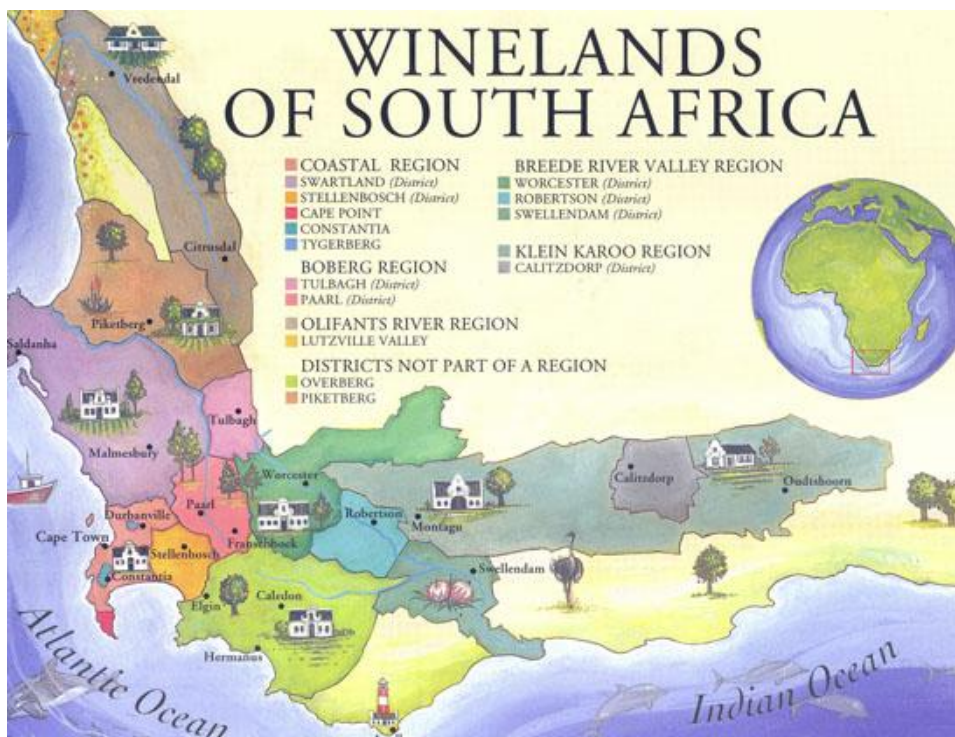


---

# WINE, DINE & DISCOVER (editie 2025)

## in de Zuid-Afrikaanse Western Cape



### Nederlandstalig begeleide 15-daagse rondreis, route Brussel – Kaapstad- Brussel

Reisgids : Luc Ribbens (chief Travel-Architects & gedipl. kok) Deelnemers : maximum 8 pers

Afreisdata (voorlopig) in 2025 : ergens einde oktober, november 2025 (te bespreken)

Op aanvraag beschikbaar bijna gans het jaar door vanaf 2 personen !

## REISOVERZICHT

### **Dag 1 : Vertrek Brussel**

We nemen in de namiddag een vlucht of TGV naar Londen of Parijs, gevolgd door een internationale rechtstreekse nachtvlucht naar Kaapstad waar tegen de middag aankomen.

### **Dag 2 : Aankomst Kaapstad**

In Kaapstad pikken we onze wagen op en rijden naar ons eerste logies net boven Kaapstad, in Milnerton waar we een prachtig zicht hebben op de tafelberg. (35 minuten, 26 km vanaf luchthaven Kaapstad).

Logies : Lagoon Beach & Spa Hotel <http://www.lagoonbeachhotel.co.za/contact-us/>

's Avonds gaan we origineel gaan eten in het leuke Moyo afro-restaurant in Bloubergstrand, dit om te bewijzen dat "eten in een keten" ook lekker kan zijn...





**Dag 3 :** Na het ontbijt rijden we rond 9u noordwaarts, met als eerste stop het splinternieuwe “ !Khwa ttu Heritage Centre “ waar we kennis maken met de cultuur van de allereerste bewoners van Zuid-Afrika, de SAN (bosjesmannen).

We wandelen een uurtje mee met hen en krijgen inzicht in hun manier van leven en hun cultuur. (38 minuten, 55 km)



Nadien rijden we iets verder tot in het mooie West Coast National Park.



