

“Ik vond de lessen ronduit super, ze werden met enorm veel passie gebracht. Ik ben ervan overtuigd dat zelfs een niet wijndrinker ‘goesting’ zou krijgen om wijn te beginnen drinken! Als duo lesgevers zijn jullie trouwens goed op elkaar ingespeeld. Ben trouwens al reclame aan het maken bij een aantal mensen. Ikzelf zou binnenkort samen met mijn vrouw en onze beste vrienden (ook een koppel) ons nog eens inschrijven voor een cursus Franse wijnen ook. Super gedaan en zeker tot binnenkort.”

Wim Simoens, Merelbeke

“Graag bij deze mijn mening over de lessenreeks van de wijncursus voor beginners:

- een boeiende allesomvattende basisopleiding; er was een duidelijke uiteenzetting van de essentiële basisbeginselen; de lessen waren aangenaam om volgen door de uitleg met PowerPoint, foto's en filmbeelden; de locatie, data, uurregeling en duur van de cursus was ok; de grootte van de groep was passend; ook de sfeer was zeer aangenaam.
- de opbouw van de cursus was logisch en gestructureerd; de lesgevers gaven duidelijk en voldoende uitleg, op een losse en ontspannen manier, en waren bereid alle vragen bondig maar to the point te beantwoorden;
- de start met geurflacons was zeer leerrijk en nuttig;
- de geschonken wijnen waren goed tot zeer goed, voldoende en aangepast en voldeden aan de verwachtingen; de prijsklasse was correct voor een uiteenzetting voor beginnende tot reeds enigszins gevorderde wijnliefhebbers;
- de degustatie van de wijnen vormde een zeer goede praktische toepassing van de pas aangeleerde beginselen en de degustatie werd goed en genuanceerd aangeleerd en becommentarieerd, met interactie van de deelnemers; de degustatieglazen waren aangepast en proper;
- kortom: zeker aan te bevelen voor eenieder die met een zekere kennis van zaken wijn wil aanschaffen; de cursus en initiatiefnemers van Wine PPT verdienen een welgemeende pluim.”

Peter Ghijs, Zottegem

“De Wine PPT-basis cursus stelt je in staat om de verschillende factoren te onderscheiden die een wijn maakt tot wat hij is. Er wordt voldoende aandacht besteed aan de verschillende productieprocessen zodanig dat men in vele gevallen het wijnetiket beter kan interpreteren en de ware aard van de goudgele of kersenrode godendrankje ontmaskerd wordt. De opleiding wordt met veel enthousiasme en een vleugje humor

gegeven door twee ervaren deskundigen die zelf de meest gereputeerde scholingen hebben doorlopen.

Het enige dat je niet kan leren is de gave om de verschillende aroma's te onderscheiden die verborgen gaan in deze soms zo delicate vloeistoffen. Gelukkig is dit ook het meest voor de hand liggende excuus om je verder te bekwamen in het wijn degusteren.

Tijdens de cursus komen er voldoende wijnen aan bod om een eerste indruk te verkrijgen van het basis pallet dat wereldwijd terug te vinden is. Voor ons was het een mooie ervaring die weer extra kleur heeft aan ons sociaal leven en doet verlangen naar meer van dat...

Bedankt Edwin en Ingrid “

Patrick De Witte, Merelbeke

“Nooit gedacht dat je in een tijdsbestek van 6 lessen op een gestructureerde manier zoveel kan te weten komen over wijn. 't Is een aangename manier om meer te genieten van een glas wijn zowel wat betreft zicht, geur en smaak. De verscheidenheid van het aanbod gedegusteerde wijnen was groot, wat het basisidee van de cursus versterkt. De cursus is een no-nonsense benadering, zonder de hoogdravende poespas die soms rond wijn hangt.”

Luc Van Robbroeck Oudenaarde

“Ik vond deze kennismakingslessen heel boeiend, mijn verwachtingen zijn zeker 100% ingevuld. Ik ben heel tevreden over wat ik geleerd heb i.v.m. wijn in al zijn aspecten. Deze lessen geven me zin om meer te leren over wijn, maar dit kan ook niet anders als je merkt met hoeveel passie en liefde jullie de kennis over wijn willen doorgeven. Wat betreft de praktische zaken, lokaal zeker OK, misschien een half uurtje later? Ik vond het een voltreffer! “

Bart Delaruelle, Merelbeke

De opleiding beantwoordde aan mijn verwachtingen, de verschillende lessen waren goed gestructureerd, met als hoogtepunt natuurlijk de laatste les met mousserende wijnen en wijn & gerecht. Het leslokaal is goed gelegen en ideaal met de parking eraan. Data waren OK, en de uren ook (al loopt de les wel vaak uit).

Inhoud van de lessen was zeker prima en de kennis zal ik zeker nog kunnen gebruiken, ik heb er veel bij geleerd. Het systeem van slides en

projectie ben ik natuurlijk al gewoon van op school, dus dat was ook geen probleem. De geschonken wijnen waren in orde, op alle vlakken.

Ik heb de cursus al aanbevolen aan vrienden en kennissen en ga eventueel wel in de toekomst zelf nog verdere cursussen volgen bij Wine PPT.

Arthur, Vinderhoute

De opleiding "Wijn Leren Degusteren" voldoet aan mijn verwachtingen maar de doelstellingen zijn niet bereikt. Dit ligt evenwel niet aan jullie maar aan mij. Ik heb door mijn drukke agenda enkele lessen moeten missen. Reden dus om nog eens te herhalen.

De lessen waren voldoende duidelijk en gestructureerd, maar om het hele proces van het wijnmaken te begrijpen, denk ik dat ik persoonlijk eens een kijkje ter plaatse ga moeten maken.

Het evenwicht tussen "les geven" en "ontspanning" was perfect ingedeeld, en in de sessies die ik kon volgen, heb ik toch redelijk wat verrassende wijnen geproefd.

Ik ga zeker en vast aan vrienden en kennissen deze cursus aanbevelen en ga ook verdere cursussen volgen bij Wine PPT, maar eerst beter mijn agenda consulteren.

Patrick Vanbelleghem, Roeselare.

"We hadden al het één en ander omtrent wijn gevolgd, maar dit keer was het heel duidelijk en bruikbaar. De lessen waren heel gestructureerd en duidelijk opgebouwd, de 3 uren " vlogen " als het ware voorbij.

De syllabus is inhoudelijk heel goed en duidelijk, aantrekkelijk ook om te lezen omdat het niet te uitgebreid is, er staan geen overbodige dingen in. Ik had hem wel liever afgeprint gekregen, naast de elektronische versie.

De keuze van de geschonken wijnen was heel goed, zeker ook " didactisch " genoeg. Als je bv. moet weten wat tannine is, dan moet je een heel tanninerijke wijn krijgen. En dat was hier het geval.

Groter dan 16 mag de groep niet zijn, denk ik. We hadden een aangename, gevarieerde groep. Hiermee hadden we geluk, dat weet je nooit op voorhand.

Als al diegenen aan wie we de cursus aanbevelen gaan komen... werk verzekerd de komende maanden. Wij gaan zeker zelf nog verdere cursussen volgen bij Wine PPT, deze in het najaar over Frankrijk zouden we heel graag volgen. Komt er geen over Belgische wijnen ? Er bestaan er toch al aardig wat, we zijn als Belgen een beetje te weinig chauvinistisch ..."

Hilde Naessens en Jean Pierre De Coninck, Merelbeke

“Ik vond het een bijzonder interessante cursus. Op zich een haast onmogelijke opdracht om het wijnland bij uitstek, Frankrijk, te vatten in 4 lessen.

En toch, het overzicht was compleet. De cursus is goed geïllustreerd met interessante teksten, mooie illustraties en foto's. Je waant je meteen op vakantie, op een gezellig terrasje met een goed flesje wijn en een mooi gerecht !!

De cursus wordt op een aangename wijze gegeven door Edwin, die er kennelijk genoeg in heeft om zijn cursisten goed te begeleiden bij de degustaties. De wijnen zijn stuk voor stuk typisch en exclusief te noemen...

Een aanrader voor elke wijnliefhebber....”

Luc Van den Berghe, Merelbeke.

“ De opleiding “Frankrijk overzicht in 4 lessen” geeft een verhelderend "vogelperspectief" over het diverse Franse wijnlandschap. De lesgever slaagt erin om enorm veel praktische kennis mee te geven, zonder saai of overweldigend te worden. Daar zijn volgens mij twee redenen voor: de erg gestructureerde aanpak van de lessen enerzijds en de voortdurende interactie met de cursisten anderzijds.

De ligging van het leslokaal is prima. Vooral de ruime parking achteraan is een troef. Ook data en de timing van de lessen op zich waren uitstekend. De inspanningen om de lessen "on schedule" te houden, waren voor mij een aangename verrassing (nog nooit eerder gezien).

De lessen zijn erg goed gestructureerd. De presentatie is helder en laat ruimte voor bijkomende vragen. Ook de begeleiding van het proeven verloopt erg vlot. Zowel het theoretische luik als de praktijk van het proeven leverden mij een pak nieuwe en bruikbare kennis op.

