

**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

Na een geslaagde nieuwjaarsreceptie en dito wijnmakersavond waren we klaar voor een goed werkjaar.

En dan kreeg ik een mailtje dat er een overlijdensbericht van Paul Robbrecht in de krant stond. Logisch dat we geen reactie kregen op onze herinneringsmail om zijn lidgeld te betalen.

De volgende dag kwam dan het bericht dat Louisa van Frans Verbruggen van Tisselt, ook overleden was. Zij zorgde bij ieder werkmoment in ons werkhuis (hun grote loods) voor koffie en een koekje en als we daar de hele dag werkten, dan mochten we eten klaarmaken in haar keuken en alles gezellig verorberen in haar woonkamer waar we haar erg dankbaar voor waren.

Wij proberen ervoor te zorgen dat ieder Balsemien-moment voor jullie een memorabel moment is dankzij een waaier aan activiteiten die jullie verder in onze nieuwsbrief kunnen lezen.

Op tijd inschrijven en betalen is wel de boodschap, maar dat weten jullie al langer.

Tot op de kaas- en wijnavond of op de daguitstap, of in een winkel of zo.

Groeten,

Myriam

Algemene vergadering – 26 januari

Er waren voldoende leden aanwezig (5 leden stemden vooraf en we ontvingen 2 volmachten) om geldig te kunnen vergaderen. Alle agendapunten werden unaniem goedgekeurd.
Bedankt!

Eerstvolgende activiteiten

- 1. Kaas- en wijnavond – 4 april**
Zie kader verderop in deze nieuwsbrief
- 2. Daguitstap naar het Heuvelland – 3 mei**
Zie kader verderop in deze nieuwsbrief

Familienieuws

Op 3 januari overleed **Suzanne Van Hoeylandt**, echtgenote van Jan Joossens. Zij en Jan waren jarenlang lid van Balsemien en gingen dikwijls mee op onze 3-daagse reizen.

Pater **Paul Robbrecht** (Missionaris Oblaat van Maria) overleed op 5 februari.

Paul was lid van Balsemien sedert 1992.

Hij was ook enkele jaren bestuurslid en vertelde op het ledenfeest wel eens een mop of het verhaal van een "Brussels muizeke en een fleske cognac".



Louisa Van Hemelryk, weduwe van Frans Verbruggen (van ons vroegere wijnhuis in Tisselt, weet je nog?) overleed op 7 februari.

We wensen de betrokken families veel sterkte toe bij het verwerken van dit verlies.

Kaas- en wijnavond

Wanneer? Vrijdag 4 april om 20 uur

Waar? Dorpshuis Hombeek, Leibeekstraat 2, 2811 Hombeek

Wat?

We maken er een gezellige avond van met een keur aan Belgische 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 (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 13 maart en geef ook aan als je alcoholvrij bier wenst.*

Wijnuitstap naar het Heuvelland

Belgische wijnen. Vorig jaar hebben we er een eerste keer kennis mee gemaakt. Ook dit jaar blijft het de rode draad in onze uitstappen. Zaterdag 3 mei is het de beurt aan wijnen van het Heuvelland. De wijngaarden in het Heuvelland kennen een invloed van de Noordzee. Ze zijn voornamelijk op zuidoergerichte hellingen te vinden en op heuvels met een goede drainage. Het ijzerzandsteen in de bodem draagt bij tot en zorgt voor een goede afrijping van de druiven door een warmer microklimaat te creëren door de warmte van de zon overdag op te slaan en die 's nachts terug af te geven.

Onze uitstap start eerst met een rondleiding in het *Tabaksmuseum in Wervik*. Vervolgens gaat het richting *Wijndomein Ravenstein* waar onze eerste proeverij en onze lunch is gepland. Om daarna over wijngaarden te zweven. Ja, je leest het goed. De *Cordoba zetlift* verbindt Vidaigneberg met de Baneberg. De zetlift biedt een uniek zicht op Heuvelland. Als het goed weer is, zie je zelfs de Vlaamse kust of de IJzertoren.

De wijnen van *Wijngoed d'Hellekapelle* staan bij de volgende stop op het programma. De wijnen hebben de appellatie BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) Heuvelland. Er is zoals in alle andere BOB's een grote hoeveelheid toegestaan. De toegestane rendementen zijn wel verschillend voor verschillende rassen. Zo mag er voor Pinot Noir en Pinot Gris maar 55 hl/ha gemiddeld over een periode van drie jaar geoogst worden. Voor andere is dat 65 hl/ha, 75 hl/ha en voor roséwijnen 80 hl/ha.

Een tomatenroomsoepje en gebraseerde beenham met een Rodenbachsausje in een *plaatselijke brasserie* sluit onze wijnuitstap af.

Ga je mee?

