BALSEMIEN NIEUWSBRIEF 2026 - nr. 6

Wijnmakersgilde Balsemien vzw
Zepstraat 55
2811 Hombeek
info@balsemien.be

www.balsemien.be

Bank: BE85 9793 5146 0206
BIC: ARSPBE22

SCAN ME

volg ons op: facebook

Woordje van de voorzitter

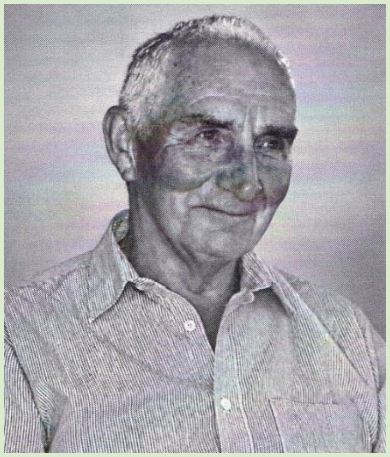
Dit is Nieuwsbrief 6 en dat wil zeggen dat 2026 bijna voorbij is.

Afgelopen jaar zijn we regelmatig op uitstap geweest en dronken we geregeld een lekker glas wijn in het binnenland of in het buitenland.
In de Elzas was het zeer goed en de verbroedering met de gilde Wijngaardsberg was ook geslaagd.

Nu kijken we uit naar het jaarlijks ledenfeest en hopen jullie daar te zien om samen met het bestuur het werkjaar goed af te sluiten, de jubilarissen in de bloemetjes te zetten en om jullie aan te sporen om een dansje te placeren.

Groeten, Myriam

Familienieuws



Op 4 oktober overleed **Gust Keuleers**.
Meermaals verzorgde hij snoeilessen voor onze gilde.

We hopen dat de familie veel troost kan putten uit de herinnering aan de vele mooie momenten met Gust.

Kleine rechtzetting
We hebben de productiviteit van de kinderen van Ludo en Lucienne ietwat overschat (zie vorige nieuwsbrief). Louis is hun 5de kleinkind, niet hun 6de. 😉

Kalenderplanning 2026

-	Ledenfeest	28 november

Eerstvolgende activiteiten

Ledenfeest (28 november)

- *Wanneer*? Zaterdag **28 november**, aperitief vanaf 17:00 u.

- *Waar*? Feestzaal **De Kettinghe**, Sint Amandusstraat 5, 2801 Heffen

- *Wie wordt er gevierd*?
  5 jaar: Chris en Marijke Michiels-De Bruycker
  10 jaar: Vera Baetens
  20 jaar: Jef De Ryck en Frie Vanschoubroek
  25 jaar: Nico De Koninck en Sonja De Wolf
  30 jaar: Godelieve Nuytkens
  40 jaar: Gilbert Verbeeck

- *Wat eten we*?
  - Hapje van de chef
  - Carpaccio van sint-jacobsvruchten - spek - radijs - honing – mesclum (mengsel van groenten en kruiden)
  - Soepje van paprika met mascarpone
  - Gevulde parelhoen met champignon, champignonroomsaus, broccoligratin, wintergroentjes
  - Frambozenmacaron
  - Koffie en versnaperingen

- *Prijs*? 55,00 EUR per persoon

- *Inschrijven*?
  Voor **15 november** bij Myriam (015-416436, 0472-548098), maar liefst per mail (myr.bastiaens@telenet.be) én je bijdrage storten op ons rekeningnummer BE85 9793 5146 0206.

  Eventuele *allergieën* melden bij Myriam!

Voorbije activiteiten

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

In de vroege morgen -het zou de naam van een café kunnen zijn- van vrijdag 9 oktober stapten 35 Balsemieners met slaperige ogen de bus op. Onze chauffeur Rudy gaf een kleine uiteenzetting van het doen en laten op zijn bus. En op het afgesproken uur vertrokken we richting de Elzas. Het was van 2004 geleden dat we met de wijngilde naar één van de beroemdste wijngebieden van Frankrijk gingen.

Onze eerste stop was in Wellin.
Vandaar zou het in één trek naar onze eerste degustatie gaan in Marlenheim bij *wijnhuis Xavier Muller*. Met het invoeren van het adres op de GPS was er echter iets misgelopen. De reis duurde veel langer dan gepland, met als gevolg dat we wel erg lang op de bus zaten. Het was ruim middag geworden eer we in Marlenheim arriveerden. We werden er ontvangen door de eigenaar. Om de degustatie te beginnen proefden we een Crémant d'Alsace. Zowat het meest gekend in de Elzas.

Er volgden nog diverse wijnen met als basis Pinot Blanc, droog maar pittig, Riesling, de parel onder de witte wijnen, Pinot Gris, vol, rond en eveneens pittig, Sylvaner, droog en licht. De wijngaard heeft een oppervlakte van 11 hectare.

