

**Wijnmakersgilde Balsemien**

p/a Zepstraat 55

2811 Hombeek

balsemien@hotmail.com

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden,

Gelukkig nieuwjaar, zalig nieuwjaar, een voorspoedig nieuwjaar en nog enkele varianten werden de laatste dagen meermaals uitgesproken en deze werden vaak vergezeld van 3 kussen. Deze wensen kan ik jullie ook bij deze overbrengen, voor de kussen moeten jullie wachten tot op de nieuwjaarsreceptie op *vrijdag* 22 januari.

Dit is de eerste nieuwsbrief die per e-mail verstuurd wordt en over enkele dagen volgt deze brief nog eens langs de gewone weg in een enveloppe (behalve voor de leden waarvan we 100% zeker zijn dat hun mailadres klopt) zodat jullie de mededelingen kunnen lezen. Op deze manier willen wij meewerken aan het verkleinen van de afvalberg en ook in sommige gevallen korter op de bal spelen om activiteiten aan te kondigen.

In naam van het bestuur wens ik jullie een gezond 2016 en hoop jullie op tenminste één van onze activiteiten te ontmoeten.

jullie voorzitter, Myriam

Je e-mailadres

Je krijgt deze nieuwsbrief met de post omdat we geen e-mailadres van je hebben of omdat het e-mailadres wat we van je hebben fout bleek te zijn (onze e-mail kwam terug).

Heb je toch een e-mailadres? Bezorg het ons door *zo spoedig mogelijk* een mailtje te sturen naar vik.casteels@telenet.be (met de melding "e-mailadres voor Balsemien") en dan sturen we je in de toekomst onze nieuwsbrief per e-mail.

Sneller, moderner, efficiënter en met minder kosten voor onze vereniging! 't Is ten slotte crisis voor iedereen. ☺

Dank!

Heb je geen e-mailadres? Geen probleem. Je krijgt deze nieuwsbrief nog steeds met de post toegestuurd.

Dank!

Een woord van dank is zeker op zijn plaats voor **Hugo Vits** die na vele jaren dienst ons bestuur heeft verlaten. Hij heeft zich steeds ingezet voor het Balsemien-magazine, de wijnmakersavonden, het kampeerweekend en het documentatiecentrum.

En achter elke sterke man staat ook een sterke vrouw. Heel veel dank zijn we dan ook verschuldigd aan **Vera** die altijd paraat stond om achter de schermen mee te helpen bij de feesten, recepties, enz.

Lidgeld 2016

Betaal nu je lidgeld!

Stort € 15,00 (€ 25,00 voor de wijnmakers: zij ontvangen ook het VAW-magazine) op ons rekeningnummer -zie bovenste kader van deze nieuwsbrief- en je bent weer gerust voor een vol jaar Balsemienplezier.

Doe dat voor 15 januari a.u.b. en vermeld "lidgeld 2016 + je naam" in het mededelingenvak.

Dank!

Familienieuws

Op 8 november 2015 werd Johan Casteels geboren, kleinzoon van Chris Bauwens en Vik Casteels. Aan de fiere oma en opa: onze gelukwensen met hun 4^{de} kleinkind.

Eerstvolgende activiteiten

- Nieuwjaarsreceptie. Iedereen van harte welkom!

- De Kettinghe, Sint Amandusstraat 5A, 2801 Heffen (Mechelen)
- **Vrijdag**avond 22/01/2016 om 19:30h
- *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader van deze nieuwsbrief) voor 15 januari*

- Toneel

- 't Echt Mechels Theater, Olivetenvest 16 te Mechelen
- 25/03/2015 om 20 uur
- Wat gaan we zien?

Hotel kommer en kwel

Door het kelderen van zijn bankaandelen zit de eigenaar van hotel "De Ark" in een financiële crisis. Om niet helemaal bankroet te gaan maakt hij de nieuwe huisbazin heel wat wijs, behalve de waarheid. Maar wat als deze incognito komt logeren? En alsof dit alles nog niet erg genoeg is, komt zijn dochter vertellen dat ze een 'ongelukje' heeft gehad met een binnenlandse buitenlander. U hoort het, een hotel vol kommer en kwel.

- Kostprijs: 10 EUR (*storten op onze rekening; zie bovenste kader*)
- *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 11 maart. Schrijf tijdig in, de plaatsen zijn beperkt.*

Wijnmakersavond (zoals steeds: iedereen welkom, dus niet alleen de wijnmakers!)

Likeuren maken

- Dorpshuis, Ten Moortele 1, 2811 Leest
- 19/02/2016 om 20 uur
- *Heb je al geëxperimenteerd met het maken van likeuren? Laat ons eens iets proeven en bezorg ons je recept(en). Iedereen welkom dus!*
- Vergeet niet je **BOB** aan te spreken. 't Kan nodig zijn...

Kalender 2016 (eerste halfjaar)

- | | |
|---|---|
| - Nieuwjaarsreceptie: vrijdagavond | • 22 januari (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Wijnmakersavond: likeuren maken | • 19 februari (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Wijnkeuring van witte wijnen bij Wijngaardsberg" in Erps-Kwerps | • 18 maart |
| - Toneel: vrijdagavond | • 25 maart (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Jaarvergadering VAW in Heffen | • 16 april |
| - Kampeerweekend | • 5, 6, 7 en 8 mei |
| - Bezoek van de gilde uit Nederland | • 4 of 11 juni |
| - Wijnmakersavond: ontzuring | • 17 juni |

Voorbije activiteiten

Ledenfeest

Met 62 waren ze, de Balsemiers die op 28 november naar het ledenfeest "nieuwe stijl" kwamen.

Nieuwe stijl? Nou ja, toch met enkele nieuwigheden. Zo was er de nieuwe kok Tom die de maaltijd verzorgde: quiche met spek, Duvel en prei; wortelsoep met een gembertoets; gegratineerd kabeljauwhaasje met graanmosterd, spinaziepuree en Normandische saus; appeltatin met vanille-ijs en koffie. Lekker! En zeker genoeg! De wijnen van Ivo pasten er uitstekend bij.



Ook de tombola werd door Myriam in een nieuw jasje gestoken. Alle mannen kregen een nummertje en mochten in groepjes van 5 iets komen afhalen aan de tombolatafel. Alle dames kregen een potje snoeptomaatjes. Iedereen prijs dus.

En dan de nieuwe DJ Luc! Jongens, jongens, nog zotter dan Sergio! En dat zijn niet mijn woorden, maar die van... hemzelf. Meebrullen (geen micro nodig) en dansen achter zijn draaitafel: wie niet danste had gewoon plezier om hem bezig te zien. En toen na de maaltijd en de huldiging van de jubilarissen het dansen goed op gang kwam, toverde hij een heuse lichtshow te voorschijn die zelfs in het Sportpaleis niet zou misstaan.

Oh ja, we kregen ook nog bezoek van Bill Claxon, de vliegende reporter van CNN die een interview kwam afnemen van "Myriam", gebracht door poppenspelers Nico en Agnes. Leuk!



Volgend jaar komen we terug.

Nuttige gegevens

- Voorzitter

Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be

- Penningmeester

Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be

- Ledenadministratie en Nieuwsbrief

Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be

- Wijnmeester

Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind februari/begin maart.

**Wijnmakersgilde Balsemien**

p/a Zepstraat 55

2811 Hombeek

balsemien@hotmail.com

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden

Dank je wel voor wie zijn/haar lidgeld betaalde: de meesten van jullie betaalden netjes op tijd. Met jullie bijdrage zullen wij een jaar lang de wijngilde goed draaiende houden. Wij, en vooral Vik, kregen meerdere complimentjes voor de nieuwsbrief, vooral omdat we op die manier meewerken aan het verminderen van de afvalberg. Die complimenten bevestigen dat onze nieuwe aanpak om jullie digitaal te informeren over het reilen en zeilen van de gilde aanslaat.

De start van het nieuw werkjaar werd gegeven op de goed bijgewoonde nieuwjaarsreceptie en tijdens de eerste wijnmakersavond werd druk gediscussieerd over de geproefde likeuren. Te zoet, te straf, toch lekker...

En tot slot, maak tegen volgend jaar nog maar wat wijnen, likeurtjes of iets dergelijks naar een recept uit een boek dat je, misschien net zoals ik, kocht op onze driedaagse in Loan!

