



Wijnmakersgilde Balsemien vzw

Zepstraat 55

2811 Hombeek

info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Met een geslaagde nieuwjaarsreceptie en een eerste wijnmakersavond waar lekkere wijnen werden gekeurd, zijn we het nieuwe jaar goed gestart.

Voor de commerciële wijndegustatie hebben we een aparte regeling voor de BOB's en hopen zo bij te dragen aan een veilige proefavond.

Hetzelfde voor de kaas- en wijnavond: dan voorzien we alcoholvrij bier op aanvraag; de keuze wordt bij het inschrijven vermeld. Zo wordt dit ook weer een veilige avond.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 13 januari overleed **Elza Van Stappen**, moeder van ons lid Marleen Van Doorslaer. We wensen voor Marleen en de familie veel kracht en troost in deze moeilijke tijd.

Eerstvolgende activiteiten

1. Wijnproef van wijnen uit de Pays d'Oc (13 maart)

Op 13 maart organiseert Balsemien een wijnproeverij van wijnen uit de Pays d'Oc (Zuidwest Frankrijk).

Dit is een wijnstreek die zich de laatste decennia heeft toegelegd op kwaliteitsvolle wijnen en afgestapt is van de vroegere massaproductie.

Wanneer gaat de proeverij door?

Vrijdag 13 maart om 20:00 uur (deuren om 19:30 uur)

Waar?

In "Longaevitas", Bankstraat 98, 2811 Hombeek

Wat gaan we proeven?

In totaal komen 10 wijnen aan bod!



De 2 *witte wijnen* betreffen Chardonnays van een klein wijndomein waarbij de most van beide wijnen dezelfde is, maar de opvoeding van de wijn totaal verschillend. Dit resulteert in een eerder 'klassieke' en toch 'verrassende' Chardonnay.

Voor de *rosé wijnen* degusteren we een AOP-rosé (= Appellation d'Origine Protégée) uit de Corbières die wordt gemaakt in één van de oudste caves van Frankrijk.

De andere rosé-wijn is een zoetere wijn van een klein wijndomein op basis van de Mourvèdre druif, met een verrassende smaak omdat we deze druif niet meteen associëren met een zoetere rosé wijn.

Voor *rood* grijpen we eerst terug naar de bekendste GSM-druiven (= Grenache, Syrah, Mourvèdre) uit de regio.

Beide wijnen komen uit lokale caves. De ene wijn is 99% Mourvèdre met 1% Syrah. De andere wijn is een blend van Syrah en Grenache (beide wijnen zijn AOP's).

De derde rode wijn is een IGP-wijn (Indication Géographique Protégée) uit de regio La Clape verbouwd door een chateau dat naam en faam heeft in de regio. Het is een 100% Merlot waarvan de wijnranken geteeld worden op een uitgedroogd zoutmoeras. Dit is een ambachtelijke wijn waarin zeer veel handwerk en ambacht is verwerkt.

De 2 *dessertwijnen* zijn 2 AOP Muscat-wijnen uit St-Jean-de-Minervois.

We sluiten af met een *likeurwijn* (mistelle) uit de regio: een Cartaghène.

Prijs?

De proevers betalen 20,00 EUR per persoon. En van de BOB's (ja, daar houden we ook rekening mee!) vragen we 5,00 EUR per persoon voor frisdrankjes.

Inschrijven?

- Meld voor 03/03/2026 je deelname aan Myriam 015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be en geef aan met hoeveel personen je komt.
- Schrijf je bijdrage (20,00 en/of 5,00 EUR p.p.) over op onze Balsemienrekening BE85 9793 5146 0206

2. Kaas- en wijnavond (10 april)

Wanneer? Vrijdag 10 april om 20 uur

Waar? Zaal 'De Kettinghe', Sint-Amandusstraat 5A, 2801 Heffen (Mechelen)

Wat?

We maken er een gezellige avond van, deze keer met een keur aan Waalse 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 (015-416436, 0472-548098, myr.bastiaens@telenet.be) voor 27 maart en geef ook aan als je alcoholvrij bier wenst.

3. Stadsbezoek Lier (31 mei)

Op 31 mei brengen we een stadsbezoek aan Lier.

We worden verwacht om 14 uur voor de trappen van het historisch stadhuis, waar onze gids ons zal opwachten.

Na de wandeling door Lier gaan we een boottochtje maken op de binnen Nete.

Noteer de datum alvast in jullie agenda! In onze volgende nieuwsbrief brengen we meer uitleg.

Vorbije activiteiten

1. Nieuwjaarsreceptie en algemene vergadering (25 januari)



Het is een jaarlijkse traditie van onze gilde om het nieuwe werkjaar in te zetten met de nieuwjaarsreceptie.

Dit jaar waren 56 Balsemieners afgezakt naar het Cultuurhuis in Hombeek om elkaar een gelukkig en voorspoedig jaar te wensen.

Voorzitter Myriam gaf een terugblik op het voorbije jaar en keek vooruit naar de activiteiten van het komende jaar.

We werden verwelkomd met hapjes met aangepaste wijnen. Het prachtige fotoboek ging van hand tot hand.

Vik gaf een overzicht van de financiën.

De namiddag werd afgesloten met een pannenkoek met een lekkere tas koffie.



2. Wijnmakersavond (20 februari)

Op deze gezellige avond werden om te beginnen 6 witte wijnen geproefd en voor de Nationale Wijnkeuring opzij gezet.

Bij de rosé wijnen was er natuurlijk weer één die ons liet twifelen of de kleur wel goed was, maar hij gaat toch mee met de 2 andere rosés naar de keuring en werd bij de witte wijnen gezet.

Tot slot ging Ivo nog eens rond met 5 goede rode wijnen.

Hierna konden de formulieren ingevuld en aan Paul meegegeven worden.

Zoals ieder jaar brengt hij alle wijnen naar Zottegem en daar zijn wij hem heel dankbaar voor.



De afspraak voor de volgende vergadering werd ook gemaakt. De datum wordt verschoven naar 19 juni en dan gaan we nog eens praten over het gebruik van sulfiet en gaan we dat ook meten. De pH-meters worden ook opnieuw geijkt.

En de druivenkneuzer/ontsteler is intussen besteld, dus laat het nieuwe oogstseizoen maar komen.

Kalenderplanning 2026

- Nieuwjaarsreceptie	25 januari
- Wijnmakersavond	20 februari
- Commerciële wijnproefavond	13 maart
- Kaas- en wijnavond	10 april
- Proclamatie Nationale Wijnkeuring	26 april
- Stadsbezoek Lier	31 mei
- Wijnmakersavond	19 juni (nieuwe datum)
- Kampeerweekend	25-28 juni
- BBQ	22 augustus
- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met Wijngaardsberg	23 oktober
- Ledenfeest	28 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 april / begin mei 2026.