



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**

Dit is het laatste woordje van de voorzitter voor 2025, op papier dan toch. En wat zeggen we dan allemaal? “Wat ging het jaar toch weer snel voorbij”.

Er waren mooie dagen bij maar ook minder mooie, zoals bij alle voorgaande jaren.

Wij hadden met onze gilde veel geslaagde activiteiten en we zijn als bestuur ook van plan om in 2026 zo verder te doen.

Nu gaat al onze aandacht naar het ledenfeest (zie verder in deze nieuwsbrief) waar ik jullie van harte op uitnodig om samen de jubilarissen te vieren en het werkjaar in schoonheid af te sluiten.

Myriam

### **Familienieuws**

1. Op 13 september overleed ons oud-lid *Annemie Van Noten*. Voor wie die naam niet zoveel meer zegt: Annemie ging jarenlang mee op 3-daagse. Onze oprechte deelneming aan de familie.

2. *Maria Vertommen*, de moeder van Agnes Buts, overleed op 23 september.  
We wensen Agnes, Ivo en de familie veel sterkte bij het verwerken van dit verlies.



### **Voorintekening Kampeerweekend – 25 tot 28 juni 2026**

Het Loeyakkershof in **Brecht** wordt volgend jaar de *place to be* voor het Balsemien-kampeerweekend en dit van 25 tot 28 juni. Er is plaats voor een tent, een caravan of een kamper of je kan er logeren in een vakantiewoning.

Wat er die 4 dagen op het programma zal staan, is nog niet bekend. Er wordt volop aan de voorbereiding gewerkt. Fietsen zal er zeker bij zijn.

Ga je graag mee? Schrijf je dan in vóór 1 december bij Agnes Buts ([de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)) en vermeld of je al of niet in een vakantiewoning wenst te logeren.

Let wel, het aantal vakantiewoningen is beperkt.

## Eerstvolgende activiteiten

### Ledenfeest

- Wanneer? Zaterdag **22 november**, aperitief vanaf 17:00 u.
- Waar? Feestzaal **De Kettinghe**, Sint Amandusstraat 5, 2801 Heffen
- Wie wordt er gevierd?
  - 10 jaar:** Christiane Van Leuven
  - 15 jaar:** Dirk Gys
  - 20 jaar:** Tonny Joossens
  - 25 jaar:** Koen Van Goidsenhoven
  - 30 jaar:** Myriam
  - 40 jaar:** Vik Casteels en Florette Daelemans
- Wat eten we?
  - Hapje van de chef
  - Carpaccio van knolselder
  - Soepje van witloof met knoflookcroutons
  - Ardens varkenshaasje, gevogeltejus, knolselderpuree, champignons met bieslook, gratineerd tomaatje
  - Tiramisu met advocaat
- Prijs? 55,00 EUR per persoon
- Inschrijven?

Voor **10 november** bij Myriam (015-416436, 0472-548098, maar liefst per mail ([myr.bastiaens@telenet.be](mailto:myr.bastiaens@telenet.be)) én je bijdrage storten op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206.

Eventuele *allergieën* melden bij Myriam!

## Voorbije activiteiten

### 1. Wijnuitstap naar Henegouwen – 11 oktober

*“De morgenstond heeft goud in de mond!”* Maar het was geen goud maar een bewolkte hemel, In tegenstelling tot alle voorgaande jaren was het nu geen bus van Lauwers waar we moesten naar uit kijken maar één van Longaevitas (Assistentiewoningen en serviceflats in Hombeek).

Onze voorzitter Myriam stond iedereen te verwelkomen en met 22 tinten grijs stapten we op de bus.  
Chaufeur Marc vertrok stipt op tijd richting Borinage, niet bepaald een wijnstreek zou je denken.

Om 10.00 u. was de éérste afspraak voor een degustatie in het wijndomein *Mont des Anges*. De naam is een knipoog naar een gebeurtenis uit de Eerste Wereldoorlog. De Engelsen moesten zich terug trekken voor de aanvallende Duitsers en er zouden engelen zijn verschenen om hen te beschermen: les “Anges de Mons” (de engelen van Mons).



Ter zake, we werden ontvangen door Vincent de Busscher die zich na een carrière in de financiële wereld toelegde op het maken van wijn, samen met Laurianne Potié die met haar familie een wijndomein had in de Champagnestreek en zo startten ze samen een wijndomein op in Mons. Domaine Mont des Anges werkt met de 3 klassieke druivenrassen uit de Champagnestreek: Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier.

Heel de productie gebeurt zonder herbiciden of insecticiden.