Jullie laten ons dan toch eens proeven van het resultaat?

Geniet alvast van de eerste lentezon en laat de paaseieren smaken.

Jullie voorzitter, Myriam

Nog even herinneren...**Krijg je deze nieuwsbrief met de post toegestuurd, dan hebben we je e-mailadres niet.**

Heb je toch een e-mailadres? Bezorg het ons door een mailtje te sturen naar vik.casteels@telenet.be (met de melding "e-mailadres voor Balsemien") en dan sturen we je in de toekomst onze nieuwsbrief per mail.

Sneller, moderner, efficiënter en met minder kosten voor onze vereniging! En zoals al eerder gezegd: "t Is tenslotte crisis voor iedereen." ☺

Dank!

Heb je geen e-mailadres? Geen probleem. Je krijgt deze nieuwsbrief nog steeds met de post toegestuurd.

Lidgeld 2016*Voor wie het nog niet in orde heeft gebracht...*

Stort 15,00 € (25,00 € voor de wijnmakers: zij ontvangen ook het VAW-magazine) op ons rekeningnummer -zie bovenste kader van deze nieuwsbrief- en je bent weer gerust voor een vol jaar Balsemienplezier.

Doe dat zo *spoedig mogelijk* a.u.b. en vermeld "lidgeld 2016 + je naam" in het mededelingenvak.

Dank!

Eerstvolgende activiteiten

- Toneel

- o 't Echt Mechels Theater, Olivetenvest 16 te Mechelen
- o 25/03/2015 om 20 uur
- o Wat gaan we zien?

Hotel kommer en kwel

Door het kelderen van zijn bankaandelen zit de eigenaar van hotel "De Ark" in een financiële crisis. Om niet helemaal bankroet te gaan maakt hij de nieuwe huisbazin heel wat wijs, behalve de waarheid. Maar wat als deze incognito komt logeren? En alsof dit alles nog niet erg genoeg is, komt zijn dochter vertellen dat ze een 'ongelukje' heeft gehad met een binnenlandse buitenlander. U hoort het, een hotel vol kommer en kwel.

- o *Inschrijvingen afgerond*

- Jaarvergadering van het VAW

- o De Kettinghe in Heffen
- o 16/04/2016, hele dag
- o Het VAW (Vereniging van Ambachtelijke Wijnbouwers, Wijnmakers en Bierbrouwers), onze overkoepelende vereniging, houdt elk jaar zijn statutaire vergadering op een andere locatie, als gast bij een andere wijngilde. Dit jaar zijn wij de uitnodigende vereniging. De voorzitters en penningmeesters van elke gilde worden uitgenodigd en dit jaar, omwille van de 40^{ste} verjaardag van het VAW, ook hun echtgenoten/s.

Wijnmakersavond: wijnkeuring samen met "Wijngaardsberg"

- o Ontmoetingscentrum **De Zolder** Erps-Kwerps
Kwerpsebaan 251, 3071 Erps-Kwerps
- o 18/03/2016 om 20 uur
- o Keuring van onze witte - en rosé wijnen en schuimwijnen (geen rode).
- o Inschrijvingsformulier en reglement te bekomen bij Myriam, Vik of Ivo.
 - o Inschrijvingsformulieren per mail opsturen naar Myriam voor 10 maart
 - o Flessen meebrengen naar de keuring of binnenbrengen bij Myriam, Vik of Ivo voor 18 maart, voorzien van een etiket (zie inschrijvingsformulier)

Familienieuws

Op 18 februari overleed te Tongeren *Lisa Schiepers*, de moeder van Myriam Bastiaens. We wensen onze voorzitter onze oprechte deelneming en veel sterkte toe bij het verwerken van dit verlies.

Kalender 2016

- | | |
|--|--|
| - Wijnkeuring samen met "Wijngaardsberg" | 18 maart (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Toneel: <i>vrijdagavond</i> | 25 maart (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Jaarvergadering VAW in Heffen | 16 april (meer info in deze nieuwsbrief) |
| - Kampeerweekend in Zonhoven | 5, 6, 7 en 8 mei |
| - Bezoek van de gilde "Luctor et Fermento" uit Zeeland (Nederland) | 4 juni |
| - Wijnmakersavond: ontzuring | 17 juni |
| - Infostand op de "Landelijke gilde" te Tisselt | 26 juni |
| - Driedaagse "Trier en omgeving" | 7 tot 9 oktober |
| - Ledenfeest | 26 november |

Voorbije activiteiten

Nieuwjaarsreceptie en Jaarvergadering



Op 22 januari mochten we ruim 50 leden verwelkomen in Heffen voor de traditionele nieuwjaarsdrink. Voor de eerste keer werd daar ook de jaarvergadering aan gelinkt om de leden de kans te geven om de bestuurswissel (voor publicatie in het Staatsblad) goed te keuren en om de jaarbalans van onze rekeningen in te kijken. Vanaf nu gaan we die jaarvergadering elk jaar op dit moment doen. Wie dus het nuttige aan het aangename wil koppelen, is bij deze alvast uitgenodigd de volgende jaren.



Likeurrecept (van onze wijnmakersavond)

Ratafia van druiven

- 1 kg druiven wassen en zonder steeltjes in een bokaal doen en overzetten met alcohol (+/- 60 cl)
- 1 maand laten macereren
- 400 g suiker in 4 dl water 10 minuten zachtjes laten koken en afkoelen
- De suikersiroop en 1 kaneelstokje bij de druiven doen
- Weer 1 maand laten macereren
- De inhoud filteren en in flessen doen
- 1 maand laten rusten
- Proost!

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**
Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie en Nieuwsbrief**
Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

Overige bestuursleden

- Baetens Wim
- Luc D'Exelle
- Wally Van Trier
- Stefaan Vergauwen

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind april/begin mei.



Wijnmakersgilde Balsemien
p/a Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden
Beste

Een “dank je wel” aan de vele leden die aanwezig waren bij de begrafenis van ons bestuurslid Wim of een kaartje stuurden. De mails die bij Vik kwamen werden ook naar Louisa gestuurd en zo weet zij hoe groot onze vriendschap voor Wim was en dat wij haar verdriet bij zijn overlijden met haar willen delen. Ze vroeg overigens om jullie allemaal via deze weg te bedanken voor de steun.

Een “welkom” aan onze vernieuwde website (lees er meer over in deze nieuwsbrief) en een proficiat aan de makers ervan: Eddy en Vik.

Een welgemeend “hou je goed” en tot Nieuwsbrief 4.

Jullie voorzitter, Myriam

Familienieuws



Op 13 april overleed **Wim Baetens**, mede-stichter en bestuurslid van onze wijngilde. We wensen zijn echtgenote Louisa en de familie alle sterkte toe om dit verlies te verwerken.

Wim werd geboren in Hombeek, op Het Heike, op 30 juli 1938. Hij groeide er op, ging naar het St.- Rombouts college in Mechelen en werkte jaren bij de Fortis.

In 1984 stichtte Wim samen met o.a. Eric, Jan, Toon, Karel en Gilbert onze wijngilde en had jarenlang “de winkel” met materialen die nodig waren bij het wijn maken. Na verloop van tijd werd die winkel gesloten: de omzet was niet groot genoeg en de uitgeleende materialen werden

niet of kapot teruggebracht. En aankopen via het internet of in Beverlo waren gemakkelijk.

Wim heeft ook jarenlang de 3-daagse mee voorbereid en als er ergens een keuzemenu was dan kon hij door “zijn systeem” zorgen dat iedereen, tot onze verbazing, de juiste keuze te eten kreeg. Op die 3-daagse verbaasde hij ons over zijn kennis over de koningshuizen, bijvoorbeeld: Louis XIII was getrouwd met Y en zijn maîtresse was Z, enz.

Quizzen opstellen kon hij ook als de beste en bij een regionale wijnkeuring zorgde hij dat de tellingen goed verliepen.

Op de botteldag zat hij aan het kurkapparaat of plakte hij de etiketten op de flessen want dat deed hij ook graag en liefst met de sigaret in de mond. Enfin, hij zocht en vond altijd zittende werkjes.