- Stort **120 EUR** p.p. op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206 met mededeling "Heuvelland" *
- Meld je deelname vóór 14 april bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader)

Inbegrepen: bus, inkomgelden, gids, proeverijen en maaltijden. De dranken bij de maaltijden zijn niet inbegrepen. Ze worden achteraf individueel afgerekend.

Vertrek: 8:00 u. – Stationsplein Hombeek

Terug: +/- 22:00 u.

**Bij annulering kan de betaalde som niet teruggevorderd worden. Een eventuele terugbetaling is louter goodwill. Vermits wij betalingen op voorhand moeten doen, kan het volledige betaalde bedrag nooit integraal terugbetaald worden.*

Aankondigingen

Divan Nas stopt met wijn maken. Damme-jeannes en ander materiaal voor onze hobby zijn bij haar over te nemen.

Interesse? Neem contact op met haar via divan.nas@hotmail.com

Vorbije activiteiten

1. De nieuwjaarsreceptie zondag 26 januari om 15 uur

Bij Balsemien houdt men van afwisseling.

Dit jaar ging de nieuwjaarsreceptie door in het Pius X centrum.

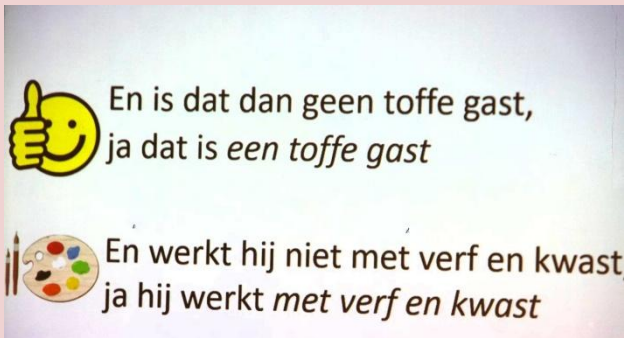
Er waren 50 Balsemiëners afgekomen om elkaar een gelukkig en gezond 2025 te wensen.

Hapjes en drankjes gingen vlot binnen.

Onze voorzitter Myriam gaf een overzicht over de activiteiten van het voorbije jaar en tevens een vooruitblik naar de activiteiten van 2025.

Onze penningmeester Vik was weerhouden door familiale verplichtingen, maar Agnes nam zijn taak waar met een overzicht van de financiën.





In het verder verloop van de namiddag toverde onze voorzitter een snijdersbank uit haar hoed. Hiermee wilde ze Nico in de bloemetjes zetten die na 20 jaar in het bestuur op "Balsemienpensioen" ging. Als dank kreeg hij een prachtig boek, en Marja werd bedacht met een plantje.

Nico droeg in zijn dankwoordje een gedichtje voor dat we jullie niet willen weerhouden.

Wij wensen

Dat je mag vinden wat je zoekt

Dat je blijft zoeken als je vindt

Dat je de dingen blijft bekijken

Met de wijsheid van een kind

Dat elke dag, elk ogenblik,

Je overrompelt, pakt of raakt

Dat het een jaar wordt dat de grootste afstand

Overbrugbaar maakt

En zo liep de nieuwjaarsreceptie ten einde. Een nieuw Balsemienjaar is gestart.

2. De eerste wijnmakersavond van 2025



Zeventien proevers kwamen de wijnen proeven en hun zegen geven vooraleer Paul de flessen naar Zottegem bracht waar ze gekeurd zullen worden tijdens de Nationale Wijnkeuring.

Ivo bracht Jean mee, een krasse tachtiger uit Koningshooikt waar wij eerder druiven mochten gaan plukken in zijn serre. Die vond het zo gezellig dat hij lid werd. Hij had 2 druivenwijnen meegebracht die ook met volle aandacht geproefd, besproken en lekker bevonden.

Bij de 15 wijnen voor de keuring werd er wel wat gediscussieerd over 'droog' of 'medium' maar voor de rest werden ze goed bevonden. Welk fruit werd zoal verwerkt? Physalis (lampionplant, ook gekend als ananaskers of goudbes, die kleine geeloranje vruchtjes met de doorschijnende blaadjes die je vaak op gebak ziet liggen),

appel, rabarber, abrikozen, kweeper, peer, banaan, mispel, aardbei, kornoelje, kriek en natuurlijk verschillende soorten druiven.

Het is een kunst om met verschillende hoeveelheden en soorten fruit of bessen, een wijn in balans te maken. En dat lukt je door veel wijn te maken en veel te proeven, met mate(n).

Na een gezellige avond kwam de vraag om op de volgende wijnmakersavond het maken van schuimwijn te bespreken.

Kalenderplanning 2025

- Kaas- en wijnavond	4 april
- Wijnuitstap naar het Heuvelland	3 mei
- Wijnmakersavond	23 mei
- Toneel ("Het laxeermiddel") – <i>nog te bevestigen</i>	6 juni
- Wijnmakers BBQ	23 augustus
- Wijnuitstap naar Henegouwen	11 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	17 oktober
- Ledenfeest	22 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**
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 2025.