



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Ida Heim

Uppgörande av dryckeslista för alkoholhaltiga drycker

Case: Café Arken

Företagsekonomi och turism
2013

ABSTRAKT

Författare	Ida Heim
Lärdomsprovets titel	Uppgörande av dryckeslista för alkoholhaltiga drycker
År	2013
Språk	svenska
Sidantal	54 + 5 bilagor
Handledare	Kirsi Salomaa

För mitt lärdomsprov har jag skapat en dryckeslista för alkoholhaltiga drycker till Café Arken. Jag har gått igenom hur en lista skall se ut fysiskt och vad som skall finnas i skrift i listan. Då har jag också studerat vad olika färger betyder och hur människan upplever dem.

Jag går också igenom människans grundsmaker och hur de påverkar valet av mat och dryck. Då gick jag också igenom Arkens matlista och vilka mat- och dryckeskombinationer som fungerar bäst vid Arken. I samband med grundsmakerna studerade jag då också kombinationer av mat och vin; då vad som fungerar och vad som inte fungerar, då främst vilka råvaror som inte lämpar sig för vin utan kanske mera för öl eller cider.

Jag har avslutningsvis kommit fram till vissa förbättringsförslag och tips för restauranger om vinlistor, hur man kan få en bättre vinförsäljning och ett exempel på hur en vinprovning kan gå till.

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Företagsekonomi och turism

ABSTRACT

Author	Ida Heim
Title	Uppgörande av dryckeslista för alkoholhaltiga drycker
Year	2013
Language	Swedish
Pages	54 + 5 appendices
Name of Supervisor	Kirsi Salomaa

For my thesis, I have created a beverage list of alcoholic drinks at Café Arken. I have gone through how the list should look physically and what there should be written in the list. I have also studied what different colors mean and how people perceive them.

I also have gone through the basic human tastes and how they affect the choice of foods and drinks. I have gone through Arkens meny and the food- and beverage combinations that work best at Arken. In conjunction with the basic tastes, I also studied combinations of food and wine, what works and what doesn't work, mainly the raw materials that's not suitable for wine but perhaps more suitable for beer or cider.

I have finally come up with some improvement suggestions and tips for restaurants on wine lists, how to get a better wine sales and an example of how a wine tasting can be done.

Keywords; Beverageslist, combination of tastes, basic tastes, wine tasting

INNEHÅLL

ABSTRAKT

ABSTRACT

1	INLEDNING.....	7
2	UTFORMING AV VINLISTA	8
	2.1 Vinlistans indelning.....	8
	2.2 Språk.....	9
	2.3 Vinlistan och menyn.....	9
	2.4 Presentation av vinlistan.....	10
3	VINER TILL VERKSAMHETEN.....	12
	3.1 Vinåterförsäljare	12
	3.2 Vinprovning.....	13
	3.4 Vinprovningens gång.....	13
	3.4.1 Att leda en vinprovning	15
	3.5 Ölprovning.....	16
	3.6 Ciderprovning.....	17
	3.7 Trender och klassiker	18
4	VINSERVERING.....	19
	4.1 Vinförvaring	19
	4.2 Försäljning och servering av vin	20
	4.3 Sommelier.....	21
5	PRISSÄTTNING.....	23
	5.1 Syfte	23
	5.2 Prissättning av vinlistan.....	23
6	VINLISTANS UTSEENDE.....	25
	6.1 Färg och form	25
	6.1.1 Färgernas betydelse.....	26
	6.2 Layout.....	27

7	KOMBINERING AV MAT OCH DRYCK.....	28
	7.1 Kombinerings av mat och dryck	28
	7.2 Grundsmaker	29
	7.2.3 Sötma	30
	7.2.4 Syra	30
	7.2.5 Sälta.....	31
	7.2.6 Beska	31
	7.2.7 Umami.....	32
	7.3 Vin och mat	32
	7.3.1 Vänner och ovänner	36
	7.4 Öl och mat	37
	7.5 Cider och mat	39
8	CAFÉ ARKEN	40
	8.1 Café Arken.....	40
	8.2 Mat- och dryckeskombinationer vid Arken.....	42
	8.3 Röda viner	43
	8.4 Vita viner	43
	8.5 Övriga alkoholdrycker	44
	8.6 Café Arkens dryckeslista.....	44
	8.7 Vinlista	45
	8.8 Andra alkoholdrycker	46
	8.9 Övriga alkoholdrycker.....	47
	8.9.1 Alkoholfria drycker.....	48
	8.10 Sammanfattning av Arkens dryckeslista	48
	8.11 Café Arkens drinklista	49
	8.12 Drinkar och drinklistor	50
	8.13 Veckans drink.....	50
9	AVSLUTNING	52
	KÄLLFÖRTECKNING	54
	BILAGOR	

FÖRTECKNING ÖVER BILAGOR

Bilaga 1	Smakhjul för vin	s. 56
Bilaga 2	Smakhjul för öl	s. 57
Bilaga 3	Smakhjul för cider	s. 58
Bilaga 4	Arkens meny	s. 59
Bilaga 5	Arkens alkoholdryckeslista	s. 61

1 INLEDNING

För mitt lärsomsprov påbörjade jag i maj 2013 ett projekt för Café Arken där jag utvecklade en vin- och dryckeslista, eftersom de den sommaren började med bordsservering. Jag följde upp vad det såldes mera av och vad som var populärt. I dryckeslistan fanns alla de alkoholhaltiga drycker som såldes vid Arken under sommaren. I listan fanns inga alkoholfria drycker, såsom läsk eller saft.

I teorin går jag igenom vad en dryckeslista är och hur den skall se ut i färg, språk och form. Dessutom har jag studerat i hur färgerna påverkar människor och då vilka färger man kan med fördel välja för sin restaurang och menyer. Jag går också igenom grundsmakerna sötna, salta, beska, syra och umami samt hur de påverkar valet av dryck till måltiden.

Jag diskuterar också andra alkoholhaltiga drycker, såsom öl och cider, om de behöver en egen lista och om det är bättre med ett brett utbud eller ett smalt utbud för att gästen skall hitta rätt dryck till rätt och inte få för många valmöjligheter.

Jag har också fördjupat mig i kombinerings av mat och dryck, där jag tagit upp kombination av mat och vin, mat och öl samt mat och cider. För detta har jag fördjupat mig i grundsmakerna samt användning av smakhjul.

I den empiriska delen går jag igenom Café Arkens mat- och dryckeskombinationer. Jag går också igenom en teoretisk vinprovning för Arken, där jag tagit i beaktande de viner som var med under större delen av sommaren och de rätter som serveras vid Arken. Jag skall också utgående ifrån vinlistan och matlistan skriva vissa förbättringsförslag och tips inför kommande somrar vid Arken, vad som kan göras annorlunda för en förbättrad försäljning av alkoholhaltiga drycker.

2 UTFORMING AV VINLISTA

Restauranger har oftast både vinlistor och listor över övriga alkoholdrycker, inte nödvändigtvis i samma meny. Dryckeslistans huvudsakliga syfte är att informera gästen om vad det finns för drycker vid restaurangen, samt dryckernas storlek, alkoholprocent och pris. Det är ofta i matlistan som det framkommer vilken dryck som passar till vilken rätt, men det kan också finnas rekommendationer i dryckeslistan. (Halling, 1999)

2.1 Vinlistans indelning

Dryckes- och vinlistan skall vara logisk och informativ, för att kunden skall behöva fråga så lite som möjligt. Då hör det också till att listan skall vara tydlig och lättläst. Om man vill så får man använda matens eller vinets hemlandsspråk i namn och rubrik, men det skall också förekomma en förklaring av vad det är för att underlätta för kunden. (Halling, 1999)

Den traditionella vinlistan är där vinerna är sorterade efter färg, land och pris. De röda vinerna skall komma före de vita och söta viner allra sist. Franska viner skall finnas högst upp på listan följt av Tyskland, Italien och Spanien. Andra länder kommer i den ordning som skribenten anser vara viktig. (Fattorini, 1997)

Vinlistan behöver inte vara indelad i röda viner och vita viner, den kan vara uppdelad efter land. Om man har en sådan lista så skall också då listan börja med franska röda viner följt av tyska röda viner och så vidare. Man kan då välja att dela upp vinerna efter vinregionerna, då skall också regionerna komma i rätt ordning; Bordeaux, Burgundy, Rhône, Loire och Alasce. Sådana listor där man delar upp vinerna efter region är ofta längre listor, annars skriver man oftast bara ”franska röda viner” som rubrik för sidan. Restauranger som väljer att dela in sina viner i land och region, är oftast restauranger med ett stort utbud av olika viner. (Fattorini, 1997)