Het evenwicht tussen "les geven" en "ontspanning" was goed. Persoonlijk volg ik een cursus als deze vooral om bij te leren. De sfeer vond ik over het algemeen heel ontspannen en aangenaam. Er is ruimte voor een lach en toch blijft het ritme in de les zitten. De cursist krijgt ook niet het gevoel dat hij of zij iets "fout" kan zeggen, wat volgens mij erg belangrijk is.

Het systeem van elektronische syllabus vind ik prima. Bij de eerste syllabus die ik ontving, dacht ik dat het veel informatie voor één les zou zijn. Zo ervaaarde ik het uiteindelijk niet. Er zit vaart in de lessen, maar het wordt nooit "te veel".

Ik heb in deze lessenreeks heel lekkere en verrassende wijnen mogen proeven! Volgens mij was het een mooie mix tussen enerzijds wijnen die het typische karakter van een appellatie toonden en anderzijds wijnen

die illustreerden hoe groot de impact van een eigenwijze wijnbouwer kan zijn. En het moet gezegd: ik heb prachtige wijnen kunnen proeven, die ik zelf niet zou kunnen bekostigen.

De grootte en de samenstelling van de groep was prima. De kleine groep zorgt voor een losse, aangename en interactieve sfeer.

Ik zou zeker aan vrienden en kennissen deze cursus aanbevelen en ben van plan zelf verdere cursussen volgen bij Wine PPT.”

Jonas, Destelbergen

De Wine PPT wijncursus “Wijn Leren Degusteren” bevat een mooi overzicht van de besproken druivenrassen, betrokken wijnen en streken. De opgedane kennis maakt ons waarschijnlijk iets kieskeuriger bij de volgende aankopen. Het leslokaal is voor theoretische lessen en wijnproeven een geschikt lokaal, makkelijk bereikbaar en beschikt over de nodige accommodatie.

Er was een goede verhouding tussen theorie en praktijk qua tijdsduur, maar zeker qua aantal en kwaliteit van de voorgestelde wijnen. De afsluitende les met de combinatie kaas en wijn was zeer leuk en is in een zéér ontspannen sfeer doorgedaan. Het feit dat onze Merelbeekse wijnmakers ook hun wijn lieten proeven bevestigt de goede interactie tussen lesgeven en les krijgen.

De elektronische syllabus is een blijvende tool die niet onderaan in een of andere lade belandt. Proficiat met de verscheidenheid en aantal wijnen die geserveerd werden.

De groep was ideaal van grootte en toffe mensen. Ik ga zeker aan vrienden en kennissen deze cursus aanbevelen. Voor het betaalde bedrag krijg je naast de theoretische kennis, de kans om een 50-tal wijnen te proeven en te vergelijken onder begeleiding, wat de inschrijvingsprijs absoluut niet duur maakt!!!! Aan de geleverde inspanning mag dank je gezegd worden.

Raf Bolle , Zottegem

“De cursus ‘wijn leren degusteren’, die jullie beiden met vol enthousiasme gebracht hebben, wil ik aanraden aan iedereen die iets meer van wijnen en vinificatie wil weten.

Een mooie locatie en prachtige reeks van wijnen die we te proeven kregen, in een aangename groep was zeker een pluspunt. De te proeven wijnen waren zeker gekozen aan de theorielessen hieromtrent en voor ieders budget toegankelijk. We willen dit verder aan vrienden en kennissen aanraden om deze cursus te volgen. Daarom hebben we ons ook al ingeschreven voor een volgende sessie.

Beroepshalve waren we al gebeten door al wat met alcoholische gisting te maken had, maar dan vooral bieren en sterke dranken. Vanaf nu zijn we ook gebeten door de microbe van wijnbereidingen en zeker de degustatie ervan.

Proficiat aan jullie beide lesgevers, je doet dit met volle overtuiging en kennis van zaken.”

Erik Lagaert, Merelbeke

“Bij deze wil ik jullie beide proficiat wensen voor de lessen die jullie geven. Zoals jullie gedreven zijn in het vak echt chapeau.

Deze cursus is zeker aan te bevelen. Alles is duidelijk gestructureerd en ook met prachtige slides. Wanneer er iemand een vraag heeft naast de cursus wordt er voldoende tijd aan gependend om alles duidelijk te verklaren.

De geschonken wijnen waren zeker een aanrader, vele wijnen kende ik reeds maar heb een paar nieuwe en interessante soorten bijgeleerd.

Over de locatie valt niets te zeggen prachtig zaaltje, misschien een half uurtje vroeger beginnen dat er rond 22 uur kan afgerond worden.”

Peter Lagaert, Serskamp

“Net mijn diploma gehaald 'Wijn leren degusteren'. Op naar level 2!

In enkele weken tijd leerde ik heel wat bij. Van wijn observeren, ruiken en als laatste proeven. De les werd ook constant aangevuld met tips en weetjes. Dat maakte het net zo leuk.

Ik heb enkele heerlijke wijnen mogen proeven en ik moet toch zeggen dat ik nu anders aan een glas wijn begin. Ook het laatste deeltje 'wijn en gerecht' vond ik zeer leerrijk. Ik beloof dat ik de regels probeer toe te passen ;-)

De locatie vond ik perfect. Dichtbij (voor mij toch) en voorzien van een grote parking.

De cursus wil zeker aanbevelen. Ik vond die zeer leerrijk en wil daarvoor Ingrid en Edwin hartelijk bedanken!

Groeten van een wijnliefhebber”

Karliën Olbrechts, Merelbeke

“Opleiding beantwoordt zeker aan mijn verwachtingen. Doelstellingen zijn bereikt. Logistiek OK. Mooie selectie van wijnen, mooi evenwicht tussen leren en ontspannen. Finaal volg je deze cursus voor je plezier, maar je wil uiteraard bijleren. En dat doe je ook. Nogmaals bedankt Peter Van Impe, Gent

Lesinhoud heel professioneel en degelijk. Persoonlijk vond ik de laatste les nl. welke wijn bij welk gerecht het interessantst. Lokaal en accommodatie OK, Elektronische nota's superefficiënt.

Aanbod wijnen fantastisch en heel interessant om te weten waar gekocht en welke prijs. Kortom: heel goede cursus, inhoudelijk heel sterk, zeker aan te bevelen!!!!

Anneke Depoortere, Merelbeke

“De 4 lessen in uw zomerfestival waren uitstekend, qua inhoud en informatie, ook de gedegusteerde wijnen waren aangepast aan de avond. U bent een meester in het vak, waarbij veel kan geleerd en bijgebracht worden uit de wijnwereld.

Het leslokaal is een prima locatie. De data en de uren waren voor ons goed. De opgedane kennis is zeker bruikbaar. Na mijn studies in de brouwerswereld en de opgedane kennis in verband met 'O de flander graanjenevers, was ik al jaren geïnteresseerd in verband met wijnen. Nu hebben we de juiste persoon gevonden die ons hierbij kan helpen.

Uw lessenreeksen wil ik bijzonder aanbevelen aan beginnende liefhebbers en geïnteresseerden in de wijnwereld. Indien mogelijk zal ik zeker nog lessen volgen bij Wine PPT.

Het aantal deelnemers in de groep is voldoende, de sfeer blijft aldus optimaal. Hartelijk dank voor de opgedane kennis. “

Erik Lagaert, Merelbeke

“Dank je voor de leuke lessen! De opleiding was precies zoals verwacht. Net niet te moeilijk en ook niet te simpel. Heel goed volgbaar en héél leerrijk! Goed lokaal en gemakkelijk bereikbare ligging met grote parking.

Ik heb veel bijgeleerd, en dankzij de duidelijk uitgetypte cursus kan ik nu alles nog een herhalen. De elektronische syllabus sluit goed aan met de theorie gezien in de lessen dus gemakkelijk herkenbaar bij het nalezen.

De 'les' voelde bijna niet aan als les. Net op tijd gingen we van theorie naar praktijk wat het allemaal heel aangenaam maakt. Het was allemaal nieuw voor mij, dus zeer verrijkend (en lekker)! Heel interessant om op deze manier een groot aanbod aan wijnen te kunnen proeven zonder achteraf blut te zijn :-)

De groep was ideaal van grootte. Gelijkgezinden met 1 gemeenschappelijk doel: dat kan niet misgaan hé :-)

Als ik weet dat iemand interesse heeft stuur ik hem zeker door voor deze cursus.”

Pieter Lemmens, Merelbeke

“Edwin en Ingrid, Jullie zijn er in geslaagd om in 6 avonden op een boeiende wijze meer inzicht te schenken over de technieken van wijn maken, de opbouw, de geur, de kleur en alles wat er te vertellen valt over wijnen. De lessen werden duidelijk en op een vlotte manier gegeven.

Verassend was te ontdekken welke smaken en geuren er te ontdekken waren; hierbij was de inbreng van alle cursisten volop mogelijk: af en toe dacht iemand een bepaalde geur of smaak waar te nemen waarvan je dan zei, inderdaad dit ruik of proef ik ook; een goeie oefening voor geur en smaakorganen, iets wat we te weinig gebruiken in het dagelijkse leven.

Prima leslokaal, voldoende parking, duidelijke syllabus die ik zeker nog eens ga nalezen. Toffe groep, niet te groot, niet te klein.

De wijnkeuze was zeer gevarieerd, van goedkoop tot duur, je leert waar het prijsverschil zit.

Cursus is zijn geld waard; ik zal jullie zeker aanbevelen bij vrienden en kennissen.

Martin Lemmens, Merelbeke

Beste Ingrid en Edwin,

Ik wil jullie hierbij nogmaals bedanken voor de 6 toffe lessen in de basiscursus wijn.

Ondanks mijn enorm drukke agenda was het telkens weer een aangename verpozing om ondergedompeld te worden (figuurlijk) in de complexe wereld van de wijn.

De theoretische opbouw geïllustreerd met een presentatie en gebracht door gepassioneerde mensen zorgden er voor dat de avonden ‘vlogen’.

De meest onthullende avond was deze waar we de Frans wijnen tegen hun soortgenoten wereldwijnen hebben gehouden.

Toch één minpuntje. Nu weet ik hoe weinig ik van wijn ken....!

Kris Boterberg, Melle

Ik heb genoten van de cursus en van de geambieerde en gepassioneerde toon van de lesgevers, die een duidelijke kennis van zaken hadden. De cursus had een mooi evenwicht tussen theorie en praktijk, tussen serieusheid en humor. Op 6 sessies tijd heb ik heel wat bijgeleerd om als beginner op een hoger niveau van wijn te kunnen genieten en mijn mening erover te communiceren. Er werd heel wat verteld en uitgelegd en dat allemaal op 6 avonden. Dat had voor mij wel wat meer gespreid gemogen. Maar misschien is dat niet haalbaar, want ik heb nu al 1 sessie moeten missen. Werd de cursus nog meer

verspreid zou ik mss nog meer avonden moeten missen. Ik denk er zeker over na om mijn kennis op peil te houden.

Simon-Klaas Decordier, Gentbrugge

Ik wilde al lang eens nader kennismaken met wijnproeven, mijn kennis van wijn opentrekken. De opleiding was daarvoor ideaal als instap met een lage drempel om dit alles te realiseren. Het biedt een basis als je op zoek bent naar wijn, op restaurant, Elke en mezelf hebben veel opgestoken en ons ook goed geamuseerd. Het smaakt naar meer.

Elektronische syllabus is altijd goed. Je bespaart papier: wij drukten maar één keer af. De inhoud is beknopt maar heeft de nodige informatie weer. Ik besef dat we nog maar het topje van de ijsberg hebben gezien maar we hadden dan ook maar 6 avonden.

De geschonken wijnen vond ik afwisselend, een paar wijnen hebben me echt aangenaam verrast.

Ik heb mijn buurman de cursus al aangeraden en zelf zijn we al ingeschreven voor de level 2 : 14 Franse wijnstreken.

Elke De Witte en Pascal Maenhout, Mariakerke

Op een rustige locatie in gezelschap van gelijkgestemden en op een professionele manier leren over de godendrank WIJN is vragen om een vervolg. Daarom zouden Eddy en ikzelf ons graag ook inschrijven voor de Frankrijk lessen. De voorbije cursus was voor ons heel verrijkend en vooral professioneel gebracht. Jullie liefde voor wijn straalt af op uw cursisten, waardoor die nog meer geprikkeld zijn voor een vervolg, proficiat!

Buyle Jean-Pierre en Bettens Eddy, Merelbeke

Ik heb bijzonder genoten van de zomerfestival-degustatie, waarvan Oostenrijk een beetje het buitenbeentje was. Ik was aangenaam verrast over wat de wijnboeren daar maken aan kwalitatieve wijnen, ik heb heel wat bijgeleerd en vooral dat wijn toch steeds een levend product is, gemaakt is door mensen met gevoel voor wijn en dat je steeds moet openstaan voor diversiteit en verrassingen.

De lessen worden heel gestructureerd gebracht. De gebruikte tekst is goed verstaanbaar in combinatie met afbeeldingen en de fantastische toelichtingen van Edwin. Wat ik vooral leuk vind, is het goede evenwicht tussen "de les" en humor. Het is duidelijk dat alle deelnemers aan deze degustaties ervan genieten. De mengelmoes van leeftijden maakt het ook heel leuk, nu ja, wijnproevers blijven jong van geest en het is geweten dat alcohol langer doet bewaren.

Vele wijnen gaven mij nieuwe geuren en smaken. Dat is boeiend en verrijkend. De prijsvariatie van de wijnen vind ik goed (lees = goed van prijs) zodat ook al eens een geproefde wijn kan aangekocht worden. Het is vooral leuk dat al eens een duurdere wijn kan geproefd worden door het groepsgegeven.

Er zijn drie redenen waarom ik terug kom naar deze degustaties: de sfeer, DE SFEER en DE SFEER. De degustaties bij Wine PPT zijn een aanrader voor iedereen die de eerste stappen wil zetten in de wijnwereld en zeker ook voor mensen al iets meer ervaring hebben met wijn want Edwin en Ingrid zijn gepassioneerd. Je voelt echt dat beiden hun kennis willen delen.

Hartelijk dank voor de aangename tijd tezamen en ik kijk uit naar de degustatie van september over Frankrijk. Nog een fijne en deugddoende vakantie. Toy toy toy en bedankt.

Luc De Haes, Gavere

“De cursus voldeed in alle opzichten aan de verwachtingen. Een grondige dosis theorie, lekkere tot soms zeer uitzonderlijke wijnen. Het geheel gebracht in een aangename, ontspannende vriendschappelijke sfeer. Ik kan het elke wijnliefhebber aanbevelen.

Eén waarschuwing evenwel, je zal toch nog wel een aantal keren doorheen de cursus moeten gaan, wil je alle theorie absorberen die is aangebracht op slechts vier avonden.

Van harte bedankt, Edwin, en ik kijk al uit naar level 3, in het bijzonder : Italiaanse en Spaanse wijnen op een soortgelijke manier gebracht als de Franse, of bvb. nog een verdere inzoomen op de Franse wijnen : Bordeaux, Bourgogne, ... “

Patrick Van Impe

“Ik heb alweer zeer genoten van de cursus "Overzicht van de 14 Franse wijnstreken". We konden heel lekker wijnen proeven. Er zaten echt wel enkele pareltjes bij.

Het theoriegedeelte vond ik soms vrij lang, maar dat hoort er natuurlijk bij als je iets dieper wilt ingaan op een onderwerp en er maar 4 lessen zijn. Toch vind ik het idee om dat op 4 lessen te geven ideaal. Ook deze cursus was zeer geslaagd & leerrijk!

Ik hou jullie site in de gaten voor nieuwe reeksen.

Hartelijk dank, Edwin! “

Groeten, Karlien Olbrechts, Merelbeke

“De wijncursus was goed gestructureerd en voldeed zeker aan mijn verwachtingen. Het systeem van elektronische syllabus is zeer goed en je merkt dat je deze up to date houdt.

De meeste wijnen waren nieuw voor mij, dit komt ook omdat deze bijna alleen maar uit speciaalzaken kwamen. De prijzen waren wel aan de dure kant om dagelijks te drinken.

Ik zou deze cursus zeker aan vrienden en kennissen aanbevelen en ga zelf nog verdere cursussen volgen bij Wine PPT”

Jeroen De Keyser Melle

“Goede locatie, lekkere wijnen kunnen proeven, een goed evenwicht tussen theorie/ontspanning en de cursus is op een aangename manier gebracht door Edwin de specialist ter zake die kan terugvallen op veel jaren ervaring en bezoeken ter plaatse in de diverse wijnstreken.

In een volgende cursus zou het wel leuk zijn om tijdens de lessen wat Frans brood te hebben en in de laatste les een klein hapje bij het afsluiten van de cursus.

Op naar de derde cursus voor ons.”

Yves & Saskia, Merelbeke

“De cursus “Wijn Leren Degusteren” heeft mijn verwachtingen ruimschoots overtroffen! Het is echt ongeloofelijk hoeveel je bijleert, zelfs na de eerste les al. En omdat het zo interessant wordt gebracht door jullie, blijft de kennis ook hangen. Dat je de verschillende aroma's maar echt goed kan onderscheiden na veel proeven, zie ik ook niet als een nadeel, integendeel ;-)

De elektronische syllabus bevat al het nodige dat je moet weten. Vaak zat ik gewoon nog wat interessante zaken of weetjes bij te noteren, met als resultaat dat ik nu een mooi bundeltje vol wijnkennis heb.

De wijnen gaven heel goed de theorie van de les weer. En ze leerden ons ook welke soort wijn we liever dronken dan andere (en zelfs waarom dat zo is).

Ik zou zeker deze cursus aan vrienden en kennissen aanbevelen (Is trouwens reeds gebeurd)”

Thijs Lippevelde, Wetteren

“Ik mag wel zeggen zeer tevreden te zijn over zowel de inhoud van de les, de zeer gemotiveerde manier van les geven als de geproefde wijnen! We proefden wijnen waarvan ik wellicht nooit meer in de mogelijkheid zal zijn ze te proeven (bv Jura) en ik ben er zeker van dat de ‘weetjes’ mij bij andere gelegenheden zullen helpen de wijn in te

schatten/toe te lichten (om maar te zwijgen van de indruk die dit zal nalaten bij vrienden...)

Frank Lagaisse

"Wijn Leren Degusteren" was voor mij een meer dan verrijkende ervaring. Wat een zestal wijnavonden mij hebben bijgebracht is moeilijk te definiëren maar dat er iets verandert is in mijn wijnkennis, is zeker.

Ik heb het gevoel dat ik van liefhebber-amateur proever een beetje gegroeid ben naar een iets hoger niveau. Bijlange nog geen echte connaisseur maar wel iemand die nu iets zinnig over wijn kan zeggen.

Iemand die sommige typische smaken van druiven heeft leert herkennen, de complexiteit van dit natuurproduct heeft leren appreciëren, heeft leren ruiken en geuren heeft leren herkennen.

Termen als fraîcheur, moelleux, persistance aromatique intense zijn voor ons geen Latijn meer. Ik heb geleerd anders naar wijn te kijken en heb de smaak te pakken.

Ook wil ik net als wijn evolueren en zal dus nog wel een vervolgcursus proberen volgen. Alvast veel dank voor jullie deskundige uitleg en liefde voor een prachtig product. Voor mij hoeft je niet veel te veranderen aan jullie concept. Het zit goed in elkaar.

Veel succes en tot later

Luc De Kimpe, Merelbeke

"Ik wens jullie nog te bedanken en te feliciteren met de manier waarop jullie op een passionele manier deze kennis overbrengt aan liefhebbers van de wijn.

De lessen waren duidelijk en in een aangename sfeer gegeven, de opgedane kennis is zeker bruikbaar (verschil tussen jonge en oude wijnen, op welke manier degusteren, het "terug" leren ontdekken van de aroma's, verschillende productieprocessen, welke wijn past bij welk gerecht – aperitiefwijn – terraswijn ...)

Er worden tijdens de les veel tips gegeven die niet in de syllabus staan, misschien moet er nagedacht worden of het voor de deelnemers nuttig kan zijn om deze tips bijkomend in te lassen (je kan tijdens de les niet alles noteren)

Ik zou zeker deze cursus aan vrienden en kennissen deze cursus aanbevelen."

Michel Mulkers, Melle

“De cursus heeft zeker mijn verwachtingen ingelost. Wat betreft de locatie, dit was OK, hoewel het kleine zaaltje wat aan de krappe kant was.

Veel van de wijnen (de meeste) waren totaal nieuw voor mij, zodat ik toch redelijke veel heb opgestoken, zeker de variatie in de geproefde wijnen was goed.

De grote van de groep vond ik goed, wat ook van de sfeer kan gezegd worden, die begon beter en beter te worden zodat het jammer was dat we maar zes avonden hadden.”

Dirk Byl, Merelbeke

“Beste Ingrid en Edwin,

De afgelopen cursus voldeed zeer zeker aan de verwachtingen die ik op voorhand had, het leren degusteren is hier echt wel de juiste titel van de cursus. Wat voor mij ook persoonlijk heel leerrijk was, is hoe een wijngaard wordt opgebouwd, hoe de wijn wordt gemaakt en waar je moet opletten, hoe een wijn kan opgevoed worden en zo veel meer.

De gedegusteerde wijnen waren interessant aangezien er de uitersten van smaken bij waren en op die manier smaken herkenbaar worden, als het ware een wijngeheugen opbouwt.

Een aanrader voor wie een basiscursus "wijn leren degusteren" wil volgen. Een puntje dat ik een klein beetje gemist heb, was hoe je een wijn kan kopen zonder te proeven, met andere woorden: op wat moet je letten op het etiket om er te proberen een kwaliteitswijn uit te halen.

Voor de cursus 'Spanje en Italië' zou ik mij graag inschrijven, in de hoop dat er nog een plaatsje vrij is.”

Geert Dick, Merelbeke

“We vonden het een boeiende opleiding die ons heeft geprikkeld om er mee verder te gaan. Het had van ons gerust langer mogen duren dan 6 sessies. Meestal was het “rushen” om er te geraken, maar eens we er waren, vonden we het altijd bijzonder interessant en vloog de tijd voorbij.

Het is een goeie basis om verder op te bouwen en het leuke daarbij, is dat je dit kunt doen op je eigen tempo en ook naargelang interesse (Frankrijk, wereldwijnen,...).

Het zou handig zijn, mochten we ook via jullie kunnen aankopen, maar misschien is dit niet haalbaar of mag dit niet ? Een toffe activiteit om samen als koppel te doen waarbij we leren van elkaar! “

Sofie - Bert, Gentbrugge

Dag Edwin,

Ik vond de cursus dik in orde. Er is een wereld opengegaan voor mij en ik wil er best meer over leren. Al was het op sommige momenten nogal verwarrend: ik miste wel degelijk de basiskennis, vandaar dat ik onmiddellijk inschreef voor de basis cursus.

Het lokaal is prima en centraal gelegen. Duidelijkheid van de cursus: prima. Lesgeven en ontspanning was zeker in orde en goed ingedeeld!

De elektronische syllabus is perfect om alles nog een grondig na te lezen achteraf.

Wat ik heb geleerd: telkens ik wijn zie om het even in welke winkel, zal ik kijken of ik iets herken en nog eens zoeken in de cursus of ik er iets van terug kan vinden.

Bedankt om jouw kennis door te geven aan ons!!

Annick Franck, Laarne (cursus level 2 "Tour du Monde")

Nog is bedankt voor de supertoffe en leerrijke 6 avonden! De geschonken wijnen waren allemaal perfect, de sfeer in de groep was super, ik heb al heimwee! De les liep soms wat uit, maar door de fantastisch boeiende manier van lesgeven had ik met veel plezier nog een uur langer kunnen luisteren en proeven. En dat zegt (voor mij) héél veel! Ik heb de cursus al aanbevolen aan vrienden en het is mijn voornemen om nog verdere Wine PPT-cursussen te volgen.

Flora Van den Heuvel, Gent

Beste Edwin en Ingrid,

De cursus was gewoonweg SUPER !! Was zeer boeiend en veel nieuwe dingen gezien en gedronken. Ik heb me goddelijk geamuseerd en zeer veel geleerd! Leuke sfeer in de groep met niet te veel deelnemers was ideaal

Edwin, ge zijt ne "Crème van ne vent" !!! En Ingrid ook, zelfs al heb ik ze maar twee keer ontmoet . Voor mij is Berlare-Gentbrugge wel een eindje rijden maar had dit er volkomen voor over!

Je mag me dan ook op de lijst zetten voor "level 2" !!

Dikke dikke merci voor alles!!

De Coninck Andy, Berlare

Ingrid en Edwin,

Ik heb gekregen wat ik wou ontvangen, d.w.z. ik wou basiskennis opdoen over hoe wijnproeven en hoe wijn eigenlijk gemaakt wordt. Ik heb daarbovenop ook nieuwe wijnen leren kennen, uit streken die mij nog niet bekend waren.

Het was ook plezant dat jullie elkaar afwisselden bij het lesgeven, elk heeft zijn eigen aanpak. Vandaar dat ik mij ook ingeschreven heb voor de cursus "tour de France". Ik kijk er al naar uit!

Proficiat met jullie aanpak en enthousiasme.

Anita Martens , Oosterzele

Edwin, Ingrid,

Bedankt voor de interessante en leerrijke cursus. De cursus voldeed zeker aan mijn verwachtingen. Misschien op het einde van de cursus toch nog wat aanraders van wijn die qua prijs/kwaliteit goed zijn. Dus ik bedoel een bladje met de namen op van wat echte goeie rode wijnen en witte wijnen (is misschien persoonlijk maar ja).

Leslokaal en locatie waren goed bereikbaar (goed uitgelegd in de eerste mail)

De lessen waren zeer duidelijk. De eerste lessen vond ik misschien in het begin te veel theorie. Het is leuker als het proeven tussenin gebeurt en niet altijd op het einde.

Er is zeer goed evenwicht tussen ontspanning en lesgeven; ervaren en gedreven lesgevers zijn jullie; alles werd met passie gegeven. De inhoud van de syllabus is zeer duidelijk; zeer leuk met de foto's erbij.

De wijnen waren goed, in het begin iets minder goed, maar ja, je moet natuurlijk niet starten met een zeer dure wijn in de eerste les. De grootte van de groep is perfect, zeker niet meer. Ik heb de cursus al aanbevolen aan vrienden en ik ga zeker nog de cursus van de Franse wijnen volgen.

Marijke Neyt, Belsele

Bedankt voor de zeer aangename lessen! En voor de foto's en het diploma !

Onze bedoeling was iets meer te leren over wijn, zodat je weet wat te kopen en hoe te leren proeven. De lessen waren zeer goed gestructureerd, zeer overzichtelijk, aangenaam met PPT, zeer systematisch aangeleerd hoe wijn te leren proeven en beoordelen!

De syllabus is perfect, geen volle teksten, goed om via email door te sturen en dan kan je de gepaste lesbundel meebrengen naar de les.

We hebben met veel nieuwe wijnen kennis gemaakt, van uiteenlopende smaken, zeer gevarieerd, van toch betere kwaliteit en toch al mooie prijzen, je leert van alles proeven. Het was een leuke aangename groep van ideale grootte.

Voorals prijs/kwaliteit is de cursus zeer goed voor jonge koppels, die, op aangename en ontspannen manier, toch iets meer willen leren over wijn.

“Jong koppel” uit Gent

Hallo Edwin,

De afgelopen zes weken waren voor mij een zéér interessante en leerrijke ervaring. Niet alleen leerde je mij hoe ik de wijnen moet proeven, tevens plaatste je verschillende begrippen die ik al wel vaagweg kende in de juiste context en gaf je er duiding bij.

De elektronische syllabus zal mij de komende weken en maanden zeker een goede leidraad zijn die mij verder helpt bij het degusteren en ontdekken van nieuwe wijnen.

Ik kijk alvast uit naar nieuwe cursussen! Nogmaals bedankt en waarschijnlijk tot binnenkort.

Groeten,

Peter (Merelbeke)

Dag Edwin,

Bij deze wens ik Ingrid en jezelf nog te bedanken voor de fijne wijnervaring. Wij gaan zeker terugkomen.

Het evenwicht tussen "les geven" en "ontspanning" was een leuke en aangename mix, De grootte van de groep was perfect, ik denk dat grotere groepen moeilijker en onaangenaam zou zijn. We gaan zeer zeker aan vrienden en kennissen deze cursus aanbevelen.

Ben en Maureen uit Welden.

Een boeiende basisopleiding: duidelijke uiteenzetting van de essentiële basisbeginselen, aangename lessen om te volgen door het gebruik van PowerPoint, foto's en filmbeelden, de grootte van de groep maakte de sfeer zeer aangenaam, de geschonken wijnen waren goed tot zeer goed, voldoende en aangepast en voldeden aan de verwachtingen van de cursus.

De opleiding wordt met veel enthousiasme en het nodige vleugje humor gegeven door twee ervaren deskundigen die zelf de meest gereputeerde scholingen hebben doorlopen.

Deze cursus is zeker aan te bevelen voor ieder die met een zekere kennis van zaken wijn wil aanschaffen, de cursus en initiatiefnemers van Wine PPT verdienen een welgemeende proficiat.

Een “koppel twintigers”

De opleiding beantwoord zeker aan mijn verwachtingen.

Heb wel nog interesse om nog meer in detail te gaan per streek in Frankrijk.

Locatie is ok, enkel het start uur om 20h zou praktischer zijn. Onze firma is in gavere en open tot 19h.

De syllabus is mooi opgesteld met duidelijke inhoud, beeldmateriaal in de cursus is soms aan de kleine kant. Syllabus in doorlopende tekst i.p.v. 2 kaders zou handiger zijn. Goede sfeer, goeie groep. Groter mag de groep niet zijn.

Ik ga zeer zeker deze cursus aanbevelen aan vrienden en kennissen en ga zelf nog verdere cursussen volgen bij Wine PPT.

Kurt Lasseel, Gavere

Een zeer goede opleiding, doelstellingen zijn er om steeds opnieuw te verleggen, niet? Het leslokaal, zijn locatie (parking - ligging) en de data en begin-/eind-uren zijn voor mij OK. De lessen waren zeker en vast voldoende duidelijk en gestructureerd met een goede mix tussen “les geven” en “ontspanning”. Het systeem van elektronische syllabus is heel praktisch en zoals het moet zijn. De geschonken wijnen waren typisch, voor mij persoonlijk mag er wat minder witte wijn geschonken worden.

Terug enkele bekende gezichten gezien, groepjes van 15 lijken mij inderdaad het beste.

David Bostyn, Nazareth.

Ik volgde de opleiding vooral vanuit een interesse naar wat meer achtergrondinformatie over de verschillende soorten wijnen, druivenrassen en streken, en wilde wat beter begrijpen waarom ik bepaalde soorten wijnen liever drink dan andere. De opleiding geeft op een overzichtelijke manier een eerste inzicht omtrent vele aspecten die samenhangen met het proeven en genieten van lekkere wijnen. Er wordt ingegaan op zowel diverse soorten druiven, streken, terroirs, productiemethodes,... wat allemaal bijdraagt tot de eigen smaak van de wijnen. Het eindresultaat van de cursus is dat je inderdaad al wat meer inzicht hebt, maar dat levenslang leren in deze zeker aangewezen is.

De ligging van het leslokaal en uren zijn wat mij betreft perfect.

De cursus is zeker gestructureerd en interessant. In een vervolgcursus zou ik wat meer aandacht besteden aan de typische karakteristieken van een bepaalde streek, druivensoort, ...

Het systeem van elektronische syllabus is heel goed.

Ik vond dat er een goed evenwicht was in de geschonken wijnen, met veel aandacht voor wat atypische wijnen die je anders niet direct zelf zou kopen, maar die wel je beoordelingskader verruimen. Het is leuk om ook buiten de super traditionele wijnen en streken te gaan kijken. Uiteraard vind je niet alle wijnen even lekker, maar ik vond het wel zeer nuttig om te proeven en te begrijpen waarom bepaalde soorten wijnen net zo smaken. De prijsklasse van de witte wijnen vond ik persoonlijk voor een basiscursus correct. Op een verdere cursus zou ik af en toe weleens naar een duurdere prijsklasse willen gaan, zeker bij de rode wijnen. Ook zeer positief vind ik de vermelding van de lokale wijnhandelaren zodat je eventueel zelf in de buurt terecht kan voor verdere aankopen of advies.

Wij hadden een relatief kleine groep en dat vond ik zeer plezierig.

Ik ga deze cursus zeker aanbevelen bij vrienden en kennissen en ga zelf ook nog verdere cursussen volgen bij Wine PPT.

Karel De Corte, Merelbeke

Ik ben echt tevreden over de gevolgde cursus. Voor mij was dit een zeer goede (meer uitgebreide) herhaling van de basis "wijn maken" en "wijn degusteren".

Het leslokaal was in orde. De lessen waren voldoende gestructureerd, maar ik vond het soms wat veel op één avond. Misschien het lessenpakket spreiden over 8 ipv 6 lessen. Tot dat jullie tijdens het les geven af en toe een anekdote of een persoonlijke ervaring vertellen.

Goede syllabus, mooi geïllustreerd met plaatselijke foto's en persoonlijke foto's.

De geschonken wijnen waren prima.

Toffe groep, meest jonge mensen, goede sfeer.

De cursussen zijn zeker een aanrader.

Christine De Clercq, Haaltert

Ondanks dat de opleiding slechts een basis was heb ik echt het gevoel dat ik veel geleerd heb en ondertussen toch al een beetje kan meepraten over de betere wijnen. Mijn doelstellingen zijn dus zeker bereikt, de opleiding was uitgebreider en vollediger dan ik dacht.

De data om de les te volgen pasten niet altijd voor ons, door de flexibiliteit van Ingrid en Edwin was dit echter nooit een probleem voor

ons zodat wij alle les konden mee volgen. De lessen liepen wel bijna altijd uit wat voor mij dan als een mogelijk minpunt kon worden gezien.

De lessen zijn logisch opgebouwd, beginnen met de verschillende fasen van het proeven en daarna specifieker ingaan op bepaalde onderdelen. Ondanks het feit dat er vaak werd herhaald dat de lessen slechts een basis zijn heb ik na de lessen toch het gevoel dat ik wel al enige kennis omtrent wijnen heb opgedaan.

De syllabus die steeds enige tijd op voorhand wordt verstuurd zodat we deze steeds vooraf al konden inkijken. Zo kunnen wij ook voor onszelf de keuze maken of wij deze al dan niet uitprinten.

Tijdens de lessen heb ik veel nieuwe wijnen leren kennen. Ik heb ook meer over mijn persoonlijke voorkeuren geleerd. Ik heb heerlijke wijnen geproefd, wijnen aan een betaalbare prijs, die ik zeker zelf nog zal kopen!

Wij volgden de lessen mee in 2 verschillende groepen (tweemaal de cursus de maandagavond); wat onmiddellijk opvalt bij het zien van de groepen is de grote diversiteit tussen de deelnemers, wat ikzelf aangenaam vind. De groepen waren voor mij soms al iets te groot, ze zouden eigenlijk net iets kleiner mogen zijn.

