

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Kleine parels in een grote wijnzee: ons wijnjaar 2026-2027

22 juli 2026 · door Jurgen De Backer



Het programma 2026-2027 van Wijnclub Zottegem: acht wijnproeverijen rond kleine appellaties en eigenzinnige druiven, plus initiatie, wijnfouten en het kapittelbanket.

Beste wijnliefhebbers,

Elke wijnstreek heeft haar bekende sterren, maar de mooiste ontdekkingen liggen vaak net ernaast. We bedoelen de kleine appellaties en de eigenzinnige druiven die zelden een podium krijgen.

Daarom luidt ons thema voor 2026-2027: '**Kleine parels in een grote wijnzee**'.



Elke maand zetten we een specifieke regio en haar typische druif in de kijker, van de Valle d'Aosta tot de Côtes de Provence, en van Savagnin uit de Jura tot Aglianico uit de Basilicata. Zo proef je hoe elk terroir en elke druif een eigen verhaal vertelt en ontdek je smaken die je in het gewone wijnrek niet snel tegenkomt. De grote namen laten we bewust even links liggen; het zijn net die verborgen pareltjes die voor de mooiste verrassingen zorgen.

En er is meer! Naast de 8 proeverijen organiseren we weer een aantal leuke extra's:

- In augustus trappen we af met een toegankelijke avond rond wijnaroma's en initiatie, voor wie wil kennismaken met de boeiende wereld van wijn of wie zijn proeftechniek wil

bijspijkeren. We leren de belangrijkste (rode) wijnaroma's herkennen en benoemen. Vrienden, buren, partners of familie zijn uiteraard ook welkom en kunnen zo onze commanderij leren kennen.

- Op zondag 8 november 2026 in de voormiddag doen we mee aan de Nationale Ken-Wijn Proeven, met vooraf een voorbereidende sessie voor wie zich wil meten in de (groot)meesterproeven.
- In december staat een boeiende avond rond wijnfouten op het programma. We leren de meest voorkomende wijnfouten herkennen en begrijpen waar ze vandaan komen, van kurksmaak en oxidatie tot brett en muffle of azijnachtige toetsen.
- En we sluiten het seizoen sowieso af met een kapittelbanket. Over de vorm en de datum buigen we ons nog, meer nieuws volgt later.

Of je nu pas start met wijn of al jaren verdiept bent, er is voor elk wat wils! Kortom: een wijnjaar op maat van nieuwsgierige proevers, lekkerbekken en levensgenieters. Of je nu leert, ontdekt, vergelijkt of gewoon geniet. We beloven heerlijke avonden met een mooie mix van kennis en gezelligheid.

We merken dat onze wijnavonden steeds populairder worden. Om alles gezellig en betaalbaar te houden, beperken we het aantal plaatsen tot 35 per avond. Leden krijgen altijd voorrang. Wil je zeker zijn van je plek? Word dan lid! Zijn er nog stoeltjes vrij, dan geldt: wie eerst boekt, eerst

proeft!

Namens het commanderijbestuur,

Jurgen De Backer

Inschrijvingen & lidgeld

Onze proeverijen gaan zoals andere jaren van start om 19u30 in de Feestzaal De Linde, Gaverland 55, 9620 Zottegem. Ook dit seizoen krijgen jullie daarbij vrijblijvend de gelegenheid om na de proeverij te genieten van een bijpassend gerecht aan een zeer democratische prijs. We hopen uiteraard dat zoveel mogelijk leden gezellig blijven napraten en hun ontdekkingstocht verderzetten aan tafel.

Het lidgeld bedraagt dit jaar 200€ voor de 8 proeverijen. Het afsluitende kapittelbanket, eten en de bijkomende activiteiten zijn niet inbegrepen in deze prijs.

Gelieve jullie lidmaatschap uiterlijk zondag 23 augustus 2026 te bevestigen. Inschrijven en betalen verloopt dit jaar volledig via onze website www.wijnclubzottegem.be. Heb je nog vragen? Dan kan je ons steeds bereiken via info@wijnclubzottegem.be.