Maar zijn hoofdtaak binnen het bestuur was de ledenadministratie. Vroeger, op onze Opendeurdag in de jongensschool in Leest kregen alle bezoekers een bonnetje en dat kon, goed ingevuld wel te verstaan, ingeruild worden voor een glas wijn. Alle verzamelde namen kwamen in een bestand, net zoals de namen van geïnteresseerden in onze werking die we op standen

noteerden. Dat kon in Kapelle-op-den-Bos zijn of op Posse Leest, op de Plantenbeurs in Hombeek of op de Distelling in Tisselt. De echte ledenlijst had hij mooi uitgedacht, achter de naam kwam een L,B,R of W, na verloop van tijd kwam er een vakje bij voor het gsm-nummer en nog wat later eentje voor het e-mailadres. En ieder jaar moest hij die lijst wel aanpassen. Tot begin 2015 deed Wim de ledenadministratie met volle goesting maar hij had ondertussen al zoveel lijsten en namen dat hij door de bomen het bos niet meer zag. Vik ging hem helpen en een paar maanden later besliste Wim dat het tijd werd om deze taak aan Vik over te laten. Wim printte nog wel de klevertjes voor ons historisch laatste boekje. Nu hebben we geen klevertjes meer nodig, we hebben een digitale Nieuwsbrief in plaats van "Het Boekje".

Wim had zelden het hoogste woord tijdens vergaderingen of op standen, maar we misten hem toch als hij er niet bij was. Op iedere stand werd ook naar hem gevraagd.

Voor ons zal hij er nog altijd bij zijn door zijn blauwe bak gevuld met de EHBO-does, de plakband, de capsules en vooral door de glazen potten voor het opbergen van de giften.

Website vernieuwd!

Heb je in het titelvakje gezien dat we een nieuwe website hebben?

Kijk eens op www.balsemien.be. De balsemienbloem in het wijnglas opgemerkt?

Enkele onderdelen zullen in de loop van de volgende weken en maanden verder opgevuld moeten worden. Vooral de fotopagina's vragen nog wat werk.

Op de **ledenpagina** vind je o.a. ons cursusboek (op dit ogenblik in herwerking) de wijnmakerslessen, rekenbladen, recepten, enz.

Je hebt wel een *paswoord* nodig om hier binnen te geraken. Dat paswoord zullen we je opsturen per e-mail. We moeten zo werken omdat we op die ledenpagina ook foto's willen plaatsen van onze eigen activiteiten en dan speelt natuurlijk de wet op de privacy. Foto's van publieke (buiten)activiteiten zoals een infostand of 'uit-zonder-uitlaat' komen op de voor iedereen toegankelijke pagina's.

Vragen stellen doe je in het vervolg via info@balsemien.be. We gaan namelijk binnenkort het hotmail-adres verlaten. 't Zal allemaal even wennen zijn.

Laat maar weten wat je ervan vindt. We zijn benieuwd naar je reactie.

Samenaankoop van fruit en/of sap

Wil je via Balsemien *krieken*(sap), *appel*(sap) of *peren*(sap) aankopen?

Stuur dan een mailtje naar Ivo (zie onderste vakje van deze nieuwbrief voor zijn gegevens) en vertel hem wat je wenst:

- Sap en/of fruit?
- Hoeveel liter of kg?

Doe dit **voor 30 juni 2016** zodat we de tijd hebben om alles te coördineren.

Leden in de bloemetjes gezet

- *Gilbert Verbeeck* rijdt al 25 jaar met de vrachtwagen zonder –noemenswaardige– botsingen en kreeg hiervoor van Febiac een medaille en een eervolle vermelding
- *Willy Verworst* maakte een nieuwe film die we zeker volgend werkjaar zullen tonen
- *Jeannine De Donder*, echtgenote van wijnmaker Paul Van Watermeulen, werd voor de tweede maal op rij verkozen tot vriendelijkste winkelierster in Groot Zemst.

Ken je ook iemand die in deze rubriek past? Laat het ons dan weten.

Eerstvolgende activiteiten

- Bezoek Luctor et Fermento (Zeeland) op 04/06

In 2014 bezochten we deze gilde en genoten van een hartelijk welkom in Zeeland.

Op 4 juni ontvangen we hen in **de Kettinghe** in **Heffen** bij een kop koffie of thee. Na de fotoreeks die Hugo maakte worden onze eigen wijnmakerswijnen op tafel gezet, geproefd en besproken. Een gezonde broodmaaltijd op de middag zorgt voor de nodige energie als Nico de groep gaat rondleiden in Mechelen.

Daarom een **oproep aan alle wijnmakers**: geef jullie op bij Myriam voor deze ontmoeting en breng een fles van je beste wijn mee om die samen met de Nederlanders te proeven.

- Infostand in Tisselt

Op 26/06 staan we in Tisselt met een **informatiestand** ter gelegenheid van de 100^{ste} verjaardag van de Landelijke Gilde van Tisselt. Je kan ons vinden in de Hoogstraat, in de buurt van ons vroegere wijnhuis en dat van 10 tot 17 uur.

Wijnmakersavond

Op 24/06 komen we weer bijeen te Leest rond het thema **ontzuring**.

We bespreken de ontzuring door middel van Acidex en presenteren een rekenblad, opgesteld door de Brabantse Wijnbouwers. Dat rekenblad zal nadien ook op onze vernieuwde website te downloaden zijn.

Onze driedaagse naar Trier op 7, 8 en 9 oktober 2016

Jullie houden 7, 8 en 9 oktober toch vrij in jullie agenda voor onze 3-daagse naar Trier? Het wordt een boeiende uitstap met verschillende lekkere wijnproeverijen. Ivo, Agnes, Leon en Myriam zijn met z'n vieren op verkenning geweest en hebben volgend programma samengesteld:

Vrijdag 7 oktober

- Wijnproef met aansluitend middagmaal
- Bezoek aan Trier
- Wijnproef met avondmaal bij Georg Fritz von Nell

Zaterdag 8 oktober

- Een dag met wijn -2 proeverijen- en cultuur in Trier

Zondag 9 oktober

- Bezoek aan het pittoreske Saarburg
- Wijnproeverij

Spreekt dit programma je aan en wil je meegaan? Je kan **nu** al inschrijven bij Myriam om zeker te zijn van je kamer. We hebben een optie op de kamers tot eind juni.

Dus: **uiterste inschrijvingsdatum is 30 juni!**

Meer info lees je in een volgende nieuwsbrief.

Voorbije activiteiten

1. Wijnkeuring Balsemien – Wijngaardsberg op 18 maart

Geïnspireerd door de wijnkeuring van het VAW, hebben we met wijngilde Wijngaardsberg de koppen bij elkaar gestoken en beslist om ook een mini-keuring te organiseren. Misschien is mini-keuring niet het juiste woord want uiteindelijk waren er 41 wijnen om te keuren, allemaal witte wijnen, rosé- en schuimwijnen. Er werd een onderscheid gemaakt tussen druiven- en fruitwijn en die werden dan nog eens onderverdeeld in verschillende categorieën, zijnde kleur en smaak: droog, medium en dessert.

Het waren bijna allemaal wijnen van uitstekende kwaliteit.

Dat wijnen best vooraf nog eens nagemeten worden vooraleer er een categorie op te plakken, werd tijdens de keuring nogmaals bewezen: er waren er enkele die in de verkeerde categorie waren ingediend.

Het was in ieder geval een gezellige en leerrijke avond.

Iedereen was het er over eens dat we dit nog eens moesten overdoen. Dus zo gezegd, zo gedaan: op **vrijdag 21 oktober** organiseren wij de keuring van rode wijnen.

2. VAW wijnkeuring

Drie leden lieten hun beste wijnen door een vakjury keuren en 4 ervan werden bekroond met een A, d.w.z. “heel goed” want AA is de hoogste quoterings.

De deelnemers, die ieder dus een A kregen zijn:

- Dirk Gys in de categorie fruit, droog, rood.
- Ivo De Nies in de categorie fruit, droog, wit.
- Paul Van Watermeulen in de categorie druif, droog, rood én in de categorie fruit, medium, wit. Hij kreeg voor de laatste categorie ook nog een medaille omdat hij de hoogste score had.

Proficiat aan de winnaars. Balsemien is trots op jullie.

3. VAW Jaarvergadering

Op de jaarvergadering van het VAW in “De Kettinghe” in Heffen mocht Balsemien 100 deelnemers van over heel Vlaanderen verwelkomen. De voorzitters en penningmeesters van alle wijngildes die onder de koepel van het VAW werken, waren uitgenodigd, uitzonderlijk samen met hun partner omwille van het 40-jarig bestaan van het VAW.

