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



Vaarwel 2025, welkom 2026!

Wat voorbij is, is voorbij en de komende 365 dagen zijn witte pagina's die iedereen op een eigen manier gaat invullen.
2025 was een goed werkjaar en dit jaar gaan wij als bestuur ons best doen om het weer zo goed of zelfs nog beter te maken.

Wij wensen alle leden van Balsemien en hun familie een gezond jaar vol afwisselingen en vooral met veel aanwezigheden op onze activiteiten.

Jullie voorzitter, Myriam

Familienieuws

1. Op 24 november 2025 overleed ***Ward De Kempeneer***.
   Naast trouw lid van Balsemien was Ward ook de medeoprichter en erevoorzitter van Hoembeka vzw.

2. Op 15 december 2025 overleed ***Guy Vande Gaer***. Hij was nog aanwezig op ons laatste ledenfeest en is zachtjes thuis heen gegaan.

Onze oprechte deelneming aan de beide families.

Lidgeld 2026

Januari. Een nieuw jaar…
Dus is het weer tijd om je lidgeld te betalen.
Stort -per familie- **€ 20,00** en jullie zijn weer voor een jaar Balsemien-lid.

Doe dat ***voor 15 januari*** a.u.b. en vermeld "lidgeld 2026 + je naam" in het mededelingen vak.

Eind januari wijzigen we de toegangscode voor de ledenpagina's op onze webstek www.balsemien.be.

Dus… stel je betaling niet uit als je die ledenpagina's nog wil bezoeken.

Dank!

Eerstvolgende activiteiten

1. **Nieuwjaarsreceptie** (25 januari)

- Onze Nieuwjaarsreceptie (en de algemene vergadering) gaan door om **15:00 u**. in **het Dorpshuis Hombeek**, Leibeekstraat 2, 2811 Hombeek.
- *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 15 januari.*

2. **Wijnmakersavond** (20 februari)

- Longaevitas, Bankstraat 98, 2811 Hombeek om 20:00 u.
- 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. Die flessen worden op zaterdag 21 februari gezamenlijk binnen gebracht voor de keuring.

Voorbije activiteiten

Ledenfeest (22 november 2025)



Met ruim 50 Balsemieners kwamen we samen in Heffen voor ons jaarlijks ledenfeest.
We startten dit jaar een uurtje vroeger dan de voorbije jaren. Worden we dan allemaal een dagje ouder en gaan we graag iets vroeger slapen? Dat zou kunnen natuurlijk, maar neen: we moesten de zaal in Heffen op tijd verlaten om het alarm niet te doen afgaan.

Na de gezellige receptie, met schuimwijn van Ivo en hapjes van Agnes, volgde het welkomstwoordje van Myriam en gingen de voeten onder de tafel en volgden het hapje van de chef en het lekkere voorgerecht.







Uiteraard moesten er ook nu leden gevierd worden die al 10 tot 40 (veertig!) jaar lid zijn van de gilde. Ze werden bedankt met een bloemetje of een fles wijn. Dit jaar waren er overigens geen commerciële wijnen meer te koop omdat de gildewijnen zo lekker zijn.

Paul Van Watermeulen werd extra in de bloemetjes gezet en kreeg uit handen van Myriam een ‘gouden’ elandje omdat hij op de Nationale Wijnkeuring een gouden medaille behaalde voor één van zijn wijnen.



Na de soep ‘strikte’ Nico een gelegenheidskoortje om de kaskraker (nou, ja) “*De gerarium, dat is een schone bloem…*” op voortreffelijke wijze te laten vertolken. De tekst werd in strofe 2 aangepast naar “*Balsemieneke, is een schoon bloemeke…*” om nog eens het 40-jarig bestaan van Balsemien in de verf te zetten.



Na het hoofdgerecht was het weer tijd voor het jaarlijkse vaste ritueel: de tombola, onder het motto van “Wat groeit er in mijnen hof?” Iedereen prijs!

Het nagerecht en de koffie of thee met versnaperingen sloten de uitgebreide maaltijd af en nadien was er toch nog even tijd om een danske te placeren.

Opruimen en dan op tijd de zaal verlaten.
“Tot volgend jaar!” was een veelgehoord afscheidswoordje of “Tot na Nieuwjaar!”

Het was een geslaagd ledenfeest, met dank aan de vele vrijwilligers.

Kalenderplanning 2026	
- Nieuwjaarsreceptie	25 januari
- Wijnmakersavond	20 februari
- Commerciële wijnproefavond (nog onder voorbehoud)	13 maart
- Kaas- en wijnavond	10 april
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring	26 april
- Stadsbezoek Lier	31 mei
- Wijnmakersavond	12 juni
- Kampeerweekend	25-28 juni
- BBQ	22 augustus
- Driedaagse wijnreis	9-11 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026.

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

Met een geslaagde nieuwjaarsreceptie en een eerste wijnmakersavond waar lekkere wijnen werden gekeurd, zijn we het nieuwe jaar goed gestart.
Voor de commerciële wijndegustatie hebben we een aparte regeling voor de BOB's en hopen zo bij te dragen aan een veilige proefavond.
Hetzelfde voor de kaas- en wijnavond: dan voorzien we alcoholvrij bier op aanvraag; de keuze wordt bij het inschrijven vermeld. Zo wordt dit ook weer een veilige avond.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 13 januari overleed ***Elza Van Stappen***, moeder van ons lid Marleen Van Doorslaer.
We wensen voor Marleen en de familie veel kracht en troost in deze moeilijke tijd.

Eerstvolgende activiteiten

1. Wijnproef van wijnen uit de Pays d'Oc (13 maart)

Op 13 maart organiseert Balsemien een wijnproeverij van wijnen uit de Pays d'Oc (Zuidwest Frankrijk).
Dit is een wijnstreek die zich de laatste decennia heeft toegelegd op kwaliteitsvolle wijnen en afgestapt is van de vroegere massaproductie.



