BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 1

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

SCAN ME

volg ons op: facebook



Woordje van de voorzitter



Na de nacht komt de dag, na eb komt vloed en na 2023 komt 2024 en nu krijgen we zelfs een jaar met één dag meer en daardoor hebben we een dag extra om onze goede voornemens waar te maken.

Wij sloten het werkjaar 2023 af met een geslaagd ledenfeest, een gezellige heksentocht en een te rustige kerstmarkt.

Maar niet getreurd, 2024 wordt een feestjaar want dan bestaat de gilde 40 jaar en dat vieren we met nieuwe activiteiten die jullie telkens in de nieuwsbrieven kunnen lezen.
Beginnen doen we met de nieuwjaarsreceptie op zondag 28 januari vanaf 15 uur in het dorpshuis in Hombeek waar wij jullie allemaal op verwacht worden.
Maar nu klink ik al met jullie op het nieuwe jaar.

In naam van het voltallige bestuur wens ik jullie en jullie familie en gezond 2023.

Myriam

Lidgeld 2024

Januari. Een nieuw jaar…
Dus is het weer tijd om je lidgeld te betalen.
Stort -per familie- **€ 15,00** en jullie zijn weer voor een jaar Balsemien-lid.

Doe dat ***voor 15 januari*** a.u.b. en vermeld “lidgeld 2024 + je naam” in het mededelingen vak.

Eind januari wijzigen we de toegangscode voor de ledenpagina’s op onze webstek.
Dus… stel je betaling niet uit als je die ledenpagina’s nog wil bezoeken.

Dank!

Familienieuws



Op 13 december overleed, op 81-jarige leeftijd, **Gerard Steemans**.

We leven mee met Frieda en de kinderen en bieden hen ons oprecht medeleven aan.

Eerstvolgende activiteiten

1. **Nieuwjaarsreceptie en Algemene Vergadering: zondag 28 januari** (om 15:00 uur)

Iedereen welkom!
We klinken samen op het nieuwe jaar en houden onze gebruikelijk jaarvergadering.

- Deze keer niet ’s avonds, maar na de middag om **15:00 uur**.
- Waar? Dorpshuis Hombeek (Leibeekstraat, 2, 2800 Hombeek)
- *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 15 januari.*

2. **Wijnmakersavond: vrijdag 16 februari** (20:00 uur)

- Longaevitas, Bankstraat 98, 2811 Hombeek
- We proeven de wijnen die jullie gaan insturen voor de Nationale Wijnkeuring.

Breng de wijnen die je wil laten keuren mee naar de wijnmakersavond, voorzien van het gevraagde etiket, enz. zoals al gemeld in de mail naar de wijnmakers.

Voorbije activiteiten

1. **Ledenfeest (25 november)**

Door de wind, door de regen, dwars door alles heen… Zo zouden we het weer kunnen omschrijven dat onze Balsemieners moesten trotseren voor hun tocht naar het Heike, des al niet te min waren we met 51. En ja, wat voelt het warm aan om zo weer eens met z'n allen samen te zijn.
Zoals ieder jaar trouwens had Ivo voor pittige schuimwijn gezorgd en de bijpassende hapjes maakte alles nog fijner.



Om 19 uur werd iedereen aan tafel gevraagd.
De tafeldecoratie zorgde voor de feestelijke tint. Agnes had ook dit jaar gezorgd voor de prachtige menu's.

Nu was het de beurt aan onze voorzitter Myriam om een overzicht te geven van het voorbije werkjaar en tevens vooruit te blikken naar het komende. Dat wordt voor de gilde een jubileumjaar: de gilde bestaat dan 40 jaar, en dat kunnen of willen we niet zomaar laten voorbij gaan.
Na deze korte inleiding volgden de gerechten vlotjes elkaar op.

Tussendoor was het tijd om de leden jubilarissen in de bloemetjes te zetten.











En toen volgde de grote Balsemien “Ken uw bestuur” quiz! Aan de hand van 5 keuzemogelijkheden konden de aanwezigen inschatten wat het gemiddelde gewicht, de gemiddelde lengte en lendenomtrek (buik) waren naast nog meer inbreuken op de privacy van de bestuursleden. En dat zulke inschatting ver van gemakkelijk was bleek na de controle van de jury. Niemand had alles correct kunnen raden. Remy en Albert waren er het dichts bij en zij waren dan ook de terechte winnaars.
Dit alles werd knap in elkaar gestoken door Vik.

En de volgende activiteit deed mij denken aan het liedje "wat groeit er in mijnen hof": de gezondheidslotto. Iedereen met zijn nummertje, op weg naar de prijzentafel voor sla, bloemkool, rode kool,... Sommigen deden een stapje terug in de tijd: er werd aan ruilhandel gedaan.

Terug aan tafel voor het dessert: tiramisu. En zo was het buikje rond en dat alles met bijpassende wijnen, met dank aan Ivo.

Paul Robbrecht kwam ons nog in het Brussels vertellen over de bedenkingen van “een klein muizeken en een fleske cognac" naar Renaat Grassin.

Vik zat aan de muziekknoppen en zo werd het tijd om een danske te placeren. Maar hier stelde men ook deze wijze woorden vast: “*de geest is gewillig maar het vlees -of beter de "knoken"- is zwak*”. Menigeen plakte precies vast aan zijn stoel!

Zo liep een fijn ledenfeest stilletjes aan naar zijn einde. En ondertussen was het al zondag.

Nico

2. Heksentocht op het Heike (2 december)



Rond 16 uur werd met oude gordijnen, grote lappen stof en nog grotere stukken groene plastiek en veel wasspelden de schuur van Johnny aangekleed tot een heus heksenverblijf. Hier en daar werd een lamp opgehangen die er voor zorgde dat de wandelaars genoeg konden zien zonder verblind te worden. Na een dik uur decoreren waren we op tijd klaar om de groepen eerst met de kinderen en later de volwassenen te ontvangen.

Het heksenbloed werd door Ivo op de juiste temperatuur gebracht en door de anderen ingeschonken. De kinderen kregen natuurlijk een frisdrank en misschien volgende keer wel warme chocomel, want daar werd naar gevraagd.
Dat Vik wc-meneer moest spelen omdat de waterleiding in de plasmobiel bevroren was, zullen we voor altijd onthouden.

Na de laatste groep werd op een half uur alles opgeruimd en mochten wij in de zaal als dank je wel een kom lekkere soep en een boterham met spek gaan eten.
Met een “tot over 14 dagen” (voor de stand op de Kerstmarkt op het Heike) namen we afscheid.

3. Stand op de kerstmarkt ‘Oup ’t Heike’ (16 december)



Dit jaar vroren de stenen niet uit de grond tijdens de kerstmarkt maar er waren her en der zoveel kerstactiviteiten dat alleen de mensen van het Heike van de markt kwamen genieten, enfin, daar leek het toch op.

De tent werd sfeervol versierd met slingers en lampjes en de glühwein was lekker en voor het eerst boden we ook warme chocomel aan, dat was speciaal voor de kinderen, maar die hebben we niet gezien en dat experiment is dus ook een beetje mislukt.

