

Welke invloed heeft een wijnverpakking op de wijnbeleving?

Ilja van de Kieft

Inleiding

Een opvallende verandering in de verpakkingen van wijn in de afgelopen jaren, is de opkomst van alternatieve verpakkingen naast de traditionele fles. De populariteit van deze alternatieve verpakkingen is gestegen vanwege hun voordelen op het gebied van duurzaamheid, gebruiksgemak en gemakkelijke opslag. Bag-in-box heeft een sterke groei doorgemaakt vanwege hun duurzaamheid: omdat ze minder ruimte innemen bij het vervoeren en opslaan, verbruiken ze minder energie bij het transport en veroorzaken ze zo minder CO₂-uitstoot dan glazen flessen. Daarnaast is deze verpakking handig omdat de wijn langer goed blijft dan in een glazen fles. Wijn in blik is een relatief nieuwe verpakkingsoptie die steeds populairder wordt vanwege het gemak van vervoeren en recyclen. Daarnaast zijn ze lichtgewicht en zodoende makkelijker mee te nemen.¹²³

De toenemende populariteit van alternatieve verpakkingen neemt echter niet weg dat er hardnekkige vooroordelen zijn over de kwaliteit van de wijn uit deze alternatieve verpakkingen. Deze vooroordelen lijken breed gedragen: van wijnconnaisseur tot vijf-euro-supermarktwijkoper. In dit onderzoek richt ik mij niet op hoe duurzaam een verpakking is, of op de vraag van welke kwaliteit een wijn kan zijn uit een bepaalde verpakking. Dit onderzoek is meer van psychologische aard: welke invloed heeft een wijnverpakking op hoe je de wijn beleeft? Heeft de verpakking op voorhand al invloed op de kwaliteit die je verwacht? Heeft dit vervolgens invloed op hoe je de wijn ervaart? Maar ook, associeer je een bepaalde wijnverpakking met de gelegenheid wanneer je hieruit wijn zal drinken? Deze vragen worden ook gesteld aan de producenten en verkopers van wijn uit alternatieve verpakkingen. Zodoende is dit onderzoek tweeledig: het eerste deel van dit onderzoek bespreekt het praktisch onderzoek dat gericht is op de ervaring van de consument, deel twee legt de visie van producenten en verkopers naast de resultaten uit het eerste deel.

Probleemstelling

Dit onderzoek beantwoordt de vraag: Welke invloed heeft wijnverpakking op de wijnbeleving? Hierbij wordt uitsluitend gekeken naar de verschillen tussen bag-in-box wijn, wijn uit blik en wijn uit de traditionele glazen fles.

¹ Wine Intelligence Report, *Netherlands Wine Landscapes*, 2022.

² Partners for Innovation, *LCA Quickscan van wijnverpakkingen*, 2019.

³ Stichting Wijnfonds, *Brancheplan duurzaam verpakking*, 2019-2022.

Omschrijving onderzoek

Voor het praktische onderdeel van dit onderzoek hebben 20 deelnemers drie keer achter elkaar een wijn geproefd uit een blind wijnproefglas, genummerd 567, 657 en 765. Alle deelnemers kregen in alle drie de glazen precies dezelfde wijn, namelijk Hardys Crest Cabernet, Shiraz, Merlot uit een bag-in-box (3L, €18,99). Bij glas nummer 567 werd tegelijkertijd een wijn in blik gepresenteerd, bij glas nummer 657 een wijn in een glazen fles, en bij glas nummer 765 een wijn in bag-in-box. Bij het serveren van de wijn werd bij de presentatie van de verpakking vermeld: dit is een wijn in blik/bag-in-box/een glazen fles. Specifiek werd hier gesproken over de wijn die in de gepresenteerde verpakking zat, mogelijk geïnterpreteerd werd dat dit over de wijn in het glas ging. De verpakkingen waren afgeplakt met aluminiumfolie zodat de deelnemers geen mening zouden onttrekken uit vermeldingen op de verpakking. Ook wisselde de volgorde van presenteren tussen de verschillende deelnemers om een objectiever resultaat te verkrijgen. Het onderzoek liep gedurende twee weken, waarbij alle glazen uit dezelfde verpakking werden geschonken.

