

## Waarom is er in de wijnwereld plots zoveel aandacht rond verpakking ?

Terwijl in Australië een Nationwide debat wordt gevoerd over een nieuwe verpakking voor wijn, werden in de VS de winnaars bekend gemaakt van de nationale Pack 2022-wedstrijd. Waar ook het volgende artikel weer over gaat. In Bordeaux is er werkgroep opgericht rond meer ecologische verpakkingstechnieken voor wijn en ook in Spanje wordt volop geëxperimenteerd.



Het kan jullie onmogelijk ontgaan zijn dat verpakking het meest besproken thema is, van het laatste jaar binnen het wijngedruide. Hoe komt dat nu? En waarom nu plots? 'Kleren maken de man' is een gezegde waarvan we als wijnbouwers wel weten dat dit ook opgaat voor onze wijnen. Een etiket dat in het oog springt werkt nu eenmaal goed. Bij 'verkoop op het domein' is de smaak in een proefsessie nog wel belangrijker dan de esthetische uitstraling maar bij een vrije verkoop vanuit de rekken wordt ca. 70 à 80% bepaald door de uitstraling. Als wijnbouwer vinden we dat hoogstwaarschijnlijk niet zo leuk maar het zijn nu eenmaal de cijfers die onafhankelijk marketeers opmeten.

De wereldwijde crisis, die ongeveer 30 maanden geleden begon met een wereldwijd tekort aan containers, vervolgens aangezwengeld door het chip-tekort, COVID en de situatie in Oekraïne, zorgt dat alle producenten van om het even wat, grondig hun logistieke processen evalueren. Logistiek is nu eenmaal de kost die je hebt om je product tot bij de klant te krijgen en daarom noodzakelijke maar toch een pure kost zonder toegevoegde waarde heeft. Gelukkig heeft verpakking bij wijn (zoals we hierboven konden lezen) toch nog een belangrijke marketingwaarde. Neem hierbij nog dat wijnbouwers (over 't algemeen) bijzonder conservatief zijn en nauwelijks interesse hebben in innovatieve ideeën. (Denken we maar: kurk versus de technisch veel betere schroefsluiting, of nieuwe druivenrassen die minder bespuitingen behoeven,  $\mu$ -oxygenation versus eiken vaten, ...). De combinatie van beide elementen heeft ervoor gezorgd dat vele decennialang de verpakking van wijn gewoonweg niet ter discussie stond.



De huidige standaardmethode met glazen flessen is eigenlijk al zeer oud en heeft veel nadelen. Ten eerste is glas zeer zwaar. Zeker als je het bekijkt in verhouding tot hetgeen je verpakt. De stockagerekken voor het bewaren van gebottelde wijnen moeten daarom bijzonder stevig zijn wat de kostprijs aanzienlijk verhoogd. Daarenboven is glas breekbaar (iets wat we ongetwijfeld allemaal al hebben moeten betreuren). Bij een incident is meestal de wijn onmiddellijk verloren en valt er niets te redden. Bij wijnen van hooguit enkele euro's per fles is dit minder erg, maar aan de tarieven waaraan wijn Belgische wijnbouwers meestal onze wijnen verkopen zou het nuttig kunnen zijn om een beschadigde wijn te her-verpakken mocht dat mogelijk zijn. Als derde is glas slechts deels recyclebaar. De fabrikanten verkondigen dat glas 100% recyclebaar is en dat klopt ook. Je kan ieder glas terug verwerken tot glas... maar dat betekent niet dat iedere fles terug een fles kan worden. Glas wordt over het algemeen steeds gerecycled door deels (50 tot 80%) het toe te voegen aan nieuw glas. Daarbij komt nog dat gerecycled wit glas een wit glas van veel lagere kwaliteit oplevert dat niet altijd meer voor witte wijnflessen kan gebruikt worden. Voor gekleurd glas liggen de kaarten gunstiger en kan een groter aandeel gerecycleerd worden. Maar desondanks betekent het recycleren ook dat er nog minimaal één vijfde deel nieuw glas dient gebruikt te worden. Indien morgen 75% van alle glas wordt ingezameld, dan hebben we in één maand een probleem bij de producenten dat ze het niet meer verwerkt krijgen. Dus de 100% recyclebaarheid die geclaimd wordt is slechts theoretisch. Tot slot is de ronde flesvorm erg oneconomisch en zorgt voor veel ruimteverlies. In een pallet wijn vormt het volume wijn nog 40% van het totaal.

Ik heb even enkele rendementen bekeken:

( ter info: 100% wil zeggen dat je verpakking niets weegt of geen extra ruimte inneemt.

50% wil zeggen dat je verpakking evenveel volume inneemt of weegt als de wijn)

	Rendement: op gewicht	op volume
Standaard bordeauxfles (75cl)	67,1 %	58,3 %
Prestige fles Cabernet (75cl)	59,9 %	49,7 %
Standaard mousserende wijn (75cl)	53,7 %	33,1 %
Luxe champagnefles (75cl)	43,6 %	29,4 %

Doos met bordeauxflessen (6x75cl) 65,5 % 37,6 %

Ter vergelijken enkele voorbeelden uit andere sectoren:

PET-fles water (150cl)	97,8 %	80,6 %
Brickpak melk (100cl)	93,7%	82,1 %
Doos melk (8xbrick 100cl)	92,5 %	67,5 %

Als je deze cijfers bekijkt, dan stockeren we als wijnbouwers ongeveer evenveel verpakkingsmateriaal in onze magazijnen als er wijn wordt opgeslagen. Zodra we de flessen in dozen steken, verergerd de situatie naar (grofweg) 40% van het volume is wijn, 25% is verpakkingsmateriaal en 35% is verpakte lucht. Hetzelfde scenario geldt dus ook voor het vervoeren van wijn.



Nu door de economische crisis alle marges onder druk staan zijn ook de wijnbouwers in de grote wijnlanden kritisch geworden voor deze situatie en trachten hier oplossingen en alternatieven voor te vinden die economisch rendabeler zijn (andere flesvormen, bag-in-box, pouches, blik,..). Vanzelfsprekend dat we hiervan na verloop van tijd ook de impact zullen merken.