

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**

Als het weer blijft zoals het nu is dan duwt 2025 met veel kracht 2024 weg en beginnen we een nieuw jaar. Niet zo maar een jaar, het is een zilveren jaar. Misschien hebben jullie er nog niet bij stil gestaan maar dit is al het 25ste jaar van de 21ste eeuw die toen met zoveel trommelgeroffel aangekondigd werd. De computergestuurde apparaten zouden tilt slaan en alles zou in het honderd lopen. Er gebeurde echter niets van dat alles en we konden op beide oren slapen.

Zoals verleden jaar stellen wij ook nu weer een gevuld jaarprogramma op. We starten met de nieuwjaarsreceptie, waar jullie van harte op uitgenodigd worden, op zondag 26 januari vanaf 15 uur in weer een andere lokaal nl. in zaal Pius X op de Kruisbaan 119a in Mechelen (in de buurt van de watertoren en de Juma BMW garage).

Maar nu klink ik al met jullie op het nieuwe jaar.

In naam van het voltallige bestuur wens ik jullie en jullie familie een gezond 2025.

Myriam

### **Lidgeld 2025**

Januari. Een nieuw jaar...

Dus is het weer tijd om je lidgeld te betalen.

Stort -per familie- **€ 20,00** en jullie zijn weer voor een jaar Balsemien-lid.

Doe dat **voor 15 januari** a.u.b. en vermeld "lidgeld 2025 + je naam" in het mededelingen vak.

Eind januari wijzigen we de toegangscode voor de ledenpagina's op onze webstek.

Dus... stel je betaling niet uit als je die ledenpagina's nog wil bezoeken.

**Dank!**

## Eerstvolgende activiteiten

### 1. Nieuwjaarsreceptie (26 januari)

- Onze Nieuwjaarsreceptie (en algemene vergadering) gaan door om **15:00 u.** in zaal 'Pius X', Kruisbaan 119 A, 2800 Mechelen.
- *Meld je deelname bij Myriam (telefonisch of per e-mail; zie onderste kader) voor 15 januari.*

### 2. Wijnmakersavond (31 januari)

- Longaevitas, Bankstraat 98, 2811 Hombeek
- We proeven de wijnen die jullie gaan insturen voor de Nationale Wijnkeuring.

Breng de wijnen die je wil laten keuren mee naar de wijnmakersavond, voorzien van het gevraagde etiket, enz. zoals al gemeld in de mail naar de wijnmakers.

## Vorbije activiteiten

### Ledenfeest



Hoor de wind waait door de bomen!  
De regen valt in stromen neer!

Dat was het weer waarin Myriam haar trouwe schapen opriep voor het ledenfeest. En die trouwe schapen waren met 51 naar de Balsemienstal gekomen maar, o ironie, het was geen schapenstal maar 't Swaentje. We werden bij het binnenkomen vergast op lekkere hapjes, vergezeld van een bijzonder fijne schuimwijn, gemaakt door onze wijnmaker Ivo, net als de andere wijnen die we deze avond zouden drinken.

Vervolgens nodigde onze voorzitter Myriam ons uit om plaats te nemen aan de feestelijk versierde tafels. Agnes had gezorgd voor kunstige menu's, alles in het teken van 40 jaar Balsemien.

Tussen de gerechten door was er een speciale editie van "de snijdersbank", met speciale aandacht voor enkele bestuursleden van de voorbije 40 jaar. Vik had een mooie projectie gemaakt en bracht deze, met de hulp van 'aanwijzer' Nico en zichzelf begeleidend op de gitaar.

Maar zoals de Balsemien traditie het voorschrijft werd hulde gebracht aan de jubilarissen, met speciale aandacht voor Louis Van Den Brande, niet alleen voor zijn 35 jaar lidmaatschap van de gilde, maar vooral voor zijn gouden medaille op de Nationale Wijnkeuring.



Tussen het hoofdgerecht en het dessert was het tijd voor de traditionele tombola, wel op een iets andere manier gedaan dan anders. Iedereen kreeg een pakket met als thema "wat groeit er in mijnen hof".



En met het mooie en lekkere dessert werd de feestelijke maaltijd afgesloten.

Maar voor de danslustigen begon het pas met Vik als dj. Het was al een uur zondag als het tijd werd om af te sluiten. De laatsten hielpen mee om tafels en stoelen te stapelen. Vele handen maken het werk lichter...

Rond 2 uur konden de lichten gedoofd worden en konden de bestuursleden, moe maar tevree, huiswaarts keren.

Het was een geslaagd ledenfeest, meteen de laatste activiteit van dit jubileumjaar.