Marcel Penders (voorzitter van het VAW) en onze Myriam heetten de mensen welkom en Frans De Wachter sprak de vergadering toe namens de Mechelse cultuurraad. Vervolgens kregen de genodigden een korte voorstelling van Mechelen, met dank aan Hugo Vits die die voorstelling maakte.

De statutaire VAW-vergadering kon dan beginnen en de partners –allemaal dames; is wijn maken een mannenzaak?– werden met een 6-tal auto's naar het Blaasveld Broek gereden voor een natuurwandeling. Maar helaas, dat was zonder Murphy gerekend... Aan de afslag naar het Fonteintje volgde maar één auto de wagen van Vik. De dames in de 4 andere wagens hebben we niet meer teruggezien tot bij het middagmaal. Na driftig over en weer bellen naar de bezorgde echtgenoten in Heffen om uit te vissen waar die dames nu gebleven waren, werd beslist dat de verloren dames maar weer naar Heffen moesten rijden en werd er dan noodgedwongen met een beperkt publiek gewandeld.

Op de middag pakte Balsemien uit met schuimwijnen van Ivo en kregen alle deelnemers een gevarieerde BBQ aangeboden door het VAW, begeleid door aangepaste, lekkere Balsemien-fruitwijnen van Ivo. We konden het VAW, als historische promotor van het fruitwijn maken, toch geen commerciële wijnen voorzetten!

's Anderendaags kregen we een mailtje van de voorzitter van het VAW om ons te feliciteren met de organisatie van hun jaarvergadering. Dat doet toch weer deugd.

En natuurlijk ook een dikke merci voor de echtgenotes van onze bestuursleden die de hele dag in de weer waren voor klaarzetten en opruimen van de zaal en aan Willy Verworst voor het gebruik van zijn geluidsinstallatie.

Kalender 2016 (vervolg)	
- Kampeerweekend in Zonhoven	5, 6, 7 en 8 mei
- Bezoek van de gilde "Luctor et Fermento" uit Zeeland (Nederland)	4 juni (meer info in deze nieuwsbrief)
- Wijnmakersavond: ontzuring	24 juni let op: datum gewijzigd (meer info in deze nieuwsbrief)
- Infostand op de "Landelijke gilde" te Tisselt	26 juni (meer info in deze nieuwsbrief)
- Stadsbezoek Leuven	31 juli
- Wijnmakers BBQ	20 augustus
- Fietstocht	25 september
- Driedaagse "Trier en omgeving"	7 tot 9 oktober
- Wijnkeuring 'rode wijnen', samen met Wijngaardsberg	21 oktober
- Ledenfeest	26 november
- Commerciële wijnproef in Leest	9 december

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**
Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie en Nieuwsbrief**
Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

Overige bestuursleden

- Luc D'Exelle
- Wally Van Trier
- Stefaan Vergauwen

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind juni/begin juli.



Wijnmakersgilde Balsemien
p/a Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden

Nieuwsbrief "nr. 4". Dat wil zeggen dat de helft van ons werkjaar voorbij is, maar ook dat we uitkijken naar de volgende 6 maanden en met evenveel enthousiasme doorgaan.

Zijn jullie ook zo in de wolken met onze nieuwe website? Toch leuk, al die foto's die je thuis rustig kunt bekijken en aan je kinderen en je vrienden kunt tonen. Ed en Vik zijn 2 *krakken*. Ze hielden mij via hun mails op de hoogte van hun vorderingen hoewel ze goed wisten dat het mijn petje te boven ging. Vol bewondering volgde ik de wijzigingen, de verbeteringen, de aanvullingen... Het ging allemaal heel vlot. Ze hadden elkaar nog nooit ontmoet maar het klikte van bij het begin van hun samenwerking. Ze hadden er alle twee plezier in. Toen de website klaar was (alhoewel, klaar is zoiets nooit), ben ik met Vik bij Ed op bezoek geweest en dat klikte ook weer. Nogmaals bedankt Vik en Ed want zonder Ed zijn hulp was het nooit gelukt.

En jullie, beste Balsemieners, wens ik gezellige, ontspannende, leerrijke en zonnige zomermaanden.

Jullie voorzitter, Myriam

Familienieuws

- Door een ongelukkige val is Noël Van Welssenaers verlamd geraakt. Hij verblijft momenteel in het revalidatiecentrum Revarte op kamer 304, Drie Eikenstraat 659, 2650 in Edegem, dat is naast het ziekenhuis aldaar. Hij heeft intussen een gemotoriseerde rolstoel en kan zijn rechterarm- en hand bewegen. Links blijft nog moeilijk. De benen zijn ook nog problematisch. Leon en Myriam gingen bij hem op bezoek en hij vroeg hen om jullie allemaal veel groeten te doen. Dat is bij deze gebeurd. Hij babbelde honderd uit en jullie zijn van harte welkom. Het zou hem deugd doen als hij nog Balsemienleden op bezoek krijgt of een kaartje van jullie ontvangt.
- Op 14/06 overleed Maria Van Steen, weduwe van stichtend lid Toon Sneyers en moeder van ons lid Michel Sneyers. De afscheidsplechtigheid en asverstrooiing gebeurden in intieme familiekring. We wensen de familie veel sterkte toe bij het verwerken van dit verlies.

Eerstvolgende activiteiten

- Op zondag 31 juli gaan we met de gilde, begeleid door een stadsgids, al wandelend **Leuven ontdekken**. Deze wandeling brengt ons langs de voornaamste bezienswaardigheden en geeft een mooi beeld van de stad. Ideaal voor een eerste kennismaking, misschien niet voor iedereen want sommigen hebben er hun studentenjaren door gebracht. Anderen hebben er misschien het nachtleven leren kennen. We wandelen langs de Grote Markt met zijn prachtig stadhuis en de Sint-Pieterskerk, beide gebouwd door architect Mathieu de Layers. Deze architect voert de Brabantse Gotiek naar een hoogtepunt. Maar ook de vele universiteitsgebouwen en leuke plekjes krijgen onze aandacht. Een bezoek aan het Groot Begijnhof, door de Unesco uitgeroepen tot werelderfgoed, mag natuurlijk niet ontbreken.

Praktische regeling:

- Bijdrage: 5,00 € per persoon, over te schrijven op de rekening van Balsemien (zie bovenste vak van de nieuwsbrief) en dit voor **15 juli**

- Stuur ook voor 15 juli een mailtje naar Myriam (gegevens in het onderste vak van deze nieuwsbrief) om je deelname te melden
- We begeven ons naar Leuven met eigen vervoer of met de trein
- Plaats van de afspraak: de pui van het stadhuis (Grote Markt 9), om 14.00 uur
- Duur van de wandeling: ongeveer 2 uur

- **Onze jaarlijkse fietstocht** op zondag 25 september

Dit jaar gooien we onze fietstocht over een andere boeg. Via via hoorde Ivo van een interessante fietstocht rond Lier met onderweg eten en drinken, de Cycling dinner. Op de website www.visitlier.be/doen/fietsen kunnen jullie er alles over lezen. Wij kozen voor route 1, Lier-Herentals-Lier, een tocht van 62 km langs schilderachtige waterlopen en rustige wegen. Op 4 verschillende locaties houden we halt voor het ontbijt, de soep, het hoofdgerecht en het nagerecht. We reserveerden alvast 15 plaatsen. Inschrijven is noodzakelijk en kan nu al.

Verdere gegevens over prijs en plaats van samenkomen volgen in de Nieuwsbrief nr. 5.

Driedaagse naar Trier en omgeving



Jullie zijn onze 3-daagse naar Trier toch niet vergeten? Ondertussen staat het programma helemaal op punt. We zetten het voor jullie nog even op een rij.

Vrijdag 7 oktober vertrek in Hombeek aan het cultuurhuis Lelieëndaal om 7 uur.