Hur detaljerad vinlista man har är beroende på hurudan verksamhet det är och hurudan kundgrupp man har. Om man har en alldaglig kundgrupp som bara är ute efter ett gott vin till maten, så är det tillräckligt med en kortfattad vinlista med vinets namn, land, klassifikation smak och pris. Är det en fine dining restaurang så vill kunden ha en mer detaljerad vinlista och oftast ett finare vin till måltiden. (Fattorini, 1997)

2.2 Språk

Språket i listan måste vara korrekt eftersom felstavningar, särskrivningar och obegripliga meningar som kan feltydas ger ett oproffessionellt intryck. Även förkortningar och gastronomiska uttryck kan finnas i viss mån, om det sedan finns en kort förklaring på detta eller servitören förklarar betydelsen för gästen. Det är dock bättre att det finns förklaringar för gastronomiska uttryck i menyn, för att kunden inte skall behöva fråga servitören. (Halling, 1999)

När man skriver listan skall man inte använda för gastronomiska termer som gästen kan ha svårt att förstå, det gäller också vinlistan. Det är lättare för gästen att läsa en lista som hon förstår. Om man har en sådan lista som har många svåra ord, så är det viktigt att servitören kan förklara för gästen vad de gastronomiska orden innebär och betyder. (Hedman, 1999)

2.3 Vinlistan och menyn

Huruvida vinlistan är i samband med menyn eller separat är mycket beroende på restaurangen. Alldagliga restauranger väljer ofta att ha vinlistan i samband med menyn medan ”fine dining” eller finare ala carte-restauranger ofta har den separat. Båda alternativen har sina för- och nackdelar och men det finns ingen rätt och fel. (Fattorini, 1997)

Fördelarna med en kombinerad vinlista är till exempel att det gör det lättare för servitören, som då endast har en lista att ge till kunden och inte då heller behöver fundera på vem hon skall ge vinlistan till. Det är också lättare för gästen, eftersom hon inte då har flera listor att fundera över. Då får också gästen studera vinerna i samband med att hon väljer sin måltid. Nackdelarna med en kombinerad lista är till exempel om restaurangen har en lång vinlista så kan menyn bli för lång och kanske för tung så att gästen kan uppfatta den som alldeles för svårläst och det kan bli svårt att hitta vad hon söker i den.

Att ha separata listor kan också vara en fördel, eftersom det kan uppfattas som lite lyxigare och bättre service av kunderna. Då kan restaurangen också lättare ha en längre dryckeslista och mera indelad med kanske bara ett par viner per lista. Det är då också bättre möjligheter att berätta mera om vinerna i menyn. Nackdelarna med detta kan vara att kunden tar den lätta vägen och beställer husets vin om de inte vill fråga efter vinlistan. Det gäller inte om servitören ger färdigt listan i samband med att hon frågar vad de vill dricka till maten. (Fattorini, 1997)

2.4 Presentation av vinlistan

Vinlistan presenteras för gästen av värden, sommelieren, hovmästaren eller servitören beroende på vem som har ansvar för uppgiften. Vinlistan presenteras efter att gästen har beställt maten, eftersom valet av vin påverkas av valet av måltid. (Eichelberger, 2001)

För att underlätta valet för gästen så kan servitören eller sommelieren, om listan är mångsidig, slå upp lämplig sida för kunden när listan presenteras. Det är mest passande om servitören föreslår ett par viner för gästen, som då får flera alternativ att välja mellan. (Hedman, 1999)

Servitören skall inte föreslå det dyraste vinet för gästen, utan rekommendera ett passande vin i medelklassen. Servitören skall inte heller lämna sina

rekommendationer åt sitt öde hos gästen, utan också kunna motivera varför just de vinerna är mest passande för måltiden och tillfället. (Hedman, 1999)

På många restauranger är det också så att det står några viner framme i närheten av bardisken, så att gästen också får se flaskan. Gäster beställer också viner de känner igen, är det bra om gästen har chans att se flaskorna.

Det ger också merförsäljning att ha mera reklam för vinerna vid borden. Det kan då vara små lappar, skyltar eller någon tavla som smälter in i inredningen. ”Månadens vin”, ”Sommarens vin” eller någon liknande kampanjer med ett billigare eller ett bra pris. Billigare viner går bättre åt än dyrare, så om man är ute efter merförsäljning så är det bra att ha viner för lägre pris som reklam.

3 VINER TILL VERKSAMHETEN

Det behöver inte vara svårt att välja och köpa viner, alla kan känna om ett vin är bra eller dåligt. Det finns vinåterförsäljare som hjälper restauranger med det här, som har provsmakning för restaurangens sommelier eller chef och kan rekommendera viner för restaurangen. (Fattorini, 1997)

3.1 Vinåterförsäljare

Vanligt är det att restauranger beställer från återförsäljare som Alko och andra partihandlare. Från Alko kan man beställa andra viner än de som finns i lager och man då få välja vilka viner man vill beställa. Leveranstiden är ca. 1 månad beroende på tillgänglighet och levereras då i lådor på 6 eller 12 flaskor. Det är dock väldigt dyrt för en restaurang att beställa hela sitt sortiment via Alko. (Alko.fi, 16.10.13)

Om vinerna är valda för att passa menyn så bra som möjligt, så chanserna större att man får riktigt nöjda gäster och de får en angenäm upplevelse. Det är samtidigt viktigt att vinerna är prissatta på en sådan nivå som gästen kan tänka sig betala för ett vin. Om vinerna är för högt prissatta, så kan det hända att gästen inte vill ha en flaska utan kan nöja sig med ett glas av husets vin. (Fattorini, 1997)

Vill man beställa viner som man kan sälja billigare till sina gäster, skall man inte beställa världskända viner från dyra vindistrikt, till exempel Bordeaux eller Rhône, utan man skall välja mindre producenter som säljer sina viner billigare eftersom de är mindre kända. Dessa viner kan man ofta beställa direkt från producenten. (Fattorini, 1997)

3.2 Vinprovning

Att personalen också har provat restaurangens viner är viktigt, eftersom de då har lättare att berätta om och beskriva vinet för gästen. Då man provar viner skall man skriva ner det man tycker om vinet, för att sedan ha lättare att komma ihåg vilket vin som var hurudant. (Fattorini, 1997) Det för att servitörer skall kunna förklara för gästen hur vinet smakar och doftar på ett sånt sätt som kunden förstår. (Laurin, 1994)

När man har en vinprovning så skall man tänka på i vilken ordning man skall prova dem. Det finns några enkla regler som man kan med fördel följa, för att få en logisk och mer smakande vinprovning. (Nieminen, 2007)

Lätta viner går före fylliga viner, både gällande rött och vitt. Så man börjar alltså med ett lätt vitt vin och avslutar med ett fylligt rött vin. Om man serverar ett fylligt vin före ett lätt, så känner man inte längre någon smak av det lätta vinet eftersom smaklökarna avtrubbas. Dessutom kommer torra viner före söta viner, eftersom torra viner smakar surt om man smakar det efter ett sött vin. (Nieminen, 2007)

Vitt vin före rött vin stämmer ganska långt, men är dock en gammal regel som utgår ifrån att vitt vin är lätt och torrt medan rött är fylligt och innehåller mycket aromer. Det betyder alltså att om man har ett lätt rött vin bör det serveras före ett sötare fruktigt vittvin. (Nieminen, 2007)

3.4 Vinprovningens gång

När man provar vin börjar man med att studera vinets färg. Det gör man lättast genom att hålla glaset snett mot ett vitt papper. Vinets färg behöver sällan säga något om vinet; färgen kan se mer eller mindre tilltalande ut. Det man ser är dock

om vinet är olika nyanser av rött och om det ser lätt eller fylligt ut. Det kan på så sätt också se olika tilltalande ut. (Fattorini, 1997)

Vinets doft säger mycket om vinets smak. Man doftar på vinet genom att först dofta på vinet och sedan snurra lätt runt på vinet i glaset, för att lösgöra alla vinets dofter, och sedan genom näsan andas in i glaset. (Fattorini, 1997) Efter det doftar man igen på vinet. Man kan nu skriva ner det första intrycket man fick av vinet, innan man börjar lyssna på vad andra tycker. Samma vin kan nämligen få olika åsikter om doften, eftersom människor har olika uppfattning om dofter. (Laurin, 1994)

Efter att man nu har tittat och doftat på vinet, skall man nu smaka på det. Man skall smaka på vinet på ett sådant sätt så att man samtidigt får in luft i munnen, det lösgör flera smaker ur vinet. Efter att man har låtit vinet snurra runt i munnen ett par gånger, så skall man spotta ut vinet. Det är därför bra att ha en spotthink under vinprovningen, så att deltagarna har möjlighet att spotta ut vinet igen. (Fattorini, 1997)