Kalenderplanning	
- Nieuwjaarsreceptie	28 januari (15 uur)
- Wijnmakersavond	16 februari
- Toneelbezoek	26 april
- Kampeerweekend	20-23 juni
- Bezoek Gaasbeek en omgeving	28 juli
- Wijnmakers BBQ	24 augustus
- Wijnreis (driedaagse)	18-20 oktober
- Ledenfeest	23 november

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Paul Van Watermeulen, 015-616341, jeannine.de.donder@scarlet.be
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen



Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden
op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad “Info”.

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind februari / begin maart 2024.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 2

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter



Voor de nieuwjaarsreceptie werd een nieuwe accommodatie gevonden en daar werd het nieuwe werkjaar goed begonnen. De wijnmakers selecteerden 2 weken later wijnen voor de keuring en er zullen weer enkele prijswinnaars bij zijn en hopelijk dit jaar ook eens een gouden.

In april gaan we naar het toneel en dat is het.
Of nee, dat is het niet. Het verhaal van de wijngilde stond op 21 februari in de Gazet van Mechelen en in het Nieuwsblad en nog wel een hele pagina vol. Hoe zijn wij daarin geraakt. Een reporter Leo De Nijn van de GVA las in 'de Schacht' dat wij 40 jaar bestonden en hij wilde graag met enkele bestuursleden een babbeltje doen voor een artikel.
Op 9 januari kwam hij met een blad vol vragen die Nico, Ivo en ik beantwoordden. Na 2 uur, veel tekst, enkele foto's en 2 flessen wijn ging hij terug naar huis, naar Leest.
Op 20 februari kreeg ik eindelijk de mededeling dat dit artikel de volgende dag in de krant zou verschijnen en zo geschiedde. Ik kreeg om 8.15u al het eerste Whatsappje en daarna volgden er nog meer. Vik kreeg de opdracht om jullie te verwittigen zodat jullie dit op de pc of zo konden lezen of de krant gaan kopen of bij vrienden gaan halen. Ik weet niet wie van jullie iets van dien aard ondernomen heeft maar wij vonden het een aangename verrassing: een pagina vol in de krant, daar mogen we toch trots op zijn, nietwaar?

Vriendelijke groeten, Myriam

Algemene vergadering – 27 januari

Er waren voldoende leden aanwezig (5 leden stemden vooraf) om geldig te kunnen vergaderen.
Alle agendapunten werden unaniem goedgekeurd.
Bedankt!

Eerstvolgende activiteiten

1. **Toneel – 26 april**
   Zie kader verderop in deze nieuwbrief

Nieuwjaarsbrief 2024 *(voorgedragen door Nico op de nieuwjaarsreceptie)*

't Voorbije jaar heeft oud en stram
Geleefd totdat het nieuwe kwam
Maar 't nieuw is schaars één dag geboren
Of 't heeft alweer de naam verloren
Dus, opgepast en hou gezeid
We zijn op weg naar d'eeuwigheid.

Zo zie je maar hoe relatief tijd is!
Wij, de gilde, is nu 40 jaar geworden.
Tijd om even stil te staan en misschien met weemoed een blik te werpen in de achteruitkijkspiegel naar wat voorbij is.

Wat een evolutie heeft de wijngilde maar ook het wijn maken in onze gilde niet ondergaan.

Hoeveel diverse activiteiten zijn er niet georganiseerd: wijnavonden, uitstappen, ledenfeesten, 3-daagsen, kampeerweekends, standen?

Hoe menig keer hebben bestuursleden en vrijwilligers zich belangeloos ingezet om dat allemaal te realiseren?

Vele toffe dingen mogen meemaken, maar spijtig genoeg ook afscheid moeten nemen van fijne medewerkers.

Wat kunnen we jullie voor de toekomst beloven? Dat is de vraag die alle andere vragen in de schaduw stelt.

Maar, en nu komt het, iedere boot heeft een goede kapitein nodig die het schip op de juiste koers houdt en het schip van Balsemien heeft zo'n kapitein: onze bevelvoerder met de meeste dienstjaren, Myriam. Je moet het maar doen.

Nu wat de toekomst betreft… Ik heb spijtig genoeg geen glazen bol, zelfs in de kringloopwinkel heb ik er geen gevonden.

Wat ik wel kan vertellen? We zoeken mensen om ons bestuur te vergezellen. Want de spoeling wordt dun.

Wat we kunnen beloven? We zullen er het beste van maken. En dat de wijn en hapjes mogen smaken.

Nico

Aankondigingen

1. Wijn- en cultuurreis naar Hongarije (10 tot en met 24 juni 2025)

Mechelaar Paul Carmans en zijn echtgenote richten een fantastische wijn- en cultuurreis in naar Hongarije in 2025. De prijs bedraagt € 1.985,00 per persoon op basis van een tweepersoonskamer in halfpension (minimum 6 dagen volpension!).

Meer informatie over programma bij Paul (carmanspaul@telenet.be) of bij Vik Casteels (vik.casteels@telenet.be).

Inschrijven voor 15 maart 2024 bij Paul Carmans.

2. Stopselapparaat

Mr. De Loanen uit Rumst heeft een stopselapparaat "te geef". Tel. 03/8884928.
Deze aanbieding kwam er door het artikel over Balsemien in de krant. Leuk, toch?

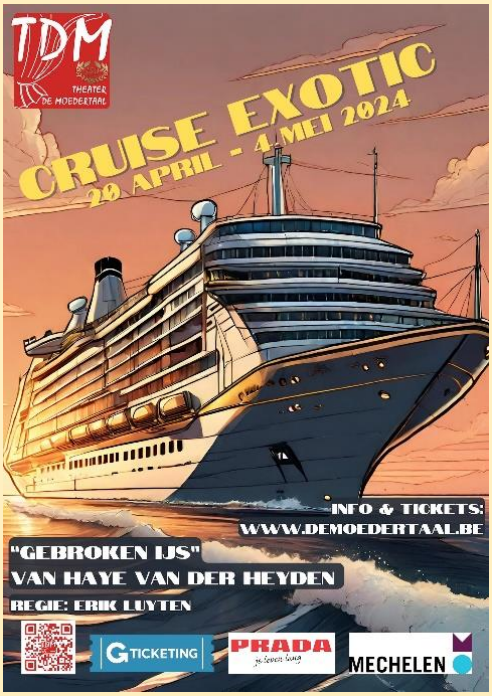
Toneel

- ***Wanneer?* 26 april.**
  We spreken af om 20:00 u. aan het theater.

- ***Waar?*** Theater “De Moedertaal”, Hoveniersstraat 54, 2800 Mechelen

- ***Wat?*** “**Cruise Exotic**”
  Cruise Exotic is niet alleen een luxe cruiseschip maar ook een drijvend luxe bejaardentehuis. De combinatie van residerende alleenstaande bejaarden en toeristen zorgt voor de nodige hilariteit in deze komedie vol humor en een streepje ontroering.

- ***Meegaan?*** Stort (voor 20 maart) 18,00 EUR op onze rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding ‘Toneel’, ‘aantal personen’ en ‘je naam’ en meld ook je deelname bij Myriam (015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be).



Voorbije activiteiten

1. De nieuwjaarsreceptie zondag 28 januari om 15 uur

“*Het voorbije jaar heeft oud en stram geleefd totdat het nieuwe kwam*”, zo heette Nico ons allemaal welkom op de eerste activiteit van 2024. In zaal ’t Swaentje in de Boomkesstraat in Hombeek. Een nieuw adresje, maar dat was geen achteruitgang, integendeel, het was zelfs een verbetering in vergelijking met vroeger.