Het park is een immens groot gebied waar een binnenmeer contact heeft met de westkust aan de Atlantische Oceaan. (Denk aan het Zwin maar 100 keer groter en woester...)

Vlaktbij al deze mooie natuur ligt hier DIE STRANDLOPER, een leuk restaurant waar we van de lunch genieten. <https://strandloper.com/gallery/> (26 minuten, 27 km)

In de namiddag rijden we over Velddrif naar het spectaculair wijnlandgoed van ORG DE RAC, in het hartje van het wijngedebied Swartland. Swartland zelf is een productiegebied behorend tot de Coastal Region.

Het wijnlandgoed ORG DE RAC is één der beste “organic wine estates” uit Z-Afrika en we gaan luisteren naar hun biodiversiteit filosofie die streeft naar een unieke balans tussen natuur, de mens en zaken doen. Hun belangrijkste druiven zijn Cabernet Sauvignon en Shiraz die we zeker gaan proeven. <https://orgderac.com/our-story/>

(1u30, 131 km)

Na deze eerste ontdekking rijden we naar ons logies vlakbij Citrusdal, het mooie prachtig gelegen Piekenierskloof Mountain Resort waar we 2 nachten verblijven.

<http://piekenierskloof.co.za/>



We genieten van ons avondeten in het restaurant Kloof. Daar kan je wijnen uit de streek combineren met het lekkers uit de keuken, o.a. wijn van Johan van Zyl Wines.

<https://dreamresorts.co.za/hotels-resorts/piekenierskloof-mountain-lodge/dining/>  
(36 min, 48 km)

**Dag 4 :** Vandaag verkennen we de Cederberg, allicht de meest woeste plek om aan wijnbouw te doen. Sommige wijngebieden liggen hier boven de 1000m. Deze wijnregio maakt deel uit van de Olifants River Region, met aardig wat productie in het meest noordelijke gebied maar wij verkozen het woeste zuiden.

We rijden over de Nieuwoudt en de Ultkyk pas doorheen het gebergte naar Cederberg zelf, diep in het natuurgebied.

Ons doel is CEDERBERG PRIVATE CELLAR, waar ze trots zijn op hun prijsbeesten en variëteiten zoals o.a. Sauvignon Blanc, Shiraz, Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon... Deze laatste genaamd Five Generations 2016 haalde 5\* in de Platter 2019.

In de Platter 2018 hadden ze twee keer 5\* : voor hun Sauvignon Blanc Ghost Corner 2016 en voor hun Shiraz 2015.

<https://www.cederbergwine.com/>



Onze dagtocht sluiten we af met de apero op het terras van ons resort en een diner ter plaatse. (1u22min, 76 km x 2)



**Dag 5** : We genieten in de voormiddag van ons logies. Kort na de lunch rijden we zuidwaarts, richting Tulbagh, in het noordelijk deel van de BOBERG WINE REGION. Ons doel is het domein van RIJK'S PRIVATE CELLAR en bijhorend Country House. <https://www.rijkscountryhouse.co.za/>



Bij de proeverij zien we dat ze trots zijn op hun uitstekende Pinotage, Chenin Blanc en Shiraz. We dineren én overnachten in het Rijk's Country House. <https://www.rijkscountryhouse.co.za/tulbagh-restaurants.htm>

(1u11min, 97 km).

**Dag 6** : Vandaag duiken we het wijngedebied binnen dat bekend staat als BREEDE RIVER VALLEY WINE REGION. Via Worcester rijden we door glooiende valleien naar Robertson en gaan daar een verborgen parel opzoeken, GRAHAM BECK. Dit landgoed is het eerste van onze reeks waar ze naast schitterende wijnen ook "vonkelwijn" en MCC (Méthode Cap Classique) produceren, de Z-Afrikaanse variant van Champagne. <https://grahambeck.com/>



We lunchen in Robertson, in het Four Cousins Restaurant. (1u14, 99 km)

In de namiddag rijden we iets verder richting Montagu, het meest westelijke district van de KLEIN KAROO WINE REGION.

Einddoel is het domein van FRAAI UITSIGT 1798, waar we gaan logeren vanavond. Het wijnlandgoed is bekend om zijn uitstekende Merlot.



