



SCAN ME



Wijnmakersgilde Balsemien vzw

Zepstraat 55

2811 Hombeek

[info@balsemien.be](mailto:info@balsemien.be)[www.balsemien.be](http://www.balsemien.be)

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

### Woordje van de voorzitter

De lente is in het land en we snakken meer dan ooit naar de zon die maar niet wil komen om de grijze maanden weg te spoelen.

Paul bracht 38 flessen wijn van de wijnmakers naar Zottegem voor de *wijnkeuring* en nu is het afwachten op de proclamatie in juni.

De voorbereiding van onze infostand op de *Plantenbeurs* vroeg de meeste aandacht. De bruine tafels moeten gecontroleerd worden want die hebben we in geen jaren meer gebruikt. En dan de vraag: "Hoeveel flessen werden de laatste keer verbruikt om het publiek te laten proeven?" Daarom werd in de verslagen van de bestuursvergaderingen van 2008 en 2009 gekeken, maar toen waren we nog niet zo slim om dat te noteren. Wel vonden we terug hoeveel geld er in ons mandje lag en hoeveel adressen genoteerd werden van mensen die lid wilden worden (meestal tevergeefs). Ivo zal dus moeten gokken. Als jullie ons komen bezoeken, kunnen jullie zijn wijnen proeven want hij heeft nog meer lekkere wijnen gemaakt dan de 3 soorten die we op het ledenfeest dronken.

Tot dan misschien?

Verderop in deze nieuwsbrief vinden jullie ook de nodige informatie over het kampeerweekend, ons bezoek aan Joods Antwerpen en de Balsemien wijnreis naar Frankrijk.

Groeten, Myriam

### Familienieuws

Op 10 maart overleed Rosa Verschoren, moeder van **Josephine Spoelders**.

We wensen Remi Wouters en Josephine veel sterkte bij het verwerken van dit verlies.

### Eerstvolgende activiteiten

#### 1. Toneel (26 mei)

24 Balsemiëners schreven zich in. We spreken af om 20:15 u. (begin 20:30 u.) in de hall van het Garagetheater, Naalstraat 43/E in Duffel (bij de Pollepel)

#### 2. Kampeerweekend (8-11 juni)

Het kampeerweekend gaat door op camping *Het Swinnenbos* in Molenstede (Diest). Het programma is klaar. Neem contact op met Hugo Vits (0472-345427).

#### 3. Bezoek aan Joods Antwerpen (25 juni)

Zie volgende kader voor alle details.

## Bezoek aan Joods Antwerpen

Op zondag **25 juni 2023** brengen we een bezoek aan Joods Antwerpen.

- **Afspraak:** 13:45 u. in de hall (onderaan de trap) van het Centraal station in Antwerpen. Onder leiding van een gids wandelen we door de Jodenbuurt rond het station en bezoeken we een synagoge. Alle vragen die je wil stellen over het Joodse leven, kan je stellen. Kostprijs: gids en bezoek aan de synagoge: 15 EUR p.p.
- Om **17:00 u.** gaan we koosjer dineren bij Hoffy's (voor wie er zin in heeft) voor 35 EUR p.p. *Tijdens de maaltijd komt een van de gebroeders Hoffman u een en ander vertellen over de Joodse manier van leven, over de koosjere keuken en de Joodse voedingswetten. En hoe komen Joden aan hun lief? Vraag het gerust.*

**Wat staat er op het menu?** Veel, en je moet niet eens kiezen: je krijgt het allemaal.

*Voorgerecht:*

- Lepel met Salade
- Gefilte fish
- Toast met hummus
- Tasje soep van de dag

*Hoofdgerecht:*

- Sefardische kip
- Mini Moussaka met vlees en verse tuinkruiden
- Latkes (aardappelrösti)
- Mix van groenten
- Groenten terrine

*Dessert:*

- Fruitsla of aardbeienmousse of appelgebak

*Eén frisdrank inbegrepen (wie liever wijn drinkt: een fles Israëlische wijn kost 33 EUR)*

- **Interesse?**
  - *Kies voor één van volgende formules en stort op onze rekening:*
    - Alleen deelnemen aan de wandeling van +/- 3 uur: 15 EUR p.p.
    - Wandeling én diner bij Hoffy's: 50 EUR p.p.
  - *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 20 mei en meld zeker voor welke formule je kiest.*

**De eerste 30 betalers zijn verzekerd van een plaats. Wie later betaalt, komt op de wachtlijst.**

## Op driedaagse naar de vallei van de Loir – 13-15 oktober 2023



Op driedaagse naar een wijnstreek die we met onze wijngilde Balsemien nog niet hebben bezocht, kan dat nog? Ja! We zijn erin geslaagd om in er Frankrijk nog een te vinden. Waar? De vallei van de Loir (zonder "e" achteraan).

## Waar ligt de vallei van de Loir ?

In de driehoek Le Mans, Angers, Tours. Op een steenworp van de oevers van de Loire profiteert de vallei van de Loir van een goed klimaat, een gunstige bodemgesteldheid en druivensoorten die de wijnproductie ten goede komen. De Coteaux du Loir (AOC sinds 1948) en Jasnières (AOC in 1937) zijn nu zelfs buiten hun regio zeer bekend en geliefd.



## Welke wijnen vind je er?



### *Coteaux du Vendômois, Coteaux du Loir en Jasnières*

Coteaux du Vendômois, Coteaux du Loir en Jasnières produceren opmerkelijke, rode en witte, 'gris' en rosé wijnen. De rode wijnen zijn licht dankzij de druivensoort Pineau d' Aunis, en hebben een kruidig karakter. Ze kunnen koel of op kamertemperatuur gedronken worden. De witte druiven van de druivensoort chenin blanc (of pineau de la Loire) ontwikkelen een uitzonderlijk aroma

zodra ze geogst zijn. Vaak worden dit geweldige wijnen om te bewaren. Deze laatste zijn herkenbaar aan hun vuursteensmaak. Ze zijn fruitig en maken deel uit van de beste droge witte wijnen van Frankrijk.

