



Wijnmakersgilde Balsemien vzw

Zepstraat 55

2811 Hombeek

info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206

BIC: ARSPBE22

Woordje van de voorzitter

Na een warme -zeg maar hete- zomer kijken we uit naar warme dagen en koele avonden zodat we goed kunnen slapen en uitgerust weer opstaan.

De wijnmakers-BBQ was heel gezellig en nu gaat alle aandacht naar de verbroedering met de gilde Wijngaardsberg en naar onze 3-daagse reis naar de Elzas.

Om te zien of alle afspraken in orde zijn gaan Ivo en Agnes nog even een paar dagen in die regio op vakantie om de puntjes op de i te zetten.

Groeten, Myriam

Familienieuws

Op 8 augustus werden Ludo en Lucienne voor de 6^{de} keer grootouder, deze keer van kleinzoon **Louis**.

Proficiat aan de ouders en grootouders!

Onze nieuwe aanwinst

Zoals we aankondigden op de nieuwjaarsreceptie heeft Balsemien een ontsteler/kneuzer aangekocht omdat er steeds meer druivenwijn wordt gemaakt en zo'n toestel het werk aanzienlijk vergemakkelijkt.

In augustus werd het toestel voor de eerste keer gebruikt en goed bevonden.

Er kwam maar één nadeel aan het licht: het ding moet na gebruik ook afgewassen worden. 😊

De ontsteler/kneuzer gebruiken voor kleinere hoeveelheden druiven is dan ook af te raden: je steekt meer tijd in de afwas dan in het gebruik van het toestel.



Eerstvolgende activiteiten

1. Driedaagse naar de Elzas (9-11 oktober)

De Elzas is niet alleen een wijnstreek, in het westen zijn er de Vogezen en in het zuiden leunt hij aan tegen de uitlopers van de Jura. Tijdens onze driedaagse blijven we alleen in de wijnstreek.

Marlenheim is het eerste wijndorp van de "route de vin" waar we halt houden en gaan proeven. Na onze eerste degustatie gaat het richting Ribeauvillé. In een toeristisch treintje ontdekken we op een ontspannen manier het middeleeuwse stadje en de wijngaarden van het dorpje Hunawihr.

Zaterdag trekken we naar het zuiden van de wijnroute, voor een proeverij naar Soultz (Haut-Rhin) en bezoeken daarna het Écomusée d'Alsace in Ungersheim. Op onze terugweg naar het hotel degusteren we nog in het wijndorp Ammerschwir niet zo ver van Colmar.

Zondag, terugreis via Obernai, een charmant middeleeuws stadje. We houden er onze laatste degustatie en lunch om tot slot het stadje te verkennen met een toeristisch treintje. Meer gedetailleerde info vind je op onze website.

3-daagse samengevat:

vrijdag 9 oktober:

- **06:30u !** vertrek Stationsplein Hombeek
- Plasstop en eventueel klein ontbijt (niet inbegrepen)
- Degustatie en lunch bij Domaine Xavier Muller in Marlenheim
- Rondrit met toeristisch treintje in Ribeauvillé en de wijngaarden van Hunawihr.
- Check-in Hotel "Au Riesling" in Zellenberg
- Avondmaal in het hotel

zaterdag 9 oktober:

- Ontbijt
- Degustatie bij "La cave du vieil Armand" in Soultz
- Lunch in Auberge des Dahlias in Berrwiller
- bezoek Écomusée d'Alsace in Ungersheim
- degustatie bij Domaine Freyburger in Ammerschwir
- avondmaal in hotel Au Riesling

zondag 10 oktober

- Ontbijt
- Degustatie bij Guy Weibel in Obernai
- Middagmaal in "La Halle aux Blés" in Obernai
- Toeristische rondrit in treintje door Obernai.

Te betalen saldo

De prijs voor deze 3-daagse bedraagt 525€ per persoon op basis van een 2-persoonskamer en 610€ pp op basis van een 1-persoonskamer. In de prijs zijn de bus, de overnachtingen, maaltijden én de dranken bij de maaltijden vanaf vrijdagmiddag, rondritten, gidsen, inkomgelden en proeverijen inbegrepen. Persoonlijke uitgaven niet inbegrepen.

