VINKORT, SALG &KALKULE

FAGMÅL: VINKORT, SALG & KALKULE

Fag

VINKORT

SALG & KALKULE

Målpinde

- Den studerende skal have en forståelse for opbygning af vinkort og kunne skelne imellem forskellige genrer af vinkort.
- Den studerende skal kunne udregne og korrekt beregne priser til hhv. vinkort, vine på glas og vinmenu ud fra parametrene vinprocent, kalkule og overskud.

OPBYGNING AF DRIKKEVAREPROFIL

VINKORTSGENRER

DRIKKEVAREPROFIL

- Type af restaurant & koncept (region, holdninger, gastronomisk niveau)
- Økonomi/Finansiering (køb, konsignation, dele)
- Synergi i drikkevare programmet (vinmenu, cocktails, juicemenu, øl, te, kaffe)
- Segment/gæster – Hipster, Business eller Connaisseur
- Platform og opsætning (iPad, indbundet, alternativ).
- Hænger det hele sammen med dine ambitioner og dit vinkort? Er din viden tilstrækkelig? Skal du have hjælp? Det kan være en meget stor opgave.

OMSÆTNING, MERSALG

Et vinkort, der bevæger sig, er et sundt vinkort.

- Omsætning og mersalg
- Vin på glas & vin fra Coravin
- Dags vinmenu
- Vin i kælderen – først på kort når klar

OPSÆTNING AF VINKORT

Genre & layout

OPSÆTNING AF VINKORT

- Hvilken type kort / indhold:
  - Grafik / layout
- Hvilket gæstesegment – hvad vil de finde tiltrækkende?
  - Grafisk / visuelt?
- Brugervenlighed for både gæst og sommelier
- Mulighed for udskiftning af sider uden at skulle printe alt på ny
- Sammenkør med status / optælling for egen skyld (rækkefølge samt layout)
- Årgange - Uanset størrelse af vinkortet, er det vigtigt at begrænse sig

OPSÆTNING AF VINKORT: Andre utraditionelle

Hvidvin

Puligny-Montrachet

2020	Domaine Henri Boillot	1.600,-
2018	Jean-Marc Boillot 1. Cru Sous Le Puits	1.300,-
2019	Domaine Bonnardot 1. Cru La Garenne	1.300,-
2020	Gérard Thomas 1. Cru La Garenne	1.300,-
2013	Vincent Girardin 1. Cru Les Combettes	1.400,-
2018	Domaine de la Pousse d'Or 1. Cru Le Cailleret	1.500,-
2018	Domaine Bruno Colin 1. Cru La Truffière	1.600,-
2019	Domaine Bruno Colin 1. Cru La Truffière	1.700,-
2018	Etienne Sauzet 1. Cru La Garenne	2.100,-
2002	Jean-Marc Boillot 1. Cru Les Combettes	2.000,-
2005	Jean-Marc Boillot 1. Cru Les Combettes	2.000,-
2007	Jean-Marc Boillot 1. Cru Les Combettes	2.000,-
2008	Jean-Marc Boillot 1. Cru Les Combettes	2.000,-
2018	Etienne Sauzet 1. Cru Champ canet	2.500,-

méthode traditionnelle/charmat/moussex/sparkling/шампанское/香槟酒

Deutz, Brut NV, Champagne		745,-
	½ Bottle	415,-
Taittinger, Brut Réserve, Champagne		895,-
'08 Hugues Godmé, Brut Grand Cru, Champagne		995,-
Henri Giraud, Fut de Chêne, MV 12 Multi Vintage		1895,-
Léonce Bocquet, Crémant de Bourgogne, Brut, Bourgogne		395,-
	Glass	85,-
Cava Juve Y Camps, Pinot Noir Rosé, Penedès		395,-
	Glass	85,-
Montenisa Rosé Brut, Antinori, Franciacorta		795,-
Villa Marcello, Prosecco, Treviso		395,-
	Glass	85,-
Fiocco di Vite, Moscato d' Asti, Piemonte		345,-
	Glass	78,-