Enkele leden meldden zich af door ziekte en anderen kwamen toch nog langs en er waren er ook die de zaal, ondanks de extra mail, met moeite of helemaal niet vonden.
Het werd een aangename namiddag, de schuimwijn was lekker en Ivo kreeg daarom ook een welverdiend applaus.

De dames in de keuken serveerden mini-worstenbroodjes, gougèrekes en nog enkele andere hapjes, alles even lekker. En zij kregen natuurlijk ook een verdiend applaus. Zeker ook door het dessertje, een stukje linzentaart, een profiterolletje en een “sneeuwbal”, of is dat een rotte patat?



De algemene vergadering werd tussendoor door Vik in goede banen geleid.

Het fotoboek over de activiteiten van 2023 ging van tafel naar tafel en de foto’s die doorlopend geprojecteerd werden waren een herinnering van een geslaagd jaar.

Na 18 uur werd begonnen met opruimen en iedereen had één zin uit de brief van Nico goed onthouden: *"Balsemien is een schip dat door de bevelvoerder met meeste dienstjaren, kapitein Myriam, op koers gehouden wordt (met de aanvulling van haar gedreven helpers)".*

2. De eerste wijnmakersavond van 2024



Op 16 februari vonden 15 wijnmakers de cafetaria in Longaevitas en later op de avond kwamen er nog 2 bewoonsters op uitnodiging bij en zij genoten van de wijn en het gezelschap. Paul en Ludo waren ziek (beterschap gewenst) en konden niet mee proeven en wij konden hun wijnen dus ook niet proeven. Maar aan wijn was geen gebrek.
De 3 fruitwijnen van Louis zorgen voor veel animo. Wij proefden ze op zijn verzoek na elkaar zodat wij hem dan konden helpen beslissen welke 2 er zouden ingestuurd worden. Welke zou hij insturen? Fles 1 en 3, nee fles 1 en 2, nee fles 2 en 3. Meer mogelijkheden waren er niet en Louis wist nu nog niets. De oplossing: "Ik stuur ze alle 3 in".
Eric had ook een lekker wijntje en Ivo, die zoals gewoonlijk met gemak 19 proevertjes uit 1 fles haalt, deed dit ook met zijn wijnen. De vraag was niet, zijn ze goed genoeg (ja, natuurlijk) maar welke combinaties zijn dit? En jawel er zat zelfs een druivenwijn gemengd met appel bij: Ivo werkt liefst met fruit.
Alle geproefde wijnen worden binnengebracht in Zottegem en dan maar afwachten, zou er dit jaar eens een gouden medaille bij zijn want dat zou in ons feestjaar toch wel de kers op de taart zijn.

Kalenderplanning 2024	
- Nieuwjaarsreceptie	28 januari (15 uur)
- Wijnmakersavond	16 februari
- Toneelbezoek	26 april
- Wijnmakersavond	17 mei
- Kampeerweekend	20-23 juni
- Bezoek Gaasbeek en omgeving	27 juli (nieuwe datum)
- Wijnmakers BBQ	24 augustus
- Kaas- en wijnavond	27 september
- Wijnreis (driedaagse)	18-20 oktober
- Ledenfeest	23 november

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad "Info".

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind april / begin mei 2024.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 3

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

SCAN ME

volg ons op: facebook

Woordje van de voorzitter



Zo saai als maart was voor wat betreft de wijngilde activiteiten, zo interessant was april.

Eerst en vooral was er de algemene vergadering van het VAW in Duisburg, deelgemeente van Overijse, dan de revue en als kers op de taart volgt nog de proclamatie van de wijnkeuring in Merelbeke. Hier kan ik nog niets over schrijven want deze nieuwsbrief wordt voor deze datum verstuurd.

Ondertussen is er volop gewerkt aan de invulling van de daguitstap (zie verder) en natuurlijk vraagt en krijgt onze driedaagse (zie verder) ook de nodige aandacht.
Maar nu kijken we uit naar de wijnmakersavond in mei en dat is dichterbij.

Groeten, Myriam

Eerstvolgende activiteiten

1. **Wijnmakersavond 17 mei: "Proevertjes met proevertjes" en "pH-meting en/of zuurmeting?"**

   a. *Proevertjes met proevertjes*. Zoals we al deden in 2022, vragen we dat je een lekkere wijn zou willen meebrengen (2 flessen) met een hapje dat erbij past.
   Wie geen wijn meebrengt is uiteraard ook welkom
   En wie ons niet met het hapje kan verrassen laat dit aan Myriam weten vóór 14 mei met de vermelding van welke wijn hij/zij meebrengt en waar het bestuur voor een bijpassend hapje mag zorgen.
   De onkosten van de hapjes worden gedeeld door alle aanwezigen.

   b. *pH-meting en/of zuurmeting*?
   Kan je het zuurgehalte meten met een pH-meter? Hoe het zuurgehalte meten in donker(rode) sappen?
   Voor wie wil, zullen we op deze avond ook jullie *pH-meters ijken*. Breng die dus zeker mee!

   c. Heb je *vers blauwloog* nodig? Breng dan lege flesjes mee!

Waar en wanneer? Dorpshuis Hombeek, Leibeekstraat 2, 2811 Hombeek op 17/05 om 20:00 u.

Inschrijven vóór 14 mei bij Myriam: 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be.

2. **Het kampeerweekend in Liezele van 20 tot 23 juni**
   De ingeschreven deelnemers kregen intussen een brief met meer uitleg.

3. **Jubileum-uitstap naar het Pajottenland op 27 juli**

Om 40 jaar Balsemien te vieren organiseren we op **zaterdag 27 juli** een jubileumuitstap. Een *eendaagse busreis* naar het Pajottenland.

Als kers op de verjaardagstaart van 40 jaar bieden we jullie het ***vervoer gratis*** aan.
Een bedankje voor jullie lidmaatschap!

Wat staat er allemaal op het programma?
*Het **kasteel van Gaasbeek***. Je hebt er allicht al van gehoord. Heb je het al bezocht? Nee? Dan is dit een unieke gelegenheid om het samen met ons te doen. Want na net geen 3 jaar restauratie zet het zijn deuren weer open voor het publiek. Het kasteel is maar één van de vele die op het domein hebben gestaan. In de 19e eeuw bouwt markiezin Arconati Visconti het Kasteel van Gaasbeek om tot de laatmiddeleeuwse sprookjesburcht die het nu is. In 1921 schenkt ze het aan de Belgische staat met de expliciete wens er een museum van te maken. In 1924, een jaar na haar dood openen de deuren van het kasteel van Gaasbeek voor het brede publiek.

Na de rondleiding met gids is het tijd om in ***Halle*** te lunchen. We blijven nog even in Halle en nemen een kijkje in de Sint-Martinusbasiliek, de thuishaven van de zwarte Onze-Lieve-Vrouw van Halle. Een absolute aanrader om te bezoeken.



Met een “tour en tasting” bij ***De Cort Distillery*** *in Pepingen* sluiten we onze jubileumuitstap af. De Cort Distillery is een warme hoeve-stokerij. We laten ons onderdompelen in de wondere wereld van lambiek en spirits. “Van veld/boomgaard tot fles” lees je op hun website. En deze keer is het geen (fruit)wijn.