Wanneer gaat de proeverij door?
Vrijdag 13 maart om 20:00 uur (deuren om 19:30 uur)

Waar?
In "Longaevitas", Bankstraat 98, 2811 Hombeek

Wat gaan we proeven?
In totaal komen 10 wijnen aan bod!

De *2 witte wijnen* betreffen Chardonnays van een klein wijndomein waarbij de most van beide wijnen dezelfde is, maar de opvoeding van de wijn totaal verschillend. Dit resulteert in een eerder 'klassieke' en toch 'verrassende' Chardonnay.

Voor de *rosé wijnen* degusteren we een AOP-rosé (= Appellation d'Origine Protégée) uit de Corbières die wordt gemaakt in één van de oudste caves van Frankrijk.
De andere rosé-wijn is een zoetere wijn van een klein wijndomein op basis van de Mourvèdre druif, met een verrassende smaak omdat we deze druif niet meteen associëren met een zoetere rosé wijn.

Voor *rood* grijpen we eerst terug naar de bekendste GSM-druiven (= Grenache, Syrah, Mourvèdre) uit de regio.
Beide wijnen komen uit lokale caves. De ene wijn is 99% Mourvèdre met 1% Syrah. De andere wijn is een blend van Syrah en Grenache (beide wijnen zijn AOP's).
De derde rode wijn is een IGP-wijn (Indication Géographique Protégée) uit de regio La Clape verbouwd door een chateau dat naam en faam heeft in de regio. Het is een 100% Merlot waarvan de wijnranken geteeld worden op een uitgedroogd zoutmoeras. Dit is een ambachtelijke wijn waarin zeer veel handwerk en ambacht is verwerkt.

De 2 *dessertwijnen* zijn 2 AOP Muscat-wijnen uit St-Jean-de-Minervois.

We sluiten af met een *likeurwijn* (mistelle) uit de regio: een Cartaghène.

Prijs?
De proevers betalen 20,00 EUR per persoon. En van de BOB's (ja, daar houden we ook rekening mee!) vragen we 5,00 EUR per persoon voor frisdrankjes.

Inschrijven?
- Meld voor 03/03/2026 je deelname aan Myriam 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be en geef aan met hoeveel personen je komt.
- Schrijf je bijdrage (20,00 en/of 5,00 EUR p.p.) over op onze Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206

2. Kaas- en wijnavond (10 april)

Wanneer? Vrijdag 10 april om 20 uur

Waar? Zaal 'De Kettinghe', Sint-Amandusstraat 5A, 2801 Heffen (Mechelen)

Wat?
We maken er een gezellige avond van, deze keer met een keur aan Waalse kazen geserveerd met bijpassende wijnen en brood e.d.
BOB's kunnen bij de inschrijving opgeven of ze een alcoholvrij bier erbij willen drinken (alcoholvrije wijn is niet te drinken). Water en frisdranken zijn uiteraard ook voorradig.

Inschrijven?
- Stort 30 EUR p.p. op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206
- Meld je deelname bij Myriam (015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be) voor 27 maart en geef ook aan als je alcoholvrij bier wenst.

3. Stadsbezoek Lier (31 mei)

Op 31 mei brengen we een stadsbezoek aan Lier.
We worden verwacht om 14 uur voor de trappen van het historisch stadhuis, waar onze gids ons zal opwachten.
Na de wandeling door Lier gaan we een boottochtje maken op de binnen Nete.
Noteer de datum alvast in jullie agenda! In onze volgende nieuwsbrief brengen we meer uitleg.

Voorbije activiteiten

1. Nieuwjaarsreceptie en algemene vergadering (25 januari)



Het is een jaarlijkse traditie van onze gilde om het nieuwe werkjaar in te zetten met de nieuwjaarsreceptie.
Dit jaar waren 56 Balsemieners afgezakt naar het Cultuurhuis in Hombeek om elkaar een gelukkig en voorspoedig jaar te wensen.
Voorzitter Myriam gaf een terugblik op het voorbije jaar en keek vooruit naar de activiteiten van het komende jaar.

We werden verwelkomd met hapjes met aangepaste wijnen.
Het prachtige fotoboek ging van hand tot hand.
Vik gaf een overzicht van de financiën.
De namiddag werd afgesloten met een pannenkoek met een lekkere tas koffie.



2. **Wijnmakersavond** (20 februari)



Op deze gezellige avond werden om te beginnen 6 witte wijnen geproefd en voor de Nationale Wijnkeuring opzij gezet.
Bij de rosé wijnen was er natuurlijk weer één die ons liet twijfelen of de kleur wel goed was, maar hij gaat toch mee met de 2 andere rosés naar de keuring en werd bij de witte wijnen gezet.
Tot slot ging Ivo nog eens rond met 5 goede rode wijnen.
Hierna konden de formulieren ingevuld en aan Paul meegegeven worden.
Zoals ieder jaar brengt hij alle wijnen naar Zottegem en daar zijn wij hem heel dankbaar voor.

De afspraak voor de volgende vergadering werd ook gemaakt. De datum wordt verschoven naar 19 juni en dan gaan we nog eens praten over het gebruik van sulfiet en gaan we dat ook meten. De pH-meters worden ook opnieuw geijkt.

En de druivenkneuzer/ontsteler is intussen besteld, dus laat het nieuwe oogstseizoen maar komen.

Kalenderplanning 2026	
- Nieuwjaarsreceptie	25 januari
- Wijnmakersavond	20 februari
- Commerciële wijnproefavond	13 maart
- Kaas- en wijnavond	10 april
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring	26 april
- Stadsbezoek Lier	31 mei
- Wijnmakersavond	19 juni (nieuwe datum)
- Kampeerweekend	25-28 juni
- BBQ	22 augustus
- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026.

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

Het waren moeilijke dagen voor mij na onze nieuwjaarsreceptie, gevolgd door een wijnmakersavond en daarna de commerciële wijnproeverij.
Leon was ziek, werd nog zieker en overleed ‘s maandags na die zeer geslaagde wijnproeverij.