OPSÆTNING AF VINKORT: Andre utraditionelle

DE GODE VINE

MOUSSERENDE VIN
Valento, Spumante Brut
Vino da Tavola, Italien

HVIDVIN
Esporão, Pé Branco
Alentejo, Portugal

Granfort, Colombard
Gascogne, Frankrig

ROSÉVIN
Marius Rosé by Michel Chapoutier
Vin de Pays d'Oc, Frankrig

RØDVIN
Esporão, Pé Tinto
Alentejo, Portugal

Les Berchets, Cabernet Sauvignon
Vin de Pays d'Oc, Frankrig

DESSERTVIN
Cala del Mar - Moscato Rosé
Valencia, Spanien

PR. GLAS 80,-
PR. FLASKE 295,-

DE BEDRE VINE

MOUSSERENDE VIN
Maison Albert Sounit, Caprice
Bourgogne, Côte Chalonnaise, Frankrig

HVIDVIN
Riffel, Riesling Trocken
Rheinhessen, Tyskland

Marterey, Chardonnay
Vin de Pays d'Oc, Frankrig

ROSÉVIN
d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence
Frankrig

RØDVIN
Maison Barboulot, Pinot Noir
Vin de Pays d'Oc, Frankrig

Buccia Nera, Podere della Filandra
Toscana, Chianti, Italien

DESSERTVIN
Symphonie de Fleurs
Frankrig

PR. GLAS 100,-
PR. FLASKE 395,-

DE BEDSTE VINE

CHAMPAGNE
Thierry Fournier, Réserve Brut,
Champagne, Frankrig

HVIDVIN
Henri Bourgeois, Menetou Salon Blanc
Loire, Frankrig

Domaine de l'Enclos, Chablis
Bourgogne, Frankrig

ROSÉVIN
Château d'Esclans, Whispering Angel
Côtes de Provence, Frankrig

RØDVIN
Maison Louis Jadot Beaujolais-Village
Beaujolais, Frankrig

Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages
Rhône Syd, Frankrig

DESSERTVIN
Warre's, Otima 10 year Tawny
Douro, Portugal

PR. GLAS 120,-
PR. FLASKE 495,-

Bourgogne Puligny-Montrachet

2020		*David Moret*	*2.100, -*	*0,75*
2021		*David Moret*	*2.100, -*	*0,75*
2020		*Domaine Faiveley*	*1.275, -*	*0,75*
2019		*Domaine Henri Boillot*	*1.900, -*	*0,75*
2020		*Domaine Henri Boillot*	*1.900, -*	*0,75*
2020		*Domaine Leflaive*	*2.500, -*	*0,75*
2018		*Vincent Girardin*	*1.350, -*	*0,75*
2020		*Vincent Girardin*	*1.425, -*	*0,75*

Bourgogne Puligny-Montrachet – Premier Cru

2020	*Champ Gain*	*Arnaud Baillot*	*3.350, -*	*0,75*
2020	*Champ Gain*	*Château de Meursault*	*2.500, -*	*0,75*
2020	*Les Referts*	*Domaine Faiveley*	*1.950, -*	*0,75*
2020	*Champ Gain*	*Domaine Faiveley*	*1.950, -*	*0,75*
2015	*Les Combettes*	*Domaine Henri Boillot*	*2.500, -*	*0,75*
2018	*Les Combettes*	*Domaine Henri Boillot*	*2.500, -*	*0,75*
2019	*Les Combettes*	*Domaine Henri Boillot*	*2.750, -*	*0,75*
2019	*Clos Mouchere*	*Domaine Henri Boillot*	*2.700, -*	*0,75*
2020	*Clos Mouchere*	*Domaine Henri Boillot*	*2.750, -*	*0,75*
2018	*Les Pucelles*	*Domaine Henri Boillot*	*2.600, -*	*0,75*
2019	*Les Folatriéres*	*Domaine Henri Boillot*	*2.900, -*	*0,75*
2020	*Les Folatriéres*	*Domaine des Lambrays*	*3.950, -*	*0,75*
2020	*Clos du Caillerets*	*Domaine des Lambrays*	*5.100, -*	*0,75*
2019	*Clavoillon*	*Domaine Leflaive*	*3.100, -*	*0,75*
2020	*Clavoillon*	*Domaine Leflaive*	*3.450, -*	*0,75*
2019	*Les Pucelles*	*Domaine Leflaive*	*5.100, -*	*0,75*
2020	*Les Pucelles*	*Domaine Leflaive*	*5.450, -*	*0,75*
2020	*Les Folatriéres*	*Domaine Leflaive*	*5.800, -*	*0,75*
2020	*Les Combettes*	*Domaine Leflaive*	*6.500, -*	*0,75*
2020	*Champ Gain*	*Francois Carillon et Fils*	*2.200, -*	*0,75*
2016	*Les Combettes*	*Jean Coudray Bizot*	*2.100, -*	*0,75*
2017	*Les Combettes*	*Jean Coudray Bizot*	*2.100, -*	*0,75*