Er is op het landgoed een bijzonder fijn restaurant dat we vanavond gaan uitchecken. De gerechten zijn allen seizoengebonden, groenten en kruiden komen vers uit de tuin...

Ze zijn aanhanger van de lokale korte-voedselketen-filosofie van de populaire chef en tv-kok Justin Bonello die er zelf wel eens actief was als gastchef.

<https://www.fraaiuitzicht.com/> (1u27, 123 km)

**Dag 7 :** Na het ontbijt rijden we tot in Montagu waar we een bezoek brengen aan de MONTAGU WINES, dé specialisten van Muscadel wijn. <http://montaguwines.co.za/> (39 min, 37 km)

We lunchen in een traditioneel lokaal restaurant, Kokkemans Kitchen.



Dan rijden we zuidwaarts tot net voor Hermanus naar het wijngoed BOUCHARD FINLAYSON, geleid door Peter Finlayson in ware Hemingway stijl.

We zitten hier in het zuidelijk gedeelte van de CAPE SOUTH COAST WINE REGION.



*Wijnmaker Chris Albrecht & Peter Finlayson*

Bouchard Finlayson is bekend voor topwijnen met als druiven Pinot Noir, Chardonnay & Sauvignon Blanc. Zijn Pinot Noir haalde 5\* in de Platter 2018 ! (1u52, 145 km).

We logeren aan de kust in het Harbour House Hotel 4\*. <https://harbourhousehotel.co.za/>





Dineren doen we vanavond in restaurant LA PENTOLA waar chef Shane Sauvage de keuken dirigeert. <http://hermanus.lapentola.co.za/#home-slider>



**Dag 8** : Vandaag rijden we langzaam maar zeker naar het hart van de Z-Afrikaanse wijnbouw, de streek van Stellenbosch, Franschoek en Paarl. Daar kiezen tussen de vele wijnlandereien wordt een hele klus !

Het is een héél mooie rit doorheen de Hottentots Mountains over de Franschoek Pass. We worden beloond met een hoogstaande wijnproeverij mét hapjes op het iconische landgoed van LA MOTTE



La Motte heeft in tegenstelling tot bijna alle andere wijnhuizen de traditie dat ze de proeverij aanbieden met verfijnde hapjes, omdat ze ervan uitgaan dat fijne wijn sowieso samen moet gaan met fijne spijzen.



Rond de middag maken we een “scenic drive” naar Stellenbosch, want daar wacht ons een sublieme lunch binnenin het kleine wijnlandgoed KLEINE ZALZE in het toprestaurant TERROIR onder leiding van chef Michael Broughton die de ene na de andere prijs binnensleept !



Later in de namiddag maken we nog een ritje in de buurt, draaien weer af naar Franschoek en brengen we een bezoek aan HAUTE CABRIERE, waar de allerbeste Chardonnay gebruikt wordt in hun wereldbekende Méthode Cap Classique (Méthode Champenoise). Het “sabreren” is daar een heuse traditie !



Sabreren olv Takuan Von Arnim

Na al dat schitterende liquide gaan we dan nog eens logeren in één der mooiste private hotels van de streek : het sublieme Franschoek Country House.



Daarbinnen genieten we van een rustig diner in het gerenommeerde Monneaux restaurant <https://www.fch.co.za/> (1u13, 97 km)

**Dag 9** : Met spijt verlaten we Franschoek maar om de hoek wacht reeds Stellenbosch, hét hart van de Z-Afrikaanse wijnindustrie.

De eerste stop is het wijnlandgoed van WARWICK, prachtig gelegen langsheen de Simonsberg, een toplocatie in Stellenbosch. In de Platter 2019 haalden ze 5\* zowel met hun Cabernet Sauvignon “The Blue Lady 2015” en met hun Chardonnay “The White Lady 2017”, evenals hun witte Sauvignon Blanc-Semillon blend “Professor Black 2017”