Maar het leven gaat verder en met jullie troostende woorden op kaartjes, mails, bij het groeten en door jullie aanwezigheid op zijn begrafenis viel het gemis beter te verwerken.

Ondertussen is de kaas- en wijnavond achter de rug. Daar waren de eerste minuten wel weer moeilijk, maar daar hielpen jullie me ook weer doorheen.

Dank jullie wel allemaal, elke dag gaat het wat beter en kan ik meer en meer met volle teugen genieten van alle Balsemien- en andere activiteiten.

Groeten, Myriam

Familienieuws



Op 16 maart overleed **Leon Van den Bossche,** levensgezel van onze Balsemienvoorzitter, Myriam Bastiaens.

We wensen Myriam en de familie veel moed en sterkte om dit verlies te verwerken.

Eerstvolgende activiteiten

1. **Stadsbezoek Lier** (31 mei)

Op 31 mei brengen we een stadsbezoek aan "**Lierke plezierke**"

We worden verwacht om 14:00 u. aan de trappen van het historisch stadhuis, het belfort, uit 1369.



De Lierenaars noemen zichzelf schapenkoppen, onze gids zal daar wel meer weten over te vertellen.

Na de wandeling gaan we een boottochtje maken op de Binnen Nete.

Meegaan?
- Meld je deelname bij Myriam (015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be**)** voor 15 mei.
- Bijdrage 10€, te storten op de rekening van Balsemien BE85 9793 5146 0206, ook voor 15 mei.

Je kan gratis parkeren op Randparking “De Mol”.

2. **Driedaagse wijnreis naar de Elzas** (9 – 10 oktober)

De Elzas is een wijnstreek in het uiterste noordoosten van Frankrijk. Maar dat wist je al want het is niet de eerste keer dat we met onze wijngilde naar de Elzas gaan.
Ons bezoek aan de Elzas draait minder om het afvinken van de belangrijkste bezienswaardigheden, maar wel om het verkennen van pittoreske middeleeuwse dorpjes en het proeven van de karakteristieke wijnen. We zijn tot slot een wijngilde!

Wat mag je verwachten en hoe ziet ons programma eruit?

Het vertrek op **vrijdag 9 oktober** is gepland **om 06:30 u.** op Stationsplein in Hombeek. Ja, dat is vroeg want we hebben zo’n 430 km voor de boeg voordat we in Marlenheim onze eerste stop met degustatie en lunch hebben. Geen paniek, de bus stopt onderweg wel voor een plaspauze en, voor diegene die willen, een ontbijtje.

Na onze eerste degustatie in Marlenheim gaat het richting Ribeauvillé. In een toeristisch treintje ontdekken we op een ontspannen manier het middeleeuwse stadje en de wijngaarden rond het dorpje Hunawihr. Hotel “Au Riesling” in Zellenberg is onze eindbestemming van vrijdag.

Op zaterdag vertrekken we na het ontbijt naar Soultz voor een degustatie in “La cave du vieil Armand”.
Na de lunch bezoeken we het Écomusée d’Alsace in Ungersheim. Op onze terugweg naar het hotel houden we halt in Ammerschwir voor een degustatie bij Domaine Freyburger. Dit wordt geen kaas- en wijnproeverij maar een wijn- en chocoladeproeverij. Een aparte ervaring!

Op zondag vertrekken we gepakt en gezakt naar Obernai.



Daar gaan we eerst proeven bij de familie Weibel om daarna onze benen onder tafel te steken in “La Halle aux Blés”. Nadien steken we het marktplein over en stappen op het toeristisch treintje voor een ontspannen rit door Obernai. Dat is de afsluiter van onze driedaagse in de Elzas.
Vermits de rit van Obernai tot Hombeek zo’n 470 km bedraagt, schatten we rond 23u. terug te zijn.

Wat kost dat?
De prijs voor deze boeiende 3-daagse bedraagt ***525€ per persoon*** op basis van een ***2-persoonskamer*** en ***610€ p.p.*** op basis van een ***1-persoonskamer***.
In de prijs zijn de bus, de overnachtingen, maaltijden én de dranken bij de maaltijden vanaf vrijdagmiddag, rondritten, gidsen, inkomgelden en proeverijen inbegrepen. Persoonlijke uitgaven zijn niet inbegrepen.

Ga je mee naar de Elzas?

Schrijf je dan vóór 1 juni in bij Myriam - myr.bastiaens@telenet.be of via sms of (WhatsApp) 0472/54 80 98 en betaal ineens een **voorschot van € 150 per persoon** op Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding “voorschot 3-daagse Elzas”.

Het **saldo** van deze reis zien we graag op onze Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206 staan vóór 29 september. Vermelding: “saldo 3-daagse Elzas”.

- *Een brandstoftoeslag is helaas niet uitgesloten.*

- *Bij annulering kan de betaalde som niet teruggevorderd worden. Een eventuele terugbetaling is louter goodwill. Vermits er door ons betalingen op voorhand dienen te gebeuren, kan het volledige betaalde bedrag nooit integraal terugbetaald worden.*

- *Een annulatieverzekering is niet inbegrepen.*

Voorbije activiteiten

1. Commerciële wijnproef: wijnen uit de Pays d'Oc (13 maart)



Eind november valt Vik zijn oog op een artikel in het Laatste Nieuws over een nieuw initiatief, *Vins d'Oc*. Iemand die wijnproeverijen organiseert met wijnen uit de Pays d'Oc. Zou dat niets voor Balsemien zijn? De laatste commerciële wijndegustatie dateerde al van 2016. Dus waarom niet?
Een datum wordt geprikt en op 13 maart komt Bart Wouters 10 zorgvuldig geselecteerde wijnen voorstellen.
En het wordt niet zomaar een proeverij.
Achter elke wijn die Bart ons laat proeven, schuilt een verhaal. Niet alleen over de gebruikte druivenrassen, het domein of hoe de wijn is gemaakt, ook de wijngeschiedenis komt tussen het proeven door aan bod. Wanneer en door wie de wijn in de Languedoc terecht komt. Hoe *Phylloxera* ook daar de wijnbouw treft. Hoe de wijnboeren er in 1907 in opstand komen.