En dan proeven natuurlijk en daarbij was Vincent niet zuinig met het vullen van de glazen. Zo kregen we 3 fijne wijnen te proeven en ook nog een BelBul, de nieuwe algemene benaming voor Belgische schuimwijnen.

Na het proeven werd het tijd om de innerlijke mens te versterken, dus richting Mons. We werden verwacht in "Le Carillon" voor een fijne schotel met paté en kaas.

Om 13:30 u. stond de gids ons op te wachten op de Grote Markt van Mons. Hij was Franstalig maar sprak goed Nederlands, gewoon geleerd op school.



Het stadhuis gebouwd in gotische stijl in de periode 1458-1477 is van bijzondere waarde. Naast de grote toegangspoort zit een bronzen aapje. Als je het streelt met je linkerhand mag je een wens doen die volgens onze gids zeker zal uitkomen. Maar wanneer?

Verder langs de Burgemeesterstuin met het standbeeld van *le Ropieur*, de kwajongen van Mons die met de fontein voorbijgangers probeert nat te maken.

Verder langs het Doudou-museum. De doudou is een schrijn dat één keer per jaar rond de stad wordt gedragen, hét feest van Mons. En verder naar het belfort uit 1661 dat bovenop een heuvel staat. De restauratie ervan duurde langer dan de bouw zelf.

We dalen af naar de collegiale Sint-Waltrudiskerk. Door tijdsgebrek moest het nu plots snel gaan. We moesten richting het megalomaan treinstation -kostprijs zo maar eventjes 480 miljoen euro, maar 't is dan ook van architect Calatrava- en hier stond onze bus op ons te wachten. Al bij al een beetje weinig tijd voor het stadsbezoek, maar hoe dan ook is Mons meer dan de moeite om er nog eens langs te gaan.

Onze volgende afspraak was bij *Vignoble de Sirault*, een wijncoöperatie met zo'n 190 coöperanten. De wijngaard is verdeeld over vele kleine percelen, met diverse wat minder gekende druivenrassen zoals Muscaris, Cabernet Cortis, Johanniter, Sauvignier gris en Pinotin. We kregen verschillende wijnen aangeboden en daaruit bleek nogmaals dat smaken verschillen: de wijnen waren verdienstelijk, maar vielen niet bij iedereen in de smaak.

Om 18:30 u. werden we verwacht in het restaurant *Au Boeuf Qui Rit* in Bernissart voor het avondmaal.

En of het een avondmaal was! Een overvloed aan gerechten, à *volonté* wijnen en dranken kwamen vlot op tafel en het werd puffen om alles naar binnen te werken.

Kan het zijn dat ik hoorde refereren naar "*La Grande Bouffe*"? Ik zag veel overschotten in doosjes verdwijnen...



Ondertussen was het al 21:30 u. geworden; zelfs tijd voor koffie of een theetje was er niet meer! Het was terug richting Hombeek, een uur later dan voorzien. En maar net op tijd in Hombeek voor de rust- en rijtijden van Marc.

Een dikke merci voor Agnes en Ivo die zorgden voor deze prachtige dag!

Nico

## 2. Verbroedering met Wijngaardsberg – 17 oktober

Met 15 leden gingen we naar Erps-Kwerps voor dit gezellig samenzijn bij wijngilde Wijngaardsberg.

Na een glas schuimwijn van onze Ivo verwelkomde hun voorzitter Frank ons hartelijk en na een glas bubbels van hun Marc en het eerste hapje gingen we aan tafel. Eerst werd een nummertje getrokken zodat duo's gevormd werden met een deelnemer van elke gilde.

De avond werd gevuld met nog meer lekkere hapjes en goede wijnen. Na iedere wijn speelden we 2 spelletjes uit onze kindertijd: knikkeren, vlooienspel, 'teppeke schiet', enz.

Ons nieuwste lid Jean en zijn Wijngaardsberg-partner Dirk wonnen met 3 keer zoveel punten als Myriam die laatste was. Ze kregen elk een fles lekkere schuimwijn mee naar huis.

Na een dankwoordje van onze voorzitter werd het 'tot ziens' aangevuld door Dirk met een 'tot volgend jaar in Hombeek'.



## Kalenderplanning 2025 (vervolg)

|              |             |
|--------------|-------------|
| - Ledenfeest | 22 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, 0496-815210, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)
- **Wijnmeesters**  
Ivo De Nies, 0491-160951, [de\\_nies@belgacom.net](mailto: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](http://www.balsemien.be) onder het tabblad "Info".

**De volgende nieuwsbrief mag je verwachten eind december 2025 / begin januari 2026.**