De prijs voor deze uitstap bedraagt **70 euro per persoon** voor mensen die lid zijn van Balsemien. Niet-leden betalen per gezin **15 euro extra** voor de verzekering en blijven lid voor het jaar 2024.

Meld je deelname bij Myriam (015-416436, WhatsApp 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be) vóór 14 mei. Inschrijven doe je door het **juiste bedrag** over te schrijven op onze Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 met vermelding van “je naam”, “Pajottenland” en “het aantal personen”. De datum van betaling zal gelden als rangorde mocht de bus volzet geraken.

In de prijs is alles inbegrepen, behalve de dranken bij het middagmaal en je persoonlijke uitgaven.

Praktisch
Wanneer? 27 juli
Hoe laat? 8:30 uur stipt
Waar vertrekken? Stationsplein – Hombeek
Hoe laat terug in Hombeek? +/- 19 uur
Inschrijven? Melding sturen naar Myriam én 70 EUR p.p. storten op onze rekening

4. **Driedaagse wijnreis 18-20 oktober:** zie volgend kader

Drie dagen op ontdekking naar Limburgse wijndomeinen

Van **18 tot en met 20 oktober** staat onze wijndriedaagse in België gepland.
Ja, je leest het goed. We blijven dit jaar in eigen land. Je kan er niet meer om heen, er wordt hoe langer hoe meer wijn geproduceerd. In twee jaar tijd kwamen er zelfs meer dan vijftig wijnboeren en bijna honderd hectare wijngaarden bij, om vandaag 290 wijnboeren en 891 hectare aan wijngaarden te tellen, die samen meer dan 3,4 miljoen liter wijn produceren. Hoog tijd om te gaan proeven, toch? Ga met ons mee op ontdekking naar de wijnprovincie Limburg en laat je verleiden door Haspengouwse en Maaslandse wijnen.

Limburg heeft nog meer te bieden dan boom- en wijngaarden. Het heeft een groot historisch verleden met tal van belangrijke bezienswaardigheden. Voor onze driedaagse hebben we voor jullie weer van alles gecombineerd.

Wat mag je verwachten?
Op vrijdag 18 oktober staat *Borgloon* centraal met een bezoek aan de *fruitveiling*, de *stroopfabriek* en *2 wijnproeverijen*.

Zaterdag is gevuld met een bezoek aan *Tongeren*, de *mergelgrotten* van *Kanne*, en ook *2 proeverijen*.

Omdat de Maas al van in de late middeleeuwen een belangrijke rol speelt bij de wijnbouw, staat zondag een bezoek aan *Maaseik* en een *wijndomein* met de appellatie BOB Maasvallei Limburg gepland.

Wat kost dat?
De prijs voor deze boeiende 3-daagse bedraagt 500 EUR per persoon op basis van een 2-persoonskamer en 575 EUR p.p. op basis van een 1-persoonskamer. In de prijs zijn de bus, de overnachtingen, de maaltijden, gidsen, inkomgelden en proeverijen inbegrepen. Dranken bij het eten en persoonlijke uitgaven zijn niet inbegrepen.

Wil je alleen zaterdag 19 oktober deelnemen? Dat kan! We verwachten je dan ten laatste om 8:30u. aan hotel Stayen in Sint-Truiden. Op de bus wordt er dan voor jou een plaatsje voorzien. De prijs voor de 1-dagsreis bedraagt **95 EUR** per persoon. In de prijs zijn de bus, het middagmaal, gidsen, inkomgelden en proeverijen inbegrepen. Dranken bij het eten en persoonlijke uitgaven zijn niet inbegrepen.

Ga je 3 dagen mee op ontdekkingsreis? Schrijf je dan vóór 1 juni in bij Myriam (015-416436, WhatsApp 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be) en betaal een *voorschot* van 100 EUR per persoon op Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding “voorschot 3-daagse Limburg”.

Ga je 1 dag mee op ontdekkingsreis? Schrijf je dan vóór 1 juni in bij Myriam (015-416436, WhatsApp 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be) en betaal een *voorschot* van 30 EUR per persoon op Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding “voorschot eendagsreis Limburg”.

We kijken uit naar jullie inschrijvingen!

Familienieuws

Op 4 april overleed onverwacht Sonja Bauwens, de (schoon)zus van Vik en Chris Casteels-Bauwens op 75-jarige leeftijd.

Voorbije activiteiten

Toneel (26 april)



"Cruise Exotic" combineert toneel en Nederlandstalige liedjes op een denkbeeldige cruise bij Schotland (of was het nu toch in de Caraiben?) voor -in hoofdzaak- oudere passagiers, waarbij de eenzaamheid centraal staat.
De mix van toneel en muziek versterkt de emoties van de personages en de humor haalt de scherpe kantjes er wat af.
"Cruise Exotic" verkent de complexiteit van eenzaamheid en menselijke verbondenheid.

20 Balsemieners hebben genoten van de voorstelling!

Kalenderplanning 2024 (vervolg)	
- Wijnmakersavond	17 mei
- Kampeerweekend	20-23 juni
- Bezoek Gaasbeek en omgeving	27 juli
- Wijnmakers BBQ	24 augustus
- Kaas- en wijnavond	27 september
- Wijnreis (driedaagse)	18-20 oktober
- Ledenfeest	23 november

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad "Info".

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind juni / begin juli 2024.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 4

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

SCAN ME

volg ons op: facebook

Woordje van de voorzitter



Morgen -wanneer ik dit schrijf- begint het kampeerweekend en wat nemen we mee: een dikke trui en dito schoenen, maar optimistisch als we zijn ook een short en open bloesje, je weet maar nooit.
Op tv is voetbal alles wat de klok slaat en nog even en dan volgen de wielerwedstrijden en daarna en/of gelijktijdig de Olympische Spelen in Parijs. Sport genoeg dus.
En als het even meezit met het weer zullen we zelf toch ook een beetje aan sport doen: een wandeling rond 'de put' waar een zomerbar is of een fietstochtje tot aan de crèmerie en met een omweggetje weer naar huis, het zal druk worden!

Nu serieus, over onze activiteiten.
De bus naar het Pajottenland is vol en de mocktail die ik uitprobeerde, die met tonic en het "unplugged" kruidendestillaat (tijdens de verkenning bij De Cort gekocht), is zomers lekker.
In augustus genieten we van de wijnmakers-BBQ en dan is de vakantie alweer voorbij.

Hopelijk hebben jullie ontspannende en interessante plannen voor de komende twee maanden en krijgen jullie allemaal wat meer zon dan in de maand juni.

Hou jullie gezond en tot de volgende nieuwsbrief.

Groeten, Myriam

Eerstvolgende activiteiten

1. **Jubileum-uitstap naar het Pajottenland op 27 juli**. Programma in nieuwsbrief 2024-3.

   Praktisch
   Wanneer? 27 juli
   Hoe laat? 8:30 uur stipt (let op: een half uurtje vroeger dan eerder vermeld!)
   Waar vertrekken? Stationsplein – Hombeek
   Hoe laat terug in Hombeek? +/- 19 uur

2. **Driedaagse wijnreis 18-20 oktober:** zie nieuwsbrief nr. 2024-3 voor meer info.
   De inschrijvingen zijn in principe afgesloten. Twijfelde je te lang om in te schrijven? Neem even contact op met Agnes (de_nies@belgacom.net) om te zien wat nog mogelijk is.