In de bijlage is de gepresenteerde vragenlijst in zowel Nederlands als Engels terug te vinden.

Data analyse

Onderstaande data-analyse geeft het gemiddelde van de antwoorden van de 20 deelnemers op iedere vraag. Daarnaast is het gemiddelde berekend tussen van het verschil in kwaliteitcijfers dat iedere deelnemer tussen de drie verschillende verpakkingen had gegeven. De uitslagen zullen hieronder per onderdeel worden besproken.

	567 (blik)	657 (fles)	765 (BiB)
1. Ooit gekocht?	5% ja	100% ja	85% ja
2. Zoetheid	5	5,2	5,6
2. Body	4,55	5,25	4,75
2. Tannine	6,05	5,35	5,25
2. Zuurgraad	5,47	4,9	5
2. Alcohol	5,1	5,6	5
2. Afdronk	5,4	5,9	5,3
3. Gelegenheid	70% buiten	50% buiten	75% buiten
4. Prijs	6,03	9,25	10,9
5. Kwaliteit	5,58	6,28	5,1

Gemiddelde verschil in kwaliteitcijfer: 2,825

1. Heb je ooit wijn in deze verpakking gekocht?

Allereerst werd gevraagd of de deelnemer ooit wijn in deze verpakking had gekocht. Alle deelnemers hadden wel eens een wijn in een glazen fles gekocht. Wijn uit blik bleek voor velen nieuw, slechts 5% (één deelnemer) had hier ervaring mee. Veel van de deelnemers waren niet op de hoogte van het bestaan van wijn in blik, en vroegen zich af waar je dit kan kopen. Het aantal deelnemers dat ooit een wijn uit bag-in-box had gekocht, was 85%.

2. Hoe zou je de wijn omschrijven op een schaal van 1 tot 10? (1=weinig, 10=veel)

De deelnemers werd gevraagd de wijn te omschrijven op gebied van zoetheid, body, tannine, zuurgraad, alcohol en afdronk. Om de deelnemers op weg te helpen hoe ze dit het beste konden waarnemen, heb ik een beschrijving bij elk kenmerk gegeven.

Zoetheid: hoe droog of hoe zoet is de wijn? Je proeft dit het beste op het puntje van je tong. 1=heel droog, 10=heel zoet.

De wijn bij presentatie van de bag-in-box werd als zoetste ervaren, de wijn bij het blik als minst zoet.

Body: Hiermee wordt de structuur van de wijn bedoeld. Body staat voor hoe dik de wijn in je mond voelt. Een waterige wijn heeft weinig body, een wijn die in je mond voelt als mayonaise heeft veel body. 1=heel weinig body, 10=heel veel body.

De wijn bij presentatie van de glazen fles werd als de wijn met het meeste body ervaren, de wijn bij het blik als wijn met het minste body.

Tannine: herken je door een strakke, drogende smaak op je tong en/of tanden en tandvlees. 1=heel weinig tannine, 10=heel veel tannine.

De wijn bij presentatie van het blik werd als de wijn met de meeste tannine ervaren, de wijn bij de bag-in-box als minst tannine-houdend.

Zuurgraad: dit proef je het beste aan de zijkanten van je tong en aan de hoeveelheid speeksel dat vrij komt. Meer speeksel is een hogere zuurgraad. 1=heel weinig zuur, 10=heel veel zuur.

De wijn bij presentatie van de bag-in-box werd als de wijn met de hoogste zuurgraad ervaren, de wijn bij de glazen fles als de wijn met de laagste zuurgraad.