We kijken al uit naar de nieuwjaarsreceptie.

Nico

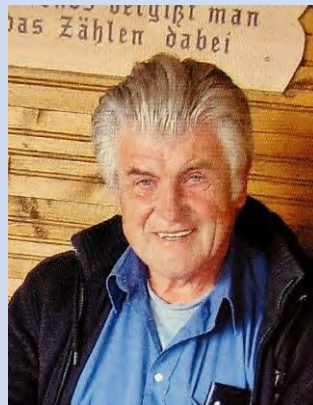
### Wie waren de 10 personen in de 'snijdersbank' van het ledenfeest? (in willekeurige volgorde)



Gerard Steemans,  
raadgever



Wally Van Trier,  
fotograaf



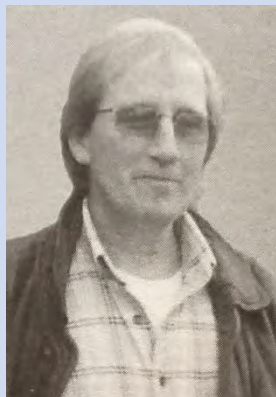
Gilbert Verbeeck,  
tweede voorzitter



Luc d'Exelle,  
raadgever



Karel Mertens,  
medestichter



Jos Peeters,  
cameraman



Paul Robbrecht,  
raadgever



Wim Baetens,  
medestichter, materiaalmeester  
en ledenadministratie



Toon Sneyers,  
medestichter en eerste voorzitter  
(rechts van Toon komt Myriam al  
eens piepen)



Eric D'Hiet,  
medestichter en derde voorzitter

### **Kalenderplanning 2025**

- Nieuwjaarsreceptie en algemene vergadering	26 januari
- Wijnmakersavond	31 januari
- 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](mailto:myr.bastiaens@telenet.be)
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**  
Vik Casteels, 0473-457995, [vik.casteels@telenet.be](mailto:vik.casteels@telenet.be)
- **Ledenadministratie**  
Agnes Buts, 015-318476, 0496-815210, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)
- **Wijnmeesters**  
Ivo De Nies, 015-318476, 0491-160951, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)  
Stefaan Vergauwen

*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 februari / begin maart 2025.**



SCAN ME



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

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 zetellift* verbindt Vidaigneberg met de Baneberg. De zetellift 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 wijnnuitstap 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](mailto: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.

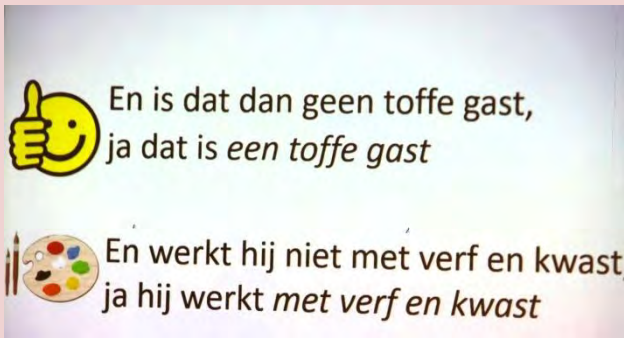
Er waren 50 Balsemieners afgekomen om elkaar een gelukkig en gezond 2025 te wensen.

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, kweepeer, 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](mailto:myr.bastiaens@telenet.be)
- **Penningmeester en Nieuwsbrief**  
Vik Casteels, 0473-457995, [vik.casteels@telenet.be](mailto:vik.casteels@telenet.be)
- **Ledenadministratie**  
Agnes Buts, 015-318476, [de\\_nies@belgacom.net](mailto:de_nies@belgacom.net)
- **Wijnmeesters**  
Ivo De Nies, 015-318476, [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 april / begin mei 2025.***



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

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](mailto: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 ondertoon. 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<sup>de</sup> 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](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 juni / begin juli 2025.**



SCAN ME



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

Het is eind juni en vannacht trok een stevig onweer over Hombeek en omstreken. Het regende daarna nog zeker 2 uur met een resultaat van slechts 6 liter water per m<sup>2</sup> in het pluviometertje. Ik had meer verwacht, maar misschien komt er dit weekend nog meer?

Zoals jullie in deze nieuwsbrief kunnen lezen hebben we enkele interessante activiteiten gehad en tot september staat alleen de BBQ gepland, voor en door de wijnmakers georganiseerd.

Agnes en Ivo gaan het Franstalige gedeelte van België verkennen om weer een interessante wijnuistap in eigen land te maken. In de volgende nieuwsbrief zal het hele programma staan. Ik ben benieuwd. Jullie waarschijnlijk ook?

