



SCAN ME



Wijnmakersgilde Balsemien vzw

Zepstraat 55

2811 Hombeek

info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

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 wielervedstrijden 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 crème-erie 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 inblik 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 ijseshoeve 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.