Leden die aanwezig zijn op de eerste proeverij maar hun lidgeld nog niet hebben betaald, zullen gehouden zijn om 35€ ter plaatse te betalen. (Zij kunnen voorkomend deze 35€ verrekenen bij de betaling van hun lidgeld).

U kan steeds een gast uitnodigen voor deelname aan een proefavond, mits voorafgaande reservatie bij de secretaris en zolang er nog plaats beschikbaar is. Personen die aan één enkele proeverij deelnemen betalen 35€.

En waarom geen anderen warm maken om onze Commanderij te vervoegen? Jullie weten het als de beste ... wijnplezier verzekerd! Stuur dit programma dus zeker ook door naar familie, vrienden en kennissen met eenzelfde passie voor wijn!

» Word lid of schrijf je in voor het wijnjaar 2026-2027

Do 27/08/2026 | ☐ Aroma's & initiatie

(Christoph)

We openen het seizoen met een toegankelijke initiatie- en aroma-avond, zonder specifieke regio maar met des te meer smaak. Aan de hand van onze vertrouwde initiatiecursus overlopen we stap voor stap hoe je een wijn beoordeelt: kleur, geur, smaak en structuur. Daarna gaan we aan de slag met de rode wijnaroma's van The Art of Tasting (artoftasting.nl): we schenken telkens dezelfde neutrale basiswijn, met daarnaast een reeks glazen waaraan één specifiek aroma is toegevoegd. Zo leer je de belangrijkste rode wijnaroma's, van rood en zwart fruit over groene paprika tot vanille en eik, één voor één herkennen en benoemen. Ideaal voor nieuwkomers, en meteen een perfecte voorbereiding voor wie zich later op de meesterproeven wil meten. Vrienden, burens, partners en familie zijn van harte welkom.

Do 17/09/2026 | Valle d'Aosta (Jurgen)

In het hooggelegen Valle d'Aosta, ingeklemd tussen de Alpen, groeien enkele van de meest zeldzame rode druiven van Italië. Petit Rouge geeft soepele, kruidige rode wijnen met rood fruit en alpiene frisheid, Fumin levert donkerder, gestructureerde wijnen met peper en stevige tannines, en het zeldzame Cornalin voegt sappig fruit en floraliteit toe. Wijnen uit dit kleine Italiaanse bergwijngebied kom je zelden tegen, precies het soort verborgen pareltje dat bij ons thema past.

Do 15/10/2026 | Jura (Jens)

De Jura, een klein maar cultig Frans wijngebied tussen Bourgogne en Zwitserland, staat de jongste jaren sterk in de belangstelling. Met de witte Savagnin-druif toont men er twee gezichten: frisse, florale witte wijnen én de befaamde 'vin jaune', die onder een gistsluier (voile) oxidatief rijpt en zo noten-, curry- en amandeltonen ontwikkelt. Een unieke stijl die je nergens anders zo terugvindt.

Zo 08/11/2026 | ☐ Nationale Ken-Wijn

Proeven

Uiteraard willen we ook dit jaar opnieuw deelnemen aan de Nationale Ken-Wijn Proeven die op zondag 8 november 2026 in de voormiddag gepland staan. We hopen ook dit jaar weer zowel kandidaten te hebben voor de meester- en de grootmeester wijnproever categorieën.

Het theoretisch gedeelte blijft gebaseerd op de cursus die online te vinden is en is vlot behapbaar.

Er komt ook weer een voorbereidende sessie onder leiding van onze wijnmeester om de kandidaten zo goed mogelijk klaar te stomen. Meer info: <http://vlaamsewijnkilde.org/activiteiten/nationale-proeven/>

Interesse? Stuur een mailtje naar info@wijnclubzottegem.be en dan spreken we af om de voorbereiding in groep in te plannen onder leiding van onze wijnmeester.