Verder geen nieuws. En geen nieuws is doorgaans goed nieuws, niet?

Groeten,  
Myriam

### Eerstvolgende activiteiten

#### Wijnmakers BBQ – 23 augustus

De jaarlijkse wijnmakers BBQ gaat door in Hombeek bij Myriam. Afspraken om te helpen bij de opbouw en afbraak werden intussen al gemaakt. Nu nog 'goed weer' regelen...

### Vorbije activiteiten

#### 1. Uitstap naar het Heuvelland – 3 mei

"In de vroege morgen", het zou de naam van een café kunnen zijn maar... het was het tijdstip waarop 25 Balsemieners op de bus stapten richting Heuvelland.

Zit mijn jasje goed? Zit mijn dasje goed? En weg waren wij.

De chauffeur gaf een gedetailleerde uitleg over de lengte, de breedte, de hoogte en de inhoud van bus en we waren haast Brussel voorbij eer hij uitverteld was.

Onze eerste stop was Wervik, de streek van de tabakskweek. Later kwamen te weten dat er maar 16 tabaksboeren meer zijn.

Een charmante gids heette ons welkom en stelde dadelijk de vraag of er iemand bij was die tijdens de rondleiding wilde gaan zitten. Er gingen enkele vingers de hoogte in, de gids verdween en kwam terug met enkele krukjes. Ik denk dat ze ons gehouden heeft voor "de smurfengilde".

Het museum was echt de moeite. We kwamen er alles te weten over het gebruik van

tabak: snus (tabak onder de bovenlip), roken, snuiven en kauwen of pruimen, in de volksmond 'sjieken' genoemd. We ontdekten allerlei voorwerpen die met tabak te maken hebben. We mochten zelf eens proberen te sjieken en er was zelfs iemand die het waagde: onze voorzitter Myriam, maar aan haar gelaatsuitdrukking te zien viel dat wreed tegen!



Agnes hield de klok in de gaten en hop naar onze volgende halte, wijndomein "Ravenstein", waar tevens onze eerste proeverij plaatsvond. De wijnboer, Dirk Talbe, is 30 jaar actief geweest in de bloementeel maar hij vormde zich in 2006, na 3 jaar opleiding, om tot wijnbouwer. Vandaag heeft hij 6 ha wijnstokken. We kregen de gelegenheid om 3 wijnen te proeven. Vervolgens werd ons een lunch aangeboden: een bord met allerhande streekproducten. Voor ieder zijn gading!



Er wachtte na de maaltijd nog een heel speciaal evenement: een tochtje met zetelflit "de Cordoba", een kabelverbinding tussen de Vidaigneberg en de Baneberg. Zo kregen we een uniek uitzicht over het Heuvelland. We kunnen nu zonder te liegen zeggen: "Balsemien is van grond geweest!".

En er was nog een tweede wijnproef voorzien, in wijngoed "d' Hellekapelle" in Loker.

De eigenaar, Michel Demem, begon in 2009 met 3000 wijnstokken aan te planten. Nu staan er 11.500. Samen met zijn partner Kris D'haelem werken ze aan duurzame wijnbouw met respect voor de natuur. Ook hier kregen we 3 wijnen te proeven.

Ondertussen was de dag al een stuk gevorderd en ging het richting restaurant, brasserie "Scherpenberg". Na een lekker soepje konden we genieten van gebraiseerde beenham met een Rodenbachsausje en kroketjes. De wijn werd aangeboden door Balsemien.

Met een prachtig zicht op de ondergaande zon over het Heuvelland, werd het stilaan tijd om huiswaarts te keren. Het was dicht bij 22.00 u. als we in Hombeek aankwamen.

Hierbij past een hartelijke dank aan Agnes en Ivo die van de uitstap een succes maakten.

## 2. Wijnmakersavond van 23 mei (in Longaevitas)

Wij waren met 12 die vol belangstelling de uitleg van Ivo volgden over het maken van schuimwijn. Met ons werkboek in de hand vertelde Ivo honderduit alsof hij nooit anders gedaan had en gaven Paul of anderen hun bevindingen en zo werd het een interessante avond.

Eerst proefden we een schuimwijn door Paul gemaakt met een lichtzoete toets, die niet echt opgemerkt werd maar toch positief was. Later werd uitgelegd hoe hij dat deed.

Ondertussen stonden enkele flessen ondersteboven in de diepvries zodat de wijn in de hals van de fles kon bevriezen zoals dat moet voor het degorgeren. Normaal duurt dat een half uurtje maar nu wilden die maar niet bevriezen en Ivo werd ongeduldig.