Dit jaar hebben we *meer wijnproeverijen* ingelast en om de daad bij het woord te voegen, beginnen we onze 3-daagse met een wijnproef in Weinstube Zum Domstein in Trier, waar we 's middags ook blijven eten. Omdat we al verschillende wijnen vooraf proeven,

hebben we beslist om bij het middagmaal iedereen vrij te laten in zijn drankkeuze en deze is dus niet inbegrepen bij het eten. Uiteraard gaan we ook op verkenning in de stad en dit doen we onder leiding van een Nederlandstalige gids. We blijven in Trier waar we onze intrek nemen in Hotel Aulmann***. Na wat opfrissen, is het tijd om met de bus naar het Weingut Georg Fritz von Nell te vertrekken voor het avondmaal met wijnproef.

Zaterdagmorgen wacht – jawel – weer een Nederlandstalige gids ons op in Konz voor een rondleiding in de Romeinse stad en in Mehring neemt Jutta Fassian ons 's middags mee op pad door haar wijngaard terwijl we genieten van haar wijnen met fingerfood. We blijven in Mehring voor het avondeten in het hotel-restaurant Am Fährturn. Hier weer hetzelfde verhaal voor wat betreft de drank bij het eten want na het eten wacht jullie nog een wijnproef bij Peter Teroges net buiten het centrum van Trier.

Zondag, laatste dag van onze driedaagse, zakken we af tot Saarburg, waar we een klokkengieterij bezoeken. Een Nederlandstalige gids zal ons inwijden in de kunst van het klokkengieterij. Van de klokkengieterij gaan we langs de pittoreske waterval van het stadje naar het hotel- restaurant Zum Pferdenmarkt en deze keer is er één glas wijn inbegrepen. Op onze terugweg, houden we nog even halt in Nittel voor onze laatste wijnproeverij op het Weingut Apel.

Als je dit programma bekijkt, krijg je toch kriebels om mee te gaan?

Misschien zijn jullie er al eens geweest, maar Trier en zijn omgeving blijven boeien. Wij zouden jullie in ieder geval graag verwelkomen op deze driedaagse.

Deelnameprijs

340 euro per persoon 2-persoonskamer

360 euro per persoon 1-persoonskamer

In deze prijs zijn begrepen: bus, overnachting, alle maaltijden excl. drank tenzij anders vermeld, gidsen, inkomgelden en degustaties.

Inschrijven (bij Myriam) en **voorschot** (100 euro) betalen **vóór 8 september**, het saldo dient vóór 1 oktober betaald te zijn op ons rekeningnummer (zie bovenaan rechts van deze nieuwsbrief). Uw inschrijving is pas definitief na ontvangst van het voorschot van 100 euro per persoon. Wacht niet te lang met inschrijven want het aantal plaatsen is beperkt en vol is vol!

Voorbije activiteiten

1. Het 10^{de} kampeerweekend

In ZONhoven vierden we dit jubileumweekend onder een stralende zon. De plaats kon niet beter gekozen want de ZON scheen volop. We zaten zelfs in de warmste plaats van België, meer nog, in de warmste plaats in Europa. Zo warm dat de voorzitter plots een appelflauwte kreeg toen ze 'wandelen in het



natuurgebied de Teut, in de volle zon', hoorde. Zij liet daarom de groep wandelen bij meer dan 25°C en deed haar schoonheidsslaapje (*een verloren moeite*). De camping was niet hypermodern maar onze campers, tenten en caravan vormden een mooie rechthoek – zoals je dat in de cowboyfilms ziet, maar toen werden daar karren gebruikt – zodat we een mooi binnenplein hadden waar we ongestoord rond tafels in comfortabele strandstoelen konden relaxen en aperitiefjes drinken; eten deden we in de grote tent. Wally zorgde zoals ieder jaar voor de geslaagde BBQ op de eerste avond en Louise en Vera maakten allerlei lekkere slaatjes. Op vrijdag fietsten we naar Bokrijk. Ja, ja, we fietsten door het water, enfin, over het spiksplinternieuw fietspad van 300 meter lang en een meter onder de waterspiegel dwars door de vijver (*zie foto*). In het arboretum vonden we rust en in het openluchtmuseum waren de Sixties een must voor zij die geboren waren vóór 1955. Na een quiz over 10 jaar kamperen besloten we de geslaagde dag om zaterdagmorgen fris per fiets naar de C-mine en de Cosmodrome in Genk te rijden. Bij de C-mine verdwaalden we eerst in een groot, metalen kunstwerk/doolhof, gingen even ondergronds en beklommen we de schachtbok van 62 meter en genoten daar van een prachtig uitzicht. In de Cosmodrome zakten we onderuit in superzachte zetels om zo boven ons een animatiefilm over Het Vliegen te bekijken en zelfs een beetje draaiërig te worden bij die geweldige beelden. Daarna werd het nacht en bij een interessante uitleg over de Grote en Kleine Beer en andere sterrenbeelden vielen sommige oogjes dicht, gesnurk was er net niet bij. 's Avonds vertrokken we fris gewassen weer per fiets, naar het restaurant met de toepasselijke naam "cuisine d'été" in Zonhoven dorp voor een voortreffelijk verrassingsmenu met aangepaste wijnen. Hugo en Vera, Wally en Louise weten hoe je een jubileumweekend in stijl moet afsluiten. Op zondagmorgen werd na een stevig ontbijt de heide per fiets verkend. Een cyclocross werd het, met vallen en opstaan. In het zand vallen is niet zo erg maar in van die vieze, grijze blubber vallen, bah! Na de restjesmaaltijd werden de campers en caravan ingeruimd en de tenten weer afgebroken.

Bij het afscheid kregen de organisatoren nog veel dank je wels en reed iedereen huiswaarts met de vraag: "Waar gaan we volgend jaar naar toe? Terug naar de eerste kampeerplaats in Geraardsbergen?" Waarom niet!

2. Onze collega's van Luctor et Fermento op bezoek

We verbroederen niet alleen met wijngilden uit de buurt, we gaan zelfs tot over de grens. Toen we in 2009 tijdens ons kampeerweekend in Yerseke verbroederden met de Zeeuwse wijngilde Luctor et Fermento, spraken we af dat zij ook eens naar België moesten komen en zo maakten we er toen een beurtrol (*nvdr. dit is, naar wat ik me heb laten vertellen, geen courant woord in Nederland*) van.

Zaterdag 4 juni was de gilde weer bij ons te gast. Ruim op tijd arriveerden ze 's morgens in De Kettinghe en bij een kop koffie en stukje cake werd er natuurlijk eerst wat bijgepraat. Dan haalden onze wijnmakers hun wijntjes boven om te laten proeven aan hun collega-wijnmakers. Het ging er heel gemoedelijk aan toe zodat het middag was voor we er erg in hadden. De glazen werden afgeruimd en de tafels werden snel gedekt voor een eenvoudige broodmaaltijd met streekproducten zoals platte kaas en kop. Bij onze Noorderburen vielen vooral de boterhammen-met-kop in de smaak.

Na het eten trakteerden we Luctor et Fermento nog op een beetje cultuur. Nico had voor deze gelegenheid een heuse rondleiding in Mechelen uitgedokterd en gidste het gezelschap in en langs



verschillende bezienswaardigheden als een doorgewinterde gids. En afsluiten deden we op een ... terraske met een Belgisch biertje.

3. Infostand in Tisselt of “Hoe moet je water bij de wijn doen”



Op 26/06 stonden we met een infostand op de viering van 100 jaar Landelijke Gilde in Tisselt. De dag begon vrij zonnig maar omstreeks de middag gingen de hemelsluizen open: een echte zondvloed mét hagel. Het volk stroomde massaal naar de grote feesttent en het terrein was binnen de kortste keren leeg en herschapen in een moeras.

Onmogelijk om nog zonder laarzen tot bij onze tent te geraken. Rond 15 uur hebben we dan maar besloten om bij de eerstvolgende opklaring op te krassen.

We hadden op een bepaald ogenblik zelfs een hoog Titanic-gevoel! Het orkest (*de Koninklijke Fanfare Concordia*) bleef maar verder spelen terwijl wij als het ware ‘verzopen’.

Kalender 2016 (vervolg)

Kalender 2016 (vervolg)	
- Stadsbezoek Leuven	31 juli (meer info in deze nieuwsbrief)
- Wijnmakers BBQ	20 augustus
- Uit zonder uitlaat (infostand in Mechelen)	18 september
- Fietstocht	25 september (meer info in deze nieuwsbrief)
- Driedaagse “Trier en omgeving”	7 tot 9 oktober (meer info in deze nieuwsbrief)
- Wijnkeuring ‘rode wijnen’, samen met Wijngaardsberg	21 oktober
- Ledenfeest	26 november
- Commerciële wijnproef in Leest	9 december

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**
Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie en Nieuwsbrief**
Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een “liggend streepje” tussen ‘de’ en ‘nies’)

Overige bestuursleden

- Luc D’Exelle
- Wally Van Trier
- Stefaan Vergauwen

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind augustus/begin september.