När man smakar vin kan man också ha något mat till; citron, choklad och salt är vanligt. Det för att man skall kunna testa vilken mat vinet kan passa till. Det finns vissa grundregler, såsom att kraftiga viner passar till kraftig mat och lätta viner till lättare, mindre smakfull mat. (Fattorini, 1997)

När man har provsmakat vinerå, kan man bestämma vilka av dem som man väljer att ha med på vinlistan. Det går bra att ha många olika viner på listan så att gästen har många att välja bland. Man kan också välja att ha en begränsad lista och kanske bara ett fåtal viner som är anpassade till att passa listan så bra som möjligt. (Fattorini, 1997)

Om deltagarna har svårt att beskriva smaken och doften av vinet, så kan man ta hjälp av ett så kallat smak- och doftjul. Många kan ha svårt att beskriva vad de

egentligen tycker att det smakar och sedan bedöma hurudant vin det är.
(BILAGA 1)

Att använda hjulet för provsmakning gör det också lättare att komma ihåg specifika saker om vinet som är bra för att kunna rekommendera vinet till mat. Att använda ett smakhjul är enkelt; man börjar med att känna efter hur vinet smakar, till exempel fruktigt. Därifrån börjar man bena ut hurudan frukt det smakar, som till exempel citrus. Därifrån kan man då komma fram till om det smakar citron, lime eller blodappelsin.

3.4.1 Att leda en vinprovning

När man leder en vinprovning skall man förbereda sig väl. Vinprovningsledaren bör helst vara bekant med vinerna från tidigare så att hon vet vad som kommer att serveras och också kunna berätta så mycket som möjligt om vinerna. Ledaren kan laga små broschyrer för deltagarna som de kan göra anteckningar i och får ta med sig hem för att kunna läsa igen senare.

I broschyren kan det finnas färdiga rubriker, så att deltagarna har lättare att hänga med i vinprovningens gång. Man kan förbereda för dem genom att dela upp pappret i rutor med rubriker som smak, doft, utseende och egna kommentarer. Man kan också smyga med några roliga fakta om vinerna eller varifrån de kommer, så kanske gästerna minns bättre just de vinerna. (Nieminen, 2007)

Förutom maten skall man också förbereda sig med ett vinglas för varje vin för varje deltagare, vattenglas för alla deltagare och spotthinkar; förslagsvis 1 hink per 4 personer. Spotthinken behövs eftersom man spottar ut vinet efter att man smakat på det, eftersom man annars kan bli för påverkad av vinerna och inte längre kunna bedöma vinets smak eller doft. Naturligtvis får man svälja vinet om man vill, men då endast om vinprovningen innehåller endast ett fåtal viner.

Vattnet är bra att skölja munnen med mellan varje vin för att få bort alla eftersmaker av tidigare viner. Också om deltagarna väljer att svälja vinet är det bra att deltagarna dricker vatten mellan vinerna, för att undvika att bli allt för påverkade av alkoholen. (Nieminen, 2007)

3.5 Ölprovning

När man provar öl skall man använda ett ölglas som är smalare upptill, för att man bättre skall kunna känna aromerna av ölen. Till skillnad från vinprovning så behövs det ingen spotthink, eftersom ölen skall sväljas för att man skall känna av alla ölens smaker speciellt ölets beskhet. När man provsmakar öl så skall ölet vara svalt, gärna mellan 10 och 14 grader varmt. Är det för varmt så försvinner friskheten och är det för kallt försvinner både smaker och aromer. (Laurin, 1994)

När man provsmakar öl, så skall man liksom med vin börja i en lätt och ljus ända och sluta med mörka och kraftiga. Vid ölprovningar behöver man ingen mat med, eftersom man då bättre känner av ölets alla smaker. (Kuokkanen, 2004)

När man håller upp ölet så skall det bildas en liten mängd skum för att ölen skall få rätt doft. Den rätta mängden skum är ca. 1-2 fingrar bred. Sedan följer man samma procedur som vid vinprovning; man bedömer ölets färg, doft och smak. Till skillnad från vinprovning, så bedömer man också ölets skum vid ölprovning; både hur det ser ut och dess fasthet. (Kuokkanen, 2004)

Ölets doft kan förklaras med till exempel fruktig, blommig, humlekaraktär, karamell, papper, smörig och syrlig. Ölets smak kan förklaras med till exempel söt, bitter, salta eller syrlig. Om man leder en ölprovning, så kan man ge sådana förslag på vad det smakar, eftersom man inte bara kan säga om en öl är bra eller dålig, eftersom det är som att säga det bara finns svart och vitt av färger. (Kuokkanen, 2004)

När man smakar öl så skall man ta en betydligt större klunk än när man smakar vin. Men till skillnad från vin så skall ölet sväljas för att få fram den rätta smaken. Det beror på att man känner beskheten längst bak på tungan och öl innehåller en del beskhet. (Laurin, 1994)

Eftersom det skall sväljas, så kan man inte prova särskilt många ölsorter, eftersom om man dricker mycket öl försvinner smaksinnet och man kan inte längre avgöra vad ölen smakar. Det rekommenderade antal sorter ligger mellan 5-6 ölsorter. (Kuokkanen, 2004)

Även vid ölprovning kan man ta hjälp av ett smakhjul. Ett smak- och doftjul för öl påminner om smak-och doftjul för viner. Man använder ölhjulet på samma sätt som vinhjulet, och det passar bra att använda i samband med ölprovning. (BILAGA 2)

3.6 Ciderprovning

Att prova cider påminner om ölprovning. Även i ciderprovning skall man svälja cider, för att få fram den rätta smaken och eftersmaken. Cider serveras i ciderglas, kylskåpstempererat och oftast med is. I Finland serveras ofta söt cider med is och torr cider utan, men det är oftast en smaksak från gästens sida. (Kuokkanen, 2004)

När man provar cider så ser man först på färgen, sen doften och sist smaken. Man börjar med torra cidrar, övergår sedan till söta äppel- och päroncidrar och sist övriga smaksatta cidrar. Det för att söta smaksatta cidrar oftast innehåller mer socker än söta äppel- och päroncidrar. På cider skall det inte vara något skum, även om det kan komma skum när man häller upp cider. (Kuokkanen, 2004)

Även till cider kan man använda sig av ett smak- och doftjul vid provsmakning för att underlätta ciderprovningen för deltagarna. (BILAGA 3)

3.7 Trender och klassiker

Trender är något som kommer och går. Ibland är tyska viner mer populära än franska till exempel. Gäster vet ofta vad som är populärt och frågar då efter det på den restaurang de besöker och det kan därför vara till fördel för restaurangen att följa de trender som just nu är mest populära. (Fattorini, 1997)

Trendiga viner är ofta nya viner eller något populär region som gjort någonting nytt. Nya saker är alltid intressanta och kan bli storsäljare, om så bara ett kort tag. Trender kan komma från nya vinvärlden, såsom Sydafrika eller Nya Zeeland, där vinproduktionen har blivit bara större. (Fattorini, 1997)

Trender är sådant som kommer och går, och så finns det viner och kombinationer som aldrig blir gammal. Det finns många exempel på sådana klassiker; gorgonzola och amarone, älgfilé och châteaneuf-du-pape, kalv och chianti, getost och sancerre, stekt kalkon och pinot noir. Klassiker finns i främst den gamla vinvärlden (Tyskland, Frankrike, Portugal och så vidare), eftersom det är länder som har lagat vin mycket länge. (Nieminen, 2007)

4 VINSERVERING

Vinservering anses vara en konst i sig. Det är också en konst som alla servitörer bör träna på, eftersom vinserveringen är en viktig del av restaurangupplevelsen. Olika restauranger utför ändå vinservering på olika nivåer, beroende på typ av restaurang. (Jamais, 2001) Det beror också på hurdana viner som serveras på restaurangen. Serveras det gamla och dyra viner så lär restaurangen ha investerat i en vinkällare eller särskilt utrymme för vinlagring. Restauranger som serverar billigare viner eller har brist på utrymme, använder till exempel inte vinkällare, medan större restauranger har en vinkällare. (Tuor, 2004)

4.1 Vinförvaring

Det är viktigt att man förvarar vinet ordentligt, eftersom ljus och värme förstör vinet. Det optimala är en vinkällare som gärna är belägen under marken och har en temperatur på cirka 12 grader. Större restauranger och hotell har ibland olika vinkällare eller vinlager för vita och röda viner, eventuellt olika tempererade utrymmen eftersom olika viner kräver olika temperaturer. (Tuor, 2004) Det är för mognings skull som man föredrar en kall vinkällare, eftersom då mognar vinet långsammare och har en annan kvalitet än ett vin som lagras för varmt. (Laurin, 1994)