Nationale wijnkeuring 2024

Balsemien blinkt uit op nationale wijnkeuring!

Dat de Balsemien-wijnmakers goede wijnen maken, werd nogmaals bewezen op de Nationale wijnkeuring van de Vlaamse Wijnmakersgilde.
Vijf wijnmakers dienden wijnen in voor keuring. En alle vijf vielen ze in de prijzen: zo maar even 15 medailles sleepten ze in de wacht! De bekroonde wijnen vielen vooral in de categorieën wit droog en rosé droog. Paul en Jeannine scoorden verschillende zilveren en bronzen medailles. De wijnen van Erik en Ivo waren goed voor brons. Het goud was voor Louis, voor een witte droge wijn gemaakt met vlierbloem, appel en peer.
Met hun diploma's op zak keerden de winnaars na het proclamatiefeest, de afsluiter van de keuring, weer huiswaarts.



De afwezige winnaars kregen hun diploma's digitaal toegestuurd per mail.

Samengevat:

Louis:	1x goud
Jeannine:	2x zilver
Paul:	3x zilver en 7x brons
Erik:	1x brons
Ivo:	1x brons

Proficiat wijnmakers! Doe zo voort!

Voorbije activiteiten

1. Wijnmakersavond 17 mei: "Proevertjes met proevertjes"



De wijnmakersavond van 17 mei was er eentje "en petit comité". We waren slechts met 12.
Thema's van de avond waren "proevertjes met proevertjes" of anders gezegd een wijntje met een bijpassend hapje en "zuur en pH meten". Starten deden we, zoals het ook op een feestje gaat, met schuimwijn en een aperitiefhapje. Dan volgde het theoretisch gedeelte van de avond.
Vik toonde - met de nodige uitleg en attributen - hoe je het zuur in wijn meet en hoe je de pH bepaalt. De zuurgraad in wijn is een belangrijk element dat invloed heeft op de smaak, structuur en stabiliteit van de wijn. Voor sommigen leek het een interessante opfrissing te zijn. Na het theoretisch intermezzo volgden de hapjes met bijpassende wijnen elkaar op. Het werd een gezellige avond waarop het niet alleen over zuren, wijnen en hapjes ging. Er werden de meest grappige verhalen over, jawel je leest het goed, 'konijnen' verteld. Zo werd het snel laat en tijd om de keuken op te ruimen en af te sluiten.

2. Kampeerweekend in Liezele: 20 - 23 juni

De locatie van het kampeerweekend is De Walsingen, een domein met vakantiewoningen en chalets, in het landelijke Liezele. We vertrekken met een klein hartje. Niet voor de locatie, wel voor het weer. Volgens de voorspellingen zouden de weergoden weleens roet in het eten kunnen gooien. Het werd een weekend vol ontspanning, gezelligheid en leuke activiteiten, ondanks het wisselvallige weer.

Donderdag: Aankomst en Omgeving Verkennen

Het weekend start traditioneel met het opzetten van de tenten, mobile home en het verkennen van de omgeving. Nochtans was het voor sommigen een atypisch weekend.
Een aantal kampeerders sliepen in een vakantiechalet die net was opengesteld voor verhuur. Alles was er nieuw en piekfijn in orde. Echt luxe. De organisatoren, Stefaan en Denise ruilden ook hun tent want zij hebben een chalet op het domein. 's Avonds genoten we van een eenvoudige maar heerlijke maaltijd: bakharing met pelpatatjes en ajuinsaus. Misschien smaakte het eens zo goed omdat we voor ons eten moesten werken. De haring moest namelijk nog gekuist worden. De geur van de vis en het geluid van de natuur zorgden voor een perfecte start van ons weekend.



Vrijdag: Regenachtige Cultuurdag



De vrijdag begon met regen, maar dat weerhield ons er niet van om het Fort van Breendonk te bezoeken. Dit historische fort gaf ons een indrukwekkende inkijk in nazigruwel die zich daar heeft afgespeeld.
Gaan eten bij "De Broertjes," doet ons de verschrikking van de oorlog vergeten. Er is voor ieder wat wils met de uitgebreide "all you can eat" formule.

De avond sloten we af met gezellig napraten in de tent, waar we herinneringen ophaalden.

Zaterdag: Avontuur en BBQ

Zaterdagochtend begonnen we met een spannend avontuur in de escape room van Fort Liezele. De mannen moesten een bom vinden en onschadelijk maken, de vrouwen moesten de verdwenen Anna Lockwood terugvinden. Een uitdagende en spannende ervaring om de puzzels en hersenkrakers (proberen) op te lossen. In het Hof van Coolhem wachtte de lunch en bleven we even plakken om te schuilen voor een regenbui. Onderweg even stoppen bij een ijsjeshoeve voor een ijsje is altijd een goed idee. De dag werd afgesloten met een sfeervolle BBQ op de camping. We genoten van heerlijk gegrild vlees, zalm in verse vijgenbladeren, scampi's, groenten én elkaars gezelschap.

Zondag: Zomerse Folklore en Afsluiting

Zondag was het prachtig weer, ideaal voor een bezoek aan het Vis- en Folklorefestival in Mariekerke. Net als vroeger werd er vis verkocht volgens het principe van de visafslag. Verschillende ambachtslui demonstreerden oude ambachten en voor de liefhebbers was er een rommelmarkt. Vis stond centraal. Voor de honger vond je dan ook alleen kraampjes met vis. Dan was het tijd om terug te keren, om op te ruimen en de tent af te breken. Als afsluiter van ons geweldige weekend, schoven we onze benen onder tafel in bistro/resto Broox, waar we nog napraatten over alle mooie momenten.
Het kampeerweekend in Liezele was een geslaagde mix van rust, cultuur, avontuur en lekker eten.

Bedankt Stefaan en Denise! We kijken nu al uit naar het volgende “kampeer”weekend!



Kalenderplanning 2024 (vervolg)	
- Bezoek Gaasbeek en omgeving	27 juli
- Wijnmakers BBQ	24 augustus
- Verbroedering met Wijngaardsberg	27 september
- Wijnreis (driedaagse)	18-20 oktober
- Ledenfeest	23 november

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad “Info”.

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind augustus / begin september 2024.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 5

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter



Op doktersadvies mocht ik niet mee op onze daguitstap en daarom volgde ik vanuit mijn zetel het bezoek aan het kasteel van Gaasbeek en de rest van de dag, maar wel met pijn in het hart.
De volgende dag kreeg ik opbeurende mailtjes en berichtjes van enkele leden en een kaart van de basiliek van Halle met de namen van alle deelnemers. Dat was echt heel fijn en deed veel plezier.

De jaarlijkse BBQ eind augustus, in onze tuin, werd om dezelfde reden een jaar uitgesteld, maar de verbroedering met de wijngilde Wijngaardsberg op 27 september gaat wel door. Op die avond was een kaas- en wijnavond gepland, maar aangezien zowel in het ons dorpshuis als dat in Heffen geen enkele avond vrij was die ons paste hebben we voor deze oplossing gekozen. In 2025 wordt de kaas- en wijnavond wel weer op de kalender gezet, uitstel is geen afstel.

En dan is het oktober en gaan we op 3-daagse naar de Limburgse wijngaarden en dan mag ik wel mee! Tot dan of tot op de verbroedering.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 14 augustus overleed **Edu De Koninck**, broer van Nico.
We wensen Maria en Nico veel sterkte bij het verwerken van dit verlies.