Wijnmakersgilde Balsemien
p/a Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden

September wordt de maand van een nieuw begin, tenminste toch voor de jongeren, van boekentas tot school of nog hoger met alles er tussen in. Ouderen kijken of links of rechts een cursus begint die hun kennis kan vergroten en anderen zijn weer blij dat hun wekelijkse activiteiten opnieuw doorgaan. De wijngilde is eigenlijk niet gestopt in de vakantie. Krieken en krikensap werd afgehaald en opgezet, de fietstocht werd uitgetoetst, Leuven kreeg het bezoek van 20 leden en de jaarlijkse wijnmakers-BBQ verliep vlotjes tot in de kleine uurtjes onder een stralende sterrenhemel.

In deze brief staat wat komen gaat in de volgende 2 maanden en jullie weten het: een vereniging kan niet werken zonder bestuur maar ook niet zonder de inschrijvingen van de leden voor de geplande activiteiten. Dat geldt zeker voor Trier. Velen zullen zeggen dat ze al in Trier zijn geweest maar wij stelden een ander en boeiend programma op. En nogmaals gezegd: er is veel te proeven, veel tijd om de gebouwen uit de oudheid te bekijken, om te genieten van de prachtige natuur en zeker van het gezellig samenzijn. Twijfelen jullie nog? Niet doen, inschrijven is de boodschap, 35 personen moeten ingeschreven zijn om deze reis aangenaam (ook voor de Balsemienkas) te laten verlopen.

Een goede gezondheid voor iedereen.

Jullie voorzitter, Myriam

Eerstvolgende activiteiten

- Uit zonder uitlaat op 18 september op de Grote Markt in Mechelen, van 13 tot 18 uur

Dit jaar heeft deze dag geen thema. We hoeven onze stand niet te versieren met kartonnen poppetjes of de boerenkiel aan te trekken.

Wel worden er weer appels geperst en het verse sap te drinken aangeboden. Bij goed weer staat de sangria koud en al onze wijnen mogen volgens de ondertussen gekende formule geproefd en besproken worden. Dat allemaal om onze wijngilde meer bekendheid te geven in en rond Mechelen en ook om de leden van Balsemien nog eens te ontmoeten.
Iedereen welkom!

- Onze jaarlijkse fietstocht op zondag 25 september: *Cycling-dinner* op 25 september

Zoals in de vorige nieuwsbrief vermeld werd, is de startplaats van de fietstocht dit jaar Lier. Na het gezamenlijk ontbijt fietsen we zo'n 62 km langs rustige wegen en dijken en dineren we op de afgesproken plaatsen en drinken doen we wanneer we dorst hebben en voorbij een café komen.

Fietsen jullie mee? Stort dan 35 euro per persoon storten op onze Balsemienrekening (zie bovenaan rechts van deze nieuwsbrief) en stuur je **hoofdgerechtkeuze** (zie verder) per mail naar Myriam (myr.bastiaens@telenet.be). **Inschrijven kan tot 15 september.**

We **verzamelen op de Grote Markt** om 9:15 uur en ontbijten er vervolgens samen in een van de gelegenheden: een glas sinaasappelsap, 3 kleine broodjes, een sneetje ham en kaas, een potje boter en confituur en een croissantje met een kop koffie of thee.

Daarna springen we op onze fietsen en na ongeveer een uur trappen staat in de achtertuin van *Brasserie 't Renteniershuis* een kom soep met een broodje klaar.

Ondertussen letten we goed op de omgeving, want aan de fietstocht is ook een wedstrijd verbonden en kunnen jullie een weekendje Lier winnen.

We stappen weer op onze fiets en na een mooie rit arriveren we in *Taverne De Wilde Vespers* waar we ons tegoed doen aan het **gekozen hoofdgerecht** (*vooraf melden dus!*): of een seizoensslaatje met scampi en balsamicodressing met brood of gebakken aardappeltjes. Of saltimbocca, een kalkoenlapje met Italiaanse ham, salie en marsalasaus. Of spaghetti met zongedroogde tomaatjes, basilicum en tofu.

We hijsen ons weer op de fiets naar het *eindpunt 't Oud Lier* voor een welverdiend dessert met koffie of thee onder de bomen.

We stoppen nog even op de Grote Markt om er het ingevulde wedstrijdformulier af te geven en eindigen zo terug aan onze auto.

Enkele aandachtspunten:

- Gratis parkeren kan op parking Molpoort aan het Cultureel Centrum en van daar ben je direct op de Grote Markt.
- Zoals jullie kunnen lezen zijn alle dranken zelf te betalen tenzij ze inbegrepen zijn in de *cycling-dinner* formule.
- Onderweg nemen we rustig de tijd om nog iets te drinken.
- Van deze pauzes hangt het ook af hoe laat we terug in Lier zijn. Het is onze bedoeling om rond 18 uur weer aan het vertrekpunt te zijn.

Driedaagse naar Trier en omgeving



Het *uitgebreide programma* vind je terug in **Nieuwbrief nr. 4**.

Heb je die niet meer? Geen probleem! Je kan die steeds nalezen op onze webstek (www.balsemien.be) op de ledenpagina's of onder de rubriek "*Nieuws/Reisinfo*" van de hoofdpagina.

Toch even een korte **samenvatting** van onze driedaagse:

Vrijdag 7 oktober

Vertrek in Hombeek (Sint Martinusstraat) om 7:00 uur.

Wijnproef met aansluitend middagmaal

Rondleiding in Trier

Wijnproef met avondmaal bij Georg Fritz von Nell in Trier

Zaterdag 8 oktober

Rondleiding in Konz

Wijnbelevenswandeling met Jutta Fassian in Mehring

Wijnproef bij Peter Terges in Trier

Zondag 9 oktober

Bezoek aan de klokkengieterij van het pittoreske stadje Saarburch

Wijnproeverij bij Weingut Apel in Nittel

Meer **info over Trier en omgeving** vind je eveneens op onze webstek onder de rubriek "*Nieuw/Reisinfo*" van de hoofdpagina.

Deelnameprijs

340 euro per persoon in een 2-persoonskamer

360 euro per persoon in een 1-persoonskamer

In deze prijs zijn inbegrepen: bus, overnachting, alle maaltijden excl. drank (tenzij anders vermeld),

gidsen, inkomgelden en degustaties.

Inschrijven (bij Myriam) en **voorschot** (100 euro) betalen **vóór 8 september**, het saldo dient vóór 1 oktober betaald te zijn op ons rekeningnummer (zie bovenaan rechts op deze nieuwsbrief). Uw inschrijving is pas definitief na ontvangst van het voorschot van 100 euro per persoon.

Nog niet ingeschreven? Doe het nu!

Voorbije activiteiten

Bezoek aan Leuven

Het “zag” er een stralende dag uit. Iedereen zou met eigen vervoer naar Leuven gaan.

Toen we in Mechelen de trein namen, zagen we onze voorzitter met haar hofhouding achteraan op de trein stappen.

Dus, wij hadden niet alleen geopteerd voor den “ijzeren weg”. Het was een berekend risico.

Toen we Leuven naderden pakten donkere wolken zich samen boven de universiteitsstad.

En dat een paraplu geen nodeloos attribuut is, bleek al vlug.

Aangekomen aan het stadhuis werd van grote dorst of bij anderen van hoogwater een café in gevlucht.

Al vlug bleek dat andere Balsemiers met dezelfde verzuchtingen werden geconfronteerd.

Rond 14.00 uur begaf betrokkene zich “ten stadhuize” met als afspraak: onze gids.

En op het afgesproken uur kwam die ons vervoegen.

Ze vertelde dat ze al had kennis gemaakt met 2 verloren schapen, Jan en Suzanne.

Daar stonden we dan: 20 Balsemiers en de gids, in de regen, op de pui van het stadhuis.

Onze gids was de moeder van de voorzienigheid! Ze was op de toeristische dienst de sleutel van het stadhuis gaan halen, om ons binnen “droog” de nodige historische feiten te verkondigen.