Alcohol: het alcoholgehalte is merkbaar door een brandend gevoel achterin je keel. 1=heel weinig alcohol, 10=heel veel alcohol.

De wijn bij presentatie van de glazen fles werd als de wijn met het meeste alcohol ervaren, de wijn bij de bag-in-box als die met het minste alcohol.

Afdronk: de afdronk van de wijn is de smaakindruk die je ervaart nadat je de wijn hebt doorgeslikt of uitgespuugd. Hoe langer en intenser de smaak nog aanwezig is, hoe langer de afdronk. 1=hele korte afdronk, 10=hele lange afdronk.

De wijn bij de presentatie van de glazen fles werd als de wijn met de langste afdronk ervaren, de wijn bij de bag-in-box als die met de kortste afdronk.

3. Bij welke gelegenheid zou je deze wijn het liefste drinken (omcirkel één antwoord).

De deelnemers kregen bij deze vraag de keuze uit onderstaande antwoorden:

- Een diner met partner of vrienden
- Op het terras in de zon
- In het park op een kleedje
- Op vakantie voor de tent/het vakantiehuisje
- In een kroeg vol met gezelligheid
- Op de bank met een borrelplank
- Op een rustig moment om er stilletjes van te genieten
- Op een festival tijdens het dansen

Hierbij heb ik de verdeling gemaakt tussen binnens- en buitenshuisactiviteiten. Een diner, op de bank of een rustig moment heb ik gemarkeerd als binnenshuis, de rest als buitenshuis.

De wijn bij de presentatie van het blik werd 70% het liefst buitenshuis gedronken, de wijn bij de glazen fles voor 50% buitenshuis en de wijn bij de bag-in-box voor 75% het liefst buitenshuis.

4. Hoe duur denk je dat deze wijn is (in euro's)? Keuze uit 1-30.

Bij deze vraag konden de deelnemers invullen hoe duur ze dachten dat deze wijnverpakking was. Hierbij was het gemiddelde van de gepresenteerde wijn bij de bag-in-box het hoogste met €10,90; de wijn bij de glazen fles volgde daarop met €9,25; en tot slot de wijn bij het blik met €6,03. Opvallend is dat de prijs bij de bag-in-box relatief laag is, wanneer men bedenkt dat dit een verpakking van 3 liter is. De prijs die aan de fles gegeven is, is relatief hoog. De wijn die werd gedronken wordt ook in fles verkocht, de prijs hiervan is €5,99. Voor de wijn bij het blik wordt gemiddeld ook een hoge prijs toebedeeld, €6,03 voor een blikje van 0,25L is vrij fors.

5. *Op een schaal van 1 tot 10, welk rapportcijfer zou je deze wijn geven op basis van de kwaliteit?*

Het hoogste kwaliteitscijfer werd aan de wijn bij de glazen fles gegeven, een 6,3. Daarop volgde de wijn bij het blik met een 5,6. De wijn bij de bag-in-box werd als laagst beoordeeld met een 5,1. Daarnaast is ook berekend wat het gemiddelde verschil tussen de kwaliteitscijfers per deelnemer tussen de wijnen en de gepresenteerde verpakking is, namelijk 2,8 punten op een schaal van 10. Dit is significant. Bij deelnemer 3 was dit het hoogste, namelijk 5 punten verschil. Deze deelnemer gaf de wijn bij de bag-in-box een 2, en de wijn bij de glazen fles een 7.