Het saldo - **375 € per persoon voor diegene die in een 2-persoonskamer verblijven en 460 € voor diegene die in een 1-persoonskamer verblijven** - zien we graag op onze Balsemien-rekening BE85 9793 5146 0206 staan vóór 29 september. Vermelding: "saldo 3-daagse Elzas".

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

2. Verbroedering met wijngilde Wijngaardsberg (23 oktober)

Op 23 oktober verwelkomen wij de wijnmakers van Wijngaardsberg met een hapje en een drankje. Wij zorgen voor passende hapjes en zij en wij brengen wijn mee zoals op de voorbereidende vergadering werd afgesproken.

Eerst drinken we een glaasje schuimwijn van hun en van ons en daarna genieten we op die manier ook van de witte, rosé en rode wijn.

Eindigen gebeurt zoals gewoonlijk in stijl met een zoete wijn en een 'kom goed thuis' en 'tot ziens, volgend jaar'.

Membrillo, Spaanse snoepjes van kweeper

In het najaar zullen er zonder twijfel wel weer kweeperen te oogsten zijn. Daarvan kan je die lekkere snoepjes maken die we op de kaas- en wijnavond lieten proeven. Hier het recept.

Nodig

- 1 kg kweeperen: geschild, hart (pitten) verwijderd en de rest in blokjes gesneden; het gewicht is berekend na het schillen en snijden
- 750 g fijne suiker
- 2 eetlepels vers citroensap
- 240 ml water

Doen

- Doe alle ingrediënten in een pot op laag vuur. Roer tot de suiker smelt en het water bijna kookt. Laat 90 minuten sudderen en roer af en toe. Als je kan, is het ideaal om de temperatuur te meten: je wil aan ongeveer 110°C komen.
- Maal alles tot een pasta met een staafmixer of in een blender.
- Nu is het tijd om te testen of het mengsel klaar is. Schep een lepeltje op een koud bord en wacht een paar minuten. Als de pasta op het bord stolt dan is het in orde, anders laat je het wat langer sudderen.
- Spuit een glazen ovenschaal in met bakspray. Stort de membrillo in de schaal en verdeel de massa egaal. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met folie en laat minstens 24 uur in de koelkast opstijven.
- Je kan de membrillo nu in plakjes snijden, houd eventueel een groot mes onder een warme kraan bij elk plakje dat je snijdt.
- Serveer bij een kaastafel.

Je kunt er ook bolletjes van vormen (even in suiker rollen) als snoepje voor mensen die allergisch zijn voor bewaarmiddelen of andere ingrediënten.

Voorbije activiteiten

Wijnmakers BBQ (22 augustus)

Vrijdag werd met een ploegje vrijwilligers de tent opgezet en aangekleed in de tuin bij Myriam. Zaterdag, om 18 uur stipt, haalden Paul en Jeannine hun intussen legendarische sangria boven en ging het avondje officieel van start. Ze hadden deze keer ook een alcoholvrije versie van hun sangria gemaakt. De hapjes bij de apero kwamen op tafel, 'mosselen op de BBQ' inbegrepen.

De bijgerechten werden in de tent geplaatst en de bakkers begonnen aan hun avondvullende taak: het bakken van scampibrochetten, gemarineerde steaks en lamskoteletten. En voor wie dan nog een gaatje kon vullen waren er nog spareribs. Taarten en rijstap met koffie/thee vormden de afsluiter.



De door de wijnmakers gemaakte wijnen werden gesmaakt!

Helaas moest er nadien ook afgewassen worden, maar vele handen maken het werk licht.

Zondag was het aan een ander ploegje om alles weer op te ruimen en de tenten op te bergen tot een volgende keer.

Kalenderplanning 2026

- Driedaagse wijnreis naar de Elzas	9-11 oktober
- Verbroedering met wijngilde 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 oktober/ begin november 2026.