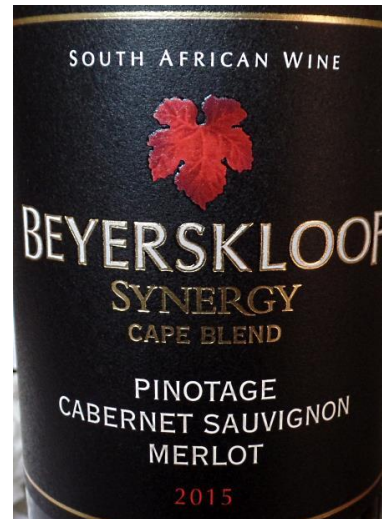
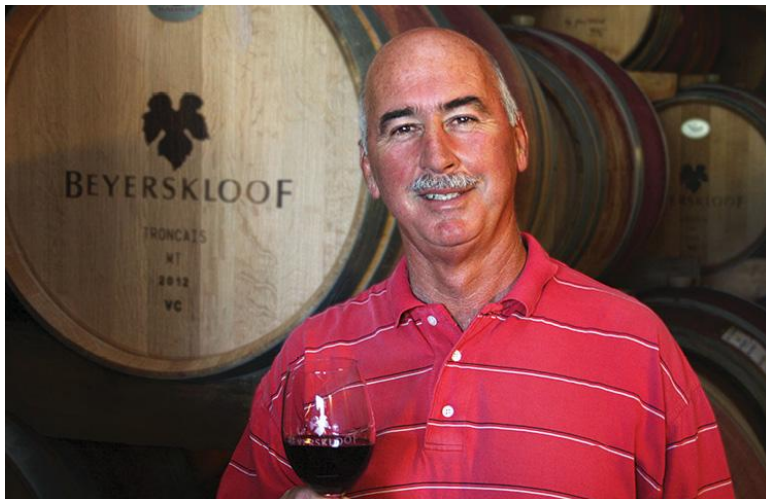
Lunchen doen we op een sublieme locatie, het wijnlandgoed van Guardian Peak ! Niets past beter bij Kaapse mossels of oesters dan een schitterende Sauvignon Blanc !



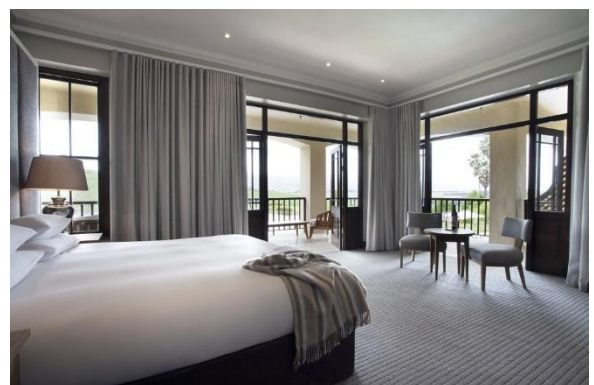
*... wat een uitzicht...*



In de namiddag gaan we op bezoek bij de "Prince of the Pinotage", het wijnlandgoed BEYERSKLOOF van wijnmaker Truter Beyers. Hij leerde de stiel bij Kanonkop maar werd nadien zelf de onbetwiste beste specialist in Pinotage, dé unieke Z-Afrikaanse wijn bij uitstek. Maar wat weinigen weten : Hij maakt ook schitterende rode blend wijnen met overwegend Europese druivenrassen.



Na al dat lekkers rijden we tevreden naar ons logies en wat voor een : We logeren twee nachten op het schitterende domein van 5\* ASARA WINE ESTATE, absolute top !





We checken in, maar na onze installatie gaan we nog eens op pad : vlakbij ligt het leuke restaurant van Winery Road 96, waar we genieten van één of ander visje of springbok...



**Dag 10** : Verder op ontdekking : Eerst naar het alom bekende wijnlandgoed KANONKOP, een monument in rode wijnen, waaronder de pinotage Black Label 2016 die van Platter ook een 5\* vermelding kreeg, evenals hun rode blend Paul Sauer 2015.



*Ze maken er een eer van, dat ze de flesjes in alle formaten aanbieden, ideaal voor een topcadeau !*



Lunch nemen we in openlucht op het historische wijndomein van Boschendal, daterend van 1685. Onder de statige bomen is hier de lunch verheven tot een instituut... en de tuinen en het landhuis zijn absoluut het bezoek waard.