Visie van de verkopers

Voor dit onderzoek heb ik ook enkele verkopers van de verschillende verpakkingen geïnterviewd, om hun visie in kaart te brengen. Op de vraag waarom er werd gekozen voor de verkoop van de verschillende verpakkingen, gaf Natasja van Dijk van Neleman aan dat zij inspelen op de vraag van de consument, de wijnliefhebber. Er zijn altijd mensen die alleen maar wijn in een fles willen. Maar uit duurzaamheidsoogpunt is bag-in-box wijn heel belangrijk, en daar hebben ze bij Neleman met Wine in Box hun eigen moderne hippe invulling aan gegeven. En wijn in blik is helemaal nieuw, heel handig voor bijvoorbeeld festivals of een picknick. Omdat ze de mogelijkheid hebben om dit te produceren met aluminium uit Europa, deels gerecycled, is dit ook duurzaam.⁴ Paul Suurland van Bidfood gaf aan dat ze wijn in blik verkopen om mee te gaan in trends en ontwikkelingen. Bag-in-box wordt bij hun afnemers veelal gebruikt in keukens.⁵ Jean de Koning van de Le Bon BiB verkoopt kwaliteitswijnen in een bag-in-box, dit doen zij omdat zij in Frankrijk zelf vaak bag-in-box wijn dronken, en de voordelen hiervan ook in Nederland wilden laten zien.⁶ Voor leveranciers aan horeca spelen ook andere redenen een rol. Zo vertelt Pieter van Schalkwijk van Weldam Wines dat zij wijn uit blik voornamelijk voor evenementen en festivals verkopen. Daar mag geen glas worden aangeboden en dan is blik een mooi alternatief. De bag-in-box wijn verkopen zij in 10 liter verpakkingen die vervolgens worden uitgetapt in een glas. Dit werkt sneller, is duurzamer en voorkomt dat men aan het einde van de avond nog naar de glasbak moet.⁷

Verder wordt ook duidelijk dat het uiterlijk van de verpakking een grote rol speelt. Zo selecteert Bidfood de blikken op uiterlijk: hip, trendy en urban. Blikjes gaan ook naar een andere doelgroep, namelijk bezoekers van beachclubs, parken en evenementen.⁸ Ook bij

⁴ Interview met Natasja van Dijk, *Neleman*, op 1 april 2023

⁵ Interview met Paul Suurland, *Bidfood*, op 5 mei 2023

⁶ Interview met Jean de Koning, *Le Bon BiB*, op 28 maart 2023

⁷ Interview met Pieter van Schalkwijk, *Weldam Wines*, op 8 mei 2023.

⁸ Interview met Paul Suurland, *Bidfood*, op 5 mei 2023

Neleman is design belangrijk. Ze proberen altijd een duurzame verpakking te maken.⁹ Weldam Wines geeft aan dat zij bij bag-in-box een daling zien in interesse en verkoop, maar dat er wel weer meer vraag is naar wijn in blik.¹⁰

Discussie en conclusie

Uit de resultaten van het onderzoek komt duidelijk naar voren dat de deelnemers de wijn anders ervaren wanneer ze denken dat dit uit een andere verpakking komt. Zo is het gemiddelde verschil in kwaliteitcijfer tussen de verpakkingen 2,8: dit is significant op een schaal van 10. De wijn die gedronken werd bij de presentatie van de glazen fles werd kwalitatief het hoogst beoordeeld, dit was dan ook de wijn die het liefst binnenshuis werd gedronken. Een ander opvallend resultaat is dat wijn uit blik nog erg onbekend is.

Uit de vraag hoe duur de deelnemers dachten dat de wijn in euro's was, is lastig een conclusie te verbinden. Voor de deelnemers was het niet duidelijk of deze vraag beantwoord moest worden over de verpakking, of wat de prijs per glas zou zijn. In vervolgonderzoek kan dit nog beter worden gespecificeerd. Vanwege de kleine omvang van het onderzoek heb ik geen onderscheid gemaakt tussen de leeftijd, geslacht of nationaliteit van de deelnemers en de uitkomst van de resultaten. Het zal erg interessant zijn dit onderzoek op grotere schaal te doen en deelnemers te selecteren op leeftijd, geslacht en nationaliteit om zo een nog beter beeld te krijgen. Ook zou het onderzoek kunnen starten met het toetsen van de persoonlijke mening over een verpakking, alvorens de deelnemer de wijn te laten proeven. Een andere interessante invalshoek is vervolgonderzoek naar het design van de verpakking en het effect hiervan op de wijnbeleving.