Na de degustatie volgde de lunch. Het deed mij een beetje denken aan een fragment uit een schilderij van Brueghel: 'Worst, paté en *la grande bouffe'*.

We zijn niet met honger van tafel gegaan, maar er was wel wat haast bij. Het laatste toeristentreintje vertrok om 16 uur. Dat lukte en zo reden we door Ribeauvillé, een prachtig middeleeuws stadje. Met wat zon was het nog mooier geweest.

Na de rit gingen we naar het hotel Au Riesling in Zellerberg. Agnes gaf iedereen een kamersleutel met de mededeling: om 19 uur in het restaurant.
Een fijne maaltijd met alles erop en eraan. We kregen nog als mededeling: ontbijt vanaf 8 uur, op de bus om 9 uur.

De eerste degustatie op zaterdag was in *Cave du Vieil Armand*, niet de naam van de eigenaar, maar van de achterliggende berg. De wijnen volgden elkaar op.

De dorst was gelest, maar de magen gromden. Voor de lunch gingen we naar Auberge des Dahlias in Berrwiller. Ook hier is bij het afruimen heel wat op de borden blijven liggen.

De volgende halte was het *Écomusée*. Je kan het beschouwen als de Elzas in het klein.
De slogan daar is *le passé, le présent, la vie*.
Het verleden, het heden, het leven. Je kan het zowat vergelijken met Bokrijk.
Hier vakwerkhuizen, prachtig, echt authentiek.
Je zou er wel een ganse dag kunnen in rondlopen.

Onze volgende degustatie wachtte bij *Domaine Freyburger* in Ammerschwihr. Ook hier proefden we diverse wijnen: rosé, crémant, pinot noir. Maar het bijzondere was: vergezeld met chocolade.
Volgens mij is dat de eerste keer dat we met deze combinatie kennismaakten. Door de opsplitsing van de groep in 2 delen was het al laat geworden. Op naar het hotel voor het avondmaal met de laatste mededelingen voor de volgende dag.

Zondag na het ontbijt: alles inpakken en naar onze laatste degustatie bij wijnhuis *Guy Weibel*. De vijfde generatie stond er aan het roer.
Eerst de kelder bezoeken, wat voor één van onze leden een slechte herinnering zal blijven: die nam immers alle trappen in 1 keer. Daarna was het proeven: het hele gamma, dat viel bij velen in de smaak. Wat de eigenaar ook nog wist te vertellen: voor goede rode wijn moet je in het zuiden zijn.

Verder richting La Halle aux Blés in Obernai voor de lunch, maar we hadden nog wat vrije tijd om het stadje te bezoeken. Hier is de Elzas op zijn best. Maar het is ook een bierstad want in Obernai is de Kronenbourg brouwerij gevestigd. Na een lekkere maaltijd stond de laatste activiteit gepland: een ritje met het toeristentreintje door en rond het stadje. Bijna hadden we twee deelnemers vergeten.

Na de rit ging het richting bus. We stopten nog in Luxemburg bij Aire de Capellen en vervolgens richting Hombeek, waar we om 22:30 u. aankwamen.
Een dikke merci aan Agnes en Ivo voor de prachtige driedaagse.

Nico

2. Verbroedering met de gilde Wijngaardsberg (23 oktober)

Verbroederen met wijngilde Wijngaardsberg. Het is ondertussen een jaarlijkse traditie. Het ene jaar verwelkomen zij ons in Erps-Kwerps, het andere jaar zijn zij, zoals dit jaar, bij ons te gast.
Met zorgvuldig geselecteerde wijnen, meegebracht door onze wijnmakers en die van Wijngaardsberg ging de verbroedering van start. We proefden schuimwijn, witte, rosé, rode en dessertwijn. Om de wijnen optimaal tot hun recht te laten komen, werd ook een bijpassend hapje geserveerd. Van wijn tot hapje, alles werd gesmaakt.
Vik zorgde met een muziekquiz nog voor een leuk intermezzo. Tussen de verschillende wijnen werden 19 vragen, die allen verwezen naar wijn of bier, afgevuurd. Een gokje wagen resulteerde dankzij de meerkeuzevragen al eens in een juist antwoord. Het winnende duo werd beloond met een fles wijn, meegebracht uit de Elzas tijdens onze driedaagse reis. “Ik ben de enige die met een volle fles wijn terug naar huis gaat”, grapte Luc van het winnende duo.

De tijd vliegt als je het naar je zin hebt. Zo ook deze avond. Met een “dankjewel en tot volgend jaar in Erps-Kwerps” werd afscheid genomen. En wij? Wij sloten de zaal netjes op tijd af.

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 december 2026/ begin januari 2027.