

GESKENK-IDEES

Wyn is dié Kersgeskenk

HIERDIE tyd van die jaar krap almal kop met die koop van Kersgeskenke, en wyn is die maklikste keuse. Daar is 'n perfekte keuse vir selfs die mees gesofistikeerde palet, asook enige prysklas.

Die besluit oor watter wyn om te koop is egter bietjie meer uitdagend. Hoe kies jy die perfekte bottel wyn as geskenk? Hoe op dees aarde kies jy tussen al die wyne op die rak en tussen al die wynplase in ons omgewing?

Een van die beste maniere om te besluit op 'n bottel wyn is om eers uit te vind watter gereg die ontvanger se gunsteling is. Vra dan jou plaaslike wynhandelaar om die mees geskikte wyn uit te wys. 'n Pizza-liefhebber sal heel waarskynlik 'n goeie pinotage waardeer, terwyl chardonnay die perfekte geskenk is vir iemand wat van 'n goeie kerrie hou.

Nog 'n paar goeie idees sluit in:

- Vind uit of die ontvanger wit of rooiwyn verkies.
- Vind uit watter kultivar die ontvanger verkies.
- Indien die ontvanger wit wyn geniet, vind uit of hy / sy gehoute of onge-

houte wyne verkies.

■ Onthou, daar is ook nog vonkelwyn, druiwesap, port, muskadel en grappa.

Indien jy min tyd tot jou beskikking het, kies dan een van die ou staatmakers: merlot of cabernet sauvignon is altyd 'n goeie keuse vir die meeste rooi-

wyn-liefhebbers, chardonnay is 'n goeie keuse vir die persoon wat hou van droë witwyn, en sauvignon blanc is die perfekte keuse vir iemand wat van 'n ligte witwyn hou.

Wyn-geskenkpakke is ook uniek, en die meeste plase het sjokolade, kase, olywe en olyfolies wat die wyne komplementeer. Hou jou begroting in gedagte, en besluit hoeveel jy op die spesifieke persoon wil spandeer.

Besoek gerus ons webwerf, www.wineroute.co.za vir spesiale aanbiedinge en geskenke, of skakel ons by 021 886 4310. Geniet ons plaaslike wynplase en restaurante, en onthou: dink kwaliteit, drink Stellenbosch!

Ek wens al ons lesers 'n rustige Kersfees toe, saam met die spesiale mense in jou lewe. En indien u op die pad gaan wees, ry asseblief versigtig.

Wyn
Rubriek

deur Annareth Bolton van
Stellenbosch Wynroetes



Top award for Rust en Vrede: Rust en Vrede Estate was recently announced as the South African winner in the latest Great Wine Capitals Best of Wine Tourism Competition. It also shared the title of top winery restaurant globally with a famous Italian restaurant in Chianti's Trebbio Castle, once owned by the Medici family. Deputy Mayor of the Winelands Municipality, Clarence Johnson, presented the award to the acclaimed Stellenbosch estate, as well as to all the Cape's category winners over a lunch prepared by Rust en Vrede's chef, David Higgs. Here are (from the left, back) Jean Engelbrecht, Neil Grant and David Higgs of Rust en Vrede, Sharon Hosking of Vergelegen, Kevin Arnold of Waterford Estate and Mario Pepino of Cloof Wine Estate, (front) Marlize Stander of Devon Valley Hotel, Elizma Spangenberg of Robertson Wine Valley and Alexandra Kerr of Grande Provence Estate.

WYNPROFIEL

VANDEESWEEK gesels ons met Zaine Pritchard, 'n direkteur by Clos Malverne, en 'n passievolle liefhebber van pinotage.

■ **Waar het jou liefde vir wyn vandaan gekom?**

Ek het as klein seuntjie baie tyd deurgebring by my niggie, wat nou die sja h.v. Clos Malverne bestuur. Ek was

vang het, waarin genoem is dat hulle nie pinotage-versnitte gaan proe nie, want daar is reeds te veel wyn-versnitte. Ek dink dis belaglik en benadeel dit waaraan so baie prominente wynprodusente werk.

■ **Wat is volgens jou die Suid-Afrikaanse wynbedryf se grootste uitdaging?**

Accolades for Ken Forrester

KEN Forrester's FMC 2007 was announced as the 2009 winner of the Trophy for the Best Chenin Blanc at the International Wine and

Spirit Competition (IWSC), recently held in London. This makes it two out of two for Ken Forrester Wines at the IWSC, as the

KF Gypsy 2005 was awarded a Gold Best in Class. These awards are not only great for Ken Forrester Wines, but are a wonderful accolade for South African Wines and the Stellenbosch wine region in particular.

