



Publication		
VROUEKEUR		
Page	Date	AVE (ZAR)
36-39	Fri 23 Mar 2018	82745.44



Vallei vol verrassings

Die paar kilometer waar die teerpad deur die Banhoekvallei tussen Stellenbosch en Pniel kronkel, is poskaartmooi. Maryke Roberts het daar tot stilstand gekom



Bykans 20 jaar gelede het ons op die by Zorgvliet-landgoed gebly en laatnag met 'n gholfkarretjie van die restaurant na ons huisie by die dam teruggery.

Dit was volmaan en die paadjies tussen die appelbloeisels was in 'n silwer skynsel verlig. My man het 'n sigaar gerook en die dampies het oulike klein wolkies agter ons karretjie gelos. Ons praat gereeld oor daar-die ongelooflik sorgelose, gelukkige oomblikke op 'n windstil Stellenbosch-aand.

Dit was tyd om nuwe herinneringe by ons mandjie te voeg en die versteekte vallei waarin Bartinney-landgoed skuil, is beslis net die plek.

Soos mens die Helshoogtepas klim, kry jy vir Tokara-, Thelema- en Delaire Graff-landgoedere op die eerste kruin.

Ons het al menige watertandlekker maaltyd by eers- en laasgenoemde geniet, maar besluit om by Tokara se Delicatessen te eet.

Ons stap eers deur die pragtige tuine met beeldhouwerk wat tussen die plante waghou, voor ons op die koel stoep langs die leliefontein gaan sit.

Met van die plaas se bekroonde olywe, olyfolie en wyne in die katebak, gaan meld ons by Bartinney Wines aan. Ons het 'n pragtige huisie bo die wynproelokaal bespreek.

Ons gooi die vensters en gordyne wawyd oop en voel asof ons in die 18de eeu met die keurige dekor van die huisie vasgevang is. Die marmarblaai met koperafwerkings, metroteëls en pragtige Victoriaanse badkamer is luukse op sy beste en die ou kaarte en prente uit vergange dae laat jou voel soos 'n Hugenoot pas van Frankryk af.

Op min ander plekke in die wêreld is die sonsondergang so besonders soos van uit die wynproelokaal. Die lokaal, bekend as die Tasting Shed, is die plek waar almal Vrydagmiddae ná werk met die sogenaamde Wine-Down Fridays kom afsaal.

Die kroegtoonbank is uit Australiese swarthout wat destyds uit die shiraz-wingerde gekap is en die indrukwekkende kandelaber bo die toonbank kom uit die cabernet-wingerde wat met die plaas se nuwe aanplantings uitgetrek is.

Ons raak gemaklik met 'n glas MCC en



Die Delicatessen by Tokara



Pragtige beeldhouwerk in Tokara se tuin

ek skuif die kussing agter my rug reg, vir lank sit.

Natuurlik is die hele bespreking van die vallei se omstrede spelling, Banhoek of Banghoek, ook gou deel van die gesprek en elkeen het 'n mening. Hoe dit ook al sy, die vallei het sy naam te danke aan die vroeë reisigers wat honderde jare gelede nie net die luierde en rowers moes trotseer as hulle daar oor die pas en deur die vallei wou trek nie, maar ook uit die olifante se pad bly.

Ons hoor so tussendeur by die personeel dat Michael en Rose Jordaan die plaas in 2006 gekoop het.

Michael is die vierde generasie

Jordaans wat hier boer. Die geboue was bouvalle; die plaas was oortrek met indringerbome en die wingerde het liefde nodig gehad. Geen probleem vir die Jordaans nie! Vandag is dit alles vergete. Die herehuis is pragtig gerestoureer en nuwe geboue sluit gemaklik by die ou boustyle aan. Daar word wen-wyne gemaak en die nuutste toevoeging tot hul portefeulje is akkommodasie.

Ons gaan stort vinnig voor ons vir aandete by Le Pommier-restaurant skuins oorkant die pad aanmeld.