Eerstvolgende activiteiten

1. **Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg: 27 september**
   - Dorpshuis Hombeek (Leibeekstraat 2) – parkeren op het Stationsplein
   - Deuren om 19:30 u. – Start 20:00 u.
   - Meer info wordt per e-mail naar de wijnmakers gestuurd

2. **Driedaagse wijnreis 18-20 oktober:** zie volgend vak (en ook nieuwsbrief nr. 2024-3 voor meer info).

Driedaagse ontdekkingsreis naar Limburgse wijndomeinen

Nog anderhalve maand en dan is het tijd om je valies te pakken voor onze driedaagse naar Limburg.
Vrijdag 18 oktober om **7:30u** is het zover en vertrekken we op het **Stationsplein in Hombeek**.
Nog even het programma in een notendop:

- Vrijdag 18 oktober: Veiling Borgloon – Stroopfabriek – 2 proeverijen.
- Zaterdag 19 oktober: Tongeren – Mergelgrotten Kanne – 2 proeverijen
- Zondag 20 oktober: Maaseik – 2 proeverijen

Ben je ingeschreven voor onze **3-daagse** ontdekkingsreis? Dan zien we het ***saldo*** van deze reis, na aftrek van je voorschot (*was 100 € pp*), graag op onze Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206 staan vóór 1 oktober. Vermelding: “saldo 3-daagse Limburg”.
Ter herinnering: kostprijs is 500 € per persoon in een 2-persoonskamer en 575 € in een 1-persoonskamer. *Saldo dus: 400 € of 475 € per persoon.*

Ben je ingeschreven voor onze **1-dagsreis**? Dan zien we het ***saldo*** van deze reis, na aftrek van je voorschot (*was 30 € pp*), graag op onze Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206 staan vóór 1 oktober. Vermelding: “saldo eendagsreis Limburg”.
Kostprijs is 95 € per persoon. *Saldo dus 65 € per persoon*.
Afspraak op 19/10 om 8:30u. aan hotel Stayen - Tiensesteenweg 168 - 3800 Sint-Truiden.

Ben je ook al nieuwsgierig naar de wijndomeinen die op het programma staan? Dit zijn ze:

- Cuvelier in Borgloon
- Clos les Ramiers in Borgloon
- Wijndomein Vlijtingen in Vlijtingen
- Montepertini in Bilzen
- De Steinberg in Bree
- Thilesna in Dilsen-Stokkem

We kijken er in ieder geval al naar uit om jullie 18 oktober te mogen begroeten op onze driedaagse.

Tot dan!

Voorbije activiteiten

Daguitstap naar Gaasbeek van 27 juli

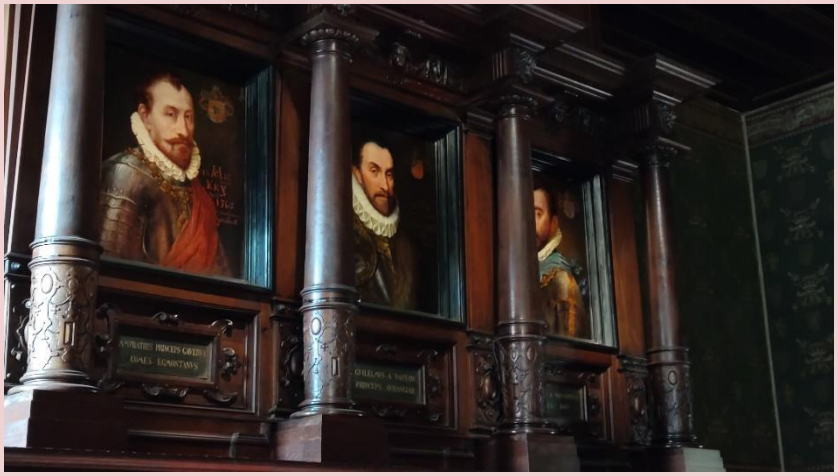
Om 8.30 u. stonden 26 Balsemieners klaar om de bus op te stappen richting Gaasbeek. Om het 40-jarig bestaan van de gilde te vieren werd deze uitstap speciaal georganiseerd. Het was geleden van 2008 dat er nog een daguitstap plaats had.



Rond 10 uur kwamen we aan in Gaasbeek.
Agnes zorgde voor de toegangstickets, ieder kreeg een gele sticker om op te kleven. Ja, we waren nog in de solden.

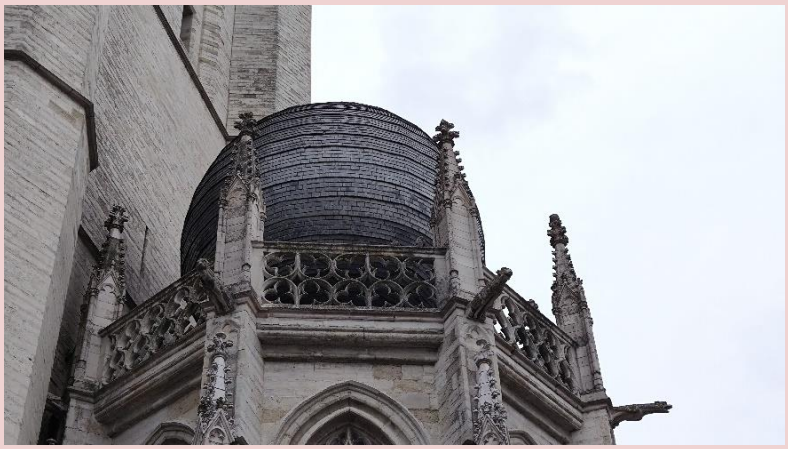
Aan de ingang werden we opgedeeld in twee groepen om met een gids het kasteel te gaan bezichtigen.

Het kasteel werd vermoedelijk gebouwd rond 1240 als verdediging tegen Brabant.
In 1388 maakten de Brusselaars het met de grond gelijk. daarmee namen ze wraak voor de moord op de Brusselse schepen Everaard t'Serclaes. Maar om hun honger te stillen tijdens de werkzaamheden pikten ze alle kippen, vandaar vermoedelijk hun bijnaam "kiekenfretters".



Het kasteel is in de loop der tijden bewoond door verschillende edelen zoals daar zijn Egmond en Hoorn, die later terecht gesteld werden op de Grote Markt in Brussel.
Uiteindelijk kwam het kasteel terecht bij de Italiaanse familie Arconata Visconti, als laatste werd het bewoond door Marie Peyrat.
Zij schonk het in 1921 aan de Belgische staat.
Onze gidsen gaven ons een voortreffelijke uitleg.

Omstreeks 12 uur ging het richting Halle voor de lunch, daarna was er nog even tijd om de Sint-Martinusbasiliek te bezoeken.



Rond 14.30 uur werden we verwacht in distillerie De Cort, midden in het Pajottenland, een op en top familiebedrijf.



In begin de 20ste eeuw was het nog een puur landbouwbedrijf. In 2011 werd het door de huidige eigenaars overgekocht. Van nul begonnen is het op dit ogenblik een stokerij waar spirits gedistilleerd worden, vanaf grondstof, zonder toevoeging van smaakstoffen.

Het bedrijf is 100% zelfstandig zonder externe investeerders, alles puur familiaal.