I vinkällaren eller vinlagret skall vinflaskorna ligga på sidan med etiketten uppåt. Flaskorna bör ligga för att det inte skall bli någon luft mellan korken och vinet, eftersom då korken riskerar att torka och då kan gå sönder när man öppnar vinet. Det gäller endast flaskor som har en kork gjord av kork, nuförtiden har många flaskor kork gjord av gummibehandlat silikon eller plast, eventuellt också skruvkork. Alla vinflaskor som inte har korken gjord av kork, så behöver inte ligga ner vid förvaring, eftersom de korkarna inte kan torka ut såsom korkorkar kan göra. (Tuor, 2004)

Restaurangen skall ha ett annat skåp för viner för dagligt bruk, eftersom det tar nästan 2 timmar för ett vin att gå från 12 grader till 18 grader som vin oftast skall vara vid servering. Man kan också värma den kalla flaskan i varmt vatten. (Laurin, 1994)

4.2 Försäljning och servering av vin

För att man skall få en bra vinförsäljning, så skall man se över sin kundgrupp och matens pris. Gällande själva försäljningen, så är det viktigt att personalen vet vad de säljer och kan sälja, eftersom ett vin inte säljer sig själv. Det är alldeles för lätt för gästen att bara beställa ett glas av husets rödvin eller vitvin istället för att dela på en vinflaska. (Jamais, 2001)

Man skall också tänka på gästen och vädret. Gästen vill inte ha ett kraftigt rödvin om det är en varm sommardag och solen steker, lika lite som ett svalt vitt vin en kylig höstkväll. Men det är alltid gästen som bestämmer vilket vin som det skall vara. Servitören får alltså inte överglänsa gästen hur gärna hon än vill, eftersom det skrämmer eller skämmer ut gästen. Skrämda gäster kommer inte tillbaka. (Laurin, 1994)

När man serverar vin till kunden, är det vissa steg som man då går igenom; presentation av vinet, öppnande av flaskan, eventuell dekantering, kvalitetskontroll och upphällning. Det är alltid bra att servitören här har med sig en vit handduk på armen, utifall att det råkar rinna lite vin från flaskan hals vid upphällningen. (Hedman, 1999)

När man hämtar flaskan till bordet, skall man aldrig skaka flaskan utan den bör hållas så still som möjligt. Riktigt gamla flaskor som har samlat damm, så skall inte dammas av för stämningens skull. (Tuor, 2004)

Man presenterar vinet genom att hålla flaskan om korken och bottnet och visar flaskans etikett mot gästen. Sedan öppnas flaskan vid bordet eller vid ett hjälpbord. Här kan man dekantera viner om vinet så kräver eller om det ingår i servicen. Dekantering innebär att man häller över vinet i en karaff, långsamt och försiktigt, gärna med ett ljus nära bakom flaskan. Det för att man skall lättare kunna se bottensatsen. Målet med dekanteringen är att bottensatsen skall lämna kvar i flaskan. Man kan också dekantera vinet för att vinet skall få luftas och då får man fram vinets egen smak bättre. (Hedman, 1999)

Kvalitetskontrollen eller provsmakningen görs genom att servera cirka 2-4 cl vin till den gäst som beställt det och låter henne provsmaka vinet. Efter att hon har godkänt det, serverar man först åt de andra gästerna vid bordet och sist till värden som provsmakade vinet. (Hedman, 1999)

4.3 Sommelier

Sommelieren är en servitör med ansvar för vinförsäljning och servering av vin, även kallat vinkypare eller källarmästare. Utbildade sommelierer behöver inte nödvändigtvis arbeta på restaurang, utan kan även arbeta inom inköp och marknadsföring av viner, till exempel vid Alko. Dessutom har ofta sommelieren ansvar för inköp av viner till restaurangen samt marknadsföringen av viner inom restaurangen.

Sommelieren skall ha viss kännedom om det mesta när det kommer till vin. Till exempel skall sommelieren kunna känna igen på vinets etikett vad som är druvan om inte druvan är med i namnet, varifrån vinet kommer, årgång samt klassificeringen på vinet. Sommelieren skall också utgående från en provsmakning kunna bedöma vinets struktur, smak, balans och aromer. (Jamais, 2001)

På alldagliga restauranger finns det sällan längre en sommelier som endast fungerar som sommelier. Nuförtiden är det vanligt att det är servitören som skall fungera som sommelier förutom sitt arbete som servitör. Naturligtvis finns det också undantag, där det finns särskilda sommelierer som diskuterar med kunden om ett bra vin som passar till den måltid som de har beställt av servitören. (Nieminen, 2007)

5 PRISSÄTTNING

Priset utgår ifrån kostnader av de råvaror som används och kostnaderna för att skapa den färdiga produkten. Även övriga kostnader som löner och hyror tas i beaktande när man gör prissättningen för produkterna. Man måste därför sträva efter att priset för produkten blir högre än självkostnadspriset. (Lilja, 2003)

5.1 Syfte

Målet med prissättning är att få ut vinst ur företaget efter den marginal ledningen har satt upp. Men man måste också utgå ifrån konkurrenternas priser, eftersom det är en dålig idé att erbjuda samma tjänster som konkurrenterna för ett mycket högre pris än dem. Det är inte heller en bra idé att gå långt under dem, eftersom det kan skada kvaliteten på restaurangen eller bli så låga priser att restaurangen inte längre kan klara sig ekonomiskt. (Att kunna, 2003)

Om det är hög efterfrågan, kan det löna sig att höja priserna. Om det är lågsäsong eller låg efterfrågan, lönar det sig att sänka priserna till lägre än då det är högsäsong. (Lilja, 2003)

5.2 Prissättning av vinlistan

När man prissätter viner är det vanligt att man tar inköspriset gånger tre, så att det blir ett påslag på 65-75%. Så om man har viner med högt inköpspris blir ofta priserna otroligt höga och man kanske inte har kundgrupp som är beredd att betala så höga priser. Det är ofta därför restauranger har ett fördelaktigt husets vin, så att de kan sälja det så billigt som möjligt åt kunden för att där för en högre försäljning. (Mattson)

Några goda råd för prissättningen är att se över sin kundgrupp. Har man en sådan kundgrupp som inte är ute och finäter eller har ett företag som betalar, är de sällan villiga att betala ett högt pris för ett vin. Ha därför några viner som glasvis försäljning, det är mera attraktivt för många kunder, eftersom viner glasvis ofta är i samma prisklass som en öl. (Mattson)

Man ser ofta par som är ute och äter, och damen tar ett glas vin och herrn tar en öl. Då igen är det bra med vin som glasvis försäljning, men man kan också sikta in sig på så kallade piccolo-flaskor. Sådana finns i lite olika storlekar, och de är ofta lite större än ett standard glas. Piccolo-flaskor är bra för att det finns människor som inte vill ha husets vin då de tror att husets vin har varit länge öppnade eller om det är vin som inte smakar bra. Som piccolo-flaskor kan man få många olika sorters vin av både rödvin, vitvin, skumvin och rosévin av större flaskor i miniatyr från både Alko och Kespro.

Det är också bra att ha sådana viner som inte är så vanliga som husets vin, till exempel sådana som inte finns på Alko så att kunden vet vad de kostar där. Sådana viner har ofta ett lågt inköpspris så att man kan sälja dem till kunden för sådana priser som de kan tänka sig betala för en flaska på restaurang. (Mattson)

Viner kostar olika på olika restauranger beroende på restaurangens affärsidé. Om det är en ”fine dining restaurang” så har de ofta mycket dyrare priser än en liten sommarrestaurang. Detta är ofta en självklarhet, eftersom vinlistans priser ofta går i samma prisklass som matens prisklass. (Mattson)

6 VINLISTANS UTSEENDE

Hur menyn och vinlistan ser ut beror på restaurangen. Lyxiga restauranger har ofta lyxigare utformning och layout på sina menyer, medan en simpel restaurang har en enklare utformning på sin meny. Menyns pärmar, storlek och utseende skall alltså avspegla restaurangen för att menyn är restaurangens bästa säljverktyg. (Drysdale 1998)

6.1 Färg och form

Menyn får se ut hur som helst; färger, mönster, storlek, vadderade pärmar och så vidare. Om menyn är gjord av simpelt papper är det lättare att byta ut vartefter som restaurangen behagar. Om den är i en pärm med plastfickor, är det också lätt att torka av för att minska bakteriehärdar. (Drysdale 1998)

