

# Cape Winelands

## Walhalla voor een (tweede) huis

Wijn- en culireizen zijn een trend. Grote reisorganisaties verpesten deze trend echter razendsnel tot de nieuwste vorm van massatoerisme. Personal reiscoach Jos van Krimpen weet beter. Zijn bedrijf Exclusive Culitravel organiseert kleinschalige culinaire wijnreizen naar Zuid-Afrika. Vivenda sprak met Mister Goodlife, zoals hij door zijn gasten werd benoemd.

Met zijn twintigen in een bus, veel kilometers maken, hoog tempo en veel oppervlakkige ontmoetingen; dat is wat je vaak krijgt voorgeschoteld bij een gemiddelde groepsreis naar Zuid-Afrika. Zelf wil onze personal reiscoach Jos van Krimpen zo niet op vakantie en dus gaan wij, zijn gasten, ook niet zo. In plaats daarvan brengt hij ons onder in exclusieve luxueuze landelijk gelegen guesthouses, waar, met maximaal zes kamers, geen hotel- maar een thuisgevoel heerst en organiseert hij *tailor made* proeverijen en workshops bij de fine fleur van culinair Zuid-Afrika.

En daarmee past deze reis perfect in de nieuwste toeristische tendens van kleinschalig, persoonlijk en exclusief. De nieuwe vakantieganger heeft een onstilbare honger en dorst naar unieke reiservaringen en persoonlijke ontmoetingen. We willen geen toerist zijn en Jos van Krimpen van Exclusive Culitravel heeft dat goed begrepen. Hij neemt per reis hooguit acht door hem zorgvuldig gescreende gelijkgestemden mee naar de verhalen achter de wijnen en de gastronomie van Zuid-Afrika, opdat ze eenmaal weer thuis vrienden aan de dinertafel kunnen trakteren op persoonlijke vertellingen over ontmoetingen met wijnmakers en koks.

“Ik laat jullie mijn vrienden zien,” zegt Jos, die altijd zelf meegaat. En: “Ik wil herinneringen maken.” Bovendien legt hij vanuit standplaats Amsterdam van tevoren huisbezoeken af bij elke medereiziger om verwachtingen en persoonlijke wensen boven tafel te krijgen. Zo levert hij maatwerk binnen een groepsreis.

### VRIENDELIJKE BEVOLKING

Zuid-Afrika is een land waar je heel gemakkelijk je hart aan kunt verliezen. En dat heeft niet alleen met het oogverblindende landschap, maar ook met de vriendelijke en relaxte bevolking te maken. De hedendaagse Zuid-Afrikaanse keuken is een prettige mix van stijlen en smaken. Alle chefs die Jos aan zijn gasten voorstelt, hebben hun eigen stijl. En die eigenzinnige aanpak zorgt voor een weldadige variatie in gerechten. Iedereen gebruikt verse en seizoensgebonden ingrediënten. Traditioneel Zuid-Afrikaans wordt moeiteloos gecombineerd met eigentijds moleculair. Perfecte bediening maakt de maaltijden tot een feest. En ‘the icing on the cake’ wordt gevormd door een schier eindeloze reeks aan voortreffelijke, lokaal geproduceerde wijnen die zowel in de toprestaurants geproefd worden als op de wijdomeinen waar Jos zijn gasten mee naartoe neemt. Wijnmakers en estate-eigenaren verzorgen daar speciale proeverijen die verder gaan dan de reguliere, toeristische proeverij.

Het is dankzij de compromisloze ‘Zwitserleven-zucht’ van Jos dat je als gast daar belandt waar je móét zijn geweest. Zo brengt hij zijn gasten ook op plekken en bij mensen waar je anders nooit binnen zou komen. Jos is een insider. Eentje met smaak en (wijn)kennis. De persoonlijke ontmoetingen die hij organiseert met wijnmakers, chefs, estate-eigenaren en andere bevriende profs uit de wereld van food & wine maken veel



indruk. Daarnaast toont hij zijn gasten de highlights van de Western Cape: Kaapstad, Kaap de Goede Hoop, Robbeneiland, de Tafelberg, Stellenbosch, Franschhoek, pinguïns, walvissen en dolfijnen. Zijn gasten genieten, leren, waarderen, lachen, verbazen zich en onthaasten in een prachtige en ook veilige omgeving.

### BEVOORRECHT

Men voelt zich bevoordecht en dat is precies wat reisorganisator Jos voor ogen heeft. Aan het eind van de reis, moeten velen hun nieuwe liefde wel bekennen. Deze mededeling veroorzaakt een brede glimlach. “Dat hoor ik gelukkig wel vaker,” luidt zijn verklaring. “Ik zeg dan ook altijd dat een bezoek aan deze streek iedereen nog lang zal blijven. Erger nog, de meesten vragen op de derde dag of we een makelaar kunnen gaan bezoeken!”

