KenJouBrandewyn

Ontdek iets nuuts op die brandewynroete

Skink 'n glasie brandewyn en vier saam dié spirittus se erfenis, skryf Winifred Bowman.

Suid-Afrika spog met van die beste brandewyne ter wêreld en die bekende streekkenmerke is bewys daarvan.

Dweden is daar ook hale meer internasionale bronkore (en hulle sing koor reis) wat menslik tot vir Suid-Afrikaanse brandewyne wanneer hulle hier teksmeke kom.

Die Suid-Afrikaanse Brandewyn-skigting (SAB) maak dit nou vir mensliks en buitelandse kenners sowel maklikker om die bekoring van ouensliks produkte te ontdek – sonnige meer steeds meeds hul brandewyne buite in die ope lug met groot vure wat die nodsiels trotsh.

'n Nuwe reisbrosture sowel as 'n digitale webkaart maak die hele moklik om so 'n uitsmeste te beplan.

Christelle Roode-John, direkteur van die SAB, verduidelik: "Sedert die inwerkingtreding van hul, sien ons 'n toename in toeristiese kenners en ons wil bezoekers help om die fassinerende brandewynbedrywighede wat Suid-Afrika bied, te bestoek. In samewerking met Wesgro sal hierdie nuwe riesleiers en brosture volgens bronne en hul ons te beplan, akkommodasie sowel as aktiwiteite in die area vir die hele gesin te vind."

Mense se werk is nou vertel in die kleurvolle, omvattende brosture en sedissel waarin al die inligting van die 13 brandewynroetes, vertrek oor die brandewynroetes in die Wes- en Noord-Kaap, vertskre. Duidelike aanduidings van die brandewynroetes, moeilike inligting oor ale besienswaardighede sook die nieuwe roete-aanwysborde word aangebring.

Beplan jou roete

Die nuwe brosture is vertik by lughawens, toeristekantore, hotelle en deelnemende produsente beskikbaar. Verbeterde inligting is op die webwerf deur 'n unieke QR-kode op die brosture beskikbaar.

Die webwerf het 'n gebruikervriendelike ontwerp en nuwe kenmerke ingesluit wat bronkore die geleentheid gee om meer van die kleurvolle geskiedenis van brandewynproduksie in Suid-Afrika te leer, asook om die indrukwekkende lys van nieuwe en internasionale produkte te ontdek.

Daar is daar ook die moontlikheid vir gepaste liefhebbers, asook diegene wat die nektar vir die eerste keer smeek. Die taal is duidelik en daar word uitdagende woordspele gebruik om die komplekse geure van brandewyne te beskryf.

"Ons wil graag die brandewynroete vir almal moklik en bekoorlend maak – dis nie geek speak of gekompliseerde wetenskaplike nie, maar om die ervaring te geniet. Dis is waarom brandewyn gaan," sê Roode-John.

Die gewilde gebruik van soliesbrandewyne is bekend onder kroegkruipers en skenkers van mengdrinkies. En vir dié wat self by die huis wil skemerkmeer, bevat die webtuiste vir inspirasie in hoe om kombuis. Daar is sketsel resepte, asook alkoholvrie inskrukties vir die mediese mengdrinkie.

"Die is ons die webtuiste meer verbruikervriendelik en interaktief te maak met bruikbare geneetskap en inhoud om meer mense na brandewynstreke te lokkie," sê Roode-John.

"Met al die inligting en een klik is die sowel maklikker as meer opwindend vir bronkore om 'n draaroete te beplan. Daar is sowel stories en getuienisse om te ontdek en sowel brandewyne om te sien, ruik en geniet. Hierdie keer is die wendkos verskillend en meer staatlik as ooit, en ons sy as suidelike Suid-Afrikaanse kreatiwe is ertmer. En die brandewynroete is een van die hoogtepunte van ons ale Suid-Afrikaanse brandewynaanbiede."

Die ervaringe is verskillend en aanlokklik, en sluit van klein intieme ateliermeerstelsgeleenthede, tot wêreldgeboke aanwikkelhede. Vanaf die KWV Huise of Fire in die Pearl se makkewenaroese onderwinding tot by Grundheim in die Klein-Karoo waar ale oor eeufeis gaan. Bestook ook Boschendal in Cabidstoom waar die eienaar, Carol Nel, se oumgrootjie, Daniël Nel, reeds in 1900 brandewyne na Engeland uitgevoer het. By Unkland Organic in Wellington word slegs organiese druiwe gebruik. Of besoek Van Ryn, net buite Stellenbosch, vir 'n rolletjie kaar, of Oude Meester in die Elgin-area waar die grootse nektarels in die Suidelike Halfmoot, genaamd Big Berths en Long Toes, skeer.

So kom en ruik saam na die soetste-nektarsteeke van ons land.

■ Vir meer inligting besoek sabrandy.com

Winnie se keuses

Bas-riel VSOP (R250): Hag en ryk aniseige met geurige tropiekiwek, nasie en amandelbrouwmaake. Mentiel colombard met aromagnon blanc, klein hoeveelheid cabernet sauvignon en shiraz van die Noord-Kaap. (600 ml)

Die Mas Kalahari Truffel Portsakbrandewyn (R280): Kalahari-soolskrus in 'n boeket 'n Mosdrol met kruisige tropiekiwel en sitrus-marmelade in die drie jaar marouderde nektar. (600 ml)

Joseph Barry Muscat VSOP (R360): 100% van muskadeldruiwe van die Swartland-area en is trotsh met die geure en smake van sitrusse-zeeste en blomme. Sprag met aromatiese muskaatgeure en 'n lighe gekaramelliseerde smeltchocolade. (600 ml)

Brandylike 12 (R399): Hierdie is 'n nuutse in Suid-Afrika – vir die wat wil uitstaat waarvan hulle werklik hou, of wat brandewyn vir die eerste keer wil probeer, is dit 'n uitstekende zoete en die mark. 'n Uitstekende voorbereiding vir die brandewynroete.

Musgrave Copper Black Honey (R450): Diep karamelbruin kleur met rooi aroma. Aftike-heuning, moskige druif en sweetgeure met gebalanseerde heuning-se-smaak.

Siggybird XO (R450): Uitsonderlike soetagtige nektar, sekerlike en gerypte karakteriseringsgeure, sag en volmaakt in die mond met 'n sweet-druiwe-aroma-smaak.

Bottoms 8 Year Potstill Reserve (R464): Van die hart van die Karoo met sweetmag, Karoobosse en soetgedroogde nektar in die mond – strag en volmaakt.

Kare Brandy (R490): 15 Jaar oud met