In de namiddag gaan we het wijnlandgoed met de lyrische naam RUST en VREDE. Niet alleen hun wijnen winnen prijzen, waaronder de Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2014 met een 5\* in Platter 2018, maar vooral het unieke restaurant onder leiding van chef Fabio Daniel is wereldberoemd. We gaan er genieten van het 6-gangen topmenu mét bijpassende wijnen... hemels !



*Het interieur...*



*topchef Fabio Daniel*





**Dag 11** : Uitslapen op Asara en tegen de middag rijden we naar Kaapstad, iconische afsluiter van onze reis !

Wat we hier kunnen doen is teveel om op te noemen : Als je weer meezit, de kabellift nemen naar de Tafelberg, de fantastische rit langs Chapman's Peak Drive, de pinguïns bezoeken in Boulders Bay, de Kirstenbosch botanische tuinen & uiteraard de rit naar Kaap de Goede Hoop.

En om eens iets anders te doen: De eerste middag in Kaapstad gaan we naar de drukke wijk rond Victoria & Alfred Waterfront en gaan een frisse punt of Duvel drinken in DEN ANKER, ons Belgisch restaurant-café gesticht door de betreurde (ooit Gentse cafébaas) Denis Bouckaert. In de namiddag is het eerst wat vrij kuieren in en rond deze drukke shopping- & uitgangsbuurt.



*Belgisch café Den Anker, net naast het statige historische Kapiteinshuis.*



*The Waterfront, drukke shopping- & uitgangsbuurt !*



Maar we zijn hier ook om de laatste wijnstreek te ontdekken: Constantia & omgeving. Heel veel wijn wordt hier niet meer geproduceerd, maar de wijnlanderijen barsten van de traditie en geschiedenis. Velen zijn nationale monumenten en huisvesten nu ook prachtige restaurants.

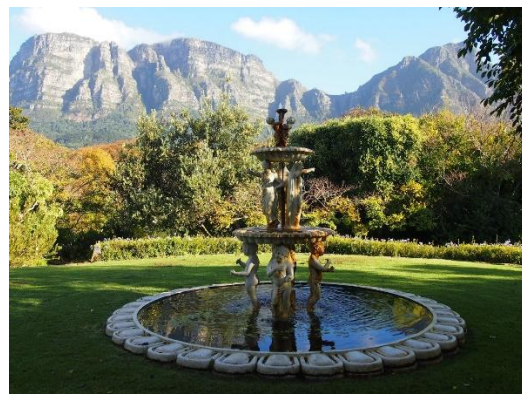
In de late namiddag rijden we naar het enig mooie wijnlandgoed van KLEIN CONSTANTIA. Daar gaan we proeven en pikken we de "cellar tour" mee. Nadien rijden tot bij de dichtste buur, het landgoed BUITENVERWACHING, een parel gelegen in de Constantia vallei. We komen hier voor hun bijzonder fijn restaurant onder leiding van chef Edgar Osojnik. (hopelijk is er nog springbok & ander lekkers te krijgen...)



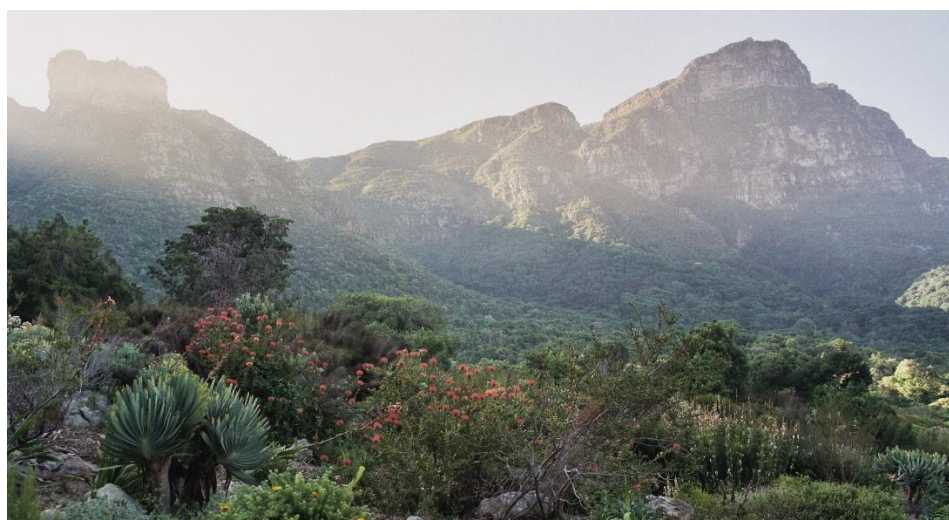
*Topchef Edgar Osojnik*



We logeren drie nachten in het schitterende Vineyard Hotel 4\* in de groene buitenwijk Newlands, weg van de drukte van de grote stad.



