**Jak przygotować kartę win dla restauracji?**

**Dobrze skonstruowana karta win jest niezmiernie ważnym elementem każdej restauracji. Interesujące wina mogą przyciągać gości i pozytywnie wpływać na rentowność lokalu. Na co zwrócić uwagę przygotowując kartę win?**

Od czego zacząć opracowanie listy win? Od ustalenia charakteru restauracji! Obecnie najbardziej popularne są tzw. restauracje casualowe. Brak w nich obrusów, wyszukanej zastawy, najwyższej jakości szkła, czy też kelnera pod muchą. Nie obowiązuje żaden dress code, a rotacja gości jest duża. Dania w tego typu lokalach wyróżnia prostota, a ceny są umiarkowane.

**Absolutne ABC karty win**

W popularnym lokalu serwis powinien być tak zorganizowany, aby goście relatywnie szybko zjedli posiłek i zwolnili stolik. Zatem i wybór wina nie powinien zajmować wiele czasu. Warto zadbać o czytelną formę karty win, która ułatwi wybór trunku.

W związku z tym, że restauracje casualowe mają charakter miejsc odwiedzanych na co dzień, w karcie muszą znaleźć się wina znane i lubiane, łatwo rozpoznawalne przez przeciętnie zorientowanego klienta.

Podstawę oferty w wielu lokalach stanowi białe i czerwone wino domowe – zazwyczaj jest to najtańsza pozycja w karcie win. Poza tym warto zwrócić uwagę na szczepy Sauvignon Blanc, Chardonnay, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Chianti, Rioja itd.

- Ciekawym urozmaiceniem karty win może być uwzględnienie trunków pochodzących z produktów rolnictwa ekologicznego oraz certyfikowanych w tym zakresie producentów oraz magazynów – mówi Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG S.A., która specjalizuje się w logistyce alkoholi.

**Jaka kuchnia, takie wino**

Ofertę win trzeba dobierać do preferencji gości oraz do rodzaju kuchni. Jeżeli lokal koncentruje się na kuchni bałkańskiej, serwującej dania mięsne, warto zaoferować wina o mocniejszym charakterze, np. z odmian Cabernet Sauvignon lub Syrah. Jeśli natomiast restauracja serwuje dania rybne lub lekkie dania warzywne, dobrym wyborem będą wina białe, takie jak Chardonnay lub Riesling.

Z kolei przy polskiej kuchni regionalnej dobrze postawić na rodzime gatunki win, ewentualnie takie z bliskich nam krajów, które podkreślą swojski charakter potraw. Oczywiście nie zawsze będzie możliwe uzyskanie wina z miejscowych winnic, jeśli takich akurat nie ma w pobliżu, ale warto postawić na krajowe gatunki. Wówczas karta nie musi być bardzo długa, ale może składać się z kilku naprawdę ciekawych propozycji.

Nawet jeśli lokal chce zaproponować gościom modne wina naturalne, ekologiczne lub pomarańczowe, nie należy opierać całej karty na takich kategoriach. Dla bezpieczeństwa warto dodać proste wina włoskie, hiszpańskie, mołdawskie, szczególnie pasujące do prostej kuchni określanej mianem *cucina povera*.

W przypadku pizzerii, oferta win nie musi być szeroka. Czasem wystarczy jedno wino białe i jedno czerwone. Zauważmy jednak, że istnieją również takie lokale, które słyną właśnie z łączenia pizzy z szeroką ofertą winiarską. Wiele więc zależy od tego, jaki mamy pomysł na lokal, jego styl i filozofię działania.

**Sommelier prawdę ci powie…**

Na rynku wybór win jest olbrzymi, zatem trzeba podjąć decyzję, w którą stronę ma iść karta danej restauracji. Wino można dobierać wg kilku kluczy, np.: wina ze znanych światowych winnic, wina z Polski i krajów ościennych, od wybranych producentów, czy też wina z różnych roczników itd.

- Jeśli restauracja nie ma własnego sommeliera, w celu skomponowania atrakcyjnej karty win rekomenduję kontaktowanie się ze Stowarzyszeniem Sommelierów Polskich. Przy układaniu karty win można też kierować się wynikami Konkursu Wino na Medal, któremu rokrocznie patronujemy – mówi Remigiusz Zdrojkowski.

Niedawno ruszyła piąta edycja tego konkursu, a wina, które zwyciężą w tym roku, poznamy już w maju. Pod uwagę warto wziąć także trunki docenione w poprzednich edycjach.

Dodatkowo, jeśli lokal samodzielnie chciałby zająć się importem win – np. ekologicznych, może skorzystać z pomocy wyspecjalizowanej w tym zakresie firmy logistycznej, która zapewni m.in. weryfikację warunków składowania produktów rolnictwa ekologicznego oraz inne specjalistyczne usługi.

**Wina a pory roku**

Dobrze wiedzieć, że wielu restauratorów zmienia karty win na wiosnę, kiedy w sprzedaży pojawiają się wina z nowego rocznika. Druga zmiana następuje jesienią, kiedy można nabyć wina szlachetniejsze, przeznaczone do leżakowania.

Pory roku wpływają też na dostępność i cenę produktów oraz oczekiwania gości. W miesiącach letnich chętniej wybierane są potrawy lżejsze, ze świeżych produktów, mniej kaloryczne. Spadek temperatury jesienią powoduje wzrost zainteresowania potrawami cięższymi, sycącymi, o wyrazistym smaku.

W ten sam sposób powinna zmieniać się karta win. Cięższe wina serwuje się w zimie, lżejsze w lecie. W okresie letnim warto zainwestować w Rieslingi, wina owocowe, białe, różowe i musujące. Dobry wybór trunków pozwoli na utrzymanie zainteresowania lokalem, a odpowiednio dobrane zmiany w kartach nie pozwolą się znudzić miejscem.

**Wino na kieliszki – czy to ma sens?**

Wino na kieliszki niewątpliwie powinno znaleźć się w każdej karcie win. O ile z tzw. winami domowymi nie ma problemu, to restauratorzy często obawiają się proponowania większej ilości trunków do degustacji w małych pojemnościach. Zamówienie przez gościa jednego kieliszka wiąże się z koniecznością otwarcia butelki, co do której nie ma pewności, że będzie wybierana także przez innych gości.

Trzeba pamiętać, że głównym czynnikiem, który wpływa na smak wina po otwarciu butelki jest tlen. Niestety, im mniej wina w butelce, tym więcej w niej powietrza. Zatem mniejsza ilość trunku utlenia się szybciej niż większa. Panuje powszechne przekonanie, że wino powinno być wypite w ciągu 48 godzin (w przypadku win białych i różowych) lub 72 godzin (w przypadku win czerwonych).

Istnieją jednak urządzenia, dzięki którym wino do kieliszka można pobierać przy pomocy specjalnej igły, która przebija korek, umożliwia pobranie wina, a w jego miejsce wtłacza neutralny gaz szlachetny – argon, który zabezpiecza produkt przed utlenieniem. W ten sposób każde wino można serwować na kieliszki bez obawy przed stratami.

Inaczej rzecz się ma z winami musującymi – niestety, bąbelki nie są wieczne. A to właśnie Prosecco jest w ostatnich latach najchętniej serwowane na kieliszki. Gdy chcemy sprzedawać na kieliszki Szampana lub inne wina musujące, lepiej pomyśleć o zakupie małych butelek.

Wina na kieliszki po prostu trzeba mieć w ofercie! Wiele osób chętnie zamówi kieliszek czy dwa do obiadu, ale rzadko całą butelkę. Całe butelki będą zamawiane głównie wtedy, gdy goście chcą spędzić czas w większym gronie, np. świętując sukcesy lub ważne rocznice.

**O cenach słów kilka**

Kolejną istotną kwestią jest marżowanie*.* Najogólniej rzecz ujmując, ceny w karcie powinny być adekwatne do cen potraw w danej restauracji. Wygórowane ceny wina w tanim lokalu będą z zniechęcały do jego zakupu. A przecież w interesie restauracji powinna być wysoka rotacja win, a nie ich leżakowanie. Z takiego punktu widzenia lepiej zastosować niższą marżę, która sprawi, że wina będą zamawiane chętniej.

Jak wyceniać wina? Czasem w wine barach dolicza się stałą opłatę kieliszkową, np. 25 zł od każdej butelki. Można też naliczać stały procent do ceny sklepowej. Powszechnie stosowane jest też marżowanie odwrotnie proporcjonalne. Polega ono na tym, że im droższa butelka, tym niższa marża. Na winach prostych można marżować wyżej, z kolei do droższych trunków dolicza się ok. 20-30 proc. marży.

**Wygląd karty też ma znaczenie**

Na koniec warto wspomnieć także o wizualnej stronie karty win. Karta powinna być przede wszystkim czytelna i prezentować wina aktualnie dostępne w lokalu.

Jeśli lista pozycji nie jest bardzo długa, można dodać krótkie opisy dotyczące smaku i właściwości wina, a nawet kilka słów na temat producenta. Przy bardziej rozbudowanych kartach należy skupić się na rzeczach najważniejszych: roczniku, producencie, nazwie, cenie oraz ewentualnie szczepach wchodzących w skład wina.

Miło, jeśli wygląd karty wizualnie pasuje do specyfiki miejsca, które reprezentuje. W niedrogiej restauracji z często zmieniającą się ofertą win wystarczy estetyczna, zadrukowana kartka papieru. To praktyczne rozwiązanie, ponieważ taką kartę można łatwo wymienić, gdy się zabrudzi lub gdy zmieni się stan restauracyjnej piwniczki.

Im jednak wyższy standard restauracji, tym więcej inwencji należy włożyć w wydruk karty win. W droższym lokalu istotny będzie zarówno odpowiedni projekt graficzny, jak i jakość użytego papieru. Dobrym pomysłem może być także oprawienie karty w skórzane etui. W ekskluzywnym lokalu każdy szczegół będzie miał znaczenie!

Źródło: [Pro-log](https://pro-log.com.pl/)