Van der Elstraeten Stephanie

Mijn verwachtingen/doelstellingen (als amateur) bij het volgen van deze cursus zijn:

1. een steeds beter overzicht krijgen van de ligging en kenmerken van de verschillende wijnstreken en van de wijnen die er geproduceerd worden en dat ter verruiming van mijn algemene kennis (en niet als toekomstige sommelier of restauranthouder of investeerder of wijnhandelaar ...)
2. typische, maar liefst 'betere', wijnen afkomstig van die wijnstreken degusteren met commentaar van een (professionele) kenner
3. 1 en 2 liefst in een gemoedelijke, niet competitieve sfeer

Tweemaal heb ik de Tour-de-France met veel plezier gevolgd. De tweede maal was er ten opzichte van de eerste maal geactualiseerde informatie en waren er andere wijnen. Het verveelde geen minuut. Ik ben dus klaar voor de derde Tour-de-France!

Het leslokaal vind ik (veel) beter dan dat aan de Teaterstraat. Het is ruimer en geeft meer 'ademruimte'! Men zit er minder op elkaar gepakt en men wordt er minder gestoord door activiteiten in de aangrenzende zaal (of zalen). Het lokaal is ook vlotter bereikbaar en er is meer parkeergelegenheid. De (flauwe) verlichting van de parking is een klein minpunt maar dat weegt niet op tegen de voordelen.

Daarnaast is de opgedane kennis van nut bij geologische excursies die ik als professionele geoloog nog weleens doe. Je komt dan al eens in een wijngedebied terecht! Het is in die gevallen boeiend om de relatie ondergrond-wijn iets beter te begrijpen!

En tenslotte: een gecultiveerd mens weet nooit genoeg. En wijn is cultuur!

De lessen vind ik voldoende duidelijk en gestructureerd.

Het evenwicht les-ontspanning is in het algemeen goed. Naar het einde van de lessen toe neemt de ontspanning soms wel wat de bovenhand maar dat zal dan wel niet (alleen) aan de lesgever liggen...

Een elektronische lessyllabus is vandaag niet meer weg te denken. De inhoud en vorm zijn gebruiksvriendelijk.

Persoonlijk vind ik het aangenaam tussendoor ook de 'speciale' wijnen, die hier niet courant in de handel verkrijgbaar zijn, doch heel typisch zijn, te mogen proeven (bv. Jurawijn, wijn uit de Savoie, ...). Zeker blijven doen!

De wijnen behoren tot een zeer breed prijsgamma doch steeds met oog voor de goede kwaliteit. Dat staat garant voor de representativiteit van de wijnen voor de bezochte streken!

'Een zeer tevreden cursist'

De onderwerpen waren duidelijk en er was een duidelijke structuur in de cursus. Tijdens de les over kwaliteitsfactoren van wijn, hebben we echter veel dezelfde info gekregen vanuit de twee lessen ervoor; ergens logisch, want er komen veel factoren van de vinificatie terug. Het is op zich zeker een interessante les, maar misschien kunnen de kwaliteitsfactoren in de lessen over witte en rode wijn minder aan bod komen.

Heel tevreden van de wijnen: de gekende waren typisch, velen waren ongekend hebben nieuwe werelden opengedaan, sommige nieuwe hebben kunnen verrassen; ze waren zeer afwisselend, hebben goed de theorie kunnen verduidelijken. Soms echt héél lekker. Van de prijsklasse zeker geen klagen.

Een tip: Iedereen die de cursus volgt, had vermoedelijk wel een leuk verhaal / ervaring / anekdote, ... die bij een stukje uitleg of bij het proeven van één of andere wijn, naar boven kwam. Het zou tof zijn om aan te moedigen dat één ieder eens de kans krijgt om dat te delen; Jullie (Edwin en Ingrid) weten natuurlijk heel veel (dat is zeker gebleken), maar er is meestal maar één stem aan het woord, tenzij bij het stellen van vragen. Het zou een nog meer diverse, bredere kijk geven, als we ook iets leerden van de medecursisten. (Uiteraard waken dat niet iemand de

les over neemt, maar iedereen die wil 30sec/1min moet kunnen...)
M.a.w. nog wat meer interactie zou nog beter zijn.

Andreas Gossye

Dank voor de prachtige cursus Tour De France.

Zoals al de vorige een cursus vol ontdekkingen en ervaringen met zeker superwijnen!

In de nieuwe locatie zeker gezelliger en ruimer dan Gentbrugge en waarschijnlijk voor veel deelnemers gemakkelijker bereikbaar (van waar die allemaal komen, zeg, dus zeker een supercursus).

Dus andermaal tot een volgende cursus he !

Ronny Eeckhout

Nogmaals hartelijke dank Ingrid & Edwin voor de 6 leuke & zeer interessante lessen, de lekkere wijnen,...

De opleiding voldeed volledig aan mijn verwachtingen.

Gezellig leslokaal, eenvoudig bereikbaar en goeie parkeergelegenheid.

Theorie wordt op een goeie en luchtige manier gegeven, waarbij je toch voldoende kennis meekrijgt in slechts 6 lessen van 3 uren

Zeer goed en gevarieerd aanbod. Veel nieuwe wijnen leren kennen, met toch zeer uiteenlopende smaken.

DOE ZO VERDER!!

Jelle Coeck, Deinze

Bedankt voor de interessante cursus. Ik heb veel bijgeleerd en vond het zeer aangename avonden! Ik vond het ook fijn dat er veel foto's inzaten van jullie wijnreizen. Het is heel duidelijk dat jullie beiden enorm gepassioneerd zijn en jullie weten ons dan ook steeds te boeien met anekdotes, grapjes, weetjes, ...

Tot in de volgende cursus!

Sara Neyt

Edwin en Ingrid,

Eerst en vooral wil ik jullie bedanken en feliciteren voor de mooie wijncursus. Mijn verwachting was om eerst en vooral mijn eigen smaak te leren kennen. Door de hoeveelheid wijnen die we geproefd hebben is dat zeker geslaagd. Bovendien heb ik mij nog kostelijk geamuseerd. Dit

was mogelijk omdat de cursus op een luchtige en heel toegankelijke manier gegeven wordt.

Wat ik zou veranderen is de opstelling van de zaal. Door mensen enkel aan de buitenkant van de U-vorm te zetten is iedereen meer zichtbaar en wordt er sneller een groepsgeprek aangegaan. Ik heb namelijk nu niet het gevoel dat ik nieuwe mensen heb leren kennen. Door de huidige opstelling wordt de groep meer in kleine groepjes opgedeeld wat het "totaal gevoel" verminderd.

Mij zie je nog terug.

Tom Van Herzele

De lessen waren goed overzichtelijk opgesteld met een "gezonde" mix tss theorie en praktijk. Het is een toffe syllabus, goed gestructureerd, overzichtelijk en goed als naslagwerk. Ik neem hem zeker nog een tweede en een derde keer door alvorens aan te vangen met onze volgende cursus. Het was een toffe ervaring met een beter wijninzicht dat ik graag nog aanscherp in de volgende cursus, en wie weet de volgende etc....

John Engels, Merelbeke

Deze introductiecursus was voor mij zeer boeiend en voldeed aan mijn verwachtingen. Interessant om de verschillende aspecten van wijnbouw en wijn maken beter te leren kennen. Dé uitdaging voor mij was het leren onderkennen van de verschillende aroma's van de wijnen aan de hand van de flesjes en de echte praktijk nl. het proeven zelf van de diverse wijnen.

Zeer goede keuze van de verschillende te proeven wijnen en zeker de aanpak waarbij de traditionele Franse wijn naast een wijn uit andere streken (Italië, Spanje, Nieuwe Wereld, ...) geplaatst werd. Echt verassend en verhelderend.

De opleiding vormt een goede basis voor verdere exploratie van de wijnwereld, dus zeker geïnteresseerd in verdere initiatieven van wineppt

Lessen worden in een ontspannen sfeer gegeven en zijn goed gestructureerd met een goede syllabus die voor iedere les elektronisch doorgestuurd wordt wat als voordeel heeft dat de les wat voorbereid kan worden. Was ook leuk om eens een video van de wijnmaker zelf te zien. Echt verassend was het stuk over foodpairing !

Marnix Olbrechts, Gent

Persoonlijk vond ik dat jullie er van meet af aan zowel tempo, focus als ook de goede sfeer met ruimte voor interactie hebben ingebracht.

Na zes lessen hebben we een degelijk zicht op wijn maken en drinken. Ja wat mij betreft, zijn de doelstellingen bereikt. Ja tot in de finale. Jullie hebben ook gezorgd dat de verwachtingen niet te hoog werden opgeschroefd. Ik heb me geen moment verveeld. Dat is voor mij zeldzaam. Drie uur geconcentreerd blijven is anders uitgesloten! Dus chapeau! Jullie vormen een heel complementair duo met elk jullie eigen accenten, ook met de nodige kruidigheid. De link naar jullie schitterende terroir is gauw gelegd.