Man bör undvika stickande färger, för stor och klumpig meny samt för liten text. Om texten är för liten orkar inte gästen läsa allt, samma sak om menyn är för stor i storlek så kan inte gästen se allt eftersom det är för stor yta att läsa på. (Drysdale 1998)

Menyn kan innehålla bilder av måltiderna, det kan göra det lättare för gästerna att bestämma sig för vad de vill ha. Det är vanligt på caféer och pubar med bilder på rätter utanför restaurangen. På samma sätt kan man därför också ha bilder på vinflaskor i menyn. (Drysdale 1998)

6.1.1 Färgernas betydelse

Positiva färger är gult, orange, rosa, vitt, blått och grönt. Gult är en intensiv färg som en del färgpsykologer tror kan ge upphov till illamående och sjösjuka, men samtidigt uttrycker gult lycka, värme och glädje. Orange är en varm och energifylld färg som gör oss optimistiska och entusiastiska. Rosa och lila är lugnande färger som skapar trygghet. De står för glädje och optimism. Vitt är tomhet och vila. Blått är för avslappning och vila, men inte nödvändigtvis på samma sätt som det grönas lugnande. Blått får människan att andas lugnare, för att blått påminner oss om vatten som i sin tur påminner oss om havet och lugna havsvågor. På restauranger hittar man ofta något blått, eftersom gästerna då gärna sitter i lugn och ro och inte känner sig stressade. (EFL)

Grönt har en lugnande inverkan på oss människor. Den symboliserar natur, växande och kretslopp. Ljusgrönt anses ge ökad livsglädje och välmående. Limegrönt är däremot en intensiv, frisk och vårig färg. (Comhem, 2008) Grönt är en lugnande färg som får oss att tänka på grönskande natur, lugn och trygghet. Människan ser grönt bäst av alla färger och därför är färgen en bra bakgrund. Till exempel så är ofta operationssalar gröna samt tandläkarmottagningar. Enligt en vetenskaplig undersökning så söker sig människan till något grönt då hon blir rädd, därför är nödutgångar gröna. Gult gör att vi tänker på solen. Solen i sin tur gör människan glad, pigg och positiv. Man kan ofta se att konferensutrymmen är gula/orange eftersom det gör människan positiv och pratar mer med andra. (EFL)

Negativa färger är rött, violett, brunt, svart och grått. Rött är en kraftfull och energifylld färg som väcker uppmärksamhet och sänder ut varningssignaler. När man använder den röda färgen bör man tänka på att det är den färg man ser först och glömmer sist. Rött betyder i vårt undermedvetna tre saker: fara, blod och kärlek. Därför när man ser sådant som är rött, kickar det igång adrenalinet och blodet börjar pumpa fortare. Rött betyder också värme och energi. Eftersom rött ger så många olika budskap på gott och ont, är det egentligen fel att säga att rött är varken positivt eller negativt. (EFL)

Violett kan i vissa delar av världen anses förknippas med våld och död, medan det på andra ställen i världen förknippas med fruktbarhet. Grått symboliserar traditionellt sett visdom, men förknippas idag ofta med tristess. Brunt är en jordig färg som skapar värme och trygghet, men det sägs att för mycket brunt kan verka nedtyngande. Svart är en dominant färg som i västvärlden förknippas med olycka, död, sjukdom, hat och sorg. Men svart anses också klassiskt och trendigt. (Comhem, 2008)

6.2 Layout

Layouten i menyn bör vara iögonfallande och tilltalande för gästen. Stor text är lätt att se; om det är en rätt man vill sälja mer så är det bra om den rätten står ut lite mer från resten av menyn. (Drysdale 1998)

Med lite fantasi kan menyn bli personlig eller formell, beroende på hur restaurangen vill presentera sig. Det kan också vara humoristisk eller mer saklig. Det är däremot bra om kategorierna kommer i en logisk ordning för att det inte skall bli rörigt. (Drysdale 1998)

Vinlistan kommer ofta längst bak i menyn om den inte är i en skild lista, men bör ändå se liknande ut som resten av menyn. Vinlistan kan alltså se ut hur som helst, men för att den skall få ett mera professionellt utseende skall den ändå följa de regler som finns för vinlistor. (Drysdale 1998)

7 KOMBINERING AV MAT OCH DRYCK

”De gamla reglerna att rekommendera vita viner till fisk och ljust kött och röda viner till mörkt kött är egentligen inget annat än en stelbent och dåligt utvecklade generalisering som idag är mer inaktuell än någonsin. Det är vare sig fisken eller köttet som styr vinvalet, utan tillagningen och tillbehörens smaker.”

(Michel Jamais, 2001)

7.1 Kombinerad mat och dryck

Att kombinera mat och dryck har redan länge varit en stor fråga och har väckt många diskussioner genom åren. Eftersom vintillverkningen är redan en gammal tradition har också frågan funnits länge, även om det är först de senaste åren som man verkligen har förstått att det inte är bara råvaran som påverkar, utan tillagningen av måltiden som påverkar valet av vin. (Karmavuo, 2004) Det är också en fråga om vad det är för sorts tillställning. Det är en stor skillnad på en lugn hemmakväll med familjen än en formell tillställning. (Nieminen, 2007)

Ofta när man kombinerar mat och dryck så kan man låta den egna smaken avgöra valet, i alla fall när det gäller för privat bruk på hemmafronten. Däremot när det kommer till officiella tillfällen så kan det vara bättre att man väljer något som är mera ämnat för maten och framhäver smakerna i maten. Det finns många som tycker att kombinerad mat och dryck är för avancerad, och därför ofta beställer husets vin eller det vanliga stopölet. (Nieminen, 2007)

När man kombinerar mat och dryck så vill man att det skall bli en harmonisk kombination. Man utgår då ifrån att ”lika barn leka bäst” (Nieminen, 2007). Många kombinationer går mellan ganska bra och perfekt, men det finns också en risk att man missar fullständigt om man kombinerar mat och dryck som är för olika varandra. Att kombinera mat och dryck är egentligen ingen invecklad vetenskap, bara man vet vissa grundläggande saker. (Jamais, 2001) Det finns vissa

grundläggande principer, såsom att kraftig mat behöver kraftigt vin, aromatisk mat med ett likasinnat vin och lättare mat med lättare vin. (Nieminen, 2007)

Det finns dock en motsats till den grundläggande principen; välja mat efter vin. Låt oss säga att man har ett favoritvin, eller något annat vin som man gärna vill prova. Det handlar mycket om gästens egna smak när det kommer till val av vin också. Det behöver inte vara att gästen är ute efter en harmonisk måltid, utan hon kan också vilja framhäva vinets egna, unika smak. Detta kan till exempel vara ett kraftigt rött vin med mycket aromer och stark karaktär och man vill inte dölja smaken på något sätt. Då väljer man en måltid som är mycket lätt i smaken.

7.2 Grundsmaker

Människan har fem grundsmaker: surt, sött, beskt, salt och umami. Grundsmakerna är de smaker som man känner med smaklöckarna på tungan, i gommen och i svalget. En vuxen människa har mellan 5 000-10 000 smaklökar på tungan och barn har ännu fler. Alla smaklökar kan känna alla grundsmakerna, men eftersom vissa smaklökar är känsligare än andra, så upplevs det att olika delar av tungan känner bättre vissa grundsmaker.

När man kombinerar mat och dryck så skall man utgå ifrån de grundläggande principerna om sötma, syrlighet, sälla, beska och umami. Grundsmakerna påverkar vinet på gott eller ont, så därför skall man ta alla smaker i beaktande i kombineringsen av mat och dryck.