Do 19/11/2026 | Cahors (Christoph)

Lang voordat Malbec beroemd werd in Argentinië, was het Franse Cahors in de Sud-Ouest al de bakermat van deze rode druif. Hier levert Malbec, lokaal Côt of Auxerrois genoemd, diepe, bijna inktzwarte wijnen met pruim, zwarte bes, een aardse toets en fors tannine. We ontdekken het krachtige, authentieke gezicht van Malbec op zijn oorsprongsgrond en zetten het af tegen de zachtere Nieuwe Wereld-stijl.

Do 17/12/2026 | □ Wijnfouten (Christoph)

Zelfs in de mooiste fles kan er iets mislopen. Op deze avond zonder specifieke regio leren we de meest voorkomende wijnfouten gericht herkennen aan de hand van de wijnfouten-set van The Art of Tasting (artoftasting.nl): telkens dezelfde neutrale wijn, met daaraan één specifieke fout toegevoegd. Zo ruik en proef je stuk voor stuk kurksmaak (TCA), oxidatie, brett (leer, stal, paardenzweet), vluchtige zuren (azijn,

nagellak), zwavel en reductie (lucifer, rotte eieren) en andere afwijkingen. Je leert waar elke fout vandaan komt en, minstens even belangrijk, hoe je ze voortaan zelf feilloos herkent. Let op: het aantal plaatsen voor deze avond is beperkt tot 30 personen.

Do 21/01/2027 | Côte de Sézanne & Côte des Bar (Gentil)

Champagne is meer dan de grote huizen: in de zuidelijke uithoeken liggen de Côte de Sézanne en de Côte des Bar (Aube), waar kleine Franse wijnbouwers verrassende, karaktervolle mousserende wijnen maken. De Côte de Sézanne staat bekend om rijpe, fruitige Chardonnay, terwijl de Côte des Bar het domein is van gulle, soepele Pinot Noir en Pinot Meunier. We proeven de bubbels van de 'kleine parels' achter de bekende etiketten.

Do 18/02/2027 | Aglianico del Vulture (Jens)

Op de vulkanische hellingen van de uitgedoofde Monte Vulture, diep in de Zuid-Italiaanse Basilicata, groeit de rode Aglianico, niet toevallig de 'Barolo van het zuiden' genoemd. De druif geeft krachtige, tanninerijke wijnen met donker fruit, rokerige mineraliteit en een verrassende frisheid dankzij de hoogte. Een grootse maar nog altijd ondergewaardeerde rode wijn.

Do 18/03/2027 | Muscats du Languedoc

(Christoph)

Het zonnige Franse Languedoc is de bakermat van de 'vins doux naturels': natuurlijk zoete, licht versterkte wijnen op basis van de Muscat-druif, met namen als Muscat de Frontignan, Lunel, Mireval en Saint-Jean-de-Minervois. Verwacht intense aroma's van sinaasappelbloesem, druif, honing en abrikoos, met een verrassend frisse afdronk. Een verleidelijke kennismaking met een ondergewaardeerd zoet genre.

Do 15/04/2027 | Verdicchio di Matelica

(Jurgen)

In het heuvelachtige binnenland van de Italiaanse Marche ligt Matelica, een klein hoogtedal dat een strakkere, mineralere witte Verdicchio voortbrengt dan het bekendere Castelli di Jesi aan de kust. Verwacht witte wijnen met citrus, groene appel, amandel en een zilte, kruidige toets, met een mooi rijpingspotentieel. Een van Italië's meest onderschatte witte druiven.

Do 20/05/2027 | Côtes de Provence (Gentil)

Provence is hét rosé-walhalla, maar achter de bleekroze apéro-rosé schuilt veel meer diepgang. Met de druiven Cinsault, Grenache en het typisch Provençaalse Tibouren maken de betere Franse domeinen gastronomische rosés met rood fruit, kruiden, bloemen en een ziltige

mineraliteit. We sluiten het seizoen af met de fijnste pareltjes uit de Côtes de Provence.

□ **Kapittelbanket**

Ons kapittelbanket blijft de feestelijke afsluiter van het wijnjaar. We onderzoeken op dit moment welke vorm en datum het best passen, zodat het een event wordt om naar uit te kijken. Zodra alles vastligt, laten we het jullie weten.