Stellenbosch Wynroetes

JORDAN restaurant

with George Jardine



Restaurant profile : The Restaurant at Jordan Estate

Highly acclaimed chef George Jardine and award winning winemakers Gary and Kathy Jordan have joined forces to open a new restaurant in the grounds of **Jordan Wine Estate** in Stellenbosch. The partnership brings together the Jordans, owners of one of the country's best known and respected wineries, with former South African Chef of the Year Jardine.

The new restaurant is located next to the estate's tasting room in a former tobacco curing house and seat up to 80 guests, either indoors or outside on the patio.

STELLENBOSCH WINES BY THE GLASS : 100%
STELLENBOSCH WINES BY THE BOTTLE : 80%

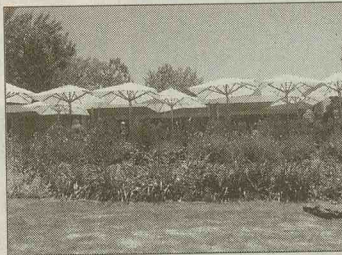
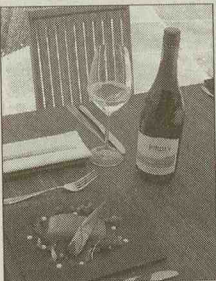
PROUDLY STELLENBOSCH? YES!

Opening hours : Lunch on Tuesday to Sunday, and dinner on Thursday and Friday evenings.

Children friendly : YES, with half portions from the menu for the adventurous kids!

Daily wine tasting and cellar tours available.

Stellenbosch Kloof Road, Stellenbosch.
Tel : 021 881 3441.
E-mail rachel@jordanwines.com,
or visit www.jordanwines.com



aus dikwels op die plaas en my som Seymour het my sommer van jongs af geleer waarvoor ons wyne staan en hoe om goeie wyn te waardeer. Dit was nog in Jeremy Walker en Guy Webber se dae en ek kon dus nie om beter leermeesters gevra het nie!



Zain Pritchard van Clos Malverne

■ As jy nie in die wynbedryf werksaam was nie, wat sou jy gedoen het?

Ek sou as mariene-bestuurder in Amerika, en tegelykertyd aan my *tan* gewerk het! Ek was op pad en druk besig met die reëlings, toe ek gevra is om plaas toe te kom. Ek was ook baie betrokke by LoveLife en *the positive life campaign* en die ontwikkeling van jong volwassenes in gebiede soos Manenberg en Langa. Ek het ook 'n projek van stapel gestuur wat vyf Joodse en vyf Moslem-kindere uit die Gaza-strook byeengebring het in 'n ontwikkelingsprojek wat verdraagsaamheid probeer ontwikkel. My werk as mariene-bestuurder in Kaapstad het my die vryheid gebied om die projekte aan te pak.

■ Dit is bekend dat jy passievol is oor Pinotage, hoekom?

Dis so uniek en werklik in sy eie klas. Wat is dan nou beter en mooier as 'n elegante karaktervolle wyn met sy eie identiteit? Hoe lekker is dit nie om iets te bemark wat baie mense nog nooit geproe het nie, en dan met opgewondenheid verras te word! Dis nie net nog 'n versnit, nog 'n kultivar nie. Ek was omgekrap toe ons onlangs 'n brief van 'n bekende wyntydskrif ont-

reld-ekonomie en surplus wyne - dis 'n perfect storm waarvan ons net nie kan wegkom nie. Ons moet konsentreer op ons pluspunte, die sterk rand probeer uitry in fokus op dit wat ons het. Almal kry swaar: die Aussies, Franse, ons almal. Wat om

met ongesertifiseerde wyne te doen, is wel 'n groot probleem. Dit stel die hele wynbedryf in 'n baie swak lig. Die balans van grootmaat- en gebottelde wyne moet goed beheer word om almal se beeld daar buite te beskerm.

■ Waarom is Clos Malverne 'n "moet" vir wyntoeriste?

Daar is natuurlik die uitmuntende spa, en ons restaurant het pas op die EatOut-webwerf altesaam 5 uit 5 in al drie afdelings gekry, en ons is maar drie weke oop! The Restaurant @ Clos Malverne laat 'n mens tuis voel en bied baie mededingende pryse aan. Die hele familie help met proeë en daar is 'n fantastiese atmosfeer met mooi musiek, goeie wyn en vriendelike mense - dit is mos 'n wenner.

■ Na jou mening, wat is jul beste wyn?

Ek moet bieg en sê ek is baie erg oor ons Pinotage Reserve. Sy karakter bly altyd konstant en eiesoortig.

- Stellenbosch American Express Wynroetes

Geborg deur
PRICEWATERHOUSECOOPERS