OPSÆTNING AF VINKORT: Andre utraditionelle

Red Wine

Germany

	Rheingau		
2011	Spätburgunder "Assmannshäuser Höllenberg"	Weingut Krone	750

France

	Bourgogne		
2015	Bourgogne Rouge	Maison Chanterêves	600
2018	Bourgogne Rouge	Nicole Lamarche	750
2014	Bourgogne Rouge	Domaine Arnaud Ente	1100
2015	Bourgogne Rouge	Domaine Arnaud Ente	1100
2016	Bourgogne Rouge	Domaine Arnaud Ente	1100
2016	Bourgogne Passetoutgrain	Maison Sarnin-Berrux	600
	Fixin		
2014		Domaine Denis Berthaut	850
2014	En Combe Roy	Domaine Denis Berthaut	1000
	Gevrey-Chambertin		
2014	Vieilles Vignes	Domaine Bidault	850
2014	Les Seuvrées	Domaine Robert Groffier	1600
2015	Les Seuvrées	Domaine Robert Groffier	1600
2013	Charmes-Chambertin Grand Cru	Domaine Arlaud	2850
2014	Charmes-Chambertin Grand Cru	Domaine Arlaud	2850
	Chambolle-Musigny		
2017		Domaine Hudelot-Noellat	1400
2017	Les Herbues	Domaine Bidault	1000
2013	Les Hauts-Doix 1. Cru	Domaine Robert Groffier	2500
2014	Les Hauts-Doix 1. Cru	Domaine Robert Groffier	2750
2015	Les Hauts-Doix 1. Cru	Domaine Robert Groffier	2750
2013	Les Amoureuses 1. Cru	Domaine Robert Groffier	3750
2014	Les Amoureuses 1. Cru	Domaine Robert Groffier	4000
2015	Les Amoureuses 1. Cru	Domaine Robert Groffier	4250
	Morey-Saint-Denis		
2013		Domaine Arlaud	1250
2014	Les Millandes 1. Cru	Domaine Arlaud	1650
2013	Les Ruchots 1. Cru	Domaine Arlaud	1800
	Vosne-Romanée		
2014		Domaine Berthaut-Gerbet	1250
2015	Les Champs Perdrix	Frédéric Cossard	1800

<u>Puligny-Montrachet</u>

2019 Puligny Montrachet	PYCM	2.300
2020 Puligny Montrachet	Dom. Leflaive	2.800
1999 Puligny-Montrachet “Les Folatieres”	Jean Chartron	2.500

<u>Saint-Aubin</u>

2017 Saint Aubin “Sur Le Sentier du Clou” 1. Cru	Antoine Jobard	1.600
2018 Saint Aubin “Sur Le Sentier du Clou” 1. Cru	Antoine Jobard	1.600
2012 Saint Aubin “Les Perrieres”	Vincent Giardin	1.300

<u>Chassagne-Montrachet</u>

2018 Chassagne-Montrachet	Dom. Henri Germain	2.000
2012 Chassagne-Montrachet La Maltroie 1. Cru	Bruno Colin	1.800
2011 Chassagne-Montrachet Blanchot Dessus 1. Cru	Bruno Colin	2.000
2019 Chassagne-Montrachet “La Grande Montage”	Pierre Brisset	1.900
1999 Chassagne-Montrachet “Les Benoite”	Jean Chartron	2.500
1997 Chassagne-Montrachet “Clos du Cailleret”	Jean Chartron	2.500

Mâcon

OPSÆTNING AF VINKORT: Beskrivende

		Glas	Flaske
	MOUSSERENDE VIN		
NV	Proseco DOC Extra Dry, Proverbio, Veneto Italien		395
	- Frisk, sprød og frugtig mousserende vin på druen glera		
	HVIDVIN		
NV	Cuvée Kurt, Weingut Wolf, Pfalz Tyskland	75	350
	- Aromatisk og frugtig hvidvin på blend af druer. B.la. riesling		
2019	Godello, El Zarzal, Emilio Moro, Bierzo Spanien	85	395
	- Cremet, frisk og let fadlagret hvidvin på druen godello		
	ROSÉVIN		
2021	Côtes de Provence, Chateau Peyrassol, Provence, Frankrig	85	495
	- Frisk, let syre med noter af røde bær		

