het belangrijkste blauwe druivenras; nu rest er nog maar 1,8% (bron: SAWIS 2018). De afgelopen jaren heeft Chris er dan ook veel mee geëxperimenteerd, maar onlangs besloten de Alheits zich toch volledig op wit te richten. ‘Daar ligt onze kracht en toekomst. Het is waardevol om een specialist te zijn, ook omdat er daar niet veel van zijn in de Nieuwe Wereld.’ Chris twijfelde afgelopen jaar zelfs over het doorgaan met de Cartology, omdat die niet uit één enkele wijngaard komt. ‘Maar dankzij die fase zijn we er nu pas echt van overtuigd hoe belangrijk die wijn is, voor Zuid-Afrika en voor ons. Het is een echte *Cape-heritage*-wijn en ook de naam Cartology dekt volledig de lading: het bestuderen van landkaarten en de hele Westkaap door rijden om al die bijzondere wijngaarden te vinden.’

### Hanepoot

De Alheits werden bij hun wijngaardjacht geholpen door Rosa Kruger van het Old Vine Project. En door Google Earth. Chris legt uit waar hij op let bij het scouten van wijngaarden: ouder dan 35 jaar, *bush vines*, niet geïrrigeerd, een wat hogere ligging en hellingen op het noordoosten. ‘Het bijzondere van de

Kaap is dat we hier in een postcoöperatief tijdperk leven, waardoor er relatief grote oude wijngaarden te vinden zijn die niet genoeg meer opleverden voor het coöperatieve systeem: minder dan 4 ton druiven per hectare, soms maar 2 ton. En daar verschijnen wij op het toneel, want wij kunnen geld bieden per hectare, in plaats van per ton fruit.’ In 2018 kreeg Chris ook een rond 1890 aangeplante wijngaard met muscat d’alexandrie, of hanepoot, in Breedekloof onder zijn hoede – nog zo’n wit druivenras met een groots verleden in de Kaap. En heel recent volgde een mijlpaal: het stel heeft voor het eerst een wijngaard kunnen kopen. ‘Een farm met 20 hectare oude cheninstokken bij de Paardeberg in Swartland, waar we onze wijn Fire by Night al van maakten.’

### Gevormd in Europa

‘We willen wijnen maken van druivenrassen die tot het wijnbouwerfgoed van de Kaap behoren, wijnen met een unieke Kaapse identiteit. Dat zorgde waarschijnlijk ook voor het succes van onze eerste wijn, de Cartology 2011. Die kwam in een tijd waarin dat erfgoed nog niet hoog werd gewaardeerd, en wij wilden laten zien dat dat juist de moeite waard is om gevierd en beschermd te worden.’





Chris en Suzaan werkten ook in Californië en meermaals in Australië – ‘daar kun je altijd lekker verdienen als je geld op is’ – maar het was tijdens hun werk en reizen in Europa dat ze hun “wijnmaakdoel” zo helder voor ogen kregen: ‘In 2009 werkten we in Saint-Émilion en proefden we waanzinnige Europese wijnen. Maar 2010 heeft ons waarschijnlijk het meest gevormd. We waren net getrouwd en gingen met ons tentje op researchtrip, naar Santorini – met fantastische lokale witte wijnen – en naar de Roussillon, waar we veel hebben geleerd van Domaine Gauby en Domaine Matassa. Vervolgens bezochten we de Mosel, waar we werkten voor een biologisch wijnhuis met oude wijngaarden. Toen raakten we ook overtuigd van het effect van een levende bodem. Wijn uit wijngaarden waarin je veel groen ziet, bloemen, vlinders, wilde aardbeien, heeft gewoon een x-factor: je proeft het leven.’ Chris en Suzaan proberen dan ook steeds meer controle te krijgen over de bewerking van hun wijngaarden, ook al is dat bij pacht niet altijd even makkelijk.

### Geen botox

Ze houden van transparantie in hun wijnen: die moeten een vertaling zijn van de plaats waar ze vandaan komen. Chris: ‘Riesling was voor mij ooit een eyeopener in dat opzicht. De wijn daarvan kan een gewichtloosheid hebben die ik nog niet kende van Nieuwe Wereldwijnen. Inmiddels ben ik erachter dat chenin minstens zo goed is als riesling in dit “transparant zijn”, in het vertolken van zijn plek.’