Sådan mat som innehåller chili, senap, tabasco och pepparrot är oftast stark i smaken. Många människor tycker om sådan mat, men det finns lika många som inte klarar av starkt kryddad mat. (Jamais, 2001)

Fet mat såsom gräddsåser, stuvningar, gratänger och ostar är krämiga i konsistensen och påverkar där valet av dryck till. Det har blivit färre riktigt feta

rätter på restaurangernas listor, eftersom vi har börjat se så strängt på kalorierna och fetthalten i maten. (Jamais, 2001)

7.2.3 Sötma

Sötma är den smak som känns bäst längst fram på tungan och är en mycket mjuk och behaglig smak. Sötma är en grundsmak som finns i det mesta vi äter och är en uppskattad smak. I naturen representeras söthet främst av frukt. Sötma är också en smakförstärkare, som gör att mat och dryck upplevs mer smakrik. Sötma påverkas också av värme, då högre temperatur gör mer sötma och lägre temperatur ger mindre sötma, till exempel grillad marshmallow eller stekt lök. (Poppels Bryggeri Ab, 2013)

Sötma finns i bland annat grönsaker (till exempel majs, ärter, paprika och stekt lök), rotfrukter (till exempel morötter, potatis, jordärtskocka och rödbeta), söta frukter, skaldjur (till exempel räka, kräfta och hummer), senap, honung och i nästan alla såser som bearnesås, madeirasås och söta chilisåser. Grönsaker blir dessutom sötare efter tillagning. (Jamais, 2001)

Man skall också se efter med sylter och geléer som kan serveras till maten, eftersom de är söta. (Nieminen, 2007). Dessutom måste marinader och honung som man använder vid tillredning av kött tas i beaktande, eftersom detta påverkar känslan av sötma och därför påverkar drycken till maten. (Jamais, 2001)

7.2.4 Syra

Syra känns bäst på sidorna av tungan och under tungan. Människor är ofta känsliga för starkt syrliga smaker i livsmedel och kan dessutom framkalla allergier. Syrliga smaker är i naturen representerade av omogen frukt. Frukt innehåller också syra när det är moget, men lättas upp av sötman. Ett bra exempel

på syrlig frukt är äppel och kiwi. Syra används ofta för att lätta upp en maträtt. (Poppels Bryggeri AB, 2013)

Syrlighet hittar man i frukt (till exempel citron, lime, kiwi, ananas), bär (till exempel lingon och vinbär), grönsaker (till exempel paprika, rädisa och tomat) och en del mejeriprodukter (till exempel yoghurt, fil, gräddfil och fetaost). Syra kan också finnas i såser och marinader, beroende på vad de har för råvaror och grund. Vinäger, vin och ättika tillför en stor del syrlighet till maten. (Jamais, 2001)

7.2.5 Sälta

Sälta känns bäst på mitten av tungan och främre sidorna av tungan. Sälta är liksom sötma något människan märker bäst då det fattas eller är för mycket. Tillredd mat behöver sälta för att komma till sin rätt, och just salt är en mycket vanlig krydda i Finland. (Poppels Bryggeri AB, 2013)

Salt är en baskrydda och finns oftast i alla maträtter eftersom salt höjer smaken på råvarans egen smak. Salt finns i sådana livsmedel där man tillsatt salt, som rökt och gravad fisk, bacon, skinka, inlagd gurka och många ostar, speciellt mögelostar. Salt finns inte naturligt i råvaror, utan bör tillsättas i maten. (Jamais, 2001)

Om maten innehåller mycket salt, skall detta alltid tas i beaktande vid val av dryck till maten eftersom det har stor betydelse. (Jamais, 2001)

7.2.6 Beska

Beska är en grunsmak som i naturen representerar något giftigt. Beska känns bäst längst bak på tungan och i gommen. Det är också en smak som skapar en

obehaglig upplevelse om det dricks eller äts, då det skapar en obehaglig upplevelse långt bak i munnen och i gommen. (Poppels Bryggeri Ab, 2013)

Beska och bitterhet är samma sak. Det är en smak som man sällan känner av direkt, utan kommer ofta som en eftersmak som sitter i länge. Beska finns i grönsaker och sallad (till exempel endive, ruccola, frisée, lolo rosso, ekblad), ren kakao samt många torkade kryddor (till exempel timjan, dragon, salvia och persilja). Om man använder öl i maten, såsom i såser och marinader, så ger ölet ett beskhet i maten. (Jamais, 2001)

7.2.7 Umami

Umami är ett japanskt ord som betyder ”smakrik”. Den här grundsmaken kallar umami eftersom umami framkommer i många smakrika råvaror. Smaken av Umami kan vara en svår smak, men det är en smak som människan har känt av sedan modersmjölken. Man kan förklara umamismaken med en viss sötma, men har också en fyllig sötma i munnen, som kan jämföras med smak av buljong eller aromat-krydda. Umami kan minskas med sötma, syra eller feta och krämiga konsistenser.

Umami finns i all mat, men kommer mest fram i råvaror som feta fiskar (som lax, makrill och tonfisk), vilt kött (också i nötkött), kaviar, musslor (även räkor och krabba), olika lagrade hårda ostar och sojasås. Dessutom i grönsaker som avokado, tomat, broccoli och majs. Röda viner har ofta problem med umamirik mat, eftersom röda viner ofta får en metallisk smak. (Jamais, 2001)

7.3 Vin och mat

Att tänka rött vin med kött och vitt vin med fisk är nu förtiden ett gammalt tänkande, eftersom hur många olika viner det nuförtiden finns och alla smaker i

mat och dryck (Beckett, 2000). Regeln är gammalmodig på grund av att förr var röda viner tunga och vita viner lätta. Eftersom detta inte längre stämmer, utan man kan även hitta lätta rödviner, så har det med åren också kommit många fler regler angående vin och mat. (Lönnerberg, 2007).

Tanninerna eller garvämmen är själva ryggraden i vinet och är viktigt för det röda vinets smak. Tanninerna finns i röda viner, eftersom det är från de röda druvskalen tanninerna kommer. I ett fåtal fall finns tanniner också i vita viner, men det beror då på att man har gjort vita viner av röda druvor. Tanninerna i vinet påverkar vinets smak och då också valet av mat och vin. Ett rött vins tanninhalt beror främst på två olika saker; jäsningstidens längd och druvsorternas naturliga tanninhalt. Det beror på att tanninerna inte finns i druvsaften, utan i själva druvskalen. Det finns druvsorter med högre tanninhalt, till exempel Cabernet sauvignon, Syrah och Nebbiolo. Så finns det också druvsorter med mindre tanninhalt, till exempel Merlot, Pinot Noir och Gamay.

När man kombinerar vin och mat, så vill man få fram så mycket som möjligt av både vinets och matens smak och karaktär. Man bör därför ta i beaktande grundsmakerna i maten och hur de påverkar vinets smaker. (Jamais, 2001) Det är då ett oundvikligt faktum att tunga viner bör serveras med tunga rätter och lätta viner med lätta rätter. Med tunga rätter menas ofta kolhydrats- och/eller fettrika rätter, till exempel biffrätter eller andra feta rätter som man blir fort mätt av och får en tung känsla i magen. Lätta rätter är ofta mer kolhydratsnåla rätter, till exempel smörgåsar eller sallader som ger en mer behaglig mätthetskänsla efter måltiden. Men även där finns det undantag, eftersom till exempel ett sött vitvin passar utmärkt till en salt mögelost. (Lönnerberg, 2007)

Tyska spätlese och auslese är sådana viner som är märkbart söta i smaken och doften. Men det finns också sötma i halvtorra och torra viner, som chardonnay och gewürztraminer, som på grund av sin syra upplevs som söta även om de innehåller en liten mängd socker (mindre än 4 gram). (Jamais, 2001)

Detta gäller också för efterrätter. Till exempel om man serverar en riktigt söt dessert som en creme brulé, då creme brulé innehåller mycket grädde och bränt socker ovanpå, så skall vinet vara ännu sötare än så. Till sådana söta desserter passar ofta ett riktigt sött tyskt Trockenbeerenauslese-vin. Till sötare rätter är det alltid bättre med ett vitt vin, eftersom de inte har samma sorts strävhet som röda viner. (Karmavuo, 2004) Förutom den söta Trockenbeerenauslese, så kan man också kombinera söta desserter med sherry eller ett sött portvin. (Beckett, 2000)

Champagne och söta viner innehåller ofta mycket syra, det är syran som gör drycken frisk och fräsch i smaken. Det finns många druvor som innehåller stor syrlighet, till exempel riesling och sauvignon blanc samt pinotnoir. Det är oftast viner som är odlade i kallare klimat som har större syra än de som är odlade i varmare klimat. Syrliga viner kan med fördel serveras till rätter med sötma i, eftersom då vinets fruktiga sida kommer sig mer till rätta. Rätter med sötma är inte bara desserter, det är också rätter som är marinerade kött- och/eller grönsaksrätter (givetvis beroende på marinadens innehåll), rätter med en söt sås som bearnesås eller en rätt som serveras med sötpotatis. Syrliga viner passar dessutom bra som sällskapsvin. (Jamais, 2001)

Syrlighet i maten kommer från vinsåser, marinader och vissa grönsaker. Surheten kan man göra mildare genom ett fruktigt vin till maten. Det fungerar likadant också andra vägen; om man har fet mat så försvinner syrligheten ur vinet (Nieminen, 2007).

Sötman i maten tar fram strävheten i vinet, därför passar inte ett syrligt eller tanninrikt vin till maten och därför är det bättre med ett halvsött eller sött vin (Nieminen, 2007). Man kan sammanfatta med att om maten är söt, bör vinet vara sötare för att man skall få ut så mycket som möjligt av smakupplevelsen. Men om man vill ge vinet mer ryggrad och framhäva sötman och smaken i vinet och inte i maten, så skall man välja ett sötare vin än man kanske tror (Jamais, 2001).

