

WIJNCLUB ZOTTEGEM

# Kleine parels in een grote wijnzee — ons wijnjaar 2026-2027

22 juli 2026 · door Jurgen De Backer



*Ons thema voor 2026-2027: kleine appellaties en eigenzinnige druiven die zelden een podium krijgen. Acht regioproeverijen, boeiende extra events en een kapittelbanket — ontdek het volledige programma.*

Beste wijnliefhebbers, elke wijnstreek heeft haar bekende sterren — maar de mooiste ontdekkingen liggen vaak net ernaast: in 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.

## **Meer dan proeven alleen**

Naast de acht 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 zijn proefskills wil bijspijkeren. Vrienden, burens, partners en familie zijn van harte welkom.
- Op **zondag 8 november 2026** doen we in de voormiddag mee aan de Nationale Ken-Wijn Proeven, met vooraf een voorbereidende sessie voor wie zich in de (groot)meesterproeven wil meten.
- In **december** staat een boeiende avond rond wijnfouten op het programma: we leren de meest voorkomende fouten herkennen, van kurksmaak en oxidatie tot brett en muffe of azijnachtige toetsen.

- 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 — met een mooie mix van kennis en gezelligheid.

## **Inschrijven & lidgeld**

Onze proeverijen gaan zoals andere jaren van start om **19u30** in Feestzaal De Linde, Gaverland 55, 9620 Zottegem. Ook dit seizoen kan je na de proeverij vrijblijvend genieten van een bijpassend gerecht aan een democratische prijs — en gezellig blijven napraten aan tafel.

Het lidgeld bedraagt dit jaar **200 € voor alle 8 proeverijen**. Het afsluitende kapittelbanket, het eten en de bijkomende activiteiten zijn niet in deze prijs inbegrepen. Om alles gezellig en betaalbaar te houden, beperken we het aantal plaatsen tot **35 per avond** — leden krijgen altijd voorrang. Losse deelname kost 35 € per avond (een gast uitnodigen kan, mits voorafgaande reservatie, aan 30 €), dus lid zijn loont.

Gelieve je lidmaatschap uiterlijk **zondag 23 augustus 2026** te bevestigen. Inschrijven en betalen verloopt dit jaar volledig via onze website. Nog vragen? Mail gerust naar [info@wijnclubzottegem.be](mailto:info@wijnclubzottegem.be).

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

## Het programma 2026-2027

Elke avond linkt door naar de eigen eventpagina, met alle details en de mogelijkheid om te reserveren. (★ = extra event naast de acht regioproeverijen.)

### □ Aroma's & initiatie — donderdag 27 augustus 2026

*o.l.v. 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 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.

### Valle d'Aosta — donderdag 17 september 2026

*o.l.v. 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 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. Precies het soort verborgen pareltje dat bij ons thema past.

### Jura — donderdag 15 oktober 2026

*o.l.v. 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 oxidatief rijpt en zo noten-, curry- en amandeltonen ontwikkelt. Een unieke stijl die je nergens anders zo terugvindt.

## □ **Nationale Ken-Wijn Proeven** — zondag 8 november 2026

Ook dit jaar nemen we in de voormiddag deel aan de nationale Ken-Wijn proeven, met kandidaten voor de meester- én grootmeester-categorie. Het theoretische gedeelte blijft gebaseerd op de online cursus en is vlot behapbaar. Er komt een voorbereidende sessie onder leiding van onze wijnmeester. Interesse? Stuur een mailtje naar [info@wijnclubzottegem.be](mailto:info@wijnclubzottegem.be) en we plannen de voorbereiding in groep.

## **Cahors** — donderdag 19 november 2026

*o.l.v. 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 zetten dit krachtige, authentieke gezicht af tegen de zachtere Nieuwe Wereld-stijl.

## □ **Wijnfouten** — donderdag 17 december 2026

*o.l.v. Christoph.* Zelfs in de mooiste fles kan er iets mislopen. Op deze avond leren we de meest voorkomende wijnfouten gericht herkennen: kurksmaak (TCA), oxidatie, brett (leer, stal), vluchtige zuren (azijn, nagellak), zwavel en reductie (lucifer, rotte eieren) en andere afwijkingen. Je leert waar elke fout vandaan komt én hoe je ze voortaan zelf feilloos herkent. *Let op: beperkt tot 30 personen.*

## **Côte de Sézanne & Côte des Bar — donderdag 21**

**januari 2027**

*o.l.v. 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 wijnbouwers verrassende, karaktervolle mousserende wijnen maken. Sézanne staat bekend om rijpe, fruitige Chardonnay, de Côte des Bar om gulle Pinot Noir en Pinot Meunier. We proeven de bubbels van de ‘kleine parels’ achter de bekende etiketten.

## **Aglianico del Vulture — donderdag 18 februari 2027**

*o.l.v. 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.

## **Muscats du Languedoc — donderdag 18 maart 2027**

*o.l.v. Christoph.* Het zonnige Languedoc is de bakermat van de ‘vins doux naturels’: natuurlijk zoete, licht versterkte wijnen op basis van Muscat, met namen als 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.

### **Verdicchio di Matelica — donderdag 15 april 2027**

*o.l.v. Jurgen.* In het heuvelachtige binnenland van de Italiaanse Marche ligt Matelica, een klein hoogtedal dat een strakkere, mineralere 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 mooi rijpingspotentieel. Een van Italië’s meest onderschatte witte druiven.

### **Côtes de Provence — donderdag 20 mei 2027**

*o.l.v. Gentil.* Provence is hét rosé-walhalla, maar achter de bleekroze apéro schuilt veel meer diepgang. Met Cinsault, Grenache en het typisch Provençaalse Tibouren maken de betere 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.

Tot binnenkort, en proost op een mooi wijnjaar!

*Namens het commanderijbestuur,*

*Jurgen De Backer*

---

wijnclubzottegem.be