

Een reis om van te smullen

Wijn- en culinaire reizen zijn trend. Neem Jos van Krimpen uit Amsterdam. Hij organiseert kleinschalige trips naar de Zuid-Afrikaanse Westkaap. Onderweg staan persoonlijke ontmoetingen gepland met wijnboeren en chefs. „Ik laat jullie mijn vrienden zien”, zegt Van Krimpen. We slenteren over wijngoed Vergelegen, met in de ene hand een fles 'V', de Château Margaux van Zuid-Afrika, en in de andere een kristallen wijnglas. De prestigieuze prijswinnende V (spreek uit: vie) walst onder het lopen in het kristal, elke stap omgevend met een geur van pruimen, zwarte bessen en vanille. Wijn- en culireizen worden overal aangeboden. Toerisme maakt de laatste jaren een vergaande segmentatie door: van uitwassen als oorlogs-, ramp- en sekstoerisme tot shopping-, literatuur- (De da Vinci code) medisch en culinair toerisme. Decennialang gingen we naar een land voor de historie, cultuur of de zon, nu is eten en drinken vaak het hoofddoel. Grote reisorganisaties vulgariseren deze trend tot de nieuwste vorm van massatoerisme. Met zo'n veertig 'foody's' tegelijk zetten ze je op het vliegtuig, om je vervolgens in massaaccommodaties onder te brengen en per bus langs standaardproeverijen te sturen bij de grote wijnhuizen waaraan ze gelieerd zijn. Leuk. Als je niet beter weet. Personal coach in culireizen Jos van

Krimpen weet beter. Zelf wil hij zo niet op reis en dus gaan wij, zijn gasten, ook niet zo. Hij brengt ons onder in kleine luxe lodgings, waar met maximaal zes kamers geen hotel- maar een thuisgevoel heerst. Verder organiseert hij op de deelnemer afgestemde proeverijen en workshops bij de 'fine fleur' van Zuid-Afrika, waar we het op een drinken zetten met onafhankelijke wijnmakers als James McKenzie van wijngoed Nabygelegen tijdens een huisgemaakt diner in de wijnkelder. Onze privé-chauffeur stuurt ons door de Westkaapse kloven langs tot de verbeelding sprekende wijngoederen als Vineyards in the sky, Darling, Groenekloof en Groote Post. Bedrijfspsycholoog Jos neemt per reis hooguit tien door hem zorgvuldig gescreende gelijkgestemden mee naar de verhalen achter de wijnen die ze in Nederland uit het schap trekken. Opdat ze eenmaal weer thuis vrienden aan de dinertafel kunnen trakteren op persoonlijke vertellingen over ontmoetingen met wijnmakers en koks. „Ik laat jullie mijn vrienden zien”, zegt Jos, die altijd zelf meegaat. Bovendien legt hij vanuit standplaats Amsterdam van tevoren huisbezoeken af bij elke medereiziger om verwachtingen en persoonlijke wensen boven tafel te krijgen. Het is goed en goedkoop eten in Zuid-Afrika. Zuid-Afrika is vijfsterren niveau voor een één sterren bedrag.



Wijngaard met chateau in Zuid-Afrika. archieffoto gpd

Bovendien: „De culinaire vips zijn hier heel benaderbaar, in tegenstelling tot Europa, en ze koken allemaal authentiek en seizoensgebonden. Niemand kopieert, iedereen heeft zijn eigen stijl.” Behalve typisch Afrikaanse gerechten als biltong proeven we dan ook een 'fusion' met dan weer Maleisische, dan weer Indiase, Britse of Franse invloeden. Een 'footprint' van de geschiedenis en bevolkingssamenstel-

ling van Zuid-Afrika. Het is dankzij de compromisloze Zwitserlevenszucht van Jos dat we belanden waar je móet zijn geweest. Juist het ontbreken van een grote organisatie maakt dat hij niet vastzit aan de fabrieksmatige grote wijnhuizen, hotelketens en maatschappijen die bepalen waar de reis naartoe gaat. Ook het feit dat hij zelf mede-eigenaar is van een klein 'wine estate' maakt een groot deel uit van

zijn succes.

MARJAN IPPEL

Jos van Krimpen is bedrijfspsycholoog, stand-up comedian, zanger-gitarist, wijnkenner en gourmand. In tien dagen neemt hij je onder meer mee naar insideradresjes in Kaapstad, Peninsula, Constantia, Wellington, Paarl, Stellenbosch en Franschhoek. Tien dagen à 3995 euro (all inclusive). Informatie: www.exclusivetravel.nl