

**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 kaas- en wijnavond en de proclamatie van de wijnkeuring in Merelbeke, kijken we nu uit naar onze daguitstap in het Heuvelland met 2 wijndegustaties, 2 x eten maar we beginnen met het serieuzere werk, het bezoek aan het mooie tabaksmuseum.

Eind mei vertelt Ivo, op aanvraag van de nieuwe wijnmakers, over het proces van schuimwijn maken en demonstreert hoe je flessen dégorgeert. Ik vermoed dat we dan ook een schuimwijn en/of een cider zullen proeven en de verschillen zullen bespreken.

In Duffel gaan we, begin juni, tijdens een toneelvoorstelling dieper in op het probleem of het nut van 'het laxeermiddel' en voor we het weten gaat het juli zijn, volgt er opnieuw een nieuwsbrief en begint de grote vakantie..

Myriam

Wijziging paswoord voor de ledenpagina's

Onze leden kregen een mail met het nieuwe paswoord om de *ledenpagina's* te kunnen bezoeken op onze webstek <https://www.balsemien.be/>.

Je vindt er o.a. foto's van onze ledenactiviteiten, oudere nieuwsbrieven, rekenbladen voor de wijnmakers, informatie over de hulpstoffen en gisten van het VAW die we jaarlijks aanbieden en niet te vergeten ons cursusboek "*Wijn maken*".

Eerstvolgende activiteiten**1. Daguitstap naar het Heuvelland – 3 mei**

Programma in Nieuwsbrief 2025-2. De inschrijvingen zijn afgelopen.

2. Wijnmakersavond – 23 mei

- Longaevitas, Bankstraat 98, 2811 Hombeek om 20:00 u.

- Ivo licht het proces van het maken van *schuimwijn* en/of *cider* toe. Uiteraard proeven we enkele brouwsels.

Wie zijn/haar eigen creatie wil laten proeven, brengt een (koele) fles mee. Wij zorgen voor de rest.

We bespreken ook de *wijnmakers-BBQ* van augustus.

3. Toneel “Het laxeermiddel” – 6 juni

- **Wanneer?**

6 juni.

We spreken af om 20:00 u. aan het theater. Aanvang 20:30 u.

- **Waar?** Garagetheater Duffel, Naalstraat 43/E, 2570 Duffel

- **Wat? “Het laxeermiddel”**

Een fabrikant van onbreekbare pispotten nodigt een hooggeplaatst officier van het Franse leger uit in een poging een lucratief contract af te sluiten. Wat dat met een laxeermiddel te maken heeft komen we tijdens de voorstelling te weten.

Het toneelstuk speelt zich af in een typisch Parijse setting en biedt een scherpe blik op de sociale etiquettes en verwachtingen van de tijd.

'Het Laxeermiddel' is een perfect voorbeeld van Georges Feydeau's (1862-1921) briljante komische talent en zijn inzicht in de menselijke natuur. Met zijn scherpe humor en meesterlijke gebruik van farce, blijft het een tijdloze toevoeging aan het repertoire van het Franse theater.

Voor degenen die willen lachen om de absurditeit van het leven, is 'Het Laxeermiddel' een aanrader.

- **Meegaan?** Stort (voor 15 mei) 15,00 EUR op onze rekening BE85 9793 5146 0206 met de vermelding 'Toneel', 'aantal personen' en 'je naam' en meld ook je deelname bij Myriam (015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be).

Je betaling geldt als datum van inschrijving.

We hebben een beperkt aantal kaarten aangekocht. Zijn er meer inschrijvingen dan we kaarten hebben, dan proberen we er zeker nog bij te kopen. Vandaar de vroege einddatum van inschrijven.

Vorbije activiteiten

De kaas-en wijnavond – 4 april

Agnes reed meer kilometers met haar fiets van markt naar markt en van bakker naar winkel om de juiste kaas, brood en wijn bij elkaar te halen dan er stukken kaas op onze borden werden gelegd. De 23 aanwezigen genoten van de zes soorten kaas, de wijnen, broden en beloonden haar voor haar zoektocht met een welgemeend applaus en een dank je wel bij het afscheid. Zoals we verwacht hadden was de blauwschimmelkaas, de Achelse blauwe, in combinatie met de 11 jaar oude, lichtzoete kweeper- en aalbeswijn van Ivo de meest geslaagde. Gewoon ook omdat we niet gewend zijn om een blauwschimmelkaas te serveren met een “zoete” wijn?



Welke wijnen en kazen hebben we gekoppeld?

1. Met de “**Crémant de Bourgogne Veuve Ambal**” serveerde we volgende kazen:

Poperingse Hommelkaas

Halfharde, smedige kaas met bijzonder gekarakteriseerde geur en smaak.