Ondertussen proefden we nog schuimwijnen van Jean en van Ivo en werden de materialen getoond die je allemaal nodig hebt om schuimwijn te maken: champagneflessen van minstens 800 gram, 'bidulekes' (onderdopjes) en brede kroonkurken, champagnekurken en draadkorfjes (of 'muselets'). De werkende handen voor de BBQ werden genoteerd en om 22.15 uur: ijs in de hals en Ivo kon de kroonkurk van de fles wippen. Iedereen was verbaasd over de hoeveelheid gistcellen die in het 'biduleke' zaten. De eerste fles werd met een plastieken champagnestop gesloten en vastgezet met een draadkorfje en dan 6x draaien (niet meer) met een speciale haak. Een tweede maal degorgeren aan het andere uiteinde van de tafel en dan proeven en goedkeuren.

Toen kwam de vraag hoe je een smaakje kunt toevoegen aan je schuimwijn. Door een likeurtje toe te voegen! Twee dopjes frambozenlikeur in de fles, even omdraaien en dan voorzichtig schenken en proeven. Lekker, juist genoeg.

Eric had nog een vraag over vlierbloesemwijn maken en vooral dan over de bloesemschermen. Als we geweten hadden dat in de tuin een struik stond dan hadden we zeker enkele schermen geplukt zodat iedere wijnmaker kon demonstreren hoe hij het doet. Maar één zaak was duidelijk: zeker geen steeltjes.

Samen opruimen en iedereen tevreden naar huis. Ivo had voor een geslaagde avond gezorgd.

## 3. Toneelbezoek 'Het laxeermiddel'

De eenakter 'Het laxeermiddel' mag dan wel al dateren van de Belle Epoque (grotfweg tussen 1871 en 1914), het stuk blijft toch nog fris.

De intrige: de man des huizes, Follavoine, wil met officier Chouilloux een contract sluiten om pispotten te verkopen aan het leger.



Die pispotten zouden onbreekbaar moeten zijn, maar dat blijken ze -natuurlijk- niet te zijn. De vrouw des huizes wil dan weer zoonlief Toto een laxeermiddel toedienen omdat hij 'niet kan gaan'. De 'kleine' wil dat niet en het laxeermiddel komt -natuurlijk- in verkeerde magen terecht. En tussendoor loopt de dienstmeid nog in de weg.

Alle zaken gaan op (on)smakelijke wijze door elkaar lopen.

Al bij al duurde de voorstelling maar een dik uur. Maar we hebben er toch van genoten.

#### 4. Kampeerweekend – 19-22 juni

Bakken en braden. Zo is het kampeerweekend van 2025 het best te omschrijven. *The place to be* was dit jaar weer de Walsingen in Liezele. De hitte zorgt ervoor dat het een rustig weekend wordt zonder al te zware inspanningen. Tenzij je het heffen van een glas als inspanning beschouwt.

De eerste dag fietsen we naar Go4Sjoklat voor een demo pralines maken. Naar hartlust proeven van dat lekkers hoort er ook bij. Alleen jammer dat ik er geen kon meenemen. Niet getreurd, op de markt in Boom staan Patrick en Greet ook met hun pralines, tenminste, als het niet te warm is. Of ik kan nog eens terug naar hun winkel gaan.

Wist je dat er op de militaire basis van Melsbroek een luchtvaartmuseum is? Bart en Seppe namen ons op vrijdag, vol passie en vuur mee doorheen de geschiedenis van de militaire luchtvaart en het ontstaan van de luchthaven. Het werd een superinteressante dag.

Zaterdag klimt het kwik nog hoger. Gelukkig staat dan een bezoek aan brouwerij Bosteels op het programma. Je moet veel drinken als het warm is, toch?

Zondag, de enige dag waarop regen niet welkom is omdat de grote tent dan weer wordt afgebroken, zorgt een mals buitje voor wat verkoeling maar ook voor een natte tent. Net zoals het spreekwoord luidt, na regen komt zonneschijn en kon de tent toch vrij snel droog afgebroken worden.

Het kampeerweekend is weer voorbijgevlogen. Bedankt Stefaan en Denise voor de organisatie!



#### Kalenderplanning 2025 (vervolg)

- 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](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

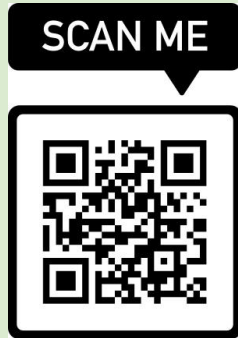
*Wijnmakersgilde Balsemien Mechelen vzw*

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 augustus / begin september 2025.**



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

De vakantie is voorbij voor de schoolgaande jeugd.