Concluderend kan worden gesteld dat wijnverpakking in grote mate invloed heeft op de wijnbeleving. Wijn uit een glazen fles wordt gemiddeld als kwalitatief beter gezien, en zodoende liever binnenshuis gedronken. Bag-in-box en wijn uit blik wordt meer ervaren als een wijn om mee te nemen naar het park of om te drinken op een festival, en ze worden ervaren als een wijn met minder body, minder alcohol en een kortere afdrank. Dit ligt in lijn met de verwachting van de verkoper.

⁹ Interview met Natasja van Dijk, *Neleman*, op 1 april 2023

¹⁰ Interview met Pieter van Schalkwijk, *Weldam Wines*, op 8 mei 2023.

Bronnen

Interview met Paul Suurland, *Bidfood*, op 5 mei 2023

Interview met Jean de Koning, *Le Bon BiB*, op 28 maart 2023

Interview met Natasja van Dijk, *Neleman*, op 1 april 2023

Interview met Pieter van Schalkwijk, *Weldam Wines*, op 8 mei 2023.

Partners for Innovation, *LCA Quickscan van wijnverpakkingen*, 2019.

Stichting Wijnfonds, *Brancheplan duurzaam verpakking*, 2019-2022.

Wine Intelligence Report, *Netherlands Wine Landscapes*, 2022.

Bijlage 1

Instructie

Tijdens dit experiment proef je drie glazen wijn. De wijnen zullen na elkaar gepresenteerd worden in een blind wijnproefglas. Beantwoord de vragenlijst door het door jouw gekozen antwoord te omcirkelen.

- Omcirkel het nummer van het wijnglas bovenaan het formulier.
- Beantwoord de vragen op volgorde van de vragenlijst.
- Neem de tijd om de wijn goed te proeven.
- Spuug iedere slok uit om de alcohol je proefvermogen niet te laten beïnvloeden.
- Spoel je mond met water tussen het proeven van de drie glazen wijn.

Succes!

Persoonlijke informatie

Leeftijd:

Geslacht:

Nationaliteit:

Type wijndrinker (meerdere opties mogelijk):

- Ik drink alleen bij een speciale gelegenheid
- Ik geniet ervan in het weekend, die start vrijdag. Maandag is er vaak nog een restje over. En woensdag, ach, dat breekt zo lekker de week.
- Ik drink mee met wat de rest drinkt
- Ik ben degene die de wijnkaart krijgt toegeschoven in een restaurant
- Ik heb een favoriete wijnleverancier waar ik mijn wijn bestel
- Ik ga graag op wijnreis om bij de wijnboer zelf wijn in te kopen
- Mijn voorkeur heeft natuurwijn
- Wijn? Ik drink liever bier!
- Ik koop altijd dezelfde wijn omdat ik weet dat ik die lekker vind.
- Ik drink eigenlijk nooit wijn
- Geen van bovenstaand

Vragenlijst wijn

Wijnnummer 567 657 765 (omcirkel corresponderend nummer met die van het glas)

1. Heb je ooit wijn in deze verpakking gekocht?

Ja Nee

2. Hoe zou je deze wijn omschrijven op een schaal van 1 tot 10? (1=weinig, 10=veel)

Zoetheid: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Hoe droog of zoet is de wijn? Je proeft dit het beste op het puntje van je tong. 1=heel droog, 10=heel zoet.

Body: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Hiermee wordt de structuur van wijn bedoeld. Body staat voor hoe dik de wijn in je mond voelt. Een waterige wijn heeft weinig body, een wijn die in je mond voelt als mayonaise heeft veel body. 1=heel weinig body, 10=heel veel body.

Tannine: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine herken je door een strakke, drogende smaak op de tong en/of tanden en tandvlees. 1=heel weinig tannine, 10=heel veel tannine.