Viner innehåller inte salt, men sådana viner som växer i sådana områden där det finns mycket salt i jorden, kan upplevas som saltare än vanliga viner. Men ett vins sälta är ingenting som påverkar kombinationen till maten. Men det finns undantag som om maten är mycket salt, såsom grönmögelost, så kan det passa bra med ett mycket sött vin (Nieminen, 2007). Salt mat kan däremot göra att viner smakar sötare, både vita och röda viner. I regel passar viner med hög syra till salt mat. (Jamais, 2001) Också om maten är för salt så kan det förstöra vilket vin som helst, det är då bättre att servera en öl till en sådan rätt. Exempel på sådana rätter är rökt lax och grissida (bacon) som ofta är för salta för vin. (Nieminen, 2007).

Röda viner kan ofta ge en besk smak som fastnar i gommen. Det beror på att vinet har en hög tanninhalt, men olika viner har också olika höga tanninhalter. Beskheten kommer från druvans skal, och eftersom druvskalen är med då vinet jäser så ges skalens beskhet till vinet. Beskhet kan mildras med syra eller sälta, men eftersom viner sällan är salta så rekommenderas viner med hög syra. Man skall aldrig möta besk mat med beskt vin, eftersom det kan bli en extremt besk upplevelse. (Jamais, 2001) Grillad eller halstrad mat kan vara besk, även vissa grönsaker som ruccola eller rossosallad. Det är bäst att möta sådan mat med mycket fylligt vin som har en stark smak i sig själv som kan då gå över smaken i maten och inte påverkas av den. (Nieminen, 2007).

Umami finns inte i viner. Däremot reagerar viner starkt på rätter med mycket umami i. Vinets smak blir starkare, eventuellt bittrare och får en metallisk bismak. Den effekten kan mildras med att tillsätta mer sälta eller syra i maten, och då passar också vinet bättre till måltiden. De flesta av vinets ovänner innehåller mycket umami, eftersom de oftast tar fram de röda vinernas dåliga sidor och bismaker. (Jamais, 2001)

Viner är aldrig kryddstarka i smaken, även om man ibland kan tala om kryddighet och hetta i vinet. Eftersom kryddstarka rätter oftast är smakrika, så krävs ett smakrikt vin. Eftersom de starka kryddorna kan ta fram bitterheten i vinet, så är

det viktigt med ett vin med hög syra, för att eventuellt milda hettan i maten något. Fylliga röda viner kan vara ett bra alternativ till kryddiga rätter. (Jamais, 2001)

Vin passar till all sorts fet mat, såsom gratänger, gräddiga såser samt suffléer. Detta eftersom den feta krämigheten i maten tar bort vinets strävhet. Riktigt sträva viner, såsom Madiran, Bordeaux och Biarrada gör sig bäst sällskap hos fet mat. (Jamais, 2001)

Det är lättare att kombinera viner till tillredd mat än till rå mat. Det på grund av att rå mat har så många egna skarpa smaker och syror, som efter tillagningen ofta är mildare. Då kan man också genom kryddning och olika tillbehör till maten påverka hur maten smakar i slutändan. Det är då lättare att kombinera ett vin till rätten. (Karmavuo, 2004)

7.3.1 Vänner och ovänner

Vinet har både vänner och ovänner. Några vänner till vinet är svamp, lök, paprika och milda typer av chili. Trots att svampen innehåller en del umami, så mildras det enkelt genom att man saltar svampen vid tillagningen! Det finns också ett par svampar som passar mindre bra som till exempel stenmurkla och trattkantarell kan passa dåligt i samband med vin. (Jamais, 2001)

Ost och rött vin är en gammal tradition som håller i sig. Men om osten är för stark och lagrad så smakar inte vin alls bra till osten. Klassiska viner som Bordeaux och Chianti är viner som passar ypperligt till de flesta svagare ostar och krämiga ostar. Till kraftiga ostar och mögelostar så passar det däremot bättre med en kraftigt vin gjort på syrah-druvan. (Hiort af Ornäs, 1998)

Kraftig sälta, hög syra, tomat, ägg, bitter choklad, sparris, beska livsmedel och starka kryddor smakar riktigt obehagligt i samband med vin, och utgör då fiender till vinet. Alla dessa kraftiga smaker tar antingen helt bort vinets egna smak, eller

tar fram vinets dåliga sidor såsom blodsmak eller obehaglig strävhet. (Jamais, 2001)

Ägg är i kokt form ingen vidare bra kombination med vin. Men redan om man lägger med lite kaviar eller rom, så blir det mycket bättre! Det beror helt enkelt på att man inte skall stirra sig blind på huvudingrediensen, utan ta i beaktande vad tillbehören kan göra för att det skall bli ett bra tilltugg. (Hiort af Ornäs, 1998)

7.4 Öl och mat

Öl och mat är oftast lätta att kombinera. Att välja en öl till maten har mer med gästens egen smak att göra, än själva kombinationen av mat och öl. (Kuokkanen, 2001) Öl innehåller mycket aromer och viss syra, och passar bra till flera saker som vin inte gör som till exempel sparris och mörk choklad. (Jackson, 1993) Det finns tusentals olika sorters öl, både mer internationella öltyper och många lokala specialöler. (Alko, 2013)

Lagerölen är friska och lättdruckna. Till lagerölen hör pale, lager, kontinental, helles, dortmunder, oktoberfest och märzen. Också alkoholfria, light och alkoholsvaga ölsorter hör till lagerölen. (Jackson, 1993)

Jäsigare ölsorter, som veteöl, paras lätt ihop med soppa som är smaksatta med öl. Det passar också bra till lökrätter eller ost och osttallrikar. Men annars är det likas vårt att para ihop vin och soppa som öl och soppa, om det inte är en krämigare sparrissoppa. (Jackson, 1993)

Sparris är en råvara som är nästan omöjlig att para ihop med vin, medan den passar med en öl. I södra Tysland, Schweiz och Alcase är det också populärt med sparrisfester från och med början av maj, så sparrissäsongen har tagit fart. Man brukar då dricka vanligt lageröl. (Jackson, 1993)

Till fisk och skaldjur passar det bra med överjästa ölsorter. Överjästa ölsorter är till exempel ale-öl och porter. För till exempel ostron kan det passa bättre med en kraftig Guinness än med ett glas champagne. Torrheten och friskheten hos ölet tar fram de rätta sidorna hos fisken, dock beroende på tillredningen av fisken och fisksort. Men till vanliga nordeuropeiska fiskar som gädda och karp passar överjästa och svarta ölsorter. (Jackson, 1993)

Om man äter pizza i Italien är det som en självklarhet att det skall vara rött vin till pizzan, men i USA har det blivit en kall öl som är det som skall drickas till pizza. Men det är inte en vanlig lageröl som är det optimala för pizza, eftersom pizza är så sött i sig med tomaterna och mozzarellaosten. En lageröl med wienerkaraktär är i sig också söt och passar då också till pizza och andra sötare rätter. (Jackson, 1993)

En fyllig ale, paras bra ihop med kraftigt kött som nöt, vilt och lamm. Däremot lättare köttsorter som gris och kyckling, passar sig sedan bättre med en maltig lageröl. Korv däremot är som gjort för öl. Till exempel en mild korv passar utmärkt med en veteöl, medan en kryddig italiensk korv passar bättre med en wiener-lageröl. (Jackson, 1993)

Vissa beställer en öl till en kryddstark mat, men det är helt fel. På grund av syrligheten och bubblorna i ölet så blir den starka maten ännu starkare. Det finns ett par ölsorter från Kina och Thailand som är mer lämpade för stark mat, men de är ändå inte ämnade för det. Det finns påståenden om att en lager passar bra till starkt kryddad mat, men det är itne sagt vilken lager det skulle handla om. Om det är en endast chili-stark rätt, så kan det passa med wiener-öl. (Jackson, 1993)

Ölsorter som har sötna i sig kan med fördel kombineras med en dessert. Det passar extra bra om det i desserten har använts öl, som i till exempel mousse. (Jackson, 1993)Också till en ostbricka kan man med fördel dricka en öl med lätt humlekaraktär eller en ljus lager. (Kuokkanen, 2001)

7.5 Cider och mat

Cider är gjord av äppel eller päron som bas, och kan sedan vara smaksatt med bär, frukt eller kryddor. Det finns många olika märken av cider och de kan vara allt mellan mörk gult till vitt. Cider kan också smaka allt mellan kraftigt till nästan ingenting. Cider är lite olika från land till land, eftersom olika länder har olika regler om vad cider får innehålla och vad som skall finnas i grunden. Till exempel i Frankrike får cider endast tillverkas av de äpplen som blivit klassificerade som cideräpplen och cidern får endast innehålla äpplen. (Riktig cider, 2004)

Cider har blivit en populär måltidsdryck. Den är liksom vanlig öl ett passande alternativ till de flesta rätter. Men på grund av kolsyran så passar den sämre till starkt kryddad mat. (Riktig cider, 2004)

8 CAFÉ ARKEN

Café Arken är en sommarrestaurang och café på Replot i Korsholm. Café Arken grundades 1992, och var då betydligt mindre än idag, både i yttlig storlek och i personalstyrka. Till Café Arken hör också Replot macken, Replot taxi och Replot gästhamn.

