



Het nieuwe seizoen van de Executive Wineclub of Passion

Programma 2025

De Executive Wineclub of Passion groepeerde de beste proevers van & rond Gent en organiseert ad hoc-degustaties aan kostprijs, zonder lidgelden. Het zijn exclusieve degustaties die onmogelijk te organiseren zijn voor grote groepen of commanderies. Executive Wineclub of Passion (=EWOP) zal uw wijnpassie nog verder proberen aan te wakkeren. Samen met gelijkaardige soortgenoten zal de wijnbeleving een nieuwe dimensie krijgen, waarbij vooral het woord 'genieten' centraal zal staan. De wijn is het bindmiddel voor zoveel andere belevenissen in het leven.

Created by Erdev-Consulting
Ekkergemstraat 60, 9000 Gent
Belgium

Donderdag 27 februari 2025: olfactologie

Thema: The match made in heaven: bijzondere smaakcombinaties tussen eigenzinnige champagnes en uitdagende kazen

Mousserende wijnen zijn niet meer weg te denken uit de hedendaagse wijnwereld. Zowat elk gerespecteerd wijnland heeft zijn eigen variant op de markt gebracht. Maar de bakermat of de moeder der parelende wijnen blijft hoe dan ook Champagne. Hoewel Champagne furore maakt aan de rijkste culinaire tafels, blijft deze drank toch meestal een ideale starter of een aperitief. Nochtans zijn vineuze champagnes tot meer in staat en kunnen ze perfect een maaltijd begeleiden. Maar er is meer. Een recente ontdekkingsstocht door Tom Ieven (ex-sommelier Hof Van Cleven en huidig sommelier van restaurant Colette) & Peter Doomen (Belgische Ambassadeur du Champagne sinds 2013) heeft geresulteerd in een verrassend verhaal van champagne en kaas. Dit verhaal werd omgezet in een prachtig en origineel boek, dat vorige jaar werd uitgegeven door Borgerhoff&Lamberigts. Welnu, we gaan dit boek doen leven en topchampagnes met topkazen met elkaar laten verzoenen. Deze EWOP-avond wordt echt exclusief omdat deze avond wordt begeleid door **Peter Doomen** (mede-auteur van het boek) en **Frederic Van Tricht** (meester-kaasaffineur). Het interactief spel tussen eigenzinnige champagnes en het gedifferentieerd smaakspectrum van verschillende kazen wordt op een verbazende manier gebracht. Een diner eindigen met kaas en champagne wordt plots geen taboe meer, maar eerder een aanrader. Een leerrijke avond waarbij alle ingeschreven deelnemers het boek zullen ontvangen (in de inschrijvingsprijs inbegrepen).

Maximaal aantal deelnemers: 25

Kostprijs: 95 euro

Donderdag 13 maart 2025: focusdegustatie

Thema: De nieuwe elegante wijndiversiteit in Italië in tijden van klimaatverandering door Guy Verhofstadt

Italië blijft één van de verrassende en dominant wijnlanden ter wereld. De boutade zegt soms dat de beste wijnen ter wereld uit Italië komt, alsook de slechtste. Wat wel het geval is, is het feit dat er in Italië heel veel dingen op wijnvlak aan het gebeuren is, mede als gevolg van de gewijzigde klimatologische omstandigheden. Nieuwe inheemse druiven steken de kop op, nieuwe wijngaarden op andere bodems vinden hun weg, de stevige blockbusters van destijds vinden geen consumenten meer, de 'nieuwe' witte wijnen van Italië breken op verschillende manieren door, cool-climate-wijnen in Italië zijn zeer succesvol, etc, etc, etc...zijn maar een greep uit de nieuwe vinologische tendensen uit

Italië. Deze focusdegustatie staat in teken van wat er zoal beweegt in modern Italië. Niemand minder dan **Guy Verhofstadt** is ooggetuige van wat er op dit vlak gebeurt, niet alleen als wijnbouwer maar ook als verwoed liefhebber van Italiaanse wijnen. Hij zit er middenin. Tijdens deze focusdegustatie ga je een andere ‘Guy’ ontmoeten, gepassioneerd en deskundig in alles wat hij doet, zal hij met ons een degustatieve wandeling in Italië maken, waarbij het duidelijk wordt dat het opzoeken van hoogte (Alto Adige, Etna...) een middel wordt om in deze tijden van klimaatverandering nog drinkbare elegante fruitige wijnen te maken. Een uitzonderlijke avond met een uitzonderlijke spreker. Deze avond wordt afgesloten met een Italiaans geïnspireerd hapje, verzorgd door Tamara Sinia van **Tamis Homekitchen**.