De A.O.C. Jasnières is het bekendst. Deze is afkomstig van een zeer kleine oppervlakte midden in de Coteaux du Loir in de gemeentes Lhomme en Ruillé. Het is een droge, fruitige witte wijn met een afdrank van 'vuursteen' en een mooie, goudgele kleur.

Jonge wijnen hebben de smaken van bloemen en fruit, maar mettertijd ontwikkelen zich complexe, subtiele smaken waardoor ze tientallen jaren kunnen worden bewaard.

Maar de productie is niet beperkt tot droge witte wijnen. Sommige jaren kunnen druiven met 'pourriture noble' worden geselecteerd dankzij het microklimaat in de streek, waarmee bekende zoete wijnen gemaakt worden.

## Wat nog?

Cultuur? Uiteraard! Dat snuiven we op in Chartres en rond Vendôme.

We ramen de prijs voor deze boeiende 3-daagse op **500€ per persoon** op basis van een 2-persoonskamer en **550 € pp** op basis van een 1-persoonskamer.



## Ga je mee de vallei van de Loir ontdekken?

Schrijf je dan vóór 15 mei in bij Myriam - [myr.bastiaens@telenet.be](mailto:myr.bastiaens@telenet.be) of via sms of WhatsApp naar 0472-54 80 98 en betaal een **voorschot van 100€ per persoon** op Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding "voorschot 3daagse".

## Voorbije activiteiten

### De wijnmakersavond (14 april 2023)

De wijnmakers kennen intussen de weg naar de cafetaria van Longaevitas en de avond verliep in een prima sfeer.

Zoals gebruikelijk begon de avond met het proeven van een rode wijn en omdat hij van Paul was, wisten we dat het een druivenwijn moest zijn. En dat klopte: een Boskoop Glory. Als je de naam Boskoop laat vallen in een niet-wijnmakers gezelschap dan krijg je direct de opmerking: "Van appelsen? Zo'n rode wijn?" Niet dus.



Vik toonde de *iSpindel*, een toestelletje dat, via wifi, het gistingsproces in een wijnvat volgt. Hij vertelde ons hoe het afstellen (al bij al niet zo simpel) en de werking ervan verloopt. Eénmaal alles goed is ingesteld, dan worden de gegevens die het apparaat meet terwijl het in de most ligt, op een website in de USA opgeslagen en toont die

een mooi diagram van het gistingsproces op je computer. Iedereen vond het een prachtige uitvinding, maar niemand gaat zo'n ding aanschaffen: het is leuker om regelmatig je wijnkelder in te duiken om daar het wijnwordingsproces op te volgen en vooral om te proeven.

Ondertussen werden nog enkele lekkere wijnen gedronken en werd er gepraat over de Nationale Wijnkeuring en het artikel dat in het VAW-magazine verscheen: "Hoe kampioenenwijn maken." Wat er stond wisten we allemaal al wel en we waren ervan overtuigd dat de schrijver ook niet alle trucjes van de voor vertelde.

Over één wijn wil ik nog iets zeggen. Johan liet ons een heerlijk ruikende rode wijn proeven waar o.a. de taybes in verwerkt werd. De bes lijkt nog het meest op een langgerekte braambes. Lekker en de moeite waard om ook eens aan te planten. Deze taybes-struik zal zeker verkocht worden op de plantenbeurs in Hombeek waar alle Balsemiers op uitgenodigd worden om onze stand te komen bezoeken.



## Zoekertjes

*Een nieuwe rubriek in onze nieuwsbrief waar je zaken die je wil aanbieden kan doorgeven.*

### **Te koop:**

Gasbarbecue WEBER, model: Q300 (Propan)

90 EUR, gasfles inbegrepen

tel: 015/31 34 39 (Nico)

## Samenaankoop van krieken

Wil je via Balsemien *krieken* aankopen?

We denken dat de krieken rond 10 juli zouden kunnen geleverd worden.

*Interesse?*

Stuur dan een **mailtje** naar Ivo (zie onderste vakje van deze nieuwsbrief voor zijn gegevens) en vertel hem hoeveel kilogram je wenst

Doe dit **voor 20 juni** zodat we de tijd hebben om alles te coördineren.

## Kalenderplanning 2023 (vervolg)

- Toneel (Duffel)	26 mei
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring	4 juni
- Kampeerweekend	8-11 juni
- Stand op de Dorpskermis (Hombeek)	18 juni
- Bezoek Jodenkwartier (Antwerpen)	25 juni
- Stadsbezoek Aarschot	23 juli
- Wijnmakers BBQ	26 augustus
- Wij gaan fietsen	?? september
- Balsemienreis: <i>Vallei van de Loir (FR)</i>	13-15 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	27 oktober
- (Appel)persdag	?? oktober
- Ledenfeest	25 november

## Nuttige gegevens

- **Voorzitter**  
Myriam Bastiaens, 015-416436, 0472-548098, [myr.bastiaens@telenet.be](mailto:myr.bastiaens@telenet.be)
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**  
Vik Casteels, 0473-457995, [vik.casteels@telenet.be](mailto:vik.casteels@telenet.be)
- **Ledenadministratie**  
Agnes Buts, 015-318476, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)
- **Wijnmeesters**  
Ivo De Nies, 015-318476, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)  
Paul Van Watermeulen, 015-616341, [jeannine.de.donder@scarlet.be](mailto: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](http://www.balsemien.be) onder het tabblad "Info".

**De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind juni / begin juli 2023.**