# Vivenda-lezersaanbieding: Het Cape Winelands Arrangement

Beleef The Good Life en maak eens een culinaire wijnreis naar Zuid-Afrika. Wijnen proeven bij de beste wijnhuizen waar u in contact komt met de wijnmaker zelf, verblijven in topklasse hotels of romantische hide-aways en eten in de beste restaurants van de zonovergotten Zuid-Afrikaanse Cape Winelands waar u de chefs persoonlijk ontmoet. Kom op plekken waar u anders niet binnenkomt en ontmoet mensen die u anders niet zou ontmoeten.

## CAPE WINELANDS ARRANGEMENT

**Op vrijdagochtend** vertrekt u met een KLM vlucht vanaf Schiphol rechtstreeks naar Kaapstad waar u op vrijdagavond aankomt. Zonder jetlag want er is slechts 1 uur tijdsverschil met Nederland.

**Zaterdag en Zondag** verblijft u nabij Paarl, bekend om de Paarlberg, het Taalmonument, de prachtig gelegen wijnhuizen, de diverse golfcourses enz. Diverse wijnproeverijen en rondleidingen op befaamde wijnhuizen en diners zowel bij de wijnmaker thuis als in toprestaurants. Namens: Bosman's, Nabygelegen, Bovlei Valley Retreat. **Maandag en dinsdag** verblijft u in het historische Stellenbosch, het bekendste herkomstgebied en tevens centrum van de Kaapse wijnbouw. Maandag verkennen we de stad en nemen we deel aan een wijn-chocoladeproeverij bij het befaamde wijnhuis Waterford. Dinsdag is 'Olijvendag' met Linda Costa: excursies, proeverijen en een diner met in speciale olijfolië bereide gerechten. Overige namen: Rust & Vrede, Overture, Lanzerac.

**Woensdag en donderdag** verblijft u in Kaapstad/Constantia met volop gelegenheid tot het (individueel) ontdekken van Kaapstad met zijn Tafelberg, Robben Eiland, Kirstenbosch Gardens, enz. Donderdag zien we penguins, walvissen (wellicht) en Kaap de Goede Hoop. Proeven, eten en slapen doet u bij restaurant Emily's en in het lommerrijke Constantia op het vermaarde Wine Estate Constantia Uitsig. Overigenamen: La Colombe, The Foodbarn.

**Vrijdag en zaterdag** verblijft u in Franschhoek, het Hugenotendorp dat beschouwd wordt als de culinaire hoofdstad van de Cape Winelands, prachtig gesitueerd in de vallei. Slapen bij Klein Genot en dineren, lunchen en proeven bij Le Quartier Francais, La Petite Ferme, Grande Provence, Bread & Wine, L'Ormarins, Graham Beck, Solms Delta.

Zaterdagavond reist u weer terug naar Amsterdam alwaar u zondag rond 11.00 uur arriveert.

De Cape Winelands zullen u nog lang bijblijven.

Voor een uitgebreide beschrijving en data van dit arrangement kijkt u op [www.exclusiveculitravel.nl](http://www.exclusiveculitravel.nl)

'Volledig verzorgd' betekent bij Exclusive Culitravel: inclusief vlucht, transfers, lunches, proeverijen, diners, wijnen tijdens lunches en diners, overnachtingen, reisbegeleiding en meer. Alles op 5-sterren-niveau en door Exclusive Culitravel bezocht en zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, locatie, gastvrijheid, comfort en exclusiviteit.

## WAT KUNT U VERWACHTEN?

Het echte Zwitserlevengevoel! Om u tijdens deze 10-daagse reis een unieke ervaring te bezorgen, zijn individuele aandacht en kleinschaligheid de belangrijkste uitgangspunten voor dit exclusieve arrangement. De groepsgrootte is dan ook maximaal 8 personen.

Een fantastisch en volledig verzorgd arrangement voor levensgenieters, lekkerbekken en wijnvrienden en voor hen die houden van cultuur, natuur, historie, klimaat, gastronomie, minder reizen en meer zien. Reisbegeleiding door Jos van Krimpen.



## ALS LEZER VAN VIVENDA KRIJGT U ALS EXTRA'S:

- Een donatie van 100 euro in plaats van 50 euro voor Homes for Kids in South Africa (Hokisa).
- Het boek *Something Different* (Shopping guide Capetown).
- Het boek *Cultuur Bewust Zuid-Afrika*.
- De DVD *Invictus* met Morgan Freeman.
- De DVD *Wijn voor onwetenden* met John Cleese.
- Een kaart van Zuid-Afrika.
- Een gratis reisadvies en bijbehorende reserveringen indien u uw reis wilt verlengen/uitbreiden om bv. onroerend goed te bekijken of op safari te gaan.
- Bel nu met Jos van Krimpen: 020 408 42 10.