8.1 Café Arken

Vid café Arken arbetar 5 kockar och 5 servitörer, plus de extra som kommer och hjälper till i juli och på danserna. De här extrorna brukar diska, laga desserter och ta inträde på danserna.

Café Arken består av cirka 75 sittplatser inomhus, cirka 100 utomhus + extra bord på cirka 60 platser som brukar tas fram i juli då det väntas mycket folk. Eftersom det är såpass många sittplatser, och det är ingång till restaurangen både från huvudingången via kassan och via terrassen, så är det mycket svårt att hålla reda på alla gäster. Därför har det inte varit bordservering de dagar som Arken har varit fullsatt, utan gästerna har fått komma via kassan och beställa sin mat och dryck.

Vid Café Arken är gästerna mest vana med att beställa sin mat och dryck direkt vid kassan, eftersom det är så det har funkat de senaste 20 åren. Därför så finns också vinerna framme på en hylla för utställning, så då kan också gästerna på förhand se vad som finns och vad de vill beställa. Det här är bra marknadsföring av viner, då gästerna har chansen att bekanta sig med vinerna genom att få se dem och inte bara läsa om dem.

Café Arkens kundgrupp är väldigt bred. Till Arken kommer barnfamiljer, unga och äldre par, grupper som firar något samt hamngäster. Även barn kommer och köper glass och dricka, eftersom det finns en barnvänlig strand brevid Arken. På

de olika dansevenemang som Arken ordnar under somrarna, kommer det också både äldre och yngre som dansar och dricker öl och drinkar.

Café Arkens prisnivå beror mest på kundgruppen. Det är inte sådana människor som kan tänka sig att betala mycket för mat och vin, utan det är sådana människor som vill äta gott men ändå billigt. Därför är också priserna på både mat och dryck förmånliga för gästerna. Det betyder då också att inköpspriserna hålls så låga som möjligt, för att ändå få in en viss vinst från vinerna.

Inköpen av vin till Arken går i huvusak via Kespron. Det är mestadels för enkelhetens skull och eftersom Kespron har sådana viner som passar för Café Arken, även om Kespro har ett relativt litet utbud. De säljer många olika förmånliga viner vid Kespro, så det är då lätt för Arken att kunna prissätta vinerna på ett sådant sätt att det blir förmånligt för gästerna. Från Kespron får man inte professionell hjälp vid val av viner till restauranger, men de har inget minimiköp av viner. Det betyder att Arken har kunnat beställa bara en flaska av flera sorter och då kunnat smaka på dem innan arken har köpt in flera viner.

Inköp av öl, cider och lonkero går via Koff, som har ett bra utbud av öl och cider. Koff hjälper också till med prissättning av caféets varor och då blir det ofta sådana priser som andra restauranger också har. Ett typiskt exempel på sådana priser är att man kan köpa ett stop (0,5 liter kranöl) för 5 euro och en normalstor cider (0,33 liter på flaska) för 5,50 euro.

Eftersom Café Arken är en så pass liten restaurang så är det svårt att följa alla regler med utrymmen och temperaturer. Därför förvaras vinerna för kallt i kylrummet, i brist på annat bra utrymme. Men en del av vinerna, så speciellt de röda vinerna hade en egen plats på golvnivå uppe i restaurangen där de nästan hade rätt temperatur.

De vita vinerna hade en egen plats i en kyl uppe i restaurangen där det var lite varmare än kylrummet, och därför en bättre serveringstemperatur. Öl och cider

däremot hade ett eget kylskåp vid bardisken, vilket gav möjlighet att servera de dryckerna i rätt temperatur.

8.2 Mat- och dryckeskombinationer vid Arken

Eftersom Arken är en liten restaurang, fanns det inte heller sådana möjligheter att ha ett stort utbud av varken mat eller dryck. Även om utbudet är begränsat, så är Arken ett sådant sommarställe som ändå har mycket kunder under somrarna som kommer och äter det som de brukar; abborrar och räkor. (BILAGA 4)

Alla Arkens kalla smörgåsar innehåller samma bas, alltså har de också liknande smaker som känslan av fet majonäs och syrlig citron. Sedan är smaken lite olika beroende på vilken specialingrediens de har, till exempel räkor eller rökt fisk.

Arkens varma smörgåsar är däremot lite olika, då de alla har olika såser. Som redan har konstaterats så passar inte svamp och vin så bra tillsammans, därför skulle till Jägersmörgås rekommenderas en öl istället. Däremot kan Oscarsmörgåsen passa bra med husets vita syrliga vin, eftersom den feta smörsåsen jämnar ut syrligheten i vinet.

Arkens varma fiskrätter liknar varandra, då de båda serveras med citron och gräddfilsås. På grund av citronen så passar det sötare av husets viner bättre, för att jämna ut syrligheten som kommer från maten.

Arkens schnitzlar är lite olika. Grillschnitzeln innehåller en del paprika och smör, som ger en viss hetta i både schnitzelns kryddning och dess smör. Därför passar det bäst med en öl till schnitzeln. Till en wienerschnitzel, som är fet med smak av fisk och citron, passar bra med ett glas vitt syrligt vin.

Det finns 3 nöträtter vid Arken, där en serveras med vitlökssmör, en med portvinsås och sista med svampsås. Vitlök kans nabbt uppfattas som starkt och passar därför bättre med öl eller cider. Portvinsås kan passa med ett kraftigare

rödvin, med tanke på att det är en köttbit med. Då kan det vara förslagsvis en Amarone. Svampsåsen kan vara mer svårplacerad, med tanke på att svamp inte passar så bra med vin. Men tack vara grädden i såsen och att kött passar med vin, så kan det passa lika bra med både ett kraftigare rödvin eller med en öl, då förslagsvis en mörköl.

8.3 Röda viner

Vid Arken finns det två röda husets viner, som båda såldes glasvis eller flaskvis om man så ville. Villa Molino rosso är ett medelfylligt vin med viss syrlighet och körsbärligt. Robertson winery pinot noir är ett medelfylligt vin med ekighet och armoer av jordgubbar och körsbär. Båda dessa viner passade till alla Arkens smörgåsar och dessutom som sällskapsvin.

Det finns också flera riktigt fylliga och smakrika viner: Sartori Rosso Veronese, Motörhead shiraz, Masi campofiorin och Amarone Sartoni. Alla mycket kraftiga men lite olika i smaken. Det alla vinerna hade gemensamt var smaken av plommon och mörka bär. Detta gjorde att alla vinerna passade till samma rätter; tunga kötträtter.

8.4 Vita viner

Det finns två husets viner som såldes glasvis och flaskvis: Robertson winery sauvignon blanc och Robertson winery beaukett. De var olika, då sauvignon blanc var torrare och fräsch med sina toner av gröna äpplen och nyklippt gräs. Den passade både till arkens fiskrätter och kalla smörgåsar och som sällskapsvin. Beauketten däremot var halvsöt och kryddig och mer svårkombinerad med Arkens mat. Den var bäst som sällskapsvin och inget vidare som matvin.

De två andra vinerna som såldes flaskvis var en torr Lindemans Bin 65 Chardonnay som nu är ett väldigt modernt vin som passade både till Arkens kalla smörgåsar och fiskrätter. Den andra var en halvtorr Viñja Esmeralda torres, som hade hög syra och citrus. Den rekommenderades till sallader och smörgåsar som alla innehöll majonäs, som skulle ta bort syrligheten ur vinet.

8.5 Övriga alkoholdrycker

Det fanns flera sorters öl vid Arken, såsom specialöl och mörkt öl, men på hela sommaren så var den vanliga ”stora kalla” svårslagen. En vanlig kall öl passar som oftast till alla rätter på Arkens meny, och var därför ett lätt val för kunderna.

Både kranölen Koff och Carlsberg samt Karhu är ljusa och lätta öler som ofta passade med maten, eftersom de flesta av Arkens rätter är relativt lätta rätter. Dessa hade störst åtgång som matöl. Alla öl rekommenderades till grