



DE INVLOED VAN CONCOURS OP DE WIJNMARKT
L'INFLUENCE DES CONCOURS SUR LE MARCHÉ DU VIN

Christophe Boucquet



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Boucquet Christophe

Pleispark 39, 9052 Gent, Belgium



Inhoudstafel

Inhoudstafel	3
Hoofdstuk 0: Inleiding.....	5
1. Argumentatie	5
2. Overzicht	5
Hoofdstuk 1: Wat is een concours?	7
1. Definitie van een concours	7
2. Soorten concours.....	9
2.1. Indeling van de Concours op basis van Organisatie	9
2.2. Indeling van de Concours op basis van type Prijs.....	9
2.3. Indeling van de Concours op basis van samenstelling Jury.....	10
2.4. Indeling van de Concours op basis van Focus	10
3. Het verloop van een wijn concours	12
3.1. De Registratie	13
3.2. De Monsters	13
3.3. Samenstelling van de Jury	14
3.4. Blinde degustatie	15
3.5. Scorecalculatie.....	16
3.6. Prijsuitreiking.....	17
4. Doel van een concours.....	18
5. Concours in de wereld	19
5.1. Concours Mondial Bruxelles.....	19
5.2. Concours General Agricole Paris	19
5.3. Decanter World Wine Awards.....	20
5.4. International Wine Challenge.....	21
5.5. International Wine & Spirit Competition	21

5.6. TWS BIWA.....	22
5.7. Le Guide Hachette	22
5.8. Conclusie.....	23
6. De wijnrecensent	23
Hoofdstuk 2: De Wijnmarkt	25
1. De omvang van de wijnmarkt	25
2. Wie is wie	27
Hoofdstuk 3: De Invloed	28
1. Invloed volgens de literatuur	28
1.1. Positieve factoren van een concours	28
1.2. Negatieve factoren van een concours.....	29
2. Interviews.....	31
2.1. Positieve effecten	31
2.2. Kritische bedenking	32
3. Conclusie Invloed	33
Hoofdstuk 4 : Conclusie	34
Bronnen.....	35

Hoofdstuk 0: Inleiding

1. Argumentatie

Van een sommelier is de allereerste taak, het samenstellen van een wijnkaart en het wijnorakel te zijn voor de bezoekers van het restaurant. Echter de laatste jaren neemt de sommelier, naast zijn traditionele taken, een meer publieke rol in de samenleving. Niet alleen verschijnen ze in tv programma's zoals mijn restaurant of de nieuwe garde. Ze verspreiden via nieuwe kanalen zoals vakbladen, blogs en sociale media hun oordeel over wijn. Een andere mogelijke weg om wijn te beoordelen is deelnemen als jurylid van een concours. In deze wedstrijden zetelen enorm veel sommeliers om hun oordeel te vellen over een selectie van gepresenteerde wijnen.

Deze nieuwe rol vormt geen eenvoudige taak, want hierbij moet een evenwicht gemaakt worden tussen persoonlijke smaak en correct gemaakte wijnen. Dankzij het gevelde oordeel van de juryleden, in dit specifiek geval de sommelier, vormen en beïnvloeden ze de wijnmarkt. Hoe dit juist gebeurt en wat het effect hiervan is, intrigeert mij enorm. Want wie kent nu niet die ene vriend die puur een wijn heeft gekocht omdat er een medaille op hangt. Vandaar mijn interesse, hoe komt die ene medaille op die specifieke fles. Daarnaast speelt ook de vraag wat is een dergelijke medaille nu eigenlijk waard? Kan een consument daar op vertrouwen of is hier sprake van een marketing platform?

2. Overzicht

Erkenning, medailles, prijzen het is niet alleen op het werk of in een sportdiscipline dat deze van belang zijn. Voor alles wat een mens onderneemt in de wereld worden er prijzen uitgedeeld. Gaande van de beste azijn tot de beste werkgever. Sla maar eens een krant op na of er staat een artikel in waar een zelfverklaarde kenner van een specifiek product een beoordeling maakt na eventueel een blinde proeverij. Het zijn echter niet enkel de media die deze informatie op de consument afvuren. De consument neemt via het internet en de mogelijkheden die sociale media hen biedt, ook meer en meer het heft zelf in handen om zijn feedback de wereld in te sturen. Al deze opgesomde elementen leiden er toe dat alles en iedereen wijn gaat evalueren tegenwoordig.

“Wij moedigen elke wijnboer aan om zijn wijnen in te schrijven voor wedstrijden, omdat we zien dat dit toch een enorme invloed heeft op de consument.”

Woordvoerder Wijnvoordeel.be - Weekend Knack nr. 44 2017

In de wereld van de wijn, waar heel veel draait om imago en perceptie, hebben wedstrijden, concours en wijnkenners een niet te onderschatten plaats ingenomen. Deze hebben een

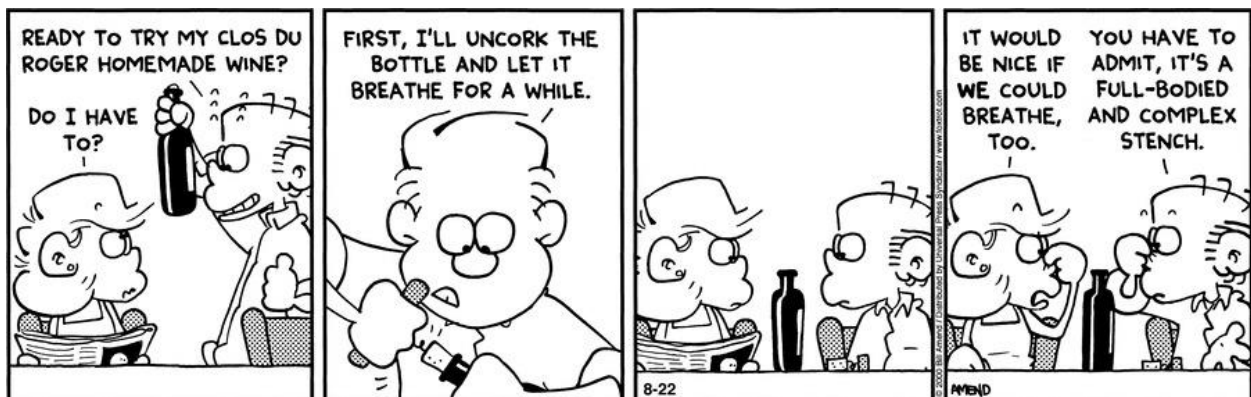


invloed op de markt en welke fles de consument naar huis meeneemt. Een uitspraak als “Kijk die wijn heeft een medaille, dat zal wel een goede fles zijn” klinkt als muziek in de oren voor verkopers en natuurlijk wijnmakers.

In het licht van het competitieve in mij en met mijn economische achtergrond zou ik graag in kaart brengen hoe een concours werkt, wat de beweegredenen zijn voor de wijnboer om deel te nemen en wat nu exact de invloed is van dit concours op de consument. Er zijn namelijk zoveel verschillende concours en medailles die je ziet passeren op wijnflessen, dat het moeilijk is om in te schatten wat daar nu echt de waarde van is.

Het onderzoek zal als volgt worden opgebouwd. Als startpunt van het onderzoek zal ik eerst ingaan wat een concours juist is en hoe ze juist gehouden wordt. Daarna breng ik kort in kaart welke concours er allemaal bestaan en welke de meest voorname zijn. Om dan verder te gaan met de belangrijkste verschillen die er zijn tussen concours. Gevolgd door een korte schets van wat men internationaal ziet als de grote concours. Vervolgens even een korte toelichting over de gehele wijnmarkt. Waarna een overzicht gegeven wordt van alle door de literatuur naar voor geschoven effecten van concours. Deze worden op hun beurt getoetst aan uitspraken van professionelen uit de wijnwereld. Om dan af te sluiten met de conclusie.

Ik hoop via dit onderzoek enerzijds wat wijzer te worden hoe de wereld van concours werkt, hoe wijnen worden beoordeeld. Daarnaast zou ik dus graag in kaart brengen wat effectief de effecten zijn van een deelname voor een wijnbouwer en voor een consument.



Hoofdstuk 1: Wat is een concours?

1. Definitie van een concours

In dit onderzoek staan wijnwedstrijden en wijnconcours centraal. Om geen verwarring te veroorzaken wordt even kort samengevat wat onder een concours verstaan wordt. Het is namelijk van cruciaal belang dat iedereen hetzelfde verstaat onder een concours. Vandaar enkele definities van concours op een rij naast elkaar geplaatst:

“Het is een blinde proeverij door wijncexperten van een groot aantal verschillende wijnen om zo hun relatieve kwaliteit van die dag te bepalen” (Trezise, 2017)

“Een concours is een regionale, nationale of internationale degustatie van wijnen door een jury om wijnen te promoten, te selecteren en te belonen met medailles binnen hun categorie” (Wikipedia, 2018)

“Een wijncompetitie is een georganiseerd evenement waar een getrainde jury of consumenten wijnen beoordelen op basis van vintages of categorieën. Wijnwedstrijden gebruiken meestal een blinde proeverij om te voorkomen dat de jury al met een vooroordeel zit voor men de wijn beoordeelt.” (Decanter, 2018)

“Les concours vinicoles visent à mettre en compétition des vins pour obtenir une récompense sur la base de leurs qualités organoleptiques. Les vins concernés sont les « vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés, vins pétillants, vins pétillants gazéifiés, vins de raisins passerillés et vins de raisins surmûris produits en France ».” (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2018)

Direct komen enkele gelijkenissen naar voor in deze definities. Er is altijd sprake van een jury, een vorm van proeven meestal de blinde degustatie en het feit dat er een beloning of prijs wordt uitgereikt aan de winnaar(s).

Naast al deze verschillende definities die er zijn rond concours is er wel één organisatie die streeft naar uniformiteit binnen de wereld van wijn en dus ook concours. Het betreft hier het OIV (International Organisation of Vine and Wine). Het OIV is een intergouvernementele organisatie met technische en wetenschappelijke focus om zo de wijnstokken, druiven, wijnen en andere druif gerelateerde producten te beschermen. De leden van het OIV bestaan uit landen zoals Frankrijk, Italië, Spanje, Argentinië , ... Belangrijke afwezigen zijn het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten. (OIV, International Organisation of Vine and Wine, 2018)

Deze organisatie heeft 3 doelstellingen. De eerste is om hun leden te informeren betreffende maatregelen die de belangen van producenten, consumenten en andere spelers in de wijnwereld raken. Vervolgens ondersteunt het OIV andere internationale organisaties, dit kan overheids- en niet overheidsorganisaties betreffen, in hun doen en laten. Tot slot probeert deze organisatie zijn steentje bij te dragen door internationale uniformiteit en standaarden na te streven binnen de wijnwereld om zo de voorwaarden voor productie en verkoop van wijn te verbeteren met de belangen van de consument in het achterhoofd.



Gezien het OIV zijn sterke focus op uniformiteit lanceerde deze groepering in 2009 een resolutie. Deze gaat met de naam als 332A – Standaard voor internationale wijn en sterke dranken op basis van wijn/druiven competitie (OIV, 2009) door het leven. De definitie in de resolutie over wat een concours is, klinkt als volgt:

“Concours verwijzen naar competities met vooraf geregistreerde wijnen of sterkedrank op basis van druiven die beschikbaar zijn om op basis van kwaliteit een prijs in de wacht te slepen. De kwaliteit wordt beoordeeld door een gekwalificeerde jury en de competitie is uitgevoerd volgens de regels zoals verder gedefinieerd.” (OIV, 2009)

In de definitie van het OIV komen dezelfde kenmerken naar voor als in de eerder aangehaalde definities.

Om nu een eenduidige definitie van een concours te vormen, richt ik me op enkele gemeenschappelijke aspecten. Eerst en vooral is er altijd sprake van een jury. Deze kan bestaan uit sommeliers, wijnexperten, wijnbouwers of consumenten. Deze jury gaat dan een selectie van wijnen beoordelen. De selectie zorgt al voor een eerste filtering. Enkel geselecteerde wijnen of wijnen die zijn ingeschreven maken een kans. De invloed van selectie/inschrijving mag niet onderschat worden. De geselecteerde wijnen worden beoordeeld via een blinde degustatie om zo de beste wijnen te belonen. Onder een blinde degustatie wordt verstaan dat de jury geen vooroordeel over de wijn kan hebben doordat hij geen idee heeft over welke wijn het gaat en alle wijnen onder dezelfde condities geserveerd worden. Tot slot is er de beloning in verschillende vormen: medailles, punten, eervolle vermeldingen, ...

Conclusie is dat een concours een georganiseerd evenement is waarbij een jury een selectie van wijnen binnen een vooraf bepaalde categorie gaat beoordelen via een blinde degustatie om zo een winnaar of een groep van wijnen te belonen. Deze resultaten kunnen verder gespecificeerd worden binnen enkele subcategorieën.

2. Soorten concours

In dit deel wordt ingegaan op de indeling van de verschillende soorten concours. Dit met als doel om meer inzicht te krijgen in hoe deze wereld gestructureerd is. Er moet gesteld worden dat er echter geen universele of wereldwijde opdeling bestaat van concours. Om deze leegte te vullen ben ik zelf aan de slag gegaan om een opdeling te gaan vormen. Om deze opdeling te vormen ben ik op zoek gegaan naar verschillende karakteristieken, door verschillende concours naast elkaar te leggen. De eigenschappen die hieruit komen zijn organisatie, samenstelling jury, type prijs en focus (cépage, regio, ...).

2.1. Indeling van de Concours op basis van Organisatie

De eerste onderscheidende factor is de organiserende instantie. Dit komt neer op door wie wordt het Concours georganiseerd. Er zijn duidelijke verschillen tussen Concours Général Agricole (georganiseerd door het ministerie van landbouw), Beste Belgische wijn (georganiseerd door Vereniging Vlaamse Sommeliers), Grand Concours des Vins d'Alsace de Colmar (georganiseerd door Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) of Decanter World Wine Awards (georganiseerd door het tijdschrift Decanter). Vandaar dat er sprake is van 3 strekkingen: wedstrijden waarbij het initiatief vertrekt vanuit de overheid, een professionele organisatie van wijnboeren of personen die nauw betrokken zijn bij het proces van druif tot wijn en tot slot commerciële organisaties.

Dit onderscheid is van belang omdat de gevolgde procedures & doelstellingen hierdoor sterk beïnvloed worden. Bij bijvoorbeeld de Concours Général Agricole de Paris kunnen alle Franse wijnen deelnemen die voldoen aan de wijnwetgeving van Frankrijk. Dit zorgt voor een zeer toegankelijke instapdrempel. De wijnen worden zowel technisch geanalyseerd als ook door een jury beoordeeld. Vergelijk dit met de Wine Star Awards van Wine Enthusiast waarbij het tijdschrift zelf een selectie maakt. Wie de wedstrijd organiseert heeft al direct een grote invloed op de mogelijke uitslag.

2.2. Indeling van de Concours op basis van type Prijs

Wanneer we de uitslagen van wijnwedstrijden bekijken zijn er enkele verschillen zichtbaar. Enerzijds kan een wijn een medaille of vermelding krijgen waaruit blijkt dat binnen de deelgenomen wijnen deze selectie van wijnen er van tussenuit springen. Hoe deze zich

onderling tot elkaar verhouden is onduidelijk. Soms is er wel nog sprake van goud, zilver en brons om toch nog een klein verschil te maken. Dit is een nominale categorie. Anderzijds zijn er wedstrijden waarbij men een ordening maakt van de wijnen zoals de top 100 of 2017 of Wine Spectator of TWS BIWA. Wanneer deze wijze van beoordelen wordt gehanteerd spreekt men over een ordinale schaal.

Deze opsplitsing is waarschijnlijk de kleinste van allemaal maar mag toch niet uit het oog verloren worden wegens de niet te onderschatten invloed. De mens heeft namelijk altijd de reflex zaken te ordenen of nood aan duidelijkheid en structuur. Dit fenomeen noemt men binnen de psychologie “schemata” (Hammond, 2015). Van daar is er een onderscheid tussen Nominale en Ordinale wijn concours.

2.3. Indeling van de Concours op basis van samenstelling Jury

De achtergrond gedachte voor opsplitsing op basis van jury komt voort omdat er toch vanuit het concours wereld veel klemtoon gelegd wordt op de samenstelling van de jury. Net zoals men uitpakt bij filmfestivals welke bekende acteur of gerenommeerde regisseur in de jury zetelt, maken wijnwedstrijden heel duidelijk wie er in de jury zal zitten. Dit kan gaan van Masters of wine, sommeliers, wijnbouwers, aankopers, wijngilde leden, ...

Om dit onderscheid duidelijk vorm te geven zijn er drie categorieën gevormd. De jury kan bestaan uit enkel consumenten, uit enkel professionelen of uit een mix van beiden. Onder de groep van consumenten verstaat men leden van wijnclubs, bloggers en journalisten. De groep van professionelen bestaat dan weer uit oenologen, cavisten, wijnbouwers, sommeliers, aankopers, ...

Het is wel duidelijk dat het overgrote deel van de wedstrijden een jury hebben die bestaat uit mensen die professioneel in het vak zitten. Daarna volgen wedstrijden met gemengde jury en als kleinschaligere categorie rest dan deze met enkel consumenten.

2.4. Indeling van de Concours op basis van Focus

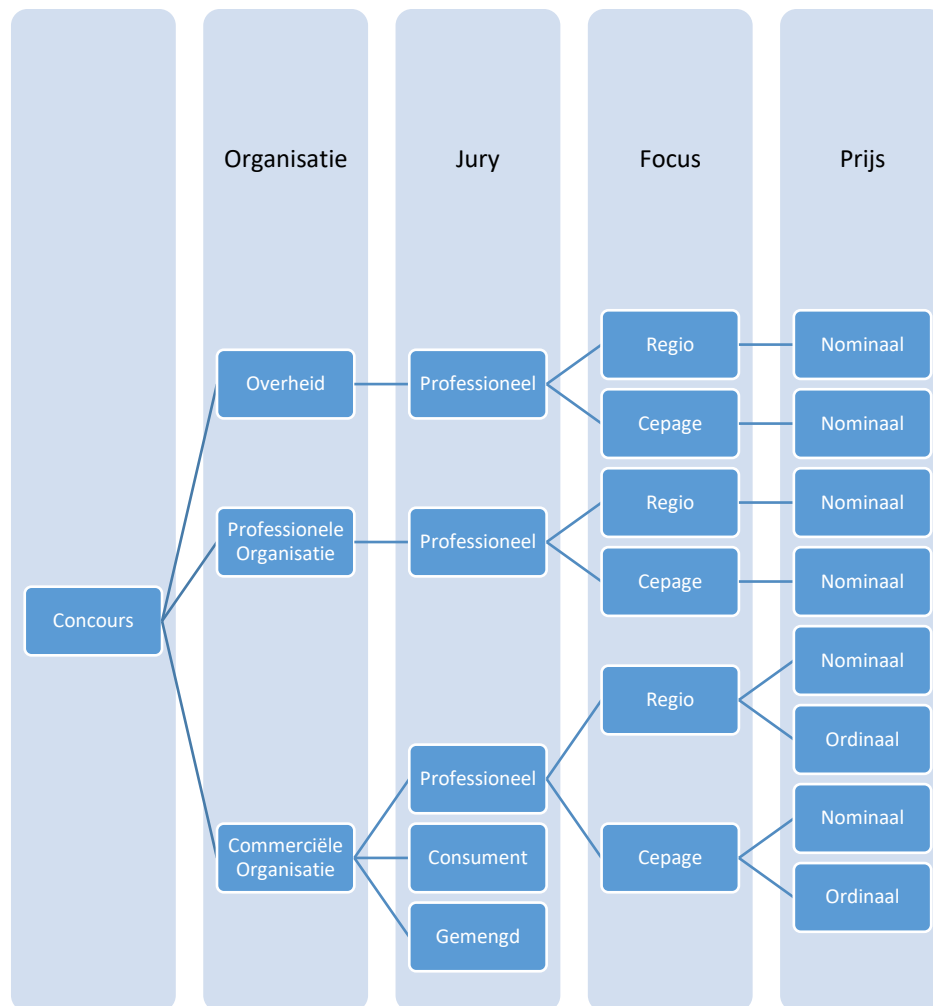
Wanneer je de namen hoort van Concours International des Cabernets, Mondial des Pinots, The Winesider Best Italian Wine Awards weet je direct op welke type wijnen deze wedstrijden gefocust zijn. Deze wedstrijden spitsen zich op een bepaalde regio of druif toe. De vraag is waarom?



Zoals Jim Trezise in zijn definitie mooi aanhaalt is het doel van een concours om de kwaliteit van die dag te bepalen. Nu er zijn op de wereld miljoenen verschillende wijnen aanwezig en het is onmogelijk om deze allemaal te laten proeven op dezelfde dag. Vandaar dat er competities gekomen zijn die zich zijn gaan specialiseren om uit het volledige gamma al een eerste filtering toe te passen.

Door deze filtering spelen ze natuurlijk zeer mooi in op de markt. Consumenten die een grote voorliefde hebben voor pinot noir wijnen zullen zeer zeker waarderen wat de winnaars zijn van de Mondial des Pinots. Op deze manier spelen deze gefocuste wijnwedstrijden zeer goed in op de consumenten en vullen ze een leegte. Ze vormen een enorm grote meerwaarde aangezien deze veel specifiek zijn in hun toelatingsvoorwaarden en daardoor kunnen ze procentueel een groter deel van hun mogelijk populatie laten deelnemen of proeven.

Als men onder de loep neemt op wat concours zich het meest focussen is dat langs de ene kant een specifieke druif of cépage en langs de andere kant een specifieke regio. Daarnaast kan het zijn dat men dan binnen een druif of regio nog een opsplitsing maakt om zo vrij specifiek de populatie te beschrijven en duidelijk mee te geven op welke eigenschappen er gefocust is. Voorbeeld hiervan zijn verschillende onderverdelingen op basis van type wijnen (schuimwijn, stille wijn, zoete wijn, ...)



3. Het verloop van een wijn concours

In dit deel wordt het proces van een concours uit de doeken gedaan. Het proces dat hier beschreven staat is het meest algemene, alsook de standaard waar er naar gestreefd wordt binnen het OIV. Algemeen gezien zijn er een zestal stappen die doorlopen worden. Beginnende bij de registratie, het insturen van de monsters, het samenstellen jury, de blinde degustatie, de scorecalculatie en tot slot de prijsuitreiking. Hierna gaan we dieper in op elkeen van deze stappen, maar neem mee dat hier in sommige wedstrijden kan van afgeweken worden. Om een wedstrijd correct naar waarde te kunnen schatten is het aangewezen om telkens het wedstrijd specifieke reglement door te nemen.



3.1. De Registratie

De eerste stap van elke concours is de registratie. Het is duidelijk dat elke wijn een gelijke kans heeft om deel te nemen. Toch heeft elke wedstrijd enkele voorwaarden of toelatingscriteria die moeten voldaan zijn om te mogen deelnemen. Eerst en vooral moet het gaan over een wijn of een wijndragend product. Het product moet commercieel beschikbaar zijn en op zijn minst een totaal volume van 1000 liter hebben gehad. In sommige wedstrijden worden wel uitzonderingen toegestaan met een lager totaal volume. Daarnaast kan er sprake zijn van nog extra toelatingscriteria zoals dat de wijn enkel uit een specifieke regio mag komen, dat de hoofddruif van een specifieke cépage moet zijn of dat enkel schuimwijnen zijn toegestaan. Echter mag er nooit sprake zijn van discriminatie tijdens een wedstrijd.

Op het moment dat de wijn voldoet aan de vooropgestelde voorwaarden kan men beginnen met alle nodige documentatie te verzamelen om de wijn in te schrijven. Deze documentatie kan gaan van identificatie gegevens van de wijnbouwer, de technische fiche van de wijn (analyse fiche met volgende informatie: alcoholgehalte, restsuiker (g/l), totale zuurtegraad (mg/l), totale zwaveldioxide (SO₂) (mg/l)), de jaargang, de gebruikte druiven, de totale gemaakte hoeveelheid van de wijn, enz. Eenmaal dit beschikbaar is kan men de wijn definitief inschrijven.

Iets wat niet uit het oog verloren mag worden is dat een deelname aan een wedstrijd echter niet gratis is. De basiskost is in ieder geval al het versturen van de monsters. Echter kan deze kost nog veel hoger oplopen. Sommige concours vragen tussen de 150 en 1000 euro voor een monster in te schrijven. Indien je een grote diversiteit aan wijnen maakt op het domein, moet je goed nadenken welke wijnen voor welk concours worden ingeschreven. Tot slot is er natuurlijk ook de kost van het “gratis” weggeschenken van 2 tot 4 flessen. Dit zijn gedeelde inkomsten.

3.2. De Monsters

Belangrijk onderdeel voor elke wedstrijd zijn de monsters. Zonder monsters kan er namelijk niet getest en geproefd worden. Afhankelijk van welke wedstrijd kan dit gaan van minstens 2 tot 4 flessen. De flessen mogen niet hervulbaar zijn en indien het om draaidoppen gaat moeten deze verzegeld of nog ongebroken zijn. Dit alles is puur om fraude tegen te gaan.

Het opsturen van de samples valt volledig ten koste van de deelnemer. Dit laatste is belangrijk om te vermelden aangezien dit voor sommige wedstrijden toch een aanzienlijke kost met zich mee kan brengen. Indien de monsters over de grens moeten verstuurd worden kan het ook aangewezen zijn om een pro forma factuur toe te voegen aan het pakket voor douanekosten te vermijden.

Eenmaal de organisator de monsters ontvangt zal hij deze controleren op enkele zaken. Het belangrijkste is vooral of de ingediende documenten overeenstemmen met de aangeleverde monsters. Indien dat niet het geval is worden de wijnen geweigerd voor de wedstrijd. Bij sommige wedstrijden wordt er nogmaals een laboratorium analyse gedaan op de wijn. Bij elke overtreding wordt de wijn weerhouden om deel te nemen.

Tot slot ligt de verantwoordelijkheid bij de organisatie vanaf ze de monsters ontvangen hebben om deze goed en veilig te bewaren. Dit is misschien vanzelfsprekend, maar mag niet uit het oog verloren worden. Wijn die bijvoorbeeld lang te warm is bewaard kan bijvoorbeeld verder gegist zijn. Wat natuurlijk een ander smaakaroma zou opleveren dan deze voorzien door de wijnmaker.

3.3. Samenstelling van de Jury

De samenstelling van een jury is cruciaal voor een concours, dit kwam duidelijk naar voor in de aangehaalde definities van wat een wijnwedstrijd juist is. Hoe beter of hoe hoger de juryleden worden ingeschat in de wijnwereld, hoe groter het imago van de wedstrijd.

Het samenstellen van de jury gebeurt volledig door de organiserende instantie. Indien het gaat over een wedstrijd met internationale ambitie voldoet de jury best aan volgende eisen:

- De juryleden komen uit verschillende landen
- De meerderheid van de juryleden komt niet uit het organiserende land
- Vertegenwoordiging van juryleden ook uit landen met voornamelijk consumptie
- Ideaal bestaat een jury uit 7 leden waarvan maximum 3 van het organiserende land
- De jury wordt geleid door een voorzitter
- Verantwoordelijkheid ligt bij organisator dat geen van de juryleden een commerciële relatie heeft met een van de deelnemende wijnen.

Belangrijke kanttekening is dat die de eisen zijn die naar voor worden geschoven door het OIV, maar indien ze niet gevolgd worden overtreed je geen enkele wet. Voor lokale concours worden deze regels namelijk nooit gevolgd. Deze wedstrijden hebben namelijk een veel kleinere focus en worden dan meestal bevolkt door enkele lokale helden.

3.4. Blinde degustatie

Eenmaal de jury samengesteld is kan men overgaan naar de blinde degustatie. Dit verloopt via een set vaste regels en deze worden in dit onderdeel toegelicht.

Het in goede banen leiden van de blinde degustatie is volledig in handen van de organisatie. Zij staan in voor het goed bewaren van de monsters en dat deze monsters in totale anonimiteit worden voorgesteld aan de jury. Verder beslist de organisatie ook in welke volgorde de wijnen geproefd worden.

Het openen van de wijnen en het uitgieten in het glas gebeurt in een andere ruimte dan deze waar de degustatie plaatsvindt. Hierbij zijn geen juryleden aanwezig. Als men over het glas spreekt gaat het meestal over de ISO 3591: 1977. Dit is het standaard degustatie glas dat is opgenomen in de ISO normen. Echter mag hier van afgeweken worden. Het allerbelangrijkste is dat alle wijnen van dezelfde categorie in hetzelfde type van glas worden geschonken. Namelijk uit het onderzoek van Mitsubayashi & Arakawa (2015) komt naar voor dat de vorm van een glas enorm veel effect heeft op de degustatie. Het kan bepalen hoeveel en welke aroma's uit de wijn naar voor komen. Zoals reeds werd aangenomen speelt de hoeveel plaats er is voor zuurstof in het glas een rol. Echter is dit niet de enige factor. Er is de vorm van een glas, die bepaalt aan welke snelheid de wijn in de mond stroomt. Dit zorgt op zijn beurt dan weer voor hoeveel zuurstof wordt opgenomen in de wijn tijdens het drinken en dit leidt tot meer of minder aroma's.

Daarnaast is het aangewezen dat voor elke wijn een nieuw of proper glas wordt genomen. Op die manier is er geen vermenging mogelijk van het restje van de vorige wijn en het nieuwe sample. Zelfs het risico op vergissen verkleint hierdoor.

Eenmaal de wijn in het glas is, worden deze anoniem gepresenteerd aan de jury in de vastgelegde volgorde. Tijdens het proeven wordt er stilte verwacht op die manier kunnen de juryleden elkaar niet beïnvloeden. De ruimte is geurvrij en heeft een stabiele temperatuur tussen de 20 a 24°C. Enkel mensen die van essentieel belang zijn voor de degustatie bevinden zich in de ruimte. De jury zal tijdens het proeven een evaluatieblad invullen, dit wordt toegelicht onder het deeltje score calculatie. Bij sommige wedstrijden wordt er een kleine toelichtingpagina bij de monsters gegeven. Op deze pagina staat welke cépage of van welke streek de wijn komt. Eenmaal alle wijnen geproefd zijn worden de evaluatiebladen opgehaald. Tijdens het ophalen wordt gecontroleerd of alle velden zijn ingevuld. De richtlijn is om een jury niet meer dan 45 wijnen te laten proeven per dag en dat is al aan de heel hoge kant. Het risico op smaakvermoeidheid is al heel hoog op dat moment.