Maximaal aantal deelnemers: 25

Kostprijs: nog te bepalen

Donderdag 17 april 2025: Wine & Movie Experience

Thema: Corsica deel 1: een verrassend wijneiland

Film: ‘Le Clan’

Met enorm veel steun van Europa en met een apart wijnbouwstatuut in Frankrijk heeft de Corsicaanse wijnbouw de laatste 20 jaar een enorme sprong voorwaarts gemaakt. Corsica is niet alleen het mooiste eiland van de Middellandse Zee, heeft niet alleen de meest bizarre stugge inwoners, heeft niet alleen lekkere stevige doordringende kazen, heeft niet alleen een grondige hekel aan Fransen, maar heeft ook een mooi pallet aan wijnappellaties (8 tal) en een grote diversiteit aan wijnsoorten (met een 30tal eigen druivenrassen). Echt de moeite waard om ze te ontdekken, hoewel ze te weinig in onze contreien verkocht worden. Speciaal voor deze EWOP-avond zijn we op exploratie gegaan naar Corsica om de beste wijnen aldaar te kopen om ze hier te presenteren. Vooral de zuidelijke kwalitatieve gebieden van Ajaccio, Figari, Porto Vecchio en Sartène zullen een bijzondere aandacht krijgen. Daarom is deze EWOP-avond het eerste deel van 2 exclusieve Corsicaanse topavonden. We gaan de schoonheid van de fantastische, maar compleet onbekende ‘**sciaccarellu-druif**’ ontdekken en vaststellen dat hiermee wijnen van wereldniveau worden gemaakt. Ook de aldaar autochtone en pittige **vermentino-druif** zal de revue passeren. Het wordt dus een unieke Zuid-Corsicaanse wandeling in rood en wit. Deze degustatie wordt vooraf gegaan door de hilarische film ‘**Le Clan**’: een prachtig verhaal die de Corsicaans mentaliteit en humor typeert. Door de combinatie van deze film en de prachtige wijnen, zal Corsica voor de aanwezige proever geen geheimen meer hebben. Meer nog: uw volgende vakantiebestemming ligt bij deze vast.

Maximaal aantal deelnemers: 25

Kostprijs: 80 euro

Donderdag 15 mei 2025: Olfactologie

Thema: De wonderlijke wereld van de 'liquoreuse' wijnen in combinatie met de unieke patisserie van Benny Fevery

De wereld van de zoete wijnen staat wat onder druk. De verkoop loopt niet meer zoals vroeger en de gustatieve wereld staat vanwege de kostprijs niet echt te springen om deze wijnen in de vitrine te plaatsen. Uiteraard volledig ten onrechte! We gaan met dit degustatiemoment alle registers opentrekken om de eer van de mooiste liquoreuse wijnen te herstellen. We gaan een uniek spectrum aan zoete wijnen presenteren op een wijze dat amper ooit is vertoont: van de beste Sauternes tot zeldzame Selection de Grains Nobles, van rijpe Vin de Paille tot eigenzinnige Bayuls, van rare Pacherenc du Vic-Bihl tot rode Rasteau, van Quarts du Chaume tot Beerenauslese uit Duitsland, van Italiaanse moscato passito tot Spaans Dulce, etc...In totaal meer dan 25 totaal verschillende liquoreuse wijnen die over verschillende millésimes zullen verspreid zijn. Vermits zoete wijnen pas echt nobel tot hun recht komen wanneer ze wat hebben kunnen verouderen, zal er nergens een jonge cuvée op tafel komen. Dit uniek gamma aan goud vocht zal worden gepresenteerd met enkele creaties van meester-patissier **Benny Fevery**. Benny Fevery is in de Gentse patissierewereld een naam als klok. In de Gentse Brabantdam was de zaak Fevery meer dan 60 jaar een baken van de beste patisserie. In 2014 sloot hij zijn zaak en ging jong en gelukkig met pensioen. Voor ons gaat hij nog enkele superlekkere creaties opnieuw tot leven brengen om met de unieke wijnen te laten harmoniëren. Het wordt een bijzondere niet alledaagse proeverij en een boeiende oefening in olfactologie voor gevorderden.