**Dag 12** : Vandaag gaan we starten met een leuke wandeling in de Kirstenbosch Botanische tuin, waar we een ongelooflijk aantal mooie (bloeiende) planten en bomen kunnen ontdekken, een paradijs.







*Diverse soorten Protea, nationale bloem van Z-Afrika*



*Paradijsvogelbloem*

Lunchen kan middenin al dat moois, en in de namiddag rijden we of naar Houtbaai om er een boottochtje te maken of nemen we kabellift naar de Tafelberg.



*Bootje vanuit Houtbaai...*



*... naar "seal island", bomvol pelsrobber*



*De unieke kabellift naar de top van de Tafelberg... alléén bij zeer helder weer !*





*Dit is een deel van het waanzinnige panorama als je boven op de Tafelberg staat !*



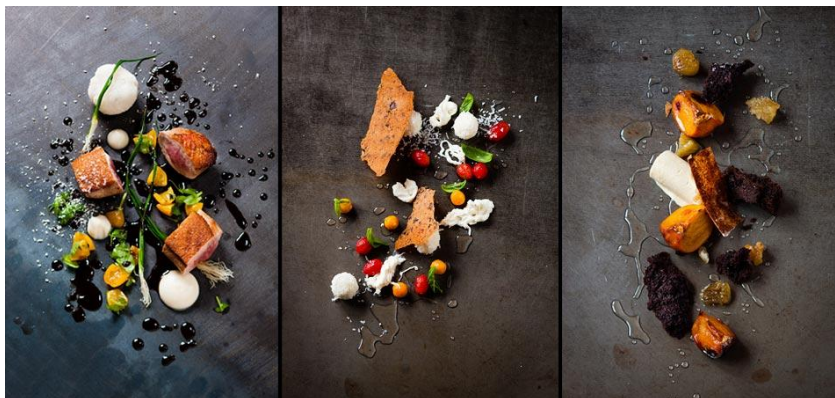
*Kaapstad, vanuit de lucht. De Tafelberg in het midden, Lion's Head & Signal Hill aan de rechterkant... Op de voorgrond het voetbalstadion voor het Wereldkampioenschap FIFA 2010, nu omgedoopt tot het DHL-stadion.*





's Avonds gaan we naar dé absolute max: THE TEST KITCHEN !

We hebben een reservatie in het beste restaurant van Zuid-Afrika, The Test Kitchen, waar chef Luke Dale Roberts ons lekkers gaat voorschotelen. Beter dan dit bestaat niet... en dus uiteraard staat The Test Kitchen hoog genoteerd "La Liste"



*Sublieme smaak én presentatie....*

*Dé chef van Afrika, Luke Dale Roberts*



## Dag 13 :

Vandaag nemen we de tijd om naar Kaap de Goede Hoop te rijden, langsheen pittoreske dorpjes en kleine vissershavens.