En hoe er in de 20e eeuw wordt overgegaan van kwantiteit naar kwaliteit.

Het wordt een interessante, leerrijke en vooral lekkere degustatie. Om goed te kunnen blijven proeven, moet je toch al eens een bodempje weg kieperen zodat de spuwemmers op tafel ook hun dienst bewijzen. Komt er nog bij dat iedereen veilig naar huis moet.

Na de proeverij krijgt iedereen trouwens de mogelijkheid om die lekkere wijnen te bestellen. Om later nog na te genieten. Een aanbod waar gretig wordt op ingegaan. Er werden niet minder dan 72 flessen besteld.

2. Kaas- en wijnavond (10 april)

Wij dronken een rode Pays d'Oc wijn van de proeverij en 3 witte wijnen die Agnes, Ivo, Chris en Vik meebrachten van de verkenning in de Elzas. Ze waren alle 4 even lekker!



De 6 kazen die we erbij 'matchten' waren ook lekker, maar alleen konden we bij de *Bleu de Moines* – die volgens de beschrijving een blauwschimmelkaas is – het blauw alleen in de verpakking vinden en niet in de kaas. Maar niet getreurd, hij was toch lekker.

En zeg nooit meer: "een kaas is met een wit laagje", zeg liever: "dat is een bloemige kaas". Dat klinkt toch veel mooier, niet?

Hoe dan ook, de 22 aanwezigen waren zeer tevreden en Agnes kreeg dan ook een welverdiend applaus na afloop, waar veel handen weer meehielpen om de tafels en stoelen op te ruimen en de keuken proper achter te laten.

3. Proclamatie Nationale wijnkeuring (26 april)

Als je zelf wijn maakt, ben je altijd nieuwsgierig of je goed bezig bent. Wat vinden anderen ervan? Is mijn wijn goed gemaakt? Wat kan er beter?…
De nationale wijnkeuring van het VAW is de ideale gelegenheid om dit af te toetsen.
Enkele Balsemien-wijnmakers willen wel weten hoe hun wijnen het ervan af brengen. Dus rijdt Paul Van Watermeulen in februari traditiegetrouw naar Zottegem met de geselecteerde wijnen van iedere Balsemiener die mee doet.
Alle wijnen worden daar in een kelder in optimale omstandigheden bewaard tot de keuring enkele maanden later. In totaal werden 233 wijnen gekeurd, ingedeeld in 10 klassen fruitwijn en 10 klassen druivenwijn.



Op zondag 24 april was het zover: de prijsuitreiking.
Niet alle Balsemien-kampioenen zijn aanwezig, hun uitslag kennen we niet, maar Jeannine, Paul en Ivo zijn er wel. Zij mogen weer meerdere zilveren en bronzen medailles in ontvangst nemen voor hun fruitwijnen en voor hun druivenwijnen. Het bewijs dat ze goed bezig zijn, toch?

Proficiat!

Kalenderplanning 2026	
- Stadsbezoek Lier	31 mei
- Wijnmakersavond	19 juni (nieuwe datum)
- Kampeerweekend	25-28 juni
- Wijnmakers BBQ	22 augustus
- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 november

Mededeling - Toneel door Sjarabang vzw

Sjarabang vzw wil een brede waaier aan kunstactiviteiten bieden voor mensen die drempelvrees ervaren voor het reguliere kunstonderwijs. Bovendien willen ze ook de resultaten van die activiteiten tonen aan een zo breed mogelijk publiek.

Op 11, 12, 13 en 14 juni speelt Sjarabang **“Ra Ra... Een dorp vol duisternis”**
Wanneer de politie vele klachten krijgt over de bewoners van Boevegem, lijkt het dorp een plek van nachtmerries. De straten zijn gevuld met figuren die er gruwelijk uitzien en zich duister gedragen. Angst hangt er in de lucht, wantrouwen groeit met de dag. Daarom wordt de wereldberoemde detective Ra Ra ingeschakeld. Hij moet het raadsel van Boevegem ontrafelen, waar niets is wat het lijkt en elke ontmoeting een nieuwe schaduw werpt.

Durf jij mee te gaan op dit onderzoek, waar elke blik en elk gebaar een geheim verbergt?

Tickets kunnen besteld worden via deze link:
https://www.theaterarsenaal.be/nl/agenda/sjarabang-rara



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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026.

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

Het is 16:30 u. en 29,7 °C. Dat wil dus zeggen: warm, ongezond warm en veel water drinken is dus de boodschap. En rustig aan doen.
In het weekend waren er warmteonweren en viel 29 liter water per m² en op sommige plaatsen was het noodweer. Hopelijk hebben jullie geen schade opgelopen want die dikke hagelstenen waren de moeite waard om te zien maar kwamen liefst niet op je huis of auto terecht.
En nu begint de vakantie, voor de meesten van ons is het altijd vakantie, maar jullie zullen nu misschien meer ingeschakeld worden om kleinkinderen op te vangen. Dat is ook gezellig want meestal gaan ze ’s avonds weer naar huis en dan kan er uitgerust worden in de tuin of op het terras met een koel drankje. Zalig.

Ik wens jullie allemaal aangename dagen met familie en vrienden thuis of op verplaatsing.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 8 juni overleed ons Balsemienlid **Tonny Joossens**, echtgenoot van Otty Simonis, en broer van Jan.

We wensen Otty en de familie veel moed en sterkte om dit verlies te verwerken.



Eerstvolgende activiteiten

1. **Wijnmakers BBQ** (22 augustus)
   Op de wijnmakersavond van 19 juni werden de nodige afspraken gemaakt voor het opzetten en afbreken van de tent en over het menu en wie wat gaat klaarmaken.
   Hopelijk is het dan ook mooi weer zoals de voorbije dagen.