Als gevolg van de aanhoudende regen stelde ze voor, om er een binnengebeuren van te maken, maar de meerderheid opteerde, ondanks de regen, voor een stadsverkenning. En aldus geschiedde, zelfs zonder regen.

De bouw van het stadhuis gebeurde in verschillende fasen. In de 15^{de} eeuw werden de eerste plannen gemaakt door een zekere Sulpitius Van Vorst. De eerste steen werd gelegd op 31 maart 1439, maar nog hetzelfde jaar stierf eerstgenoemde. Ja, zo’n steenlegging is een hele inspanning.

Hij werd opgevolgd door Jan II Keldermans, ene van een roemrijk architecten bureau uit het Mechelse.

En ook deze legde er het loodje bij neer. Een zekere Matthijs de Layens werd vervolgens belast met de verdere afwerking. Hij zag het groots en wilde een belfort, maar dat is er nooit gekomen, geldgebrek?

Zonder zever, het is een prachtig stadhuis.

De voorgevel getooid met 149 beelden, die beelden zijn echter slechts een realisatie van de periode 1849-1880, voordien stonden de nissen leeg.

De beelden op de benedenverdieping zijn er van geleerden. Op de tweede verdieping zijn allen heersers van de stad, graven en hertogen. Ik heb tevergeefs naar het beeld van keizer Louis I gezocht maar heb het niet kunnen vinden. Spijtig, het zou er niet misstaan!

Maar ja, mijn zicht is niet meer zoals het geweest is!

Daarna werden we verder door de stad geleid, de Oude Markt, het Heilige Geest College, verder langs de Naamsestraat, de eerste vrouwenpeda, verder door het park, steil naar beneden richting Begijnhof.

Het Begijnhof is een volledig gerestaureerde historische wijk van een 10-tal straten, gelegen in het zuiden van de binnenstad. Het is een van de grootste begijnhoven van Vlaanderen. De Dijle stroomt dwars door het binnengedeelte van het begijnhof en splitst zich in 2 armen, waarover in totaal 3 bruggen liggen.

Het begijnhof was tot de jaren '60 eigendom van het O.C.M.W. en erg vervallen, men wilde het verkopen en een bouwbedrijf had er zijn oog laten op vallen. De unief bood echter aan het volledig te restaureren en dit gebeurde onder leiding van professor R. Lemaire.



Het zou als voorbeeld gelden van vele restauraties.
In het beginhof eindigde omstreeks 16.30 uur onze rondleiding.
We bedankten onze gids die op een vlotte anekdotische wijze ons kennis liet maken met de stad Leuven.

Nico

Kalender 2016 (vervolg)	
Uit zonder uitlaat (infostand in Mechelen)	18 September (meer info in deze nieuwsbrief)
Fietstocht	25 september (meer info in deze nieuwsbrief)
Driedaagse "Trier en omgeving"	7 tot 9 oktober (meer info in deze nieuwsbrief)
Wijnkeuring 'rode wijnen', samen met Wijngaardsberg	21 oktober
Ledenfeest	26 november
Commerciële wijnproef in Leest	9 december

Ter Info (bericht ontvangen van Maurits De Coninck, organisator van onze 3-daagsen de vorige jaren)

9^{de} MOSSELFESTIJN van de SPITS vzw, ten voordele van de jeugdwerving

25 september 2016

Feestzaal Parochiale Kring

Veerstraat 46, 2840 Rumst

Doorlopend van 12.00u tot 21.00u

Graag vooraf inschrijven: naam en gewenst uur op mosselen@despits.be

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**
Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester**
Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be
- **Ledenadministratie en Nieuwsbrief**
Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Wijnmeester**
Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

Overige bestuursleden

- Luc D'Exelle
- Wally Van Trier
- Stefaan Vergauwen

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind oktober/begin november.



Wijnmakersgilde Balsemien
p/a Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Beste Balsemienleden

Na een geslaagde Uit zonder uitlaat, Cycling-dinner en driedaagse reis kijken we uit naar de volgende activiteiten zoals het ledenfeest in Hombeek op 26 november, een commerciële wijnproef op 9 december in Leest en *last but not least* een wijnmakersavond op 16 december. Met deze drie activiteiten sluiten we het werkjaar van 2016 af.

Sta me even toe om al eens terug te kijken op het afgelopen jaar. Ik denk dat ik mag zeggen dat het een jaar bewogen jaar was waarin we helaas we afscheid moesten nemen van onze medestichter Wim Baetens, maar waarin er ook veel leuke momenten waren.

Mijn voorwoord wil ik afsluiten met de volgende boodschap: pluk de dag en stel niet uit tot morgen. Laat jullie inspireren en motiveren tot grootste daden om 2016 tot een mooi einde te brengen. Ik wens jullie nog een fantastische tijd.

Vriendelijke groeten, Myriam

Familienieuws

Op 27 september is *Warre* geboren, broertje van Viktor en 2^{de} kleinzoon van Ivo en Agnes. Dikke proficiat aan de trotse opa en oma.

Eerstvolgende activiteiten

1. Wijnkeuring samen met Wijngaardsberg

op 21 oktober om 20:00 h. De wijnmakers ontvingen al de nodige informatie voor deze wijnmakersavond die doorgaat in het Dorpshuis in Leest, Ten Moortele, 1.

2. Ledenfeest

- *Wanneer?* 26 november; aperitief vanaf 18:00h
- *Waar?* Zaal "Vrolijke Vrienden", Heike 64 te 2811 Hombeek
- *Wie wordt er gevierd?*
10 jaar lid: Jef De Rijck, Frankie Devooght, Guy Van de Gaer, Denise Van Nuffelen
15 jaar lid: Nico De Koninck, Sonja De Wolf, Sylvain Tuezney
20 jaar lid: Henri Boeykens, Malou Cabuy, Godelieve Nuytkens, Willy Verworst
30 jaar lid: Frank Jansen, Gilbert Verbeeck
- *Wat eten we?*
Slaatje met gesmolten geitenkaas en spek
Romige aspergesoep
Mechelse koekoek, Stroganoff saus, gekaramelliseerd witlof, geglaceerde champignons en Rösti aardappelen
Fantasie van chocolade
- *Prijs?* 46,00 EUR per persoon
- En wie het zich nog herinnert van verleden jaar: *DJ Lucky Star* zal er ook zijn
- *Inschrijven?*
Voor 10 november bij Myriam (zie onderste vak van deze nieuwsbrief) én je bijdrage storten op ons

rekeningnummer (zie bovenste vak van deze nieuwsbrief).

3. Commerciële wijnproef

"Al eeuwenlang kan je in de zuiderse vinoteka's elke avond genieten van lekkere tapas en lokaal geproduceerde wijnen en sherry's. Gezellig, inspirerend en ongedwongen. Ook in Leest willen we er een verrijkende ervaring van maken. Verwacht je aan heerlijke proeverijen, verrassende ontdekkingen en waardevol advies."

Dit en nog veel meer vind je op de website van Xpertvinum (<http://www.xpertvinum.be>) en geeft de sfeer weer hoe het er bij deze proeverij aan toe zal gaan. Deze avond zal ook voor ons een verrijkende ervaring worden waarbij Wim van Expertvinum ons een 8-tal exclusieve Spaanse wijnen zal laten proeven, die hij samen met ons selecteert uit zijn uitgebreid assortiment.

En als de wijnen jullie bevallen kunnen jullie die, dan of later, kopen.

Wanneer? Op 9 december

De prijs van deze gezellige avond bedraagt ongeveer 10 euro, ter plekke te betalen.

Inschrijven bij Myriam (zie onderste vak van deze nieuwsbrief) is gewenst voor 1 december zodat Wim weet hoeveel stoelen hij moet klaar zetten.