Distilleren is vakmanschap, daar wist de eigenaar ons alles over te vertellen.
Dankzij de wilde gisten die Lambiekbier zo uniek maken, ontwikkelen ze unieke smaken en spirits.
We kregen een rondleiding langs de distilleerketels en kregen tevens de gelegenheid om vanalles te proeven.
Alle kranen van de distilleerketels worden nog met de hand bediend: niets is computergestuurd.

Na een uitgebreide proeverij werden we nog vergast op een stukje taart met koffie.

Wist je overigens dat het Pajottenland de grootste aaneengesloten landbouwstreek van Vlaanderen is?

Rond 18.30 u. werd er verzamelen geblazen om terug richting Hombeek te trekken, uitgewuifd door de eigenaars.

Het was een toffe daguitstap, met dank aan Agnes die de organisatie op zich nam.

Appelen/peren persen

We organiseren geen persdag omdat we nu nog niet weten wanneer er appelen of peren geleverd kunnen worden.
Wie (zelf) appelen of peren wil persen met ons gildemateriaal, neemt contact op met Ivo en spreekt met hem een datum en uur af.
Contacteer Ivo op 015-318476 of mail naar de_nies@belgacom.net

Kalenderplanning 2024 (vervolg)	
- Verbroedering met Wijngaardsberg	27 september
- Wijnreis (driedaagse)	18-20 oktober
- Ledenfeest	23 november

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad "Info".

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind oktober / begin november 2024.

BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2024 - nr. 6

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

SCAN ME

volg ons op: facebook

Woordje van de voorzitter



Als je een kater hebt omdat je de avond ervoor teveel gedronken hebt, zeggen ze wel eens, begin dan 's morgens met wat je 's avonds gedronken hebt!
Wij doen het ook zo ongeveer. Wij begonnen ons 40ste jubileumjaar met de nieuwjaarsreceptie in "'t Swaentje" in Hombeek, wel, wij sluiten het jaar daar ook af met ons ledenfeest. Wij huldigen de jubilarissen, genieten van een lekker etentje vergezeld van de wijn door Ivo gemaakt en natuurlijk is er ook tijd voor wat animatie en de gebruikelijke tombola. Allen daarheen dus.
Meer uitleg staat verder in deze Nieuwsbrief en natuurlijk ook over de gezellige verbroedering en onze geslaagde 3-daagse naar Limburg.

Het lijkt nu zo vroeg, maar aangezien het de laatste keer is dat ik jullie in 2024 per mail groet, zijn hier mijn beste wensen voor geslaagde feestdagen en een goed begin voor een gezond 2025.

Myriam

Eerstvolgende activiteiten

1. Ledenfeest 23 november

- *Wanneer*? Zaterdag 23 november, aperitief vanaf 18:00 u.

- *Waar*? Zaal "'t Swaentje", Boomkensstraat 2A, 2811 Hombeek

- *Wie wordt er gevierd*?
  5 jaar lid: Stefaan De Leus
  15 jaar lid: Eric Christiaens
  20 jaar lid: Gustaaf Moerenhout
  25 jaar lid: Arthur Borms, Willy Van Heirstraeten, Reimond Verbist
  30 jaar lid: Nico De Koninck, Ivo De Nies, Ludo Neefs
  35 jaar lid: Louis Van den Brande
  40 jaar lid: Karel Mertens

- *Wat eten we*?
  - Cocktail van traag gegaarde hoevekip met sinaasappel, lichte dressing van kerrie en San Marsano tomaatjes
  - Soepje van bloemkool, met krokant gebakken spekjes en bieslook
  - Kalfstournedos, puree van pastinaak, gevogelte saus met truffel, gebakken witloof, jonge wortel, trostomaat
  - Krokante dôme van pure chocolade, praliné, vingerkoek met cacao en rode vruchten
  - Koffie en versnapering

- *Prijs*? 55,00 EUR per persoon

- *Inschrijven*?
  Voor **10 november** bij Myriam (015-416436, 0472-548098, maar liefst per mail (myr.bastiaens@telenet.be) én je bijdrage storten op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206.

  Eventuele *allergieën* melden bij Myriam!

2. Nieuwjaarsreceptie 26 januari 2025

Onze Nieuwjaarsreceptie (en algemene vergadering) gaan door om 15:00 u. in **zaal 'Pius X'**, Kruisbaan 119 A, 2800 Mechelen.

Noteer alvast deze datum, uur en locatie in je gloednieuwe agenda 2025.

Meer info in onze eerstvolgende Nieuwsbrief.

Voorbije activiteiten

1. Verbroedering met Wijngaardsberg



Wijngilde Wijngaardsberg kwam met 16 leden naar onze verbroedering in het warme dorpshuis en wij waren met 18 en genoten van een aangename verbroedering.

Zoals het hoort bij een ontvangst zorgde onze Ivo voor een appelschuimwijn en Marc (van Wijngaardsberg) voor een net zo lekkere rosé kriekenschuimwijn.

Daarna dronken we witte, rosé en rode wijnen die door de makers uitgebreid toegelicht werden en vergezeld werden van lekkere hapjes. *Een voorbeeldje: smeer op een rondje peperkoek van ongeveer 3 cm een laagje crèmepaté, leg er nog een rondje op, smeer rondom nog wat paté, rol die door bresiliennenootjes en om te eindigen een toefje gemixte pickles met room er bovenop. Bijzonder lekker. Officieel is dit een 'Merveillieux van peperkoek met crèmepaté en pickles', te vinden op Njam! en het is een recept van Jeroen De Pauw in HAPeritief!2.*

Agnes maakte ook nog andere hapjes van deze site.

Ondertussen deden we ook een wijnquiz, die toch een beetje moeilijker uitviel dan eerst gedacht.



Enkele van de quizvragen:
1. Welke meisjesnaam is ook de naam van de meest vrouwelijke appellatie in de Médoc?
2. Welke wijnen kunnen het langst bewaard worden en zijn vaak nog beter dan in hun jeugd?
3. In welk land wordt 'stierenbloed' gemaakt?
4. Hoe heet de uitholling onderaan een wijnfles?

Kan je ze oplossen?
Om de spanning er in te houden, vind je de antwoorden wel 'ergens' in deze Nieuwsbrief.

De koppels, samengesteld uit één lid van elke gilde, deden hun best om de vragen zo goed mogelijk op te lossen en de wijnen te beoordelen naar kleur, smaak en soort.
Na een spannende verbeterronde werden Lucienne en Richard de winnaars met 14 op 20 punten en ze kregen als beloning ieder een fles wijn.