Voorbije activiteiten

1. Stadsbezoek aan Lier (31 mei)

Op 31 mei brachten wij met onze gilde een bezoek aan Lierke-plezierke. De weerman had voor een aangename temperatuur gezorgd. De afspraak was om 14 uur voor de trappen van het stadhuis. Wat we echter slechts op het laatste moment te weten kwamen was dat er op hetzelfde ogenblik een grote jogging plaats had, met het nodige lawaai! Maar ondanks de grote drukte in en rond de stad was iedereen tijdig ter plaatse geraakt.

Om aan het kabaal te ontsnappen werden we uitgenodigd in de trouwzaal. Zo kon onze gids in alle rust haar uitleg doen.
Het belfort werd gebouwd in 1367 als lakenhalle. Van 1418 fungeerde het als stadhuis en in 1740 werd het volledig verbouwd in Brabantse rococostijl; alleen de buitenmuren zijn nog origineel.
De gids had het nog over de grote vier van Lier: Felix Timmermans (schrijver van Pallieter), Louis Zimmer (ontwerper van de jubelklok), kunstsmid Van Boekel en baron Opsomer (schilder).
Ze wees ons nog op de prachtige houten trap in de grote inkomhal.



Onze fotograaf Hugo nam nog foto's van een koppel van onze leden die vele jaren geleden in het Lierse stadhuis getrouwd waren.

Dan zetten we onze rondgang verder langs de Brouwerijstraat (in Lier gekend als het “Pisstraatje”) en zo kwamen we aan het oudste huis van Lier.
De wandeling ging verder langs de Nete en langs de Fortuin, in de 17e eeuw een graanopslagplaats, maar nu een horecazaak. Even verder kwamen we bij Den Drink, waar vroeger paarden gedrenkt werden.



We gingen verder in de richting van het begijnhof. Dat is ontstaan in de 13e eeuw en lag vroeger buiten de stad. Nu ligt het midden in de stad, met kleine huisjes en nog kleinere straatjes.

Heel het Balsemien-gezelschap kon samen in één boot van de Koninklijke Moedige Bootvissers en zo konden we de meest aantrekkelijke hoekjes van Lier ontdekken met de fijnzinnige commentaar van onze kapitein die ons als slot nog een "rondje" gaf. Met zijn bootje op het water, hé.
Daar hadden we dorst van gekregen. We wisselden nog van gedachten en vroegen ons af hoelang het geleden was dat we nog een bezoek aan Lier brachten. Wel, Myriam heeft het opgezocht en het was in 2009! Wat gaat de tijd snel!

Nico

2. Wijnmakersavond (16 juni)



In de cafetaria van Longaevitas ijkte Vik de meegebrachte pH-meters zodat deze na een periode van rust weer gebruikt kunnen worden. Hij raadde de wijnmakers aan om die apparaatjes altijd rechtop te zetten zodat de elektrode goed in de vloeistof blijft staan om uitdrogen ervan te voorkomen.
Daarna kregen we echt les over ‘sulfiet’. De wijnmakers kregen de tekst ook op papier zodat ze goed konden volgen en eventueel nog aantekeningen konden maken. Vik legde dit prima uit aan de hand van een PowerPointpresentatie die met veel aandacht gevolgd werd. Regelmatig hoorde je: “Ah zo”, “Oh, dat wist ik niet” en dan zijn we blij want zo’n avond is dus nuttig.
Natuurlijk werden enkele meegebrachte wijnen getest en ze bevatten allemaal te weinig sulfiet als je de wijn lang zou willen bewaren. Maar de slogan is al jaren geleden door een sommelier op een wijnproefavond gezegd en die is hier op zijn plaats: “Wijn is om te drinken en niet om te bewaren”, en dat beaamden de aanwezigen.

Ondertussen werden afspraken gemaakt over het opzetten en afbreken van de tent voor de BBQ, werd een wijntje geproefd en toen alle flessen leeg waren werd gezamenlijk opgeruimd.

3. Kampeerweekend (25-28 juni)

Heet, heter, heetst! Met code rood gaat het kampeerweekend van start. Het Loeyakkershof in Brecht is de *place to be*. Een mooie landelijke omgeving met veel bossen. Ideaal om mooie grote fietstochten te maken.
Alleen gooien de aangekondigde temperaturen roet in het eten. De organisatoren houden het hoofd koel en passen het programma aan. Een fietstocht van 50 km wordt 26 km, een van 60 km wordt 30 km en waar het gaat, rijden we onder de bomen. Want alle verplaatsingen tijdens een kampeerweekend doen we met de fiets.

Donderdagnamiddag, bij de rondleiding in Brecht, zoekt onze gids gelukkig alle schaduwplaatsen op om ons het boeiende verhaal van de gemeente te vertellen.
Vrijdagvoormiddag ruilen we onze fiets voor een huifkar, die ons naar distilleerderij Sterkstokers voert. Een ambachtelijke distilleerderij gespecialiseerd in het maken van kleinschalige batches.

De rondleiding gaat door de productie en het labo en eindigt in de degustatieruimte. Onderweg krijgen we al enkele proevertjes en ontdekken we alles over het distilleren van alcohol, de unieke eigenschappen van de dranken en hoe ze tot stand zijn gekomen. En maken we ook kennis met het assortiment alcoholvrije dranken.



In de namiddag fietsen we naar Zoersel naar het Lindepaviljoen met de gebeeldhouwde lindeboom. Het is dé bezienswaardigheid van Zoersel. De monumentale lindeboom, werd in 1974 geveld. Waarna het kunstenaarsechtpaar Pol Van Esbroek – Mariëtte Coppens 15 jaar werkt aan de beelden, allemaal volksfiguren van Zoersel. Indrukwekkend. Maar de gids is ook onder de indruk van onze komst door de hitte en biedt ons spontaan fris water aan. Of zien we er zo oververhit uit?

Op zaterdag verandert het programma helemaal. Initieel een fietstocht van 60 km langs open velden, maar onverantwoord met de tropische hitte. In plaats daarvan een toertje door de bossen en langs het kanaal Dessel-Schoten tot Perron Noord in Brasschaat voor de lunch en terug. Dan is het tijd voor een plons in het zwembad. Een welkome verfrissing, vooral voor de dames. De heren met uitzondering van Luk, kiezen voor inwendige verfrissing in de schaduw van een lindeboom. ’s Avonds schuiven we onze benen onder tafel op het terras van een plaatselijke brasserie en als we terug fietsen zien we onweerswolken stilaan dichterbij komen. Rond 2u barst het onweer in alle hevigheid los.