Qua infrastructuur was het ok, behalve de soms te warme en storende (geluid) verwarming. De timing, bereikbaarheid en parkingfaciliteiten waren voor mij perfect. Ook het cursusmateriaal had qua inhoud en presentatie voldoende body en balans. Dus dik in orde evenals de variatie en het niveau van de geschonken wijnen!

Op de opgedane kennis kan ik verder bouwen en er ook regelmatig op terugvallen wanneer op reis, op restaurant, bij een glaasje wijn thuis.

De eindconclusie: Aan te bevelen want het smaakt naar meer, en er is nog heel veel potentieel ... dus ik zal nog komen proeven. Gefeliciteerd enthousiaste wijndocenten!

Marc Van Eygen, Deurle

Ik was aangenaam verrast door de cursus. Ik heb zeker iets bijgeleerd ivm wijnen proeven, waarop ik moet letten, de verschillende soorten druiven, hoe ze wijn maken, enz.

De opgedane kennis is bruikbaar. Ik merkte wel dat na een hele werkdag er snel wat informatie verloren ging. Is natuurlijk persoonlijk, dit vond ik jammer. Daarom vond ik het ook goed dat er in het begin van de les vaak wat herhaling was.

Het evenwicht tussen les geven en ontspannen is in orde en de syllabus is goed opgebouwd. Had vaak niet genoeg tijd om op voorhand al eens de inhoud door te nemen. Maar is naar mijn mening ook niet nodig.

Wouter Philippe, Ledeberg

Ik vind dat je veel bijleert op relatief korte tijd. Ik ben wel zeker en vast van plan om alles wat we geleerd hebben aan de hand van de uitgeprinte syllabus nog eens goed in te studeren. Mijn doelstelling is nog niet bereikt. Ik wil nog heel veel bijleren.

De lessen zijn duidelijk en gestructureerd en het evenwicht tussen les en ontspanning was voor mij zeker goed en de syllabus zit mooi in elkaar.

Ik ga zeker en vast nog cursussen volgen. Dus tot binnenkort. Alvast bedankt om me op de hoogte te houden van volgende cursussen. Volgend najaar ga ik graag weer van start.

Stephanie Carel, Gent

Schitterende kwaliteit van de wijnen, hele goede groep, perfecte grootte (niet te veel en niet te weinig) en een hele leuke ervaring om deze kwaliteitswijnen te mogen proeven.

De kwaliteit van de gegeven informatie alsook het concept vind ik grandioos. Slides zijn duidelijk, de syllabus leerrijk en de professionele uitleg door jou vind ik super.

Mijn doelstelling is ingewilligd, meer nog, ik heb inderdaad wijnen geproefd van regio's zoals de Jura die ik ervoor nog nooit had gedronken. Leuk.

De interactie op de les dat je echtgenote er was vond ik plezant. Tof duo Het leslokaal, zowel inrichting als plaats vond ik goed maar ik heb geen voorkeur t.o.v. de zaal waar ik de eerste cursus volgde. Voor mij zijn ze evenwaardig.

Waarom zou ik Wine PPT niet aanbevelen? Integendeel en ja, ik zou graag verdere cursussen mee volgen.

In ieder geval, ik vond het heel leuk. Chapeau trouwens dat je die laatste avond met die gezondheidstoestand toch bent gekomen. Ik zou er alle begrip voor hebben mocht je dat niet gedaan hebben. Ziek is ziek.

WK, Zele

Wij volgden vorig najaar de cursus 'Wijnen leren degusteren'. Wij zijn erg tevreden over deze mini-opleiding en hebben er veel uit geleerd.

Voordien konden wij enkel proeven of een wijn 'goed' of 'middelmatig' was. Nu kunnen wij ook motiveren waarom dat zo is. Wij vonden ook de ontspannen sfeer waarin werd lesgegeven heel aangenaam, vooral als je na een lange dag werken nog aan een opleiding moet beginnen...

De elektronische syllabus is erg duidelijke n overzichtelijk, iets waar wij soms nog naar teruggrijpen.

De wijnen waren een goede mix en gaven steeds een goed overzicht van wat een bepaalde streek of druivenras te bieden heeft.

Wij zouden deze introductie 'wijnen degusteren' zeker aanbevelen aan vrienden en maken er graag reclame voor in ons wijnwinkeltje.

Carolina Stevens en Chris Mouton, Massemen (Wetteren)

Mijn doelstelling is bereikt. Ik begrijp beter wat ik drink, waarom ik betaal, waar de mythe en waar de waarheid ligt. Aangezien ik geen wijnexpert ben, is dit voldoende voor mij.

Leslokaal is prima – locatie evenzeer. 3 uur is wel lang, na een lange dag werk. Als de adrenaline daalt, zak ik wat in en na het proeven (drinken?) van wat glaasjes, kan ik er nauwelijks 3 uur aandacht bijhouden. Maar dat ligt aan het uur en de zware dag die eraan vooraf ging.

De lessen hebben een goed evenwicht tussen theorie en praktijk en de tekst op voorhand doorsturen is prima en nuttig (ook om bij te houden).

Ik voel de passie en de authenticiteit van Ingrid: het is écht – ze heeft het gedronken, ze heeft het allemaal bezocht, ze heeft de gerechtjes klaargemaakt ... Edwin heeft een spontanere stijl. Hij heeft de tekst minder nodig om het verhaal te brengen. Maar jullie zijn een fantastisch koppel – zeer aanvullend. Maar jullie 'beleven de wijn'.

Wijnen waren zeer gevarieerd, en veel meer dan ik dacht bij inschrijving. Ook zeer neutraal gebracht (= geen 'commercie')

Wellicht ga ik nog een cursus volgen (Italiaanse, Spaanse wijnen), maar ik ben eerder een mens die 'kookt' dan een mens die 'drinkt'. Ik mis de intuïtie van de wijn om te proeven wat bij wat past, maar nu weet ik waarom ik wat lekker vind en hoeveel ik nog wil betalen. Zeer, zeer blij dat ik het volgde.

Groeten, en hou jullie enthousiasme !

Ignace Van Doorselaere, De Pinte

Er is héél veel aan bod gekomen in relatief weinig tijd; een "eye-opener" toch wel!

Het leslokaal vind ik persoonlijk niet zeer aantrekkelijk. Maar dit wordt ruimschoots gecompenseerd door de boeiende lessen, waardoor het kader in het niets verdwijnt!

De lessen zijn zeer duidelijk en goed gestructureerd, wat ik persoonlijk belangrijk vind: voor een leek wordt de materie zo een stuk bevattelijker en na een lange werkdag laat het toe om te focussen op de essentie.

De wijn leek mij zeer goed qua keuze, ook de tips qua gerechten zijn méér dan welkom

Veerle Van De Vijver, Mariakerke

Ik vond de lessen een mooi evenwicht tussen theorie en praktijk. De opleiding zet de 'logica' van wijnproeven en smaken in het licht zonder te theoretisch te worden.

Heel fijn ook dat dat jullie pragmatisch en realistisch blijven.

Daar bedoel ik mee bijvoorbeeld: er zijn regels rond wat je mag combineren in wijn en gerecht, maar als jij persoonlijk dat nu eigenlijk anders wil, dan kan dat ook.

En ook nog: wijn moet lekker zijn en betaalbaar, dat is een goede wijn. Ik heb iets tegen veralgemeningen, alles herleiden tot theorie, alles in vakjes opdelen etc, en dat is niet gebeurd. Joepie!

Ik had gelukkig gehoord van een vriendin dat dit niet zou gebeuren, anders had ik me nooit ingeschreven.

De manier waarop de les gegeven werd, toont aan dat er nog veel meer te leren valt en dat we nog maar topje van de ijsberg hebben gezien.

Ruth Van Caenegem, Merelbeke

Ik heb erg genoten van de lessen. Ik ben wijnliefhebber, maar ik wist er praktisch niets vanaf.

Na de wijncursus kan ik zeggen dat ik voel dat ik in staat ben om gepaste wijnen voor de gepaste momenten te vinden.

Het viel op dat Ingrid en Edwin mensen zijn met een passie voor wijn. De lessen werden altijd heel enthousiast gegeven.

Het wijnaanbod was zeker goed en ik heb veel nieuwe lekkere wijnen ontdekt.

Het leslokaal, de parking en het uur waren zeker ok. Alhoewel ik niet makkelijk mijn fiets aan iets kon sluiten.

De grootte van de groep was zeker ook ideaal en mag niet veel groter zijn. Sfeer zat er zeker ook in :)

Ik zou deze cursus zeker aanraden aan vrienden en familie. Je krijgt zes zeer toffe avonden en gaat naar huis met een gevoel dat je veel hebt bijgeleerd.

Alec Seynaeve, Gent

De wijncursus voldeed volledig aan mijn verwachting.

Het leslokaal was makkelijk bereikbaar en voldoende parkeermogelijkheden.

De elektronische syllabus is zeker een pluspunt, makkelijk mee te nemen en nalezen op tablet of smart Phone.

Mooie en duidelijke uitleg, mooie variëteit van besproken wijnen, ook nieuwe wijnen ontdekt.

