



SCAN ME



Wijnmakersgilde Balsemien vzw

Zepstraat 55

2811 Hombeek

info@balsemien.bewww.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

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 dorps huis 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 bresiliennootjes 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 verbeteronde 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 Balsemiëners 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 appels 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 appels 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 stroomtocht 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 bejinhof 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.