Die groot glimlag van die restaurant-bestuurder, Jacky Festus, laat ons tuis voel en by ons tafel kyk ons uit oor die Groot ►

Drakensteinberge en die laaste daglig wat pienk word oor die pieke.

Die skaduwees onder die akkerbome word lank en die dag se erge hitte bedaar.

Ons hoor by Jacky dat die gebou waarin ons sit, in November 101 jaar oud sal wees. Sy lag en sê sy is al self 13 jaar deel van die onderneming en dit lyk asof almal heel gelukkig is om leeftye hier in die pragtige klowe deur te bring. Die dik kleimure hou dit koel binne en sy vertel van die lekker kuiers voor die kaggels in die winter.

Ons ry in die maanlig terug na ons huisie op Bartinney. Die krulwerkgietysterhekke swaai stadig oop en die windjie dans tussen die bome wat die nou paadjie omsoom.

Die volgende oggend val ons in by Café Pavé op die buurplaas, Camberley, vir 'n lekker omelet en koffie. Die besoekers kuiers onder die bome en proe die plaas se wyne toe ons motor toe stap en ons belowe onself dat ons weer hier sal kom kuiers. Die pas is vol fietsryers wat moedig trap en verskeie afdraaipaadjies volg vir ontbyt of koffie.

Ons het besluit om by Neil Ellis Wyne aan te doen vir 'n wynproe. Neil is een van die Stellenbosch-wynroete se pioniers en sy wyne is net so legendaries soos hy.

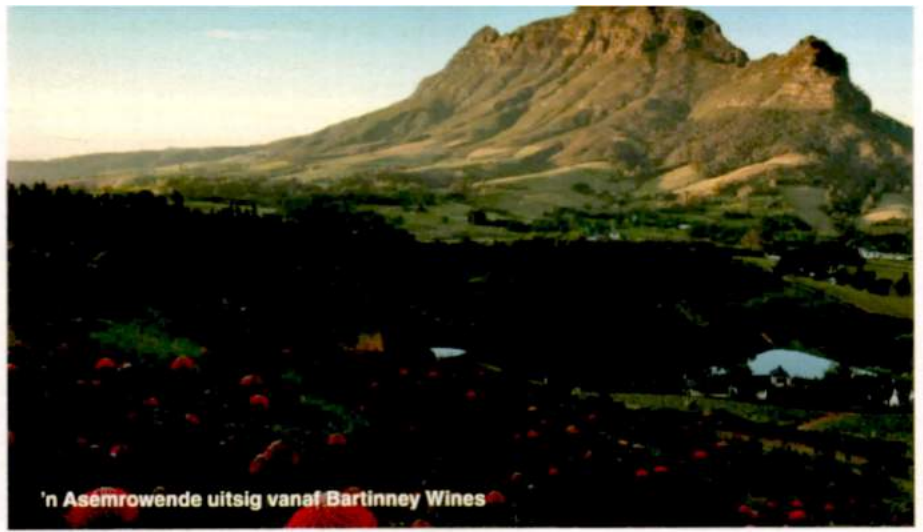
Tesha Baardtman is bekend in die klein vallei vir haar wynpassie en sy behartig ons proesessie.

"Neil was die eerste wynmaker in sy familie en ook die eerste wynmaker wat destyds sy naam op die wyne etiket gesit het. Hy het nie sy eie plaas gehad nie en druiwe by vier verskillende plase gaan koop: Jonkershoek, Elgin, Piekienierskloof en Groenekloof by Darling," vertel sy, terwyl ons die yskoue chardonnay, sauvignon blanc en Amica proe.

Tesha vertel dat sy in 2014 en 2017 Neil se seun, Warren, wat nou ook wynmaak, se assistent in die kelder was en dat sy die afwisseling tussen die proelokaal en wingerde en kelder baie geniet.