KALKULE

Prissætning

PRISSÆTNING

VIN PÅ FLASKE, VIN PÅ GLAS OG VINMENU

- Er der en avance der skal holdes?
- Fast pris eller variabel efter markedet?
- Valg af vine
- Andre overvejelser?

(ofte et spørgsmål om udbud og efterspørgsel)

- Vinstile
- Producenter
- Årgange
- Områder
- Appellationer
- Er det en kendt vin
- Udsalgspris - Horeca vs privat
- Hype / ikke hype

TYPISKE KALKULER

PRISSÆTNING

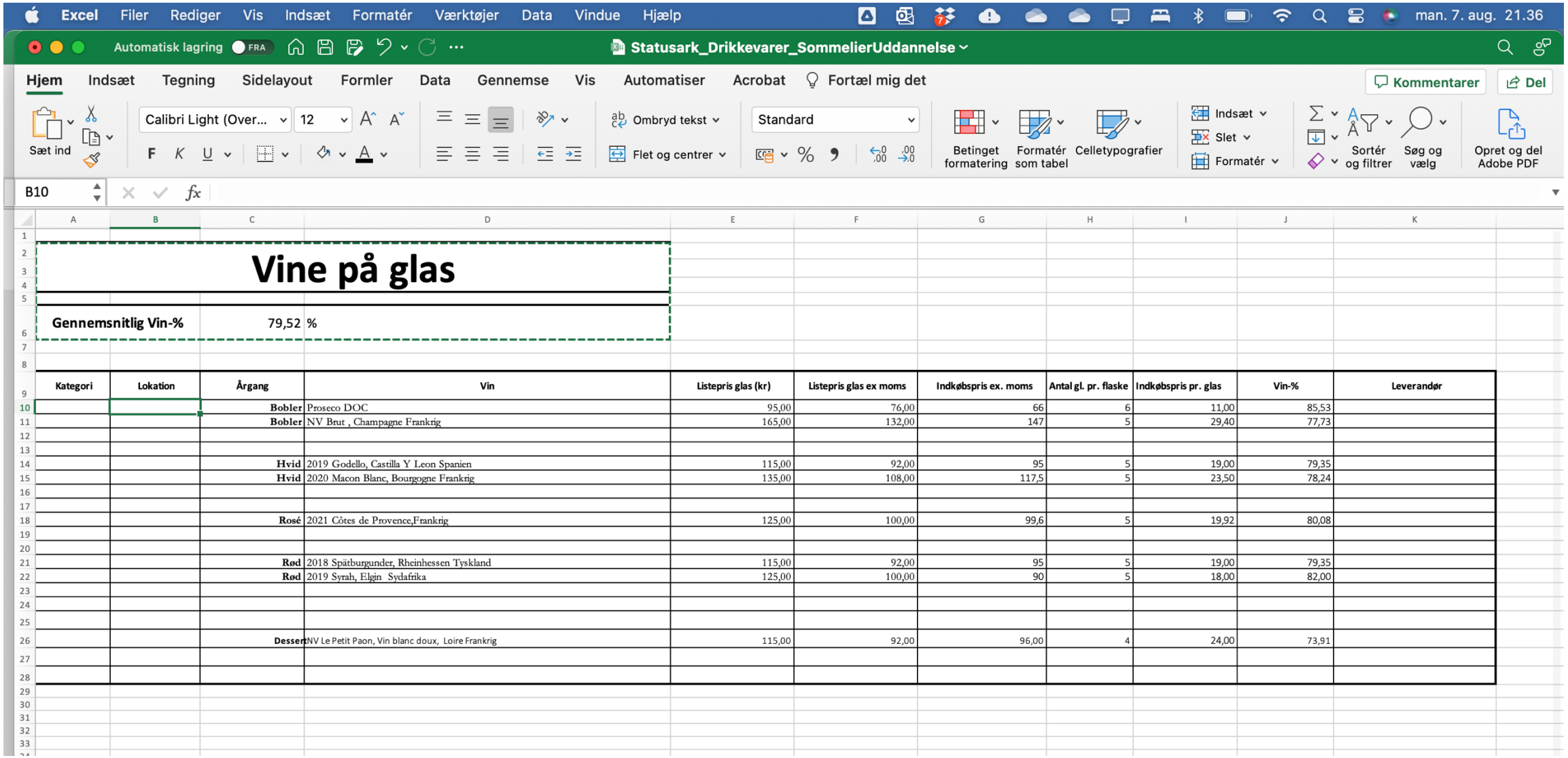
- Fast Mark-up (f.eks. 2,5)
- Varieret Mark-up (1,5-5,0)
- Fast indtjening pr. flaske (500, -)
- Andre Prissætnings variabler
  - Popularitet
  - Sjældenhed
  - Årgange
  - Ex Chateau
  - Vinens tilstand

KALKULE - VINKORT

Statusark_Drikkevarer_SommelierUddannelse

Årgang	Cuvée	Producent	Område	fl	pris	Listepris ex. moms	Indkøbspris ex. moms	Gangefaktor	Vin-%	Leverandør
		MOUSSERENDE VIN								
NV	Proseco DOC, Extra Dry	ProVerBio	Treviso Italien		400	320,00	75	4,27	76,56	???
2020	Phaunus, Pet Nat Branco	Aphros	Portugal		500	400,00	100	4,00	75,00	???
2020	Crémant du Jura, Zero Dosage	Champ Divin	Jura Frankrig		600	480,00	150	3,20	68,75	???
NV	Chemins des Terroirs, Grand Cru Avize	De Sousa	Champagne Frankrig		700	560,00	200	2,80	64,29	???
2017	Shaman Rosé, Brut Nature	Marguet Pere & Fils	Champagne Frankrig		900	720,00	300	2,40	58,33	???
NV	BdB, Brut Initial, Grand Cru Avize	Jacques Selosse	Champagne Frankrig		2500	2000,00	1500	1,33	25,00	???
NV	Grande Cuvée	Krug	Champagne Frankrig		3000	2400,00	2000	1,20	16,67	???
		HVID VIN				0,00				
		ORANGE VIN								

KALKULE – VINE PÅ GLAS



Vine på glas

Gennemsnitlig Vin-% 79,52 %

Kategori	Lokation	Årgang	Vin	Listepris glas (kr)	Listepris glas ex moms	Indkøbspris ex. moms	Antal gl. pr. flaske	Indkøbspris pr. glas	Vin-%	Leverandør
		Bobler	Proseco DOC	95,00	76,00	66	6	11,00	85,53	
		Bobler	NV Brut , Champagne Frankrig	165,00	132,00	147	5	29,40	77,73	
		Hvid	2019 Godello, Castilla Y Leon Spanien	115,00	92,00	95	5	19,00	79,35	
		Hvid	2020 Macon Blanc, Bourgogne Frankrig	135,00	108,00	117,5	5	23,50	78,24	
		Rosé	2021 Côtes de Provence,Frankrig	125,00	100,00	99,6	5	19,92	80,08	
		Rød	2018 Spätburgunder, Rheinhessen Tyskland	115,00	92,00	95	5	19,00	79,35	
		Rød	2019 Syrah, Elgin Sydafrika	125,00	100,00	90	5	18,00	82,00	
		Dessert	NV Le Petit Paon, Vin blanc doux, Loire Frankrig	115,00	92,00	96,00	4	24,00	73,91	

KALKULE – VINMENU

En aften'		Kr. pr. fl.	An. gl.	Pr. gl.
Snacks	Champagne	147,00	7	21,00
Kammusling	Petit Chablis	108,00	5	21,60
Tomat	Godello	95,00	5	19,00
Torsk	Orange	110,00	5	22,00
Tatar	Spätburgunder	95,00	5	19,00
Gris	Syrah	90,00	5	18,00
Blåbær	Le petit Peon	95,00	4	23,75
	Vand og kaffe	10,00	1	10,00
TOTAL				144,35
Vinmenu pris	700,00	560,00		
Avance kr		415,65		
Avance %				**74,2%**

6 retters vinmenu		Kr. pr. fl.	An. gl.	Pr. gl.
Kammusling	Petit Chablis	108,00	5	21,60
Tomat	Godello	95,00	5	19,00
Torsk	Orange	110,00	5	22,00
Tatar	Spätburgunder	95,00	5	19,00
Gris	Syrah	90,00	5	18,00
Blåbær	Le petit Peon	95,00	4	23,75
TOTAL				123,35
Vinmenu pris	595,00	476,00		
	Kostpris			**25,9%**

MAKKERARBEJDE

Kalkuleopgaver

KALKULEOPGAVE 1

Du arbejder på et brasserie i Aarhus, og der skal laves nyt glas-kort.