De werkenden onder ons hebben mogelijk nog enkele dagen tegoed en de gepensioneerden hebben nog altijd 'vakantie', maar die was nu misschien wat meer opgevuld met kleinkinderen die opvang nodig hadden. De grootouders waren altijd blij als ze kwamen, maar ook als ze gingen, want wat hebben die kinderen een energie.

Onze energie ging naar de wijnmakers-BBQ die na 2 jaar weer buiten kon doorgaan.

En Agnes hield zich nog extra bezig met de voorbereidingen van de daguitstap naar Henegouwen. Dat duurde iets langer dan gepland waardoor deze nieuwsbrief je iets later bereikt.

Voor het bestuur was het dus eerder rustig, maar nu werken we de laatste maanden van dit jaar uit en reserveerden we zelfs de zaal al voor de nieuwjaarsreceptie.

Groeten,

Myriam

### Familienieuws

1. Op 28 mei werden Ludo en Lucienne de trotse grootouders van een tweeling: *Mit* en *Cas*.

Langs deze weg: een dikke proficiat aan de kersverse opa en oma.



2. Op 12 juli overleed *Christiane Van kerckhoven*, de moeder van ons bestuurslid Stefaan Vergauwen. Heel veel sterkte, Stefaan en Denise. We hopen dat er veel troost en steun is aan mooie herinneringen.

## Eerstvolgende activiteiten

### 1. Wijnuitstap naar Henegouwen – 11 oktober

Wie Henegouwen zegt, denkt misschien niet meteen aan wijngaarden. Toch zijn er grote domeinen van meer dan 40 tot 52 ha. De nadruk ligt vooral op mousserende wijnen.

Daarnaast heeft Henegouwen een rijk historisch verleden. In Bergen (Mons) gaat een gids ons wat meer vertellen over uitzonderlijk erfgoed daar zoals onder andere het stadhuis in gotische stijl, het Belfort, dat op de Werelderfgoedlijst van UNESCO staat, en de collegiale kerk Sint-Waltrudis.

Hoe ziet ons **programma** eruit?

08:30u	Vertrek Stationsplein – Hombeek
10:00u	Bezoek en degustatie Domaine Mont des Anges
12:00u	Lunch in Mons
13:30u	Bezoek Mons met gids
16:00u	Bezoek en degustatie Vignoble de Sirault
18:00u	Avondmaal
20:30u	Terug naar Hombeek



### Ga je mee?

- Stort 140 EUR p.p. op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206 met mededeling "Henegouwen"
- Meld je deelname vóór 26 september bij Myriam (per e-mail of telefonisch; zie onderste kader)

**Inbegrepen:** bus, inkomgelden, gids, proeverijen, maaltijden én de dranken bij de maaltijden.

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

### 2. De wijnmakers-verbodering met wijngilde Wijngaardsberg – 17 oktober

Na een goede voorbereidingsavond bij Frank, hun voorzitter, gaan we naar hun vergaderlokaal 'De Zolder' in Erps-Kwerps. We nemen 4 x 3 flessen wijn mee, wit, rood en rosé en nog een zoete om af te sluiten. Meer uitleg volgt binnenkort, maar noteer nu al de datum.

## Vorbije activiteiten

### Wijnmakers BBQ – 23 augustus

*“t Is weer voorbij die mooie zomer, die zomer die begon zowat in mei...”*

De wijnmakers kwamen op 23 augustus met 18 samen in Hombeek om de warme, droge zomer van 2025 af te sluiten.

Vrijdag werd de tent opgezet en zaterdag werd de BBQ om 18 uur dan ingezet met de intussen traditionele sangria van Paul.

Volgden nadien op een rustig tempo: scampi's, lamsboutsneden, gemarineerde steaks en ribbikes, allemaal vergezeld van groenten, aardappelsla,... meegebracht door de deelnemers. Nadien kwamen nog heerlijke desserts met koffie.

Zondag werd, al even traditioneel, alles opgeruimd.

Voilà, we kunnen er weer tegen en laat het oogstseizoen nu maar beginnen. Dan kunnen we weer beginnen wijn maken. We zijn er klaar voor.



## Kalenderplanning 2025 (vervolg)

- 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](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 oktober / begin november 2025.**



SCAN ME



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 Loeyackershof 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!

## Vorbije 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. Chauffeur 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.