

Wyndagboek

22 – 23 Julie. Die Juliet Cullinan Standard Bank-wynfees is klein en intiem, maar is oorlopens toe vol met eksklusiewe boetiekwyne en gesofistikeerde geselskap. Kaartjies is beskikbaar by www.julietcullinan.co.za

24 – 25 Julie. Sop, muskadel en port is die drie belangrikste bestanddele vir die koue maande. Slaan hierdie winter drie vlieë met een klap by die Breedekloof Soetes en Sop-naweek en maak wintersvoete iets van die verlede. www.breedekloof.com

7 – 10 Augustus. Geniet jou wyntjie op sy stadigste by die Robertson Slow-wynfees. Honger jouself eers vir so week uit, want die lekkerste kookkuns gaan hand aan hand met dié streek se wyn. Om kaartjies te koop besoek www.robertsonslow.com of skakel 023-626-3167.



Witwarm

Die DEKAT-redaksie het gejuig van opwinding nadat Nederburg se Ingenuity 2008 versnit die winkelrakke getref het. Verwag die onverwagse en moenie vriende oornooi nie – dis hopeloos te lekker om te deel. Die druiwe van agt kultivars is eers op hul eie tot wyn gemaak, met hier en daar 'n geselekteerde blootstelling aan Franse eik. Hierdie versnit is heerlik met rooi sowel as witvleis

Wat jy moet weet oor ...

Allée Bleue

Ses jaar gelede het die laning van bloekombome vir die eerste keer die gaste van Allée Bleue verwelkom. Hierdie vooraanstaande wynplaas is geleë in die hartjie van die Franschoek-vallei met wynmaker Gerda Willers aan die stuur van sake. Hul vlagskipwyn, L'Amour Toujours 2006 is volgens Gerda "n wyn wat gemaak is met liefde, vir liefde en om lief te hê." L'Amour Toujours is 'n heerlike versnit van 50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 11% shiraz en 8% grenache noir. Allée Bleue spog ook met 'n wynkelder van wêreldgehalte, luukse akkommodasie, konferensie- en onthaalgeriewe asook 'n olyfolie en 'n reeks konfyte van die druiwe op hul plaas. Besoek www.alleebleue.com vir meer besonderhede.



WEN!

'n Gelukkige paartjie kan saam met Rivierbos-gastehuis vanjaar se wynfees met die volgende lekker prys vier:

- Ses nagte by die Rivierbos-gastehuis in Stellenbosch (insluitende ontbyt en 'n komplimentêre bottel wyn)
- Vervoer van die gastehuis na die fees
- Een aandete vir twee by Jan Cats-restaurant
- Plus twee gratis kaartjies na die Stellenbosch-wynfees (Geldig vanaf 30 Julie tot 2 Augustus.)

Stuur 'n e-pos met jou naam, kontakbesonderhede en posadres met DEKAT/Rivierbos in die titellyn na info@gc-com.co.za.

Vir meer inligting skakel 021-886-4310 of besoek www.wineroute.co.za oor die Stellenbosch Wynfees.

Makietie van die jaar

Waar is dit meer geleë om 'n week van wyn te vier as in Stellenbosch?

Om die Stellenbosch-wynfees, wat vir die afgelope 8 jaar reeds 500 verskillende wyne onder een dak aanbied, net so bietjie meer skop te gee word daar vanjaar ook 'n wynweek rondom die eikeboomdorp aangebied. Die Stellenbosch-wynweek maak dit moontlik om hierdie bekende wyndistrik se wynroetes in een week van 24 – 31 Julie te ervaar. Dagtoere, spesiale restaurantaanbiedinge en wynproeë wat alles behalwe konvensioneel is, vorm deel van die wynweek wat meer as 145 wynprodusente insluit. Maar 'n wynfees sonder die heerlikste kos is beslis soos die spreekwoordelike huis sonder 'n moeder. Besoekers kan uitsien na eksklusiewe wynmakerstes, 'n 12-gang kos-en-wynaand by 96 Winery Road-restaurant, organiese kos en wyn by Waterkloof kelder en 'n driegang-maaltyd van winterbredies en afval aangebied deur Neethlingshof-landgoed en die Volkskombuis. Wingerdsnoei-sessies en 'n installasie van landskapkunstenaar Strijdom van der Merwe word by Simonsig aangebied, wat die week van wyn 'n absolute fees vir die sintuie maak. Die wynweek sluit af met die immergroen Stellenbosch-wynfees wat van 30 Julie tot 2 Augustus by die Paul Roos sentrum plaasvind – verlede jaar het meer as 12 500 besoekers die fees van die jaar besoek, so maak seker dat jy vanjaar deel is van die rekordgetal besoekers. Kaartjies vir die Stellenbosch-wynfees is beskikbaar by Computicket vanaf R100 per persoon. 'n Kaartjie van R300 gee jou toegang tot al die geleenthede van die fees. Die eksklusiewe wynkenner-aand wat op Donderdag, 30 Julie van vieruur die middag tot nege-uur die aand gehou word, kos R150 per persoon en sluit fynproewerhappies en 'n vonkelwyn-glas in. Vir meer inligting skakel 021-886-4310 of besoek www.wineroute.co.za