Myriam

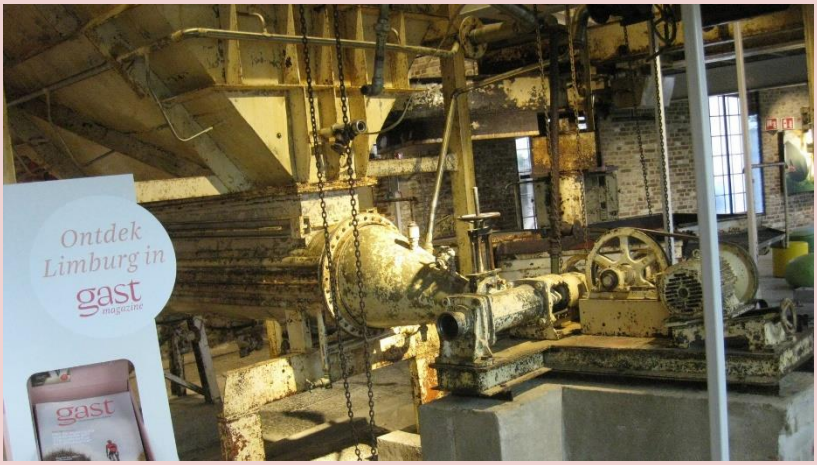
2. De driedaagse naar Limburg (18-20 oktober)

Voor het eerst in 40 jaar Balsemien-geschiedenis ging de 3-daagse door eigen land.
Stipt om 7.30 u. zaten er 25 Balsemieners op de bus, richting Limburg.



Eerste stop: Borgloon, met een bezoek aan de fruitveiling Belorta. Belorta Borgloon is marktleider in de verkoop van aardbeien en zomerfruit. En gedurende de wintermaanden worden niet minder dan 70.000 ton appelen verkocht. Belorta is ook een kwaliteitslabel, met grote aandacht voor hygiëne en veiligheid. Dat konden we aan de lijve ondervinden: handen netjes ontsmetten voor het binnen gaan en een haarnetje op je kop. En onze gids gaf ons tot slot nog deze goede raad: "Eet *Belgisch* fruit!"

Van al dat fruit te zien hadden we dorst gekregen, dus naar de eerste wijnproef in "wijndomein Cuvelier". Yves en zijn broer runnen samen dit wijndomein. Ze werden groot gebracht tussen de appelen en de peren; dat verhaal zullen we nog vaker horen. De oppervlakte van het domein bedraagt 3 ha er staan 13.000 wijnstokken. We kregen de gelegenheid verschillende mousserende wijnen te proeven en ze kregen alle lovende commentaren.
En dan: op strooptocht naar Borgloon. Maar intussen was het middag geworden. We schoven onze voetjes onder tafel in de Smaakfabriek, te beginnen met soep,... gevolgd door een fijne lunch.
De gids stond vol ongeduld te wachten om ons rond te leiden in de oude stroopfabriek. Het verhaal van de stroopfabriek begon in 1879 en eindigde in 1988.



Waarom werd het stroop maken stopgezet? De vraag nam geleidelijk af en zo eindigde het verhaal van de stroop. Mooie liedjes blijven niet duren. In 2006 kreeg de restauratie van de fabriek de Monumentenprijs.

Het volgende wijndomein wachtte: “Clos les Ramiers", van de enige vrouwelijke wijnbouwer in België. De proeverij was helaas niet overtuigend.



Vervolgens werd het tijd om ons hotel op te zoeken in St-Truiden. Hotel Stayen, in het stadion van St-Truiden. Verzorgde kamers, maar om ze te vinden leek het meer op een escaperoom. We kwamen er zelfs Raymond Goedhals tegen.
Het avondeten namen we in het Grand Café.

Na het ontbijt vertrokken we naar Tongeren, waar Vera en Hugo ons vervoegden...
Een gids gaf een rondleiding in de stad, vertrekkende aan het standbeeld van Ambiorix. Met de paraplu open werd de wandeling aangevat, door de kerk langs de zwarte Madonna, die na restauratie wit was geworden. 't Kan verkeren. Verder door het begijnhof om terug te eindigen op de Grote Markt.

We werden dan verwacht in Vlijtingen op het “wijndomein Vlijtingen”. Tien jaar oud, met een oppervlakte van 4,5 ha en met speciale aandacht voor Pinot Rosé.
Om de innerlijke mens te versterken zakten we af naar Kanne. In “Kanne en Kruike” begonnen we met... soep gevolgd door een grote toast met spekreepjes en champignons. Zo konden we er weer even tegen.



Na de lunch werd met een gids een bezoek gebracht aan de grotten van Kanne. Onze gids merkte terecht op dat het eigenlijk geen ‘grotten’ maar ‘groeven’ zijn. Het kilometers lange gangenstelsel werd eeuwen geleden achter gelaten door de blokbrekers, slavenarbeid! De gebouwen in Kanne en ver daarbuiten zijn opgetrokken uit de zachte, gele mergelsteen. Sindsdien is er al meer dan 500 jaar leven in de desolate groeven: als bergruimte voor de dorpsbewoners en ook voor het kweken van bruine grotchampignons.

Met de bus naar Bilzen dan. Myriam nam voorin plaats in de bus want we reden door Vroenhoven, waar ze ons haar geboortehuis heeft aangewezen. Maar we moesten verder naar “wijndomein Montepertini” van Fabio Chelli in Mopertingen. Kennis en vakmanschap, gestoeld op Italiaanse leest, met wijnnamen die te maken hebben met muziek. Fijne wijnen en een mooie locatie.

Maar we waren al wat laat en we werden weer verwacht in St.-Truiden, in restaurant "Uno Due" met lekkere tapas gevolgd door een assortiment van pizza’s. Lekker, maar voor de meesten wat veel.

Zondag ging het richting “wijndomein De Steinberg” in de Maasvallei, met een ondergrond van kiezel en grind. Uitstekende wijnen! Ze kregen 2 maal de Belgische Wijn Award 2023.
En hop, weer onderweg. Nu naar Maaseik.
Middagmaal in restaurant “Bienvenue” op de markt. Verfijnde keuken! Iedereen tevreden!
Op de markt bij het standbeeld van de gebroeders Van Eyck stond de gids ons al op te wachten. En dat ze wist waarover het ging, bleek onmiddellijk. Ze deed mij een beetje denken aan een stand-up comedian: zeer ad rem!



Ze bracht ons daarna naar het Apotheekmuseum, de oudste apotheek van ons land met een 18de eeuwse interieur. Daarna volgde nog een wandeling door de kruidentuin. Tot slot nog even een rondje door Maaseik.



Er volgde nog een laatste wijnproef in Dilsen-Stokkem, in “wijndomein Thilesna”, eerder kleinschalig maar met uitstekende wijnen. Zoals zo dikwijls werd de beste voor het laatste gehouden.
Maar de chauffeur stond met ongeduld te wachten. Hij wilde immers om 18.30 u. vertrekken, wat nog lukte ook. Omstreeks 20 u. waren we terug in Hombeek.

Een fijne 3-daagse, met dank aan Agnes!

Nico

De antwoorden van de quizvragen ‘elders’ in deze nieuwsbrief zijn: 1. Margaux, 2. Madeira, 3. Hongarije. 4. de ziel.

Kalenderplanning 2024 (vervolg)	
- Ledenfeest	23 november
Kalenderplanning 2025	
- Nieuwjaarsreceptie en algemene vergadering	26 januari 2025

Nuttige gegevens

- **Voorzitter**
  Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**
  Vik Casteels, 0473-457995, vik.casteels@telenet.be
- **Ledenadministratie**
  Agnes Buts, 015-318476, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 015-318476, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Nico De Koninck

Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw
Ondernemingsnummer: 0450.144.732 - RPR
Bevoegde rechtbank: ondernemingsrechtbank Antwerpen - afdeling Mechelen

Je kan deze Nieuwsbrief (en de vorige) ook steeds lezen en downloaden op onze webstek www.balsemien.be onder het tabblad “Info”.

De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind december 2024 / begin januari 2025.