Du skal udregne pris pr. glas og pr. flaske. Du skal kunne forklare tanker bag din prissætning, og hvorfor du har prissat som du har.

NV, Arnaud Lambert, Crémant de Loire	Pris 95,-
NV, Alfred Gratien, Champagne Brut	Pris 180,-
2021, Schloss Lieser, Riesling	Pris 75,-
2019, Faiviley, Bourgogne Blanc	Pris 135,-
2020, Bouchard Pére & Fils, Gevrey Chambertin	Pris 350,-
2018, Bruno Thierry, Côtes Du Rhône	Pris 79,-

Priserne er ex moms.

KALKULEOPGAVE 2

Du arbejder på en fine dining restaurant i Aalborg og er ansvarlig for det nyindkøbte Bourgogne.

Opstil derfor følgende vin, som du ville I dit vinkort og prissæt dem. Husk at begrunde din prissætning.

- 2020 Bourgogne Chardonnay Henri Boillot Pris 230,-
- 2020 Bourgogne Blanc Marquis d'Angerville Pris 271,-
- 2013 Puligny-Montrachet 1. Cru Les Combettes Henri Boillot Pris 650,-
- 2020 Meursault 1. Cru Poruzots Henri Boillot Pris 900,-
- 2017 Puligny-Montrachet 1. Cru Les Combettes Henri Boillot Pris 800,-
- 2015 Meursault Santenots 1. Cru Marquis d'Angerville Magnum Pris 1100,-
- 2015 Puligny-Montrachet 1. Cru Les Pucelles Henri Boillot Magnum Pris 1700,-
- 2020 Meursault Santenots 1. Cru Marquis d'Angerville Pris 700,-

Priserne er ex moms og indkøbspriser.

GRUPPEARBEJDE

Opbygning af drikkevareprofil

GRUPPEOPGAVE: OPBYGNING AF DRIKKEVAREPROFIL

- Sæt jer sammen i 6 grupper
- I får tildelt en af opgaverne på de følgende slides
- Lav en overordnet skriftlig opbygning af en drikkevareprofil på den type restaurant I har fået tildelt. Den skal kunne deles med de andre studerende efter undervisning (brug word dokument fra dropbox).
- Den skal indeholde følgende:
  - Beskrivelse af jeres spisested (genre, stil, type)
  - Beskrivelse af jeres primære gæstesegment
  - Beskrivelse af jeres drikkevareprofil: indhold, opsætning, prissætning, layout, udvikling / bevægelse / opbygning
  - Eksempler på jeres udregning af følgende: vinkort, vin på glas, vinmenu
- I har 30 minutter til opgaven
- Når tiden er gået skal I fremlægge opgaven for resten af holdet

GRUPPEOPGAVE: OPBYGNING AF DRIKKEVAREPROFIL

- Bistro i Odense
- 1 stjernet Michelin i København
- Café ved åen i Aarhus
- Nyåbnet Madklubben restaurant i Aalborg
- Cantine på Maersk
- Badehotel ved Vesterhavet

HJEMMEOPGAVE: OPBYGNING AF EKSAMENSVINKORT

- Lav et vinkort på min. 50 vine som du kan bruge til at træne konkrete vine op imod eksamen
- Lav følgende kategorier: mousserende, hvid, rosé, orange, rød, dessertvin
- Sørg for at både den gamle og den nye verden er repræsenteret I dit kort
- Sørg for at du har alsidighed I dit kort: Frankrig, Tyskland, Spanien, Italien, Nord-/Sydamerika, Australien, new Zealand osv.
- Kend dine vine! Du skal kunne beskrive dem og forklare dem
- HUSK ÅRSTAL, NAVN, PRODUCENT, REGION og LAND!!!

Dansk
Sommelier
Uddannelse