Maximaal aantal deelnemers: 30

Kostprijs: 98 euro

Donderdag 5 juni 2025: Wine & Movie Experience

Thema: Onbekend Frankrijk Deel 2 Film: 'Cocorico'

De eerste editie van 'onbekend Frankrijk' in 2024 was dermate verrassend, dat er toen al een tweede editie werd aangekondigd. Want inderdaad, Frankrijk is op vinologisch vlak enorm in beweging en kleine nieuwe wijnregio's proberen zich in een moeilijke (bijna verzadigde) wijnmarkt een plaats te verwerven. In de vorige editie hebben we verrassende wijnen geproefd met een eigen karakter, aan een bijzonder gunstige prijs/kwaliteitsverhouding. Welnu, we gaan op dit elan verder. Maar we gaan iets nauwkeuriger te werk gaan. In de vorige editie hebben we onbekende regio's ad random

gekozen. Nu gaan we Frankrijk in twee delen en enkel het **oostelijk gedeelte van Frankrijk** grondig aanpakken: van Grand-Est, Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne Rhône-Alpes tot Provence-Alpes Côtés d’Azur met een hoekje van de Occitanie. Er komen wijngebieden op tafel die vandaag amper in België te verkrijgen zijn en/of amper gekend zijn. Nochtans is de identiteit van deze wijnen opmerkelijk en gaan we ze samen ontdekken. En over (Franse) identiteit gesproken? We gaan deze proeverij laten vooraf gaan met een fantastische en hilarische komedie over de Franse identiteit. Het woord chauvinisme is enkel van toepassing op de Franse attitude. De film ‘**Cocorico**’ trekt dit chauvinisme (en alles wat erbij hoort) door de humormolen. Met deze film is het onmogelijk slecht gezind te starten met de degustatie van het tweede deel van ‘onbekend Frankrijk’. We sluiten deze avond af met een Oost-Frans geïnspireerd hapje van onze huistraiteur **Tamis Homekitchen**.

Maximaal aantal deelnemers: 25

Kostprijs: 70 euro

Donderdag 23 oktober 2025: focusdegustatie

Thema: Zijn blind de rode wijnen van Côtés de Nuits te onderscheiden van deze van Côtés de Beaune?

Deze apotheose moet het tweede EWOP-seizoen doen zinderen. Bourgogne is voor velen amper begripbaar, laat staan betaalbaar geworden. De vele ‘climats’, de ingewikkelde kwalitatieve hiërarchische structuur van de appellaties en de wirwar van dorpjes en streekbenamingen maken van Bourgogne voor een wijnliefhebber een moeilijk doolhof. En toch heeft dit alles zijn betekenis; en toch heeft de vinologische geschiedenis ons geleerd dat deze complexiteit een reden en een zin heeft. De echte bourgogneliefhebber zal zelf de nomenclatuur van dit enorme wijnkundig lappendeken bewieroken. We gaan in deze degustatie proberen proefondervindelijk op zoek of deze verschillen in nomenclatuur (appellatie, cru, premier cru, grand cru) wel degelijk te degusteren zijn. We gaan ons focussen op twee grote blokken: de rode wijnen uit het gedeelte van de **Côtés de Nuits** en de rode wijnen uit gebied omschreven als de **Côtés de Beaune**. Het zou al een prestatie zijn als we daarin slagen en de typiciteit van beide regio’s in de diversiteit van de pinot noir te kunnen definiëren. We gaan die oefening blind doen en (minstens) 15 wijnen kriskras door elkaar op de proeftafel presenteren. Het is de bedoeling om de Côtés de Nuits van de Côtés du Beaunes te onderscheiden. We gaan dit doen op een EWOP-waardige manier en gaan enkel topwijnen uit Bourgogne daarvoor gebruiken: De volgende wijnen zullen zeker op deze degustatie blind te proeven zijn:

Voor Côtés de Nuits:

1. Domaine Trapet, Le Chambertin Grand Cru 2006
2. Stephane Magnien, Chambolle-Musigny Vieille Vigne 2019
3. Confuron-Cotetidot, Vosne-Romanée 1cru ‘les suchots’ 2010