Adres: Dorp, 9 in Leest

Voorbije activiteiten

1. UIT -met zon- op UIT zonder uitlaat



Op de zonovergoten Grote Markt lokte onze stand veel bezoekers. Het malen van de appels, het persen en de degustaties, kortom alles liep als een goed geoliede machine. Johan, Louis en Leon zorgden voor het malen van de appels en het persen van het sap. Nico zorgde ervoor dat iedereen het super verse appelsap kon proeven. Deskundige uitleg bij de degustatie van de verschillende wijnen, nam onze wijnmaker Ivo voor zijn rekening. Agnes bracht de sangria aan de man/vrouw, die we voor deze gelegenheid presenteerden in een mooie dame-jeanne, gekoeld in een grote met ijsblokjes gevulde glazen schaal. Myriam had misschien wel de meest ondankbare taak, namelijk de afwas. Om 6 uur werd UIT zonder uitlaat afgefloten. Na het opruimen was er nog even tijd om op een terrasje te genieten van een welverdiend drankje. Moe maar tevreden ging iedereen naar huis waar Ivo nog een appelwijn opzette en Myriam sap pasteuriseerde. Aangezien foto's meer zeggen dan woorden, kunnen jullie eens op onze webstek gaan kijken.



2. De fietstocht, nee het cycling-diner!



Na een geslaagd ontbijt rijden 9 stoere fietsers langs een mooie route van knooppunt naar knooppunt, of volgens deze formule van restaurant naar restaurant of koffiehuis. We vertrekken met prachtig weer en na het middagmaal in de Wilde Vespers zijn we van plan om onderweg nog een stop in te lassen, maar de grijze wolken doen ons van gedachte veranderen. Zo vlug mogelijk terug in Lier zijn, is het nieuwe plan. En ja hoor, na de mooie molen, die niet draait zoals op een folder staat, vallen de eerste regendruppels. Stoppen, regenkleedij aantrekken en wat eerst een zonnehoedje was wordt nu een regenhoed. Het regent hard... zacht... heel hard met als gevolg dat

enkele mannen tot op hun stoere borst nat worden. Ik heb het maar van horen zeggen. Maar na een half uur verschijnt een flauw zonnetje dat een mooie regenboog tovert die ons begeleidt tot aan het Koffiehuis La Crème waar we halt houden voor het dessert. Op het toilet liggen zachte handdoekjes, die direct aangeslagen worden om ons af te drogen om daarna optimaal van het nagerecht te genieten.

De laatste knooppunten slagen we over. Stel je in onze plaats: als je met doorweekte voeten op 1 km van je auto staat dan hou je die laatste 5 kilometer toch voor bekeken?

En wie weet misschien winnen we wel een “weekendje Lier” of een andere prijs want aan de fietstocht was ook een wedstrijd gekoppeld.

Het was een mooie tocht. Onze provincie is de moeite waard om met de fiets te verkennen. En voor de geïnteresseerden, volgend jaar organiseert Toerisme Lier ook een korte route van ongeveer 30 kilometer, misschien staat er dan met koffie en taart op het menu.

3. Driedaagse naar Trier en omgeving

“En onze voorzitter zag dat het goed was”. Dat was de derde dag. Dit is geen stuk uit het scheppingsverhaal maar een samenvatting van onze 3-daagse naar Trier. Het was in feite niet gewoon goed, het was super.

Als chauffeur hadden we Ira, ons nog bekend van o.a. onze reis naar de Rheingau een 5-tal jaren geleden. In restaurant “Zum Domstein” werden we tegen 11 uur verwacht voor een wijnproef met middagmaal. Na een stoelendans kregen we een 6- tal wijnen aan geboden op een houten dienblad in de vorm van een wijnblad. Na een licht middagmaal werden we verwacht aan de dienst van toerisme, waar we opgewacht werden door onze gids Marleen. Met een licht West-Vlaams accent liet ze ons kennis maken met Trier, de oudste stad van Duitsland. Het gebied van Trier werd door de Gallische keizers gekozen als hun residentiestad, die ze “Gallia Belgica” noemden. Het zou ons te ver leiden om alle bezienswaardigheden van Trier op te sommen, maar dat het een bezoek meer dan waard is kan vanaf nu iedere Balsemiener beamen.



Na de rondleiding ging het te voet naar het hotel, langs veel prachtige winkels, die vooral bij onze vrouwelijke aanwezigen in het oog sprongen. In het hotel verliep het inchecken heel vlot en iedereen vond vrij vlug zijn kamer. Voor het avondmaal met aansluitend wijnproef werden we bij het wijnhuis “Von Nell” verwacht. Terwijl de kok op een open houtvuur het vlees al zwierend braadde, mochten wij al een glas sekt proeven. Na een kort bezoek aan de wijnkelder, schoven we aan tafel voor een menu, met Riesling als een van ingrediënten, en hoe kan het anders, met aangepaste wijnen “De tijd ging snel voorbij en vermits onze chauffeur niet meer mocht rijden na 9 uur, voerde mijnheer Von Nell ons met zijn oldtimerbus rond de klok van 11 terug naar het hotel.

Zaterdag, rondleiding in Konz. Onze gids, een Duits-Hollandse dame, heeft ons 't gat van de Saar laten zien! Een brug die er niet meer was, resten van stenen die er vermoedelijk 2000 jaar geleden ook al waren, en om dit alles te bevestigen, smakte ze telkens met haar tong.



En nu komt het, rond 13 uur hadden we afspraak met Jutta Fassian, van het gelijknamige wijnhuis. En wat dacht je? We zijn begonnen met een rode wijn, en zo verder, enzovoort... Al wandelend door de wijngaard, met prachtig zicht op het Moezeldal, konden we genieten van een 10-tal (!) wijnen met aangepaste hapjes. Subliem, zonder meer, zelden mee gemaakt.

Omdat iedereen nu toch al gewoon was van te drinken en te eten, werd dat in restaurant “Zum Farhturm” in alle rust verder gezet. Bij de meesten stond het kaarsje al op een laag pitje.

Doch, er volgde nog een wijnproef bij Peter Terges, de man deed zijn uiterste best om zijn wijn aan de man te brengen maar op een manier die mij aan een “Duracel konijntje” deed denken. Ondertussen kwamen de wijnmakers onder ons wel te weten hoe je een zoete wijn maakt.

Zondag reden we naar Saarburch voor het bezoek aan een klokkengieterij. Menig mens had nooit gedacht dat er zoveel bij kwam kijken, zelfs paardenvijgen, om nog niet te spreken over het belang van een goede “klepel”. Ondertussen was het middag, het moment om de innerlijke mens te versterken in restaurant “Zum Pferdenmark” waar we in de gezellige kelders konden we genieten van een lekker middagmaal.

Als afsluiter, restte er ons nog één wijnproef in het wijnhuis “Apel” in Nittel. Wat kunnen we hier als bijzonders vermelden? Acht wijnen geproefd, één voor één uitzonderlijk goed; de koffer van de bus zal het geweten hebben. Het was rond 18 uur plaatselijke tijd - voor sommigen moeilijker vast te stellen - als we

huiswaarts keren.

Wat onthouden we vooral van deze reis?

Punt 1: dat voor sommigen het plooien van de arm beter gaat dan het plooien van het been.

Punt 2: dat paardenstront voor van alles kan dienen.

Punt 3: alle lof voor de uitwerking van de 3-daagse. Agnes zorgde voor alle contacten en administratie en Ivo, Leon en Myriam, die 2 maal mee op verkenning gingen, zagen dat het goed was.

We hebben er allen van genoten. Bedankt!

Nico

Foto's van onze activiteiten gemaakt?

Heb je foto's gemaakt op één van onze activiteiten en wil je die delen met anderen?

Stuur ze dan door naar info@balsemien.be of naar Vik. Wij zorgen er dan voor dat ze op onze Balsemien webstek geraken.

Zijn het er te veel om met een e-mailtje te verzenden? Maak dan gebruik van WeTransfer

<https://www.wetransfer.com/> waar je gratis tot 2 GB aan bestanden kan doorsturen.

Kalender 2016 (vervolg)

- Wijnkeuring 'rode wijnen', samen met Wijngaardsberg	21 oktober
- Ledenfeest	26 november
- Commerciële wijnproef in Leest	9 december
- Wijnmakersavond (laatste activiteit van 2016)	16 december

Nuttige gegevens

Dagelijks bestuur

- **Voorzitter**

Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be

- **Penningmeester**

Nico De Koninck, 015-313439, nico.de.koninck@telenet.be

- **Ledenadministratie en Nieuwsbrief**

Vik Casteels, 015-340570, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be

- **Wijnmeester**

Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net (met een "liggend streepje" tussen 'de' en 'nies')

Overige bestuursleden

- Luc D'Exelle
- Wally Van Trier
- Stefaan Vergauwen

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind december/begin januari 2017.