De Alheits willen bij het wijnmaken niets wegnemen of toevoegen. Ze zijn daar radicaal in: ‘Het enige wat we toevoegen is sulfiet, en dat pas heel laat in het proces, als de wijn uitvergist is en door de malo is gegaan. Anders schakel je microben uit die je juist als een team wilt laten werken voor complexiteit in de wijn. Pas na een half jaar kun je zeggen dat de wijn klaar is en hem met sulfiet “fixeren” en beschermen.’ Uiteraard gebruiken de Alheits ook geen gecultiveerde gisten. Ze geloven dat, naast klimaat en bodem, juist de microbenpopulatie, die in elke wijngaard anders is, de wijn uniek maakt. Suzaan: ‘Vaak zien wijngaarden er ongeveer hetzelfde uit en smaken de druiven ook redelijk hetzelfde, maar zijn de wijnen compleet anders. Fascinerend, maar hoe dat precies werkt, is een mysterie.’ Chris: ‘En ik hoop dat het een mysterie blijft. Ik hou van kennis, maar wijn is zo’n complex chemisch medium. Het is bijna gevaarlijk om te veel te weten, want je wilt er zo min mogelijk tussen komen. De wijngaard moet voor zichzelf



## De wijnen van Alheit Vineyards

Alle wijnen zijn wit en komen – met uitzondering van Hemelrand Vine Garden – van meer dan 35 jaar oude, ongeïrrigeerde wijngaarden.

Cartology is een blend van chenin blanc uit Skurfberg (Citrusdal Mountain, Olifants River), Paardeberg (Swartland), False Bay en Bottelary Hills (beide Stellenbosch) en sémillon uit Franschhoek. Incidenteel worden ook andere oude wijngaarden betrokken in de blend, maar Chris en Suzaan willen toewerken naar minder en constantere bronnen.

Fire by Night (Paardeberg) en Huilkrans (Skurfberg) zijn beide 100% chenin; Magnetic North is van wortelechte chenin uit Skurfberg. En ook Nautical Dawn bestaat voor 100% uit chenin, uit False Bay. La Colline wordt gemaakt van 100% sémillon uit Franschhoek. Radio Lazarus tot slot was een wijn van 100% chenin uit Bottelary Hills. 2017 was het laatste officiële oogstjaar van deze wijn, omdat de wijngaard de droogte van de afgelopen jaren – en een familie vreetgrage *bokkies* – niet heeft overleefd. Een pijnlijk verlies.

De kelder, die eigendom is van een familievriend, bevindt zich in de koele Hemel-en-Aarde Ridge, bij de kust van Walker Bay. Daar ligt ook de in 2010 aangeplante Hemelrandwijngaard voor de gelijknamige wijn, een *field blend* van chardonnay, roussanne, verdelho, chenin blanc, viognier en muscat. Alle druiven worden gekoeld, met de hand geselecteerd en in hele trossen geperst. Fermentatie gebeurt in houten foeders en eieren van cement of kunststof, bij gereguleerde temperatuur; rijping op kleinere formaten gebruikt hout.

De jaarlijkse productie ligt op ruim 40.000 flessen, uit te breiden naar maximaal 70.000. Ongeveer de helft daarvan betreft Cartology. 70% van de wijn wordt geëxporteerd.

spreken. De meeste kennis wordt gebruikt om te manipuleren – en daar willen we nooit aan beginnen. Want wat is terroir nog als je de wijn gaat veranderen? Als een oogstjaar minder zuren heeft, is dat gewoon het oogstjaar. We willen geen botoxwijnen maken.’

### Dezelfde ideeën

Als Suzaan in 2020 “herintreedt”, zal ze weer vooral in de kelder te vinden zijn. Chris blijft veel onderweg en is veel in de wijngaarden, die tot wel vier uur rijden van hun huis en de wijnkelder liggen. In 2015 heeft hij nog een rieslingwijngaard in de hooglanden bij Ceres aangeplant, omdat hij wil bewijzen dat de Kaap ook landinwaarts goede continentale

terroirs heeft, en niet alleen geschikte kustwijngaarden. Ze hebben dezelfde ideeën en filosofie qua wijn en zitten op één lijn wat betreft het grote plaatje van Alheit Vineyards. Als er strijd is, betreft dat vooral kleine dingen, aldus Suzaan: ‘Het is best lastig om samen in dezelfde ruimte te werken, dat geldt denk ik wel voor elk stel. Je hebt gewoon je eigen manier om dingen te doen.’ Chris: ‘Mijn manier om een wijnvat over te steken is bijvoorbeeld veel beter... Maar ik kijk er echt naar uit om Suzaan komend jaar weer terug te hebben in de winery.’

### Importeur

Benier Global Wines.