Deze kaas wordt op ambachtelijke wijze gemaakt op een kaasboerderij in het poldergebied De Moeren. Met een ligging van 3 à 4 m onder de zeespiegel zijn de Moeren de laagst gelegen polder van België. Dit zorgt ervoor dat de grasweiden van uitzonderlijke kwaliteit zijn en dat uit zich in het karakter van de kaas.

Rubens

Deze kaas, genoemd naar de grootmeester Rubens heeft een rijke, milde, verfijnde en uitgesproken ‘meesterlijke’ smaak, dit dankzij de natuurlijke rijping en de gewassen korst. De zachte en smeùige kaas is lichtgeel met enkele gaten.

2. De “**Domaine Colin (Vallée du Loir) Vieilles Vignes 2023**” koppelden we aan :

Abdij Karmelieten

Van gepasteuriseerde koemelk, lichtgeel, zacht, vol en romig. Hij is lactosevrij, geschikt voor vegetariërs en gemaakt van melk van West-Vlaamse koeien. 3 à 6 weken gerijpt.

Deze paterskaas wordt geproduceerd door de Belgische kaasmakerfamilie Deweer op hun kaasboerderij 't Groendal in Roeselare en dit in opdracht van de Ongeschoeide Paters Karmelieten uit Brugge, Gent en Antwerpen.

Wynendale

Een zachte kaas uit het ommeland van Brugge bereid met Belgische melk. Deze half-harde natuurlijke kaas wordt ambachtelijk bereid volgens een eeuwenoud Vlaams recept.

Deze ronde kaas, waarvan de korst meerdere malen met de hand wordt gewassen tijdens de rijping, heeft een uitgesproken, licht pikante smaak gekenmerkt door krachtige en fruitige aroma's. De smaak is vol, maar niet te scherp, en heeft vaak een nootachtige of boterachtige onderton. Het rijpingsproces zorgt ervoor dat de kaas een complexere smaak ontwikkelt, zonder dat deze te pittig of te sterk wordt.

3. “**Kweeper – witte aalbes 2012**” (een zoete wijn van Ivo) vond een match met:

Achelse Blauwe, een Belgische blauwschimmelkaas die bekendstaat om zijn rijke smaak en romige textuur. De kaas wordt geproduceerd door de abdij van Achel. De productie gebeurt volgens traditionele methoden, waarbij melk van lokale koeien wordt gebruikt.

Gentenaar is een Belgische kaas met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) uit de regio Gent. Het is een halfharde, geperste kaas die wordt gemaakt van koemelk. De kaas heeft een milde, licht zoete smaak met een zachte textuur en is meestal lichtgeel van kleur. Gentenaar wordt vaak gekarakteriseerd door zijn romige en zachte smaak, die meer uitgesproken kan worden naarmate de kaas ouder wordt.

Nationale wijnkeuring

Op de nationale wijnkeuring behaalde Balsemien weer een mooi resultaat. We eindigden met de gilde met 385 punten op de **3^{de} plaats** van de deelnemende gildes.

Ivo kreeg 1 keer brons en 2 keer zilver.

Jeannine behaalde 2 keer brons en 3 keer zilver.

Paul was zeer tevreden met 7 keer brons, 5 keer zilver en 1 keer goud.

Erik krijgt zijn uitslag toegestuurd met mail. Dus daar weten we dus nu nog geen uitslag van.

Dat ze bij Balsemien goede wijnen maken is weer eens duidelijk gemaakt. **Dikke proficiat!**

Mededeling

Ons medelid Erica Bosselaers werkt mee als vrijwilliger bij Sjarabang vzw.

Sjarabang vzw is een inclusief creatief atelier waar kunst- en cultuurparticipatie van mensen met een verstandelijke of meervoudige beperking bevorderd wordt, zowel op een actieve als een passieve manier.

Erica vroeg ons om volgend initiatief kenbaar te maken:

Voorstelling 'Niet anders! Gewoon onszelf'

Ook dit jaar staan de koorleden en acteurs van Sjarabang op de planken. Al sinds september wordt er intensief gewerkt aan Het koor repeteert iedere woensdagavond en de toneelgroep doet dit op donderdag. Afzonderlijk werkten zij toe naar een indrukwekkende voorstelling die in het weekend van **13, 14 en 15 juni** te bewonderen is in theater Arsenaal in Mechelen.

Meer info en kaartverkoop op:

<https://www.sjarabangvzw.be/voorstelling---niet-anders-gewoon-onszelf.html>



Kalenderplanning 2025 (vervolg)

- Wijnuitstap naar het Heuvelland	3 mei
- Wijnmakersavond	23 mei
- Toneel ("Het laxeermiddel")	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, 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 2025.