Wanneer we zondag opstaan, merken we er niets meer van tot we naar de abdij van Westmalle rijden. Onderweg zijn de maïsvelden gelegerd (de maïsplanten zijn door zware wind, onweer of noodweer omgevallen) en rond de abdij staan nog grote plassen. In Café Trappisten sluiten we ons kampeerweekend in schoonheid af. Een weekend dat allicht in de annalen komt als het warmste kampeerweekend ooit. Bedankt Louise, Luk, Vera en Hugo voor de organisatie en voor jullie flexibiliteit!

Agnes

Kalenderplanning 2026	
- Wijnmakers BBQ	22 augustus
- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026.

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 een warme -zeg maar hete- zomer kijken we uit naar warme dagen en koele avonden zodat we goed kunnen slapen en uitgerust weer opstaan.
De wijnmakers-BBQ was heel gezellig en nu gaat alle aandacht naar de verbroedering met de gilde Wijngaardsberg en naar onze 3-daagse reis naar de Elzas.

Om te zien of alle afspraken in orde zijn gaan Ivo en Agnes nog even een paar dagen in die regio op vakantie om de puntjes op de i te zetten.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 8 augustus werden Ludo en Lucienne voor de 6de keer grootouder, deze keer van kleinzoon **Louis**.
Proficiat aan de ouders en grootouders!

Onze nieuwe aanwinst

Zoals we aankondigden op de nieuwjaarsreceptie heeft Balsemien een ontsteler/kneuzer aangekocht omdat er steeds meer druivenwijn wordt gemaakt en zo'n toestel het werk aanzienlijk vergemakkelijkt.

In augustus werd het toestel voor de eerste keer gebruikt en goed bevonden.

Er kwam maar één nadeel aan het licht: het ding moet na gebruik ook afgewassen worden. 😊

De ontsteler/kneuzer gebruiken voor kleinere hoeveelheden druiven is dan ook af te raden: je steekt meer tijd in de afwas dan in het gebruik van het toestel.



Eerstvolgende activiteiten

1. **Driedaagse naar de Elzas** (9-11 oktober)

De Elzas is niet alleen een wijnstreek, in het westen zijn er de Vogezen en in het zuiden leunt hij aan tegen de uitlopers van de Jura. Tijdens onze driedaagse blijven we alleen in de wijnstreek.

Marlenheim is het eerste wijndorp van de "route de vin" waar we halt houden en gaan proeven. Na onze eerste degustatie gaat het richting Ribeauvillé. In een toeristisch treintje ontdekken we op een ontspannen manier het middeleeuwse stadje en de wijngaarden van het dorpje Hunawihr.

Zaterdag trekken we naar het zuiden van de wijnroute, voor een proeverij naar Soultz (Haut-Rhin) en bezoeken daarna het Écomusée d'Alsace in Ungersheim. Op onze terugweg naar het hotel degusteren we nog in het wijndorp Ammerschwir niet zo ver van Colmar.

Zondag, terugreis via Obernai, een charmant middeleeuws stadje. We houden er onze laatste degustatie en lunch om tot slot het stadje te verkennen met een toeristisch treintje.
Meer gedetailleerde info vind je op onze website.

3-daagse samengevat:

vrijdag 9 oktober:
- **06:30u !** vertrek Stationsplein Hombeek
- Plasstop en eventueel klein ontbijt (niet inbegrepen)
- Degustatie en lunch bij Domaine Xavier Muller in Marlenheim
- Rondrit met toeristisch treintje in Ribeauvillé en de wijngaarden van Hunawihr.
- Check-in Hotel "Au Riesling " in Zellenberg
- Avondmaal in het hotel

zaterdag 9 oktober:
- Ontbijt
- Degustatie bij "La cave du vieil Armand" in Soultz
- Lunch in Auberge des Dahlias in Berrwiller
- bezoek Écomusée d'Alsace in Ungersheim
- degustatie bij Domaine Freyburger in Ammerschwir
- avondmaal in hotel Au Riesling

zondag 10 oktober
- Ontbijt
- Degustatie bij Guy Weibel in Obernai
- Middagmaal in "La Halle aux Blés" in Obernai
- Toeristische rondrit in treintje door Obernai.

Te betalen saldo
De prijs voor deze 3-daagse bedraagt 525€ per persoon op basis van een 2-persoonskamer en 610€ pp op basis van een 1-persoonskamer. In de prijs zijn de bus, de overnachtingen, maaltijden én de dranken bij de maaltijden vanaf vrijdagmiddag, rondritten, gidsen, inkomgelden en proeverijen inbegrepen. Persoonlijke uitgaven niet inbegrepen.

Het saldo - **375 € per persoon voor diegene die in een 2-persoonskamer verblijven en 460 € voor diegene die in een 1-persoonskamer verblijven** - zien we graag op onze Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 staan vóór 29 september. Vermelding: "saldo 3-daagse Elzas".

Bij annulering kan de betaalde som niet teruggevorderd worden. Een eventuele terugbetaling is louter goodwill. Vermits er betalingen op voorhand dienen te gebeuren, kan het volledige betaalde bedrag nooit integraal terugbetaald worden. Een annulatieverzekering is NIET inbegrepen.

2. Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg (23 oktober)

Op 23 oktober verwelkomen wij de wijnmakers van Wijngaardsberg met een hapje en een drankje. Wij zorgen voor passende hapjes en zij en wij brengen wijn mee zoals op de voorbereidende vergadering werd afgesproken.

Eerst drinken we een glaasje schuimwijn van hun en van ons en daarna genieten we op die manier ook van de witte, rosé en rode wijn.

