

EEN CULINAIRE WIJNREIS IN ZUID AFRIKA: TOPPUNT VAN MOOI & Bijzonder

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. MOOI & BIJZONDER, ONZE TITEL, DEKT DE LADING VAN ZIJN VERSIE VAN THE GOOD LIFE VOLLEDIG !





ZUID AFRIKA IS EEN LAND WAAR JE HEEL GEMAKKELIJK JE HART AAN KUNT VERLIEZEN. NIET ALLEEN DOOR HET OOGVERBLINDENDE LANDSCHAP, MAAR OOK DOOR DE VRIENDELIJKE EN RELAXTE BEVOLKING.

Met zijn 20-en 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 thuis-gevoel 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, maar huisvriend. Jos van Krimpen (Exclusive Culitravel) heeft dat goed begrepen. Hij neemt per reis hooguit acht door hem zorgvuldig geselecteerde 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,” en: “Ik wil herinneringen maken,” zegt Jos, die altijd zelf meegaat. Bovendien legt hij vanuit standplaats Amsterdam van tevoren huisbezoeken af bij elke medereiziger om verwachtingen en persoonlijke wensen boven tafel te krijgen. Kom daar maar eens om bij de gemiddelde reisagent.

Dit 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 bevol-

king te maken. De hedendaagse Zuid-Afrikaanse keuken is een prettige mengmoes van stijlen en smaken. Alle chefs die we hebben ontmoet, hanteren 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. Maar het is dankzij de compromisloze Zwitserleven-zucht van Jos dat we daar belanden waar je móet zijn geweest. Zo brengt hij ons 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 ons de highlights van de Western Cape: Kaapstad, Kaap de Goede Hoop, Robbeneiland, de Tafelberg, Stellenbosch, Franschhoek, pinguïns, walvissen en dolfijnen. We genieten, we leren, we waarderen, we lachen, we verbazen en we onthaasten in een prachtige en ook veilige omgeving. We voelen ons bevoorrecht en dat is precies wat reisorganisator Jos voor ogen heeft.

Aan het eind van de reis, moeten we onze nieuwe liefde wel bekennen. Onze 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 bijblijven.” Maar daarmee doet Jos van Krimpen zijn versie van ‘The Good Life’ eigenlijk tekort: dit bezoek is onvergetelijk.



EXCLUSIVE CULITRAVEL

Jos biedt zijn gasten de volgende varianten:

- Cape Winelands Arrangement: maximaal 8 deelnemers, 4 x per jaar, 10 dagen (vrijdagavond t/m zondagochtend)
- Exclusieve Arrangementen op Maat: Particulier, zakelijk, individueel en groepen. Rondreizen, safari's, steden, golf, strand, enz.
- Een combinatie van beide varianten is ook mogelijk.

Voor meer informatie, www.exclusiveculitravel.nl of bel 020-4084210.



Als gepassioneerd wijnkenner en zelfbenoemd ambassadeur van de Zuid-Afrikaanse Cape Winelands heeft Jos van Krimpen Exclusive Culitravel opgericht om zijn kennis over ‘al die mooie plekken en bijzondere wijnen, al die gastvrije mensen, die prachtige natuur en dat heerlijke klimaat...’ met u te delen.

Alle wijnhuizen, restaurants, hotels en guesthouses die u via Exclusive Culitravel zult bezoeken zijn vooraf door hem bezocht en zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, gastvrijheid, locatie, veiligheid, comfort en exclusiviteit.

Zowel het Cape Winelands Arrangement - een exclusieve groepsreis - als de Exclusieve Arrangementen op Maat zijn doordrenkt van zijn liefde voor ‘The Good Life’. Tevens verstaat hij de kunst om klantwensen met een grote dosis creativiteit te vertalen in bijzondere reisplannen.



CAPE WINELANDS ARRANGEMENT VOOR LEZERS VAN MOOI & BIJZONDER

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 zonovergoten Zuid-Afrikaanse Cape Winelands waar u de chefs persoonlijk ontmoet.

WAT KUNT U VERWACHTEN?

Het echte Zwitserleven gevoel! Om u tijdens deze tiendaagse reis een unieke ervaring te bezorgen zijn individuele aandacht en kleinschaligheid de belangrijkste uitgangspunten voor dit exclusieve arrangement. De groepsgrootte is dan ook maximaal acht 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 en persoonlijke ontmoetingen met bijzondere mensen in Zuid Afrika.

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 vooraf door Exclusive Culitravel bezocht en zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, locatie, gastvrijheid, comfort en exclusiviteit.

Als lezer van MOOI & Bijzonder krijgt u als extra's: Een donatie van vijftig euro voor Homes for Kids in South Africa (Hokisa) | Het boek Something Different (Shopping guide Capetown) | Een DVD over Zuid Afrika | 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

HET CAPE WINELANDS ARRANGEMENT

Op vrijdag avond vertrekt u vanaf Schiphol naar Kaapstad waar u op zaterdagochtend aankomt. Zonder jetlag want er is slechts een 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. Namen: 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-chocolade proeverij bij het befaamde wijnhuis Waterford. Dinsdag is 'olijvendag' met Linda Costa: excursies, proeverijen en een diner met in speciale olijfoliën 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. Overige namen: La Colombe, The Foodbarn. Vrijdag en Zaterdag verblijft u in Franschhoek, het Hugenoten dorp 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, Bouillabaisse, Grande Provence, L' Ormarins, Graham Beck. 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 van dit arrangement kijkt u op www.exclusiveculitravel.nl.