De groep was niet te groot, de sfeer was aangenaam.

Met de opgedane kennis zal ik zeker een gemakkelijker beslissing kunnen maken bij de keuze van de aankoop van wijnen.

Als het past ga ik in de toekomst zeker nog cursussen bij PPT volgen, en ik zal dit zeker aanbevelen bij familie en kennissen. Een aanrader !

Van Troys Alain, Gentbrugge

Ik was onder de indruk van de kennis die jullie hebben, en nog meer van de passie en het plezier waarmee jullie dit overbrengen en erover praten!

Dat zorgt ervoor dat ik, nog meer dan vroeger, wijn leer(de) appreciëren en er meer van wil weten... Meer drinken ga ik niet doen, bewuster drinken, kritischer zijn, aandachtiger proeven, ... dat wel

Balcaen Jo, Zingem

De basis om zich 'wijnliefhebber' te noemen is zeker een stuk groter geworden. Een aanrader voor iedereen en zeker aan te bevelen aan anderen.

De te proeven wijnen waren zeer goed gekozen om ons 'beginners' diverse reuken en smaken te leren kennen. Ook het vergelijk tussen 2 wijnen van eenzelfde druivenras maar met een andere vinificatiemethode vond ik boeiend.

Luc Liebaert, Merelbeke

Ik vind het zeer goed dat jullie bijna overal ter plaatse bent geweest waar je les over geeft, jullie spreken uit ondervinding en geven geen "boekskens" – theorie.

Ik vind de gekozen formule van lesgeven heel goed, de theorie wordt gegeven met naast veel kennis ook veel humor.

Ik beveel iedereen die een beetje meer van wijn wil weten de cursussen aan.

Jerry Vanhoolandt, Gent

De elektronische syllabus is zeker een pluspunt, makkelijk mee te nemen en nalezen op tablet of smartphone.

Mooie en duidelijke uitleg, mooie variëteit van wijnen besproken, ook nieuwe wijnen ontdekt.

Met de opgedane kennis zal ik zeker een gemakkelijker beslissing kunnen maken bij de keuze van de aankoop van wijnen. Als het past ga ik in de toekomst zeker nog cursussen bij WINE PPT volgen, en ik zal dit zeker aanbevelen bij familie en kennissen. Een aanrader..!

Van Troys Alain, Gentbrugge

Het viel op dat Ingrid en Edwin mensen zijn met een passie voor wijn. De lessen werden altijd heel enthousiast gegeven. Ik heb erg genoten van de lessen.

Ik ben wijnliefhebber, maar ik wist er praktisch niets vanaf. Na de wijncursus kan ik zeggen dat ik voel dat ik in staat ben om gepaste wijnen voor de gepaste momenten te vinden. Het wijnaanbod was zeker goed en ik heb veel nieuwe lekkere wijnen ontdekt.

Alec Seynaeve

Je merkt dat jullie bijzonder gepassioneerd zijn met alles wat te maken heeft met wijn, waardoor de informatie regelmatig heel veel was.

Een bijkomende onverwachte, leuke factor was dat je nieuwe mensen leert kennen, mensen die in een totaal andere omgeving dan ik werken, wonen, andere hobby's. Het is de wijn, een gemeenschappelijke interesse die ons bindt.

S.C. Gent

Edwin en Ingrid zijn beiden gepassioneerd door wijn en kunnen door hun enthousiasme gemakkelijk de cursisten warm maken en kennis bijbrengen, waardoor ook de sfeer in de groep snel prima zit.

Heel goed overzicht van de lekkere wijnen van Frankrijk. Heel gevarieerd wijnaanbod, met enkele zeldzame toppers, waarvoor dank! Het is zeker niet gemakkelijk om in korte tijd het volledige land te bespreken, maar dit wordt op een professionele, duidelijke, overzichtelijke en leuke manier gedaan, met een goede mix tussen de extra kennis van de theorie en alle facetten van het degusteren. Niet alleen wordt de wijn besproken, maar je krijgt ook achtergrond info van het land en de streken.

Luc Vindevogel, Oudenaarde

De manier van lesgeven, Edwin, was luchtig en aangenaam, leerrijk tegelijk. Alle punten. Ik keek uit naar die paar donderdagavonden.

Als amateur/wijnliefhebber vond ik uw lessen top en perfect wat ik van zo'n cursus verwachtte. Een Tour de France doen in 4 lessen is onmogelijk om ook in detail te gaan, maar precies dit trok mij aan om deze lessen te volgen.

De 'theorie' gekoppeld aan proeven was prima. We zijn geen sommeliërs in spé, maar we hebben toch heel wat geleerd hoe te kijken, ruiken en proeven. Een mooie variatie van wijnen die we mochten proeven en een uitstekend naslagwerk om nog eens op ons gemak te bekijken.

Doe zo voort en wellicht tot de volgende cursus.

Geert Coeman, Oostrozebeke

Nogmaals bedankt voor het boeiend vertellen (dit doe je echt super, Edwin). Je ziet dat je ervan geniet en je kent er ook superveel van!

Blijf zo verder doen! Ik zou het iedereen aanbevelen (ik heb al veel reclame voor jullie gemaakt!) Er zat voldoende variatie in de wijnen, leuk om ook eens zo een duurdere wijn te kunnen degusteren!!

Ik wil ook zeker nog andere lessenreeksen volgen. Die Stijlvarianten en Italië staan voorop mijn lijst...

P.S.: slim idee van je timer, want anders zouden de lessen tot 2h s nachts duren 😊! Door jou passie en gedrevenheid!

Janne, Oostrozebeke

Ik kijk nu heel anders tegen een glas wijn aan. Ik proef wijn nu meer bewust en laat meer op bepaalde aspecten zoals neus, het zicht, balans zoet/zuur/tannine, houdbaarheidspotentieel en dergelijke meer.

Het feit dat je makkelijk kan parkeren is een pluspunt. En de bereikbaarheid tussen E40/E17/R4 is ook ideaal.

Het interessante van de opleiding is ook om eens andere wijnen te leren proeven. En dat vind ik net aantrekkelijk, want als je zelf wijn koopt koop je altijd een beetje hetzelfde, want dat vind je lekker. Nu konden we eens ontdekken en verschillende stijlen en smaken leren kennen. Diversiteit in de wijnen is een pluspunt.

Gert, Gent

Doelstelling was meer over de druivenrassen te weten te komen; nieuwe smaken ontdekken en gezellig met vrienden gedachten uitwisselen, zeker geslaagd !

Beetje jammer dat ik in mijn omgeving weinig mensen heb om deze dingen mee te delen. Of ze houden niet van wijn of ze kennen er niets van ... Daarom wil ik graag contacten houden met mensen die ik ter plaatse leer kennen.

Christel Boumans, Gent

Graag wens ik jullie te bedanken voor de uitstekende basiscursus. Het is me nu wel duidelijk hoe sommige wijnen qua prijs en kwaliteit van elkaar kunnen verschillen. Ik kan zeggen dat ik nu héél anders tegenover het wijnwereldje aankijk. Gewoonweg fascinerend!

Ondanks het feit dat de groep een aardig stukje groter was dan wat jullie normaal doen (dacht 26 i.p.v. 16), is dit geen probleem gebleken. Het

was een toffe bende in een goede sfeer. Perfectie mix van educatie in een ontspannende sfeer.

Ingrid, Edwin, jullie doen dit echt met grote passie en jullie zijn zeer toegankelijk als lesgevers, wat ik apprecieer. Wine PPT ga ik zeker nog in mijn omgeving aanbevelen.

Yves Duquet, Heusden

IK VOND DEZE KENNISMAKINGSLESSEN MET DE WERELD VAN DE WIJN HEEL VERHELDEREND EN SUPER INTERESSANT. HET GAF MIJ EEN OPEN KIJK OP DRUIVENRASSEN, SPECIFIEKE WIJNSTREKEN EN HET LEERDE ME DE MAGIE TE KENNEN VAN HET BEREIKEN VAN SUPER MOOIE ZUIVERE WIJNEN. HET GEEFT MIJ DE KANS OM UIT DE DUIZENDEN WIJNEN MIJN EIGEN SMAAK BETER TE HERKENNEN.

DE LESSEN ZITTEN WONDERLIJK IN ELKAAR. EEN MOOIE OPBOUW OM ALS LEEK TE LEREN SMAKEN, PROEVEN EN GENIETEN VAN ELK GLAS.

DE SYLLABUS IS MEER DAN OK, IKZELF HEB HET ALS NASLAGWERK INGEBUNDELD.

DE KEUZE VAN DE WIJNEN LIET MIJ KENNIS TE MAKEN MET WIJNEN DIE MIJN KEUZE NIET ZOULDEN ZIJN EN ANDEREN WAAR IK DIRECT EEN AANTAL FLESSEN ZOU VAN AANKOPEN;

HARTELIJK DANK OM MEE TE MOGEN GENIETEN VAN JULLIE ONGELOOFLIJKE KENNIS EN PASSIE OVER EN VOOR WIJN

Geert Plaisier, Gent