"Die plaas is my passie en die wyne ook. Ek is vanjaar al sewe jaar hier en het begin net 'n jaar nadat die proelokaal wat nou hier op Neil se eie plaas staan, geopen het. Neil het intussen ook Groenekloof bygekoop," vertel sy.

Sy sê: "Baie mense kom van oorsee



'n Asemrowende uitsig vanaf Bartinney Wines



Bartinney Wines se huisies

hier in en vra of Neil Ellis regtig bestaan en of hy net 'n naam op 'n etiket is!"

So tussen die proe deur, peusel ons aan hul kaasborde met Dalewood-kaas, koue vleis uit die vallei en brood wat by Mano's Bakkerij in Idasvallei gebak word.

Tesha sê hul ligging is baie gerieflik – dis die eerste wynplaas as jy die Helshoogtepas inry en ook die laaste as jy van Franschoek se kant af terugkeer Stellenbosch toe.

Die kersie op die koek is die Op sy Moer-witwyn, wat só gewild is dat die proelokaal se T-hemde met die naam en logo op soos soetkoek verkoop.

Ons gaan ry deur die oulike dorpie Kylemore voor ons ook die Zevenrivierenpad gaan verken, waar ander plase soos Oldenburg Vineyards in die voue van die klowe skuil.

Ons geniet net die natuur met sy klein paadjies en ou hekke wat jou amper kan laat voel of jy op die Franse platteland is.

Ons stop by Glenelly waar die indrukwekkende beton-en-glas-kelder van vier

verdiepings lyk asof dit uit die heuwel groei. Dis omring deur 'n pragtige dam, wilgerbome, 'n olyfboord en wingerde wat in perfekte blokke oor die heuwels strek. Die plaas gebruik sonkrag, herwin die water en boer met 'n groen filosofie.

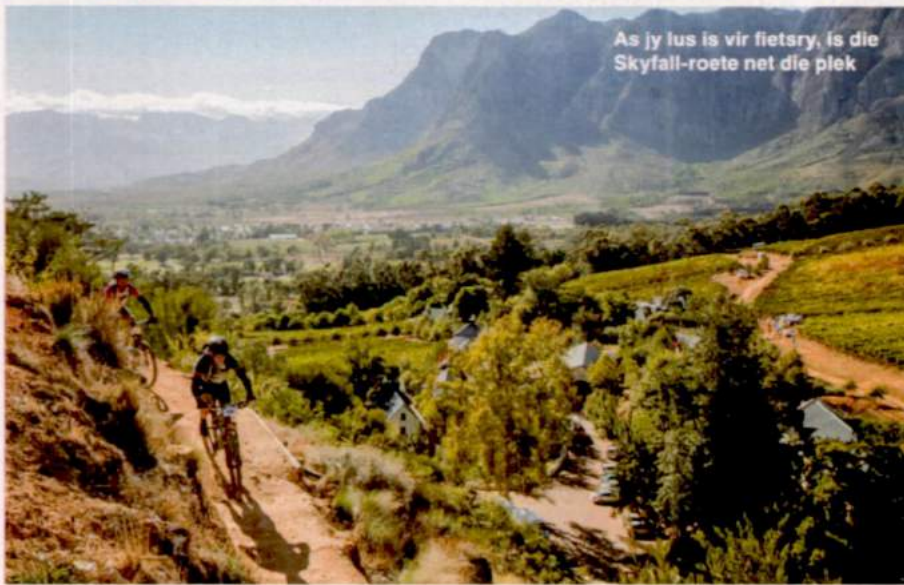
Die plaas se eienaar is die merkwaardigste van alles: Madame May-Elaine de Lencquesaing, voormalige eienaar van Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande in Pauillac, Bordeaux, het 'n vrugteplaas in die vallei kom koop en as wynplaas gevestig. Nie so merkwaardig nie? Wag tot jy hoor dat sy byna 80 was toe sy hierdie nuwe projek aangepak het!

