



Here are (from left, back) Colin Bridger (ex-student, Die Bergkelder), Annareth Bolton (Stellenbosch Wine Routes), Prof Daneel van Lill (Director: School of Hospitality and Tourism), Abigail Mfopa (student), Angelo Cipolat (student), (front) Bonita Mandujano (student), Daleen Ooshuizen (student), Suhayl Hamid (student) and Petronella Nyathi (student).

S'bosch welcomes new ambassadors

WE at Stellenbosch American Express® Wine Routes are constantly working towards our missions, one of them being to capture ambassadors for Stellenbosch and

rounds to learn more about South Africa's wine capital. This is the forth group of students in two years to visit Stellenbosch. The aim of these visits is to provide students with lenbosch's top tourism destinations and restaurants. Ken Forrester, chairman of the Stellenbosch American Express® Wine Routes, as well as Colin Bridger of the Bergkelder, are both alumni at the University of Johannesburg's

Wine
Column

WYNPROFIEEL

Geborg deur
PRICEMASTERHOUSECOOPERS

HIERDIE week maak ons nader kennis met Amanda de Klerk van Distinctive Brands.

Hoe het jou loopbaan in wyn begin?

My bekendstelling in die wynbedryf was in 1987 as 'n "wyn-skakelbeampte" in die Delheim "Downstairs Cellar". Die gogga het onmiddellik gebyt. Van Maart 2001 tot Desember

2009 was ek weer eens betrokke by Delheim as nasionale bemarkings- en verkoopsbestuurder en het dit ontsettend geniet om saam met twee van die Sperleng-kinders te werk. Na al die jare bly Delheim een van Stellenbosch se top wyn-toerisme-besemmings.

Vertel meer van jou nuwe besigheid.

Distinctive Brands cc is 'n invoer-, bemarkings- en verspreidings-maatskappy wat al meer as tien jaar bestaan. Ons hoofdoel, funksie en visie vandag is om 'n portefeulje van premium en unieke handelsmerke te bemark en te versprei. Ons voer reeds jare lank kristalglase in vanaf Duitsland en het met my koms vanjaar ook wyn bygevoeg. Aangesien hierdie 'n bedryf is wat "lewe", kan 'n mens nie stagneer nie. Ons beplan om die handelsmerke uit te brei en is altyd op die uitkyk vir handelsmerke wat "premium" en "uniek" is. Ons verteenwoordig tans die volgende handelsname: Spiegelau (Duitsland), Rastal (Duitsland), Glenelly-

pe is al gevorm met 'n glasië of twee. **As jy nie in die wynbedryf gewerk het nie, wat anders sou jy gedoen het?**

Definitief die gasvryheidsbedryf. My persoonlikheid is om te "dien". Niks gee my meer plesier as om 'n taak vir iemand te vergemaklik of uit hul hande te neem nie. Ek het ook 'n passie vir iunense; so ek dink ek sou nogal goed gevaar het in "human resources".

Hoe ontspan jy?
Ek hou van lees, reis (dit doen ons te min), musiek (veral Afrikaans), teater, fliëk of net om saam met my vriende en familie te ontspan en te kuier.

Wat maak Stellenbosch as 'n toerisme-besemming spesiaal?

Sy natuurskoon! Ons Skepper het dit so perfek bymekaar gesit – soos 'n perfekte legkaart – elke berg, elke rivierstroompie, elke wingerd, boord en landery in mekaar gevleg om hierdie perfekte prentjie te maak. Ek dink egter dat Stellenbosch en sy mense nie eintlik besef watter bate op hulle "voorstoep" is nie. Ons moet poog om Stellenbosch meer as 'n besemming te bemark sodat besoekers nie net as 'n "dagbesoeker" kom nie, maar 'n ontvinding daarvan maak. Ons kan Franschhoek mos 'n "go" gee!

Watter wynerse persoonlikheid inspireer jou die meeste?
Ek dink daar is vele wat op verskil-



Amanda de Klerk

industry. During the month of September six students, as well as one lecturer from the University of Johannesburg's School of Hospitality and Tourism, spent three days in Stellenbosch and sur-

for Stellenbosch and the South African wine culture, as well as building loyalty towards the Stellenbosch brand. The visit included a wine course, cellar tours and visits to most of Stellenbosch.