4. David Duband, Nuits-St-Georges 1cru 'les pruliers' 2010
5. G.Roumien, Chambolle-Musigny 1cru 'les cras' 2008
6. Clos des Lambrays , Grand Cru 2006
7. René Bouvier, Fixin 'crais de chène' 2012
8. Domaine Bart, Fixin 1cru 'hervelets) 2013
9. Marc Roy, Gevrey-Chambertin cuvée Alexandrine 2013

Voor Côtes de Beaunes:

1. Bouchard Père&Fils, Beaune-Clos-St-Landry, 1cru monopole 2014
2. Dugat-Py, Pommard Vieilles Vignes 2019
3. Bacheys-Legros, Sanenay 1cru 'clos rousseau'
4. Bouchard Père&Fils, Beaune-Grèves, vigne de l'enfant jésus 2016
5. Domaine De Courcel, Pommard 1cru 'les rugiens' 2009
6. Bouchard Père&Fils, Le Corton Grand Cru 2003
7. Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet 1cru 'les morgeot' 2022
8. Château de Meursault, Savigny-lès-Beaune 1cru 'les peuillets' 2018

Dit moet een onvergetelijke avond worden, die ook zal worden afgesloten met een Bourgondisch hapje gemaakt door **Tamis Homekitchen**.

Maximaal aantal deelnemers: 35

Kostprijs: 120 euro

Donderdag 27 november 2025: olfactologie

Thema: een harmonieus duel tussen 'Julien' en Clos des Frères

De finale van het EWOP-seizoen moet altijd feestelijk zijn en van een uitzonderlijk hoog niveau. In 2024 zijn we van bil gegaan met de sterrenkeuken van Maurice de Jaeger van het Restaurant Sensum. In 2025 gaan we dit doen met de sterrenkeuken van **Davy Devlieghere** van het restaurant Le Julien. Vandaag zitten ze nog in Lievegem en met een stervermelding in Michelin en 15,5 in Gault&Millau zit deze jonge chef met zijn gastvrouw **Marie-Julie Haeck** op hetzelfde creatief niveau als Sensum. Maar elke chef is anders. Elke keuken en restaurant heeft zijn artistieke accenten. Daarom is het steeds een ambitieus huzarenstuk om de wijnen van **Clos des Frères** uit te dagen met de artistieke harmonie van de keuken van Le Julien (en omgekeerd). Maar er is meer. Het restaurant Julien sluit zijn deuren op 23 december 2024 in Lievegem en start opnieuw onder de naam Le Julien op 14 januari 2025 in Lotenhulle. We gaan dus niet alleen kunnen genieten van de zeer aromatische Franse keuken van Davy, maar ook van de prachtige nieuwe setting in de renoveerde hoeve op het platte land in de regio Aalter. Op die avond zal Clos des Frères uitpakken met enkele primeurs. Een avond om niet te missen

Maximaal aantal deelnemers: 50

Kostprijs: 170 euro (all-in)

Praktische info:

Locatie: Degustatiezolder, Ekkergermstraat 62, 9000 Gent (in regel, maar soms wijken we uit om organisatorische redenen), parkeren is geen evidentie rond de Ekkergermkerk, vandaar het aangewezen is te parkeren op de Einde Were of rond het Beneluxplein. Van daaruit is het 5 à 8 minuten stappen tot de locatie.

Aanvangsuur: 19 uur stipt

Einde: 23u

Kostprijs per avond: afhankelijk van het thema (de prijzen omvatten alles: de presentaties, de wijnen, de gerechtjes, de sprekers,...). De prijzen zullen per avond worden bepaald in functie van de reële kostprijs (en vaak minder). We proberen unieke avonden binnen een betaalbaar kader te houden.

Maximaal aantal deelnemers per avond: 25 personen. De eerste 25 ingeschrevenen hebben altijd voorrang. Op speciale activiteiten kunnen we het aantal van 25 aanwezigen loslaten, maar dat zal speciaal vermeld worden.

Voor elke activiteit wordt u digitaal en afzonderlijk uitgenodigd en kan je daarop reageren/inschrijven. Indien we niet aan 25 deelnemers zouden komen (wat onwaarschijnlijk is), kan een wachtlijst van geïnteresseerden (buiten de shortlist) worden aangesproken.