Eindigen gebeurt zoals gewoonlijk in stijl met een zoete wijn en een ‘kom goed thuis’ en ‘tot ziens, volgend jaar’.

Membrillo, Spaanse snoepjes van kweepeer

In het najaar zullen er zonder twijfel wel weer kweeperen te oogsten zijn.
Daarvan kan je die lekkere snoepjes maken die we op de kaas- en wijnavond lieten proeven.
Hier het recept.

Nodig
- 1 kg kweeperen: geschild, hart (pitten) verwijderd en de rest in blokjes gesneden; het gewicht is berekend na het schillen en snijden
- 750 g fijne suiker
- 2 eetlepels vers citroensap
- 240 ml water

Doen
- Doe alle ingrediënten in een pot op laag vuur. Roer tot de suiker smelt en het water bijna kookt. Laat 90 minuten sudderen en roer af en toe. Als je kan, is het ideaal om de temperatuur te meten: je wil aan ongeveer 110°C komen.
- Maal alles tot een pasta met een staafmixer of in een blender.
- Nu is het tijd om te testen of het mengsel klaar is. Schep een lepeltje op een koud bord en wacht een paar minuten. Als de pasta op het bord stolt dan is het in orde, anders laat je het wat langer sudderen.
- Spuit een glazen ovenschaal in met bakspray. Stort de membrillo in de schaal en verdeel de massa egaal. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met folie en laat minstens 24 uur in de koelkast opstijven.
- Je kan de membrillo nu in plakjes snijden, houd eventueel een groot mes onder een warme kraan bij elk plakje dat je snijdt.
- Serveer bij een kaastafel.

Je kunt er ook bolletjes van vormen (even in suiker rollen) als snoepje voor mensen die allergisch zijn voor bewaarmiddelen of andere ingrediënten.

Voorbije activiteiten

Wijnmakers BBQ (22 augustus)



Vrijdag werd met een ploegje vrijwilligers de tent opgezet en aangekleed in de tuin bij Myriam. Zaterdag, om 18 uur stipt, haalden Paul en Jeannine hun intussen legendarische sangria boven en ging het avondje officieel van start. Ze hadden deze keer ook een alcoholvrije versie van hun sangria gemaakt. De hapjes bij de apero kwamen op tafel, 'mosselen op de BBQ' inbegrepen.
De bijgerechten werden in de tent geplaatst en de bakkers begonnen aan hun avondvullende taak: het bakken van scampibrochetten, gemarineerde steaks en lamskoteletten. En voor wie dan nog een gaatje kon vullen waren er nog spareribs. Taarten en rijstpap met koffie/thee vormden de afsluiter.

De door de wijnmakers gemaakte wijnen werden gesmaakt!

Helaas moest er nadien ook afgewassen worden, maar vele handen maken het werk licht.
Zondag was het aan een ander ploegje om alles weer op te ruimen en de tenten op te bergen tot een volgende keer.

Kalenderplanning 2026	
- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026.

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

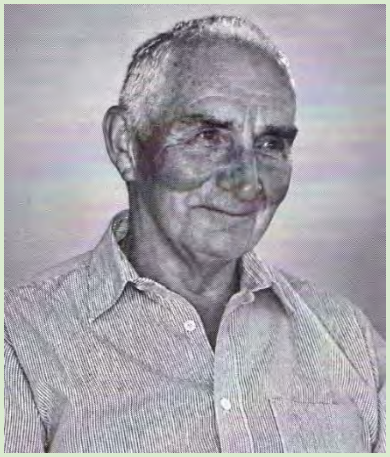
Dit is Nieuwsbrief 6 en dat wil zeggen dat 2026 bijna voorbij is.

Afgelopen jaar zijn we regelmatig op uitstap geweest en dronken we geregeld een lekker glas wijn in het binnenland of in het buitenland.
In de Elzas was het zeer goed en de verbroedering met de gilde Wijngaardsberg was ook geslaagd.

Nu kijken we uit naar het jaarlijks ledenfeest en hopen jullie daar te zien om samen met het bestuur het werkjaar goed af te sluiten, de jubilarissen in de bloemetjes te zetten en om jullie aan te sporen om een dansje te placeren.

Groeten, Myriam

Familienieuws



Op 4 oktober overleed **Gust Keuleers**.
Meermaals verzorgde hij snoeilessen voor onze gilde.

We hopen dat de familie veel troost kan putten uit de herinnering aan de vele mooie momenten met Gust.

Kleine rechtzetting
We hebben de productiviteit van de kinderen van Ludo en Lucienne ietwat overschat (zie vorige nieuwsbrief). Louis is hun 5de kleinkind, niet hun 6de. 😉

Kalenderplanning 2026

-	Ledenfeest	28 november

Eerstvolgende activiteiten

Ledenfeest (28 november)

- *Wanneer*? Zaterdag **28 november**, aperitief vanaf 17:00 u.

- *Waar*? Feestzaal **De Kettinghe**, Sint Amandusstraat 5, 2801 Heffen

- *Wie wordt er gevierd*?
  5 jaar: Chris en Marijke Michiels-De Bruycker
  10 jaar: Vera Baetens
  20 jaar: Jef De Ryck en Frie Vanschoubroek
  25 jaar: Nico De Koninck en Sonja De Wolf
  30 jaar: Godelieve Nuytkens
  40 jaar: Gilbert Verbeeck

- *Wat eten we*?
  - Hapje van de chef
  - Carpaccio van sint-jacobsvruchten - spek - radijs - honing – mesclum (mengsel van groenten en kruiden)
  - Soepje van paprika met mascarpone
  - Gevulde parelhoen met champignon, champignonroomsaus, broccoligratin, wintergroentjes
  - Frambozenmacaron
  - Koffie en versnaperingen

- *Prijs*? 55,00 EUR per persoon

- *Inschrijven*?
  Voor **15 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!