By exposing this group of students to the Stellenbosch culture, food and wine experiences, we believe the Stellenbosch brand will top their list when they become influential young professionals in the gastronomy industry.



by Annareth Bolton from Stellenbosch Wine Routes

Stellenbosch wine course, cellar tours and visits to most of Stellenbosch.



Michelangelo winners: The results of the 14th annual Michelangelo CCL Label International Wine Awards (MIWA) were announced recently. This year 240 producers entered 1 310 wines of which 426 received medals. A total of 28 Grand D'Or, 116 gold medals and 282 silver medals were awarded. The following wines were awarded Grand D'Or Medals: Altydgedacht Pinotage 2009, Anura Shiraz Mourvèdre Reserve 2003, Anura Chardonnay Limited Release 2009, Badsberg Noble Late Harvest 2009, Badsberg Noble Late Harvest 2005, Badsberg Badlese 2009, Bloemendal Sauvignon Blanc 2009, Bonnievale Cellar Chardonnay 2010, Dieu Donnè Merlot 2008, Dunstone Shiraz 2008, Grand Provence Chardonnay 2009, Groote Post Reserve Sauvignon Blanc 2009, Hoo- penburg Chardonnay 2007, Journey's End Chardonnay 2008, Journey's End Merlot 2007, Kranskop Chardonnay 2008, Leopard Frog Vineyards Spellbinding Chenin Blanc 2006-2009 vintage blend, Marianne Shiraz 2007, Mischa Merlot 2009, Mount Vernon Cabernet Sauvignon 2007, Nederburg Private Bin Eminence 2009, Neil Joubert Shiraz 2002, Perde- berg Rex Equus Cabernet Sauvignon 2007, Saronsberg Provenance Red 2008, Saronsberg Shiraz 2007, Swartland Blanc de Noir 2010, Welgegend Pinotage 2009 and Zorgvliet Cabernet Sauvignon 2005. A number of trophies were also awarded. In the photo on the left is Albert Basson from Blaauwklippen with The RX South Africa Most Innovative Wine on Show Trophy for the Blaauwklippen Zinfandel Noble Late Harvest 2009 and on the right, JC le Roux's Elunda Basson with her gold medals.

grove-wynlandgoed (Stellenbosch).

Hoekom geniet jy dit om met wyn te werk?

My passie is wyn en ek geniet dit om met mense te werk. Wyn is 'n onderwerp wat alle mense – jonk en oud – aan die praat kry en hou! Baie vriendskap-

het. Spatz Sperling vir sy passie vir wyntoerisme, Beyers Truter vir sy passie vir Pinotage en die Suid-Afrikaanse wynbedryf, Johann Krige vir die ma- nier waarop hy mense lei en my vriendin, Rianie Strydom vir haar passie vir wynekwaliteit.

Stellenbosch Wynroetes



Restaurant profiel : Amazink

Het jy al gaan inloer by hierdie vriendelike restaurant in Kayamandi? Dit is deel van 'n groter projek om toerisme te ontwikkel in Kayamandi, en word gereeld besoek deur toeriste, studente en plaaslike inwoners. Heerlike porsies eg Suid-Afrikaanse disse word voorgestel – dink peri-peri hoender, pap en chakalaka, sop en vetkoek, wors en smoor, en vele meer. Met 'n pragtige uitsig op Simonsberg en vriendelike personeel, kan dit nie misgeloop word nie!

STELLENBOSCH WYNE BY DIE GLAS : 100%
STELLENBOSCH WYNE PER BOTTEL : 100%

TROTS STELLENBOSCH : JAI
Kinder-vriendelik : Ja

Ander attraksies : TV-skerm vir sport-uitsendings, bedouin tent vir funksies, hou hulle program dop!

Openingstye :
Gesluit op Maandag en Dinsdag
Woensdag, Vrydag en Saterdag - middagete en aandete
Donderdag – slegs aandete
Sondag – slegs middagete



Kontak, besonderhede : Ikhaya Trust Sentrum, Kayamandi. Tel : 021 889 7536, info@amazink.co.za, www.amazink.co.za