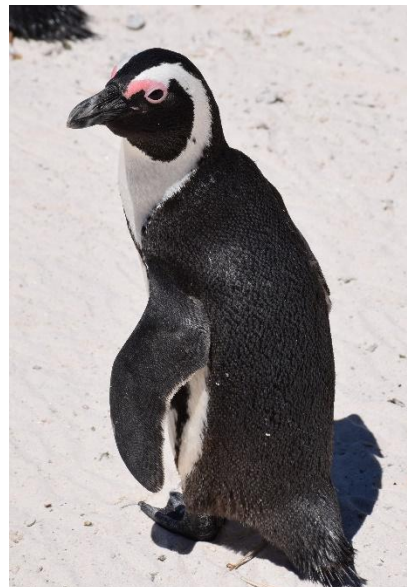
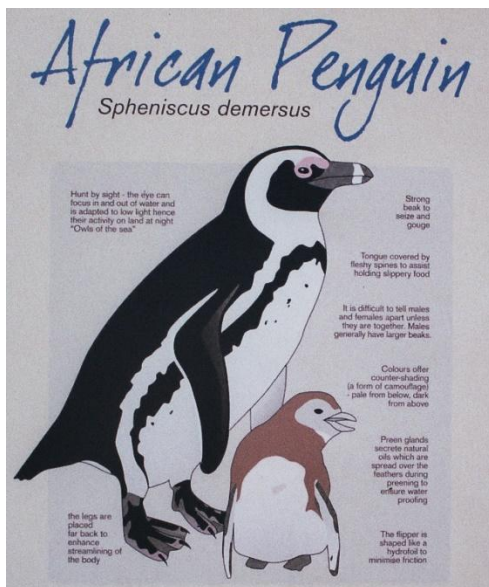
Een luchtfoto van het natuurreservaat met geheel onderaan "Cape Point" of Kaap de Goede Hoop.



Hét iconische bord onderaan de rotsformatie.  
Kaap die Goeie Hoop is het meest zuidwestelijke punt van het continent Afrika.  
Het meest zuidelijke punt is Cape Agulhas, zo'n 60 km meer oostwaarts.



We maken er een mooie tocht van, bezoeken pinguïns aan Boulders Beach en gaan rustig no-nonsens lekker eten met zicht op het water aan Kalk Bay in The Harbour House.



*Het prachtig gelegen Harbour House in Kalk Bay... gewoon lekker*





*Geen sterrenrestaurant voor onze laatste avond, gewoon (h)eerlijke vis & schaaldieren..*

**Dag 14** : Onze laatste dag in Kaapstad... we kuieren rond op enkele marktjes, verkennen wat shops voor soeveniers en zijn ervan overtuigd dat we eigenlijk niet naar huis willen.



*Shops in Long Street : dunder Afrikaanse antiek of gewoon curiosa, het is er allemaal !*



Onze laatste lunch is in de Cape Town Fish Market aan The Waterfront...



In de late namiddag wacht onze terugvlucht op ons...



**Dag 15 :** Tegen de middag zijn we terug in België.



## Prijs en prijssamenstelling :

Minimum aantal deelnemers : 4 personen, maximum 8

**Richtprijs :** (prijs wordt definitief na vastleggen datum afreis)

**6.750 EUR per persoon (kamerdelend in dubbel bed of twin bedded room).**

Supplement single op aanvraag.

Prijs geldig voor het voorjaar 2025. Prijzen najaar 2025 kunnen lichtjes schommelen.

### **INBEGREPEN :**

TGV & internationale vluchten H/T van Brussel naar Kaapstad

Reis volledig met Vlaamse gids/chauffeur

Gebruik huurauto & brandstofkosten.

Reisroute zoals beschreven.

Logies (minimum 3\*) zoals beschreven of kwalitatief minstens gelijkwaardig.

Alle logies in basis "bed & breakfast"

Inkomgelden van alle vermelde natuur- & nationale parken.

Andere optionele activiteiten steeds in overleg – betaling ter plaatse (vb. in Kaapstad met de kabellift naar de Tafelberg, boottocht naar de pelsrobben of naar Robbeneiland ... )

### **Niet inbegrepen :**

Alle lunches & alle diners & alle wijnproeverijen

Maar : Eten & drinken is écht goedkoop in Z-Afrika, zélf s het betere werk !

Budget voor alle lunches, diners én wijnproeverijen : geschat op **2.800 EUR pp**

naargelang datum van boeking (prijzen van de diners schommelen bij de toppers).

Niet inbegrepen in dit budget zijn de dranken bij het eten, maar zelfs deze zijn verrassend goedkoop – er is daar géén regel x 3,5 of meer...)

Foien allerhande (draggers in hotels)

Niet-vermelde activiteiten.

Reisverzekering.

---

[www.travel-architects.be](http://www.travel-architects.be) Grote Steenweg 91, 9840 De Pinte

Onderdeel van Sustainable Community vzw. Contact: [luc@travel-architects.be](mailto:luc@travel-architects.be) 0474 372661