Voorbije activiteiten

1. Driedaagse naar de Elzas (9-11 oktober)

In de vroege morgen -het zou de naam van een café kunnen zijn- van vrijdag 9 oktober stapten 35 Balsemieners met slaperige ogen de bus op. Onze chauffeur Rudy gaf een kleine uiteenzetting van het doen en laten op zijn bus. En op het afgesproken uur vertrokken we richting de Elzas. Het was van 2004 geleden dat we met de wijngilde naar één van de beroemdste wijngebieden van Frankrijk gingen.

Onze eerste stop was in Wellin.
Vandaar zou het in één trek naar onze eerste degustatie gaan in Marlenheim bij *wijnhuis Xavier Muller*. Met het invoeren van het adres op de GPS was er echter iets misgelopen. De reis duurde veel langer dan gepland, met als gevolg dat we wel erg lang op de bus zaten. Het was ruim middag geworden eer we in Marlenheim arriveerden. We werden er ontvangen door de eigenaar. Om de degustatie te beginnen proefden we een Crémant d'Alsace. Zowat het meest gekend in de Elzas.

Er volgden nog diverse wijnen met als basis Pinot Blanc, droog maar pittig, Riesling, de parel onder de witte wijnen, Pinot Gris, vol, rond en eveneens pittig, Sylvaner, droog en licht. De wijngaard heeft een oppervlakte van 11 hectare.



Na de degustatie volgde de lunch. Het deed mij een beetje denken aan een fragment uit een schilderij van Brueghel: 'Worst, paté en *la grande bouffe'*.

We zijn niet met honger van tafel gegaan, maar er was wel wat haast bij. Het laatste toeristentreintje vertrok om 16 uur. Dat lukte en zo reden we door Ribeauvillé, een prachtig middeleeuws stadje. Met wat zon was het nog mooier geweest.

Na de rit gingen we naar het hotel Au Riesling in Zellerberg. Agnes gaf iedereen een kamersleutel met de mededeling: om 19 uur in het restaurant.
Een fijne maaltijd met alles erop en eraan. We kregen nog als mededeling: ontbijt vanaf 8 uur, op de bus om 9 uur.



De eerste degustatie op zaterdag was in *Cave du Vieil Armand*, niet de naam van de eigenaar, maar van de achterliggende berg. De wijnen volgden elkaar op.

De dorst was gelest, maar de magen gromden. Voor de lunch gingen we naar Auberge des Dahlias in Berrwiller. Ook hier is bij het afruimen heel wat op de borden blijven liggen.



De volgende halte was het *Écomusée*. Je kan het beschouwen als de Elzas in het klein.
De slogan daar is *le passé, le présent, la vie*.
Het verleden, het heden, het leven. Je kan het zowat vergelijken met Bokrijk.
Hier vakwerkhuizen, prachtig, echt authentiek.
Je zou er wel een ganse dag kunnen in rondlopen.

Onze volgende degustatie wachtte bij *Domaine Freyburger* in Ammerschwihr. Ook hier proefden we diverse wijnen: rosé, crémant, pinot noir. Maar het bijzondere was: vergezeld met chocolade.
Volgens mij is dat de eerste keer dat we met deze combinatie kennismaakten. Door de opsplitsing van de groep in 2 delen was het al laat geworden. Op naar het hotel voor het avondmaal met de laatste mededelingen voor de volgende dag.

Zondag na het ontbijt: alles inpakken en naar onze laatste degustatie bij wijnhuis *Guy Weibel*. De vijfde generatie stond er aan het roer.
Eerst de kelder bezoeken, wat voor één van onze leden een slechte herinnering zal blijven: die nam immers alle trappen in 1 keer. Daarna was het proeven: het hele gamma, dat viel bij velen in de smaak. Wat de eigenaar ook nog wist te vertellen: voor goede rode wijn moet je in het zuiden zijn.

Verder richting La Halle aux Blés in Obernai voor de lunch, maar we hadden nog wat vrije tijd om het stadje te bezoeken. Hier is de Elzas op zijn best. Maar het is ook een bierstad want in Obernai is de Kronenbourg brouwerij gevestigd. Na een lekkere maaltijd stond de laatste activiteit gepland: een ritje met het toeristentreintje door en rond het stadje. Bijna hadden we twee deelnemers vergeten.

Na de rit ging het richting bus. We stopten nog in Luxemburg bij Aire de Capellen en vervolgens richting Hombeek, waar we om 22:30 u. aankwamen.
Een dikke merci aan Agnes en Ivo voor de prachtige driedaagse.

Nico

2. Verbroedering met de gilde Wijngaardsberg (23 oktober)

Verbroederen met wijngilde Wijngaardsberg. Het is ondertussen een jaarlijkse traditie. Het ene jaar verwelkomen zij ons in Erps-Kwerps, het andere jaar zijn zij, zoals dit jaar, bij ons te gast.
Met zorgvuldig geselecteerde wijnen, meegebracht door onze wijnmakers en die van Wijngaardsberg ging de verbroedering van start. We proefden schuimwijn, witte, rosé, rode en dessertwijn. Om de wijnen optimaal tot hun recht te laten komen, werd ook een bijpassend hapje geserveerd. Van wijn tot hapje, alles werd gesmaakt.
Vik zorgde met een muziekquiz nog voor een leuk intermezzo. Tussen de verschillende wijnen werden 19 vragen, die allen verwezen naar wijn of bier, afgevuurd. Een gokje wagen resulteerde dankzij de meerkeuzevragen al eens in een juist antwoord. Het winnende duo werd beloond met een fles wijn, meegebracht uit de Elzas tijdens onze driedaagse reis. “Ik ben de enige die met een volle fles wijn terug naar huis gaat”, grapte Luc van het winnende duo.



De tijd vliegt als je het naar je zin hebt. Zo ook deze avond. Met een “dankjewel en tot volgend jaar in Erps-Kwerps” werd afscheid genomen. En wij? Wij sloten de zaal netjes op tijd af.

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, 0496-815210, de_nies@belgacom.net
- **Wijnmeesters**
  Ivo De Nies, 0491-160951, de_nies@belgacom.net
  Stefaan Vergauwen
- **Raadgever**
  Louise De Bruyn

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 2026/ begin januari 2027.