Zuurgraad: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Dit proef je het beste aan de zijkanten van je tong. 1=heel weinig zuur, 10=heel veel zuur.

Alcohol: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Het alcoholgehalte is merkbaar door een brandend gevoel achterin je keel. 1=heel weinig alcohol, 10=heel veel alcohol.

Afdronk: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

De afdronk van de wijn is de smaakindruk die je ervaart nadat je de wijn hebt doorgeslikt of uitgespuugd. Hoe langer en intenser de smaak nog aanwezig is, hoe langer de afdronk. 1=hele korte afdronk, 10=hele lange afdronk.

3. Bij welke gelegenheid zou je deze wijn het liefste drinken? (omcirkel één antwoord)

- Een diner met partner of vrienden
- Op het terras in de zon
- In het park op een kleedje
- Op vakantie voor de tent/het vakantiehuisje
- In een kroeg vol met gezelligheid
- Op de bank met een borrelplank
- Op een rustig moment om er stilletjes van te genieten
- Op een festival tijdens het dansen

4. Hoe duur denk je dat deze wijn is (in euro's)?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

5. Op een schaal van 1 tot 10, welk rapportcijfer zou je deze wijn geven op basis van de kwaliteit?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Bijlage 2.

Instruction

During this experiment you'll taste three glasses of wine. The wines will be presented one after the other in a blind wine tasting glass. Answer the questionnaire by circling your chosen answer.

- Circle the wine glass number at the top of the form.
- Answer the questions in order of the questionnaire.
- Take the time to taste the wine properly.
- Spit out every sip so as not to let the alcohol affect your sense of taste.
- Rinse your mouth with water between tasting the three glasses of wine.

Good luck!

Personal information

Age:

Sex:

Nationality:

Type of wine drinker (multiple options possible):

- I only drink on a special occasion
- I enjoy it on the weekend, which starts Friday. There are often leftovers on Monday. And Wednesday, ah, it's a nice midweek let loose.
- I drink what everyone else is drinking
- I'm the one who gets handed the wine list in a restaurant
- I have a favorite wine supplier where I order my wine
- I like to go on a wine tour to buy wine from the winery itself
- My preference is natural wine
- Wine? I'd rather drink beer!
- I always buy the same wine because I know I like it.
- I hardly ever drink wine
- None of the above

Questionnaire wine

Wine number 567 657 765 (circle corresponding number with that of the glass)

1. Have you ever bought wine in this package?

Yes No

2. How would you describe this wine on a scale of 1 to 10? (1=little, 10=a lot)

Sweetness: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

How dry or sweet is the wine? You can taste this best on the tip of your tongue. 1=very dry, 10=very sweet.

Body: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

This refers to the structure of wine. Body is how thick the wine feels in your mouth. A watery wine has little body, a wine that feels like mayonnaise in your mouth has a lot of body. 1=very little body, 10=a lot of body.

Tannin: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

You can recognize tannin by a tight, drying taste on the tongue and/or teeth and gums. 1=very little tannin, 10=a lot of tannin.

Acidity: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

You can taste this best on the sides of your tongue. 1=low in acidity, 10=lots of acidity.

Alcohol: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

The alcohol content is noticeable by a burning sensation in the back of your throat. 1=low in alcohol, 10=lots of alcohol.

Finish: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

The aftertaste of the wine is the taste impression you experience after you have swallowed or spit out the wine. The longer and more intense the taste is still present, the longer the aftertaste. 1=very short finish, 10=very long finish.

3. On what occasion would you prefer to drink this wine? (circle one answer)

- A dinner with partner or friends
- On the terrace in the sun
- In the park on a rug
- On holiday for the tent/holiday home
- In a pub full of fun
- On the couch with a snack board
- In a moment alone to quietly enjoy it
- At a festival while dancing

4. How expensive do you think this wine is (in euros)?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

5. On a scale of 1 to 10, how would you rate this wine based on its quality?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10