Die restaurant The Vine Bistro is 'n dekkorentoesias se droom. Daar is soveel pragelemente waarna jy kan kyk – dis nou te sê as die uitsig wat deur die jasmynplantjies op die stoep omraam word, buite rekening laat.

Ons gaan geniet 'n wynproe bo in die lokaal met sy reuseglasruite en Babalwa Ncedani is ons gids. Sy vertel dat hulle op die plaas meestal tweede- en derde-vul-



Die glasmuseum by Glenelly



As jy lus is vir fietsry, is die Skyfall-roete net die plek



Die klein afdraalpaadjies het hul eie bekoring

Franse eikehoutvate gebruik, omdat die wynmaker, Luke O'Cuinneagain, 'n sagter, ronde afwerking vir hul wyne wil verseker.

"Al die wyne is gewild, maar dis die cabernet franc wat 'n lieflike klein juweel is en dié wat dit ontdek het, kom terug vir meer," vertel sy met 'n glimlag.

Die plaas is met chardonnay, petit verdot, cabernet franc, merlot, syrah en cabernet sauvignon beplant en die wingerde beslaan 37 ha.

Ons ontmoet vir Christophe Dehosse, eienaar en uitvoerende sjef, wat trots vertel dat die restaurant 'n troue tussen Frankryk en Suid-Afrika is.

Die stoele waarop ons sit, is 'n mengsel van Paryse kafeestoele en Kaap-Hollandse erfenisstoele. Die kos volg dieselfde resep.

Ná 'n hemelse maal gaan stap ons op die onderste vloer in die glasmuseum rond. Madame May het bykans 1 000 raar glaswerke so oud as 50 VHJ van die Midde-Ooste, Sirië, Libanon, Rome, Praag, Venesië en ander lande versamel. Daar is

selfs 'n werk deur Salvador Dali. Sy glo dat glas en wyn baie gemeen het: albei kom van slegte materiaal en uit slegte grond, maar deur 'n mens se talent en vindingrykheid word albei kunswerke.

Sondagoggend sit ons op die stoepie en drink koffie. Die plaas se twee honde, 'n boerboel en jong labrador, kom om die beurt groet en vra vir 'n kopvryf terwyl ons die voëlgesang geniet. Ons lees vir 'n uur of wat en oorweeg dit om op die plaas die lekker Skyfall-roete te gaan stap, maar Hillcrest Berries se ontbyt en wye reeks bevrore bessies roep.

Toe ons die laaste bagasie motor toe dra, gewaar ek die paar tarentaalveertjies op die paadjie. Met die Jordaans se hervestiging van fynbos en inheemse bome nadat hulle Bartinney gekoop het, het baie van die wilde diere en voëls teruggekeer.

Die plaas – net soos die vallei waar dit skuil – is waarlik 'n toevlug vir mens en dier, waar jou siel rus kry en jy jou batterye kan herlaai.

KITSFEITE

- ▶ Bartinney Wines is 'n heerlike kuierplek met akkommodasie, stap- en fietsryroetes, 'n wynproe-lokaal wat Vrydagaande tot 20:00 oop is, bekroonde wyne en lekker kaasborde. Bel 021 885 1013, www.bartinney.co.za
- ▶ Glenelly-wynlandgoed in Leliestraat, www.glenelly.co.za, se glasmuseum, wyne en eetplek is 'n hoogtepunt.
- ▶ Bespreek vir ete, konferensies, troues by Le Pommier-restaurant by 021 885 1269, www.lepommier.co.za
- ▶ Bespreek groot groepe vir wynproeë en kaasborde by Neil Ellis Wines by 021 887 0649, www.neilellis.com
- ▶ Die Banhoek-vallei se wynplase is deel van die Stellenbosch-wynroetes, met vyf substreke. Die roete is een van die ses gewildste toeristebestemmings in Suid-Afrika. Loer in by Kerkstraat 47, e-pos visit@wineroute.co.za, www.wineroute.co.za \