



Programma EWOP 2026

Executive Wineclub of Passion

1. Donderdag 26 Februari 2026: thematische workshop

De psychologie van de wijnproever: wijnkennis of wijndwaling!

Hoe meer een wijnliefhebber zich verdiept in de wijnkunde, hoe groter het besef van zijn beperktheid van zijn wijnkennis. Of hoe blindproeverijen steeds een examen in nederigheid is. Meer nog, wijnkunde is geen exacte wetenschap waardoor steeds irrationele elementen de kundige wijnproever in de war brengen. Toch zijn er elementen die we zeer rationeel over wijn kunnen beoordelen en hebben druivenrassen toch herkenbare identiteiten. Ook bestaat er een olfactologische logica wanneer we wijn willen paren met culinaire hoogstandjes. Door het feit dat wijn een levend product is en ook diverse kwalitatieve standaarden heeft, kan wijnkennis de wijnproever een stuk verder helpen. Maar wanneer het over een kwalitatieve beoordeling van de wijn gaat of over een lyrische beschrijving van de wijn, dan verlaten we vaak het pad van de ratio. Wijn wordt dan een stuk emotie, zoals een kunstwerk uw zintuigen bespelen. En daar is ieder mens verschillend in en wordt wijn iets heel persoonlijks. Des goûts et des couleurs, on ne discute pas. Deze wijsheid laat zich in de wereld van de wijn vertalen als: de belangrijkste smaak is de eigen smaak. Om de uiterst persoonlijke beleving van de wijn beter te begrijpen, gaan we de wijnproever confronteren met zichzelf. We gaan de kundige EWOPper weer met de beide voeten op de grond brengen. De psychologie van de wijnproever zal worden ontrafeld en plots krijgt wijnproeven een nieuwe dimensie. Een experiment van een cognitieve beïnvloeding op het degusteren. Misschien wordt dit een ontnuchterende avond, ofwel wordt het lachen geblazen. Als de hersenen de zintuigen niet meer volgen, dan is de kennis ver weg en de dwaling nabij! Dit bijzonder EWOP-experiment zal worden begeleid door **Thimothy De Smet** (een experimentele psycholoog) en **Geert De Breucker** (forensisch psychiater), beide ook sommelier conseil en passionele wijnliefhebbers. We eindigen met een verfrissend hapje van Tamis Homekitchen.

Maximum: 20 personen

Kostprijs pp: 60 euro

2. Donderdag 19 Maart 2026: focusdegustatie

Een eigenzinnige kijk op Toscane met **Karel De Gucht**



De Toscaanse wijnregio behoort tot werelds meest gerenommeerde wijngebieden. De sangiovese is daar koning. Het prachtige landschap staat vaak in harmonie met de schoonheid van de locale bekende appellaties. Het wijngebied omvat ongeveer 70.000 ha wijngaarden. Naast de Chianti hebben ook de Brunello di Montalcino, de Vino Nobile de Montepulciano en de Vernaccia di San Gimignano de Toscaanse wijnbouw bekend gemaakt. Vele Belgische wijnliefhebbers hebben hun hart verloren aan deze wondermooie glooiende natuur van heuvels en cipressen, van idyllische cantinas en historische dorpjes en het warme maritieme klimaat. Eén daarvan is de bekende en eigenzinnige politicus **Karel De Gucht**. De carrière van deze liberale politicus is indrukwekkend en is bijzonder rijk (Advocaat, Hoogleraar, Schepen, Volksvertegenwoordiger, Senator, Partijvoorzitter, Minister, Europees commissaris). Maar zijn carrière als wijnbouwer is iets minder bekend. Karel is sinds 2000 eigenaar van het prachtig Toscaans domein La Macinaia , gesitueerd in het dorpje San Vincenti, binnen de appellatie van Chianti Classico (bijna 6ha groot). Het wijndomein La Macinaia heeft ondertussen een hele passionele evolutie ondergaan en de in de heuvel uitgehouwen wijnkelder is een pareltje van perfectionisme. En daarmee hebben we Karel De Gucht getypeerd: passioneel, perfectionist en consequent in alles wat hij doet. Hij gaat ons meenemen in Toscane en uiteraard in zijn verhaal van La Macinaia. We gaan dus een andere Karel De Gucht mogen verwachten... of toch niet? Het wordt in ieder geval een boeiende ontdekkingstocht in één van de bekendste wijnstreken van Italië met een niet alledaagse gids. Uiteraard zal Toscanië inspireren om de avond af te sluiten met een aangepast gerechtje door Tamis Homekitchen. Om naar uit te kijken.

Maximum 25 personen

Kostprijs pp: 85 euro

3. Donderdag 23 April 2026: een referaatdegustatie

De schoonheid van oude topwijnen en waarom ze heden nooit meer worden geschonken in de horeca, met een lezing van **Mark De Clerck** (directeur Gault&Millau Benelux)



In de tijd van onze ouders konden we op restaurant nog uitzonderlijke wijnen van leeftijd bestellen. De sommelier in kwestie kon met fierheid een bestofte fles bovenhalen om bij de excise keuren van de topchef de perfecte harmonie in het glas te toveren. Deze tijden zijn jammer genoeg al lang voorbij. We gaan wat dieper in op deze evolutie in de horeca en de wijze waarop toprestaurants nu omgaan met hun wijnkaarten. Niemand beter dan **Mark De Clerck** kan deze evolutie duiden en hij gaat wat dieper in op de werkmethode van Gault&Millau om restaurants te beoordelen. Tijdens deze avond gaan we uitsluitend topwijnen proeven van meer dan 25 jaar oud, waarbij zal worden aangetoond hoe jammer het is dat deze oude traditie verloren is gegaan. Mark, die zelf een passionele wijnliefhebber is, zal zijn licht laten schijnen op deze wijnen. Als CEO van Gault&Millau is hij niet de man van het 'genuanceerde woord' en zegt steeds zijn ongezuete mening. Dat zal hij ook doen over deze wijnen en hun mogelijke relatie met de culinaire wereld. We gaan ons enkel focussen op wijnland Frankrijk waar vier gereputeerde wijnstreken hun schoonheid van verouderen zullen bewijzen: Bordeaux (o.a. Troplong Mondot 1996, Cos d'Estournel 1993, Château Angelus 1992, Château Beychevelle 1986), Bourgogne (o.a. Denis Mortet Gevrey-Chambertin 1993, Daniel Rion Nuits-St-Georges 1993, Fery-Meunier Morey-St-Denis 1995), Rhone (o.a. Bousquets des Papes Ch-d-Papes 1993, Clos des Papes Ch-D-Papes 1998, Château Beaucastel Ch-d-Papes 1995, Domaine Raspail-Ay Gigondas 1994) en Zuid-Frankrijk (o.a. Pibarnon Bandol 1997, Mortiers Pic-St-Loup 1999, Mas Crèmat Roussillon 1998, Dom de Baruel Gard 1991). Mogelijks komen er nog wat rariteiten erbij. Een leerrijke avond vol nostalgie aangevuld met de magie van Gault&Millau. En uiteraard eindigen we het boeiend nagesprek met fingerfood van Tamis Homekitchen.

Maximum personen: 25

Kostprijs pp: 90 euro

4. Donderdag 21 Mei 2026: themedegustatie

Kan je van de cinsaultdruif wereldwijn maken?



Voor vele wijnproevers is de cinsaultdruif niet zo bekend en wordt deze vaak geassocieerd met de betere roséwijnen uit de Rhône of de Languedoc. Nochtans behoort deze druif tot de meest autochtone druivenrassen van de Zuidelijke Rhône en wordt ze door haar grote trossen en lichte structuur niet altijd naar waarde geschat. De druif is bekend geworden door de kruising met de Pinot noir, waar de Pinotage uit voort is gekomen in Zuid-Afrika. Maar er is meer. Deze druif kan echt het verschil maken in superbends in de zuidelijke Rhône en is dermate geëvolueerd dat de finesse van deze druif er echt uitspringt. Vandaag hebben kundige wijnbouwers overal in de wereld de schoonheid van de cinsault ontdekt en doen er geweldige dingen mee. Wanneer de cinsault-wijnrank een zekere leeftijd krijgt (een maturiteit van 20 jaar) en de wijnbouwer weet deze wijnrank goed onder controle te houden en aldus het rendement laag te houden, dan kan de cinsault wonderen veroorzaken. Het is geen gemakkelijke druif, maar wel een edele druif, waardoor ze wijnen kan produceren die dicht aanleunen met hetgeen pinot noir-drinkers graag hebben. Vaak wordt gezegd dat de 'grenache' de pinot noir van het zuiden is, maar de oude cinsault kan er gerust naast staan. Ik durf zelfs beweren dat het kwalitatief verrassingseffect van cinsault op hetzelfde niveau kan vergeleken worden met de sciaccarellu-druif die wij vorig EWOP-seizoen grondig hebben ontdekt. Ik zie nu menig wijnliefhebber de wenkbrauwen fronsen, terwijl algemeen wordt aangenomen dat cinsault perfect dient als ondersteunende druif bij grote zuidelijke wijnen. Niets is minder waar. Deze EWOP-avond zal het één en ander duidelijk maken en de wonderlijke wereld van de cinsault openbaren. Dat vandaag de cinsault niet enkel in Zuid-Frankrijk op handen wordt gedragen, maar ook in andere nobele wijngelieden in de wereld, zal ook zichtbaar worden op de proeftafel. Naast Zuid-Frankrijk (Rhône, Provence, Languedoc, Roussillon), zal Amerika, Zuid-Afrika, Libanon en Chili de revue passeren. Daardoor zal ook de notie terroir een interessante meerwaarde betekenen in deze degustatie. De uiteindelijke en ultieme vraag of de cinsaultdruif wel degelijk als monocépage in staat is een wereldwijn te produceren, zal op deze EWOP-avond zeker zijn antwoord krijgen! De bezinning achteraf zal worden verzorgd door een zuiders gerechtje van Tamis Homekitchen.

Maximum personen: 30

Kostprijs pp: 70 euro

5. Donderdag 18 Juni 2026: focusdegustatie

Zijn spätburgunders anders/beter of gelijk als pinot noirs? Een blindtest!



Tijdens het EWOP-seizoen 2024 heeft het duo Erwin Devriendt en Philippe Duyck een boeiende vergelijkende degustatie opgezet rond de fantastische rieslingdruif. Het kwalitatieve spel tussen Duitse en Franse rieslings werd als geen ander aangetoond, met verrassende resultaten als gevolg. We gaan deze oefening overdoen, maar dan wel rond de pinot noir of de spätburgunder. Binnen het kader van verschillende wijnclubs werd deze oefening al veelvuldig uitgetest. Waar verschilt deze oefening met de eerdere oefeningen in de wijnclubs? Uiteraard de speciale keuze van de wijnen en de wijze waarop de vergelijkende oefening zal gebeuren. Erwin & Philippe duiken diep in hun kelders om de betere betaalbare pinot noirs en/of spätburgunders op de degustatietafel te presenteren. Ook hier zal de proever blind het verschil moeten zoeken tussen verschillende topwijnen uit Frankrijk en Duitsland.

Diegenen die de wonderlijke EWOP-degustatie tussen Côtes de Nuits en Côtes du Beaunes hebben meegemaakt, weten wat hun te wachten staat. Dus ook hier komen de flessen kriskras geblindoord op tafel en zal het spel naar het zoeken naar de juiste wijn de vinologische ambiance uiteraard tot een climax leiden. Een unieke ervaring, met de vraag of ook hier winnaars of verliezers zullen uitkomen. We gaan proberen 14 hoogstaande wijnen met elkaar te laten confronteren, waarvan telkens 7 per land. We gaan echt op zoek naar terroir-gebonden pinot noirs/spätburgunders die perfect gerijpt zijn op fles. Geen jonge veulens, maar volwassen perfect op dronk zijnde wijnen, die perfect klaar zijn voor de smaakpapillen van de echte wijnliefhebber. En op het einde van de avond zullen de smaakpapillen opnieuw geactiveerd worden door een toepasselijk hapje van Tamis Homekitchen

Maximum personen: 25

Kostprijs pp: 115 euro

6. Donderdag 22 oktober 2026: focusdegustatie

Is de hype rond **Emmanuel Reynaud** wel terecht? Behoort hij tot de mystieke of mythische wijnbouwers van deze wereld? Of is alles een handig uitgekende commerciële pose?



Er wordt veel geschreven over de figuur van Emmanuel Reynaud. De wijnpers wordt zot wanneer Chateau Rayas ergens opduikt op een degustatietafel. De prijzen van deze wijnen zijn astronomisch hoog en worden in dit kader bepaald alsof de wijnen unieke kunstproducten zijn die bij wijze van spreken enkel nog te verkrijgen zijn via grote veilinghuizen. Deze hype wordt netjes onderhouden door de figuur van Emmanuel Reynaud zelf. Je moet eens proberen ter plaatse een fles wijn te kopen. Of het nu Rayas, Fonsalette of Chateau des Tours is, de lokale cinema om als consument een fles te ‘mogen’ kopen is ongezien. Het misprijzen voor de wijnminnende consument staat in schril contrast met de rénomée van de wijnen van Emmanuel Reynaud. Maar niets is vanzelf gekomen. De markt van vraag en aanbod lijkt hier zijn meest excessieve expressie te krijgen. De voorganger van Emmanuel, zijn nonkel Jacques Reynaud was zowaar nog erger. En toch kan Emmanuel Reynaud zeer onderhoudend zijn en laat hij soms iets van zijn fragile wijnziel zien. Net als zijn wijnen, neemt hij een aparte plaats in de Rhônevallei. Hij is en blijft een buitenbeentje en een pure ‘einzelfanger’ in alle appellaties waar hij actief is. Verdient Emmanuel Reynaud deze reputatie? Zijn deze wijnen dan toch zo uitzonderlijk? Zijn deze wijnen hun prijzen wel degelijk waard? We gaan hiervoor alle registers opentrekken en een uitzonderlijk gamma aan wijnen van Château Rayas, Château Fonsalette en Château des Tours presenteren. Uiteraard ligt het degustatief gewicht op de wijnen van Château Rayas waarvan we maar liefst 6 millésimes zullen degusteren. We concentreren ons enkel op de rode wijnen van Reynaud, want die verdienen de meeste aandacht. Deze degustatie zal maar weinig ooit in deze wereld kunnen worden overgedaan, aan een degustatieprijs die onwerkelijk is. De complete ontlasting zal begeleid worden door Tamis Homekitchen met een toepasselijk gerechtje.

Maximum personen: 25

Kostprijs pp: 275 euro

7. Donderdag 19 november 2026: olfactologie

De wonderbaarlijke foodparing tussen **Clos des Frères** en de keuken van **Benoit & Bernard De Witte**



Nadat we in EWOP-seizoen 2024 hebben afgesloten met de creatieve keuken van Sensum (met topchef Maurice De Jaeger) en het EWOP-seizoen 2025 zullen afsluiten met de vernieuwde keuken van Julien (met topchef Davy Devlieghere) , gaan we op dezelfde elan door om het EWOP-seizoen af te sluiten met de frisse stijlvolle keuken van **Benoit & Bernard De Witte** te Kruisem. Met hun 16/20 in Gault&Millau en hun ster in de Guide Michelin, behoort Benoit & Bernard De Witte tot de toprestaurants van Oost-Vlaanderen. Het is dan ook opnieuw een uitdaging om de wijnen van **Clos des Frères** in harmonie te brengen met de kunstzinnige frisse keuken van Benoit & Bernard De Witte. Ook deze maal zullen enkele verrassingen worden gepresenteerd, om nog niet te spreken van enkele primeurs. Een prachtige afsluiter van weer een uitdagend EWOP-seizoen, waarbij de kwalitatieve standaard op een zeer hoog niveau wordt gehouden. Het moet gezegd dat dit restaurant er niet is op voorzien om grote groepen te ontvangen. Ze maken dus voor ons een uitzondering en op 19 november 2026 staat de zaal volledig in teken van EWOP. Evenwel zal de tafelschikking van het restaurant behouden blijven en zullen wij ons daaraan schikken (7 tafels van 2; 1 tafel van 3; 2 tafels van 4 en 1 tafel van 10). Het zal weer een ontdekking worden hoe de wijnen van Clos des Frères zich zullen verhouden met de prachtige keuken van Benoit&Bernard De Witte.

Maximum personen: 35 maximum

Kodtprijs pp: 190 euro (5 gangenmenu + minstens 8 wijnen)

Praktische info:

Locatie: Degustatiezolder, Ekkergemstraat 62, 9000 Gent (in regel, maar soms wijken we uit om organisatorische redenen), parkeren is geen evidentie rond de Ekkergemkerk, 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 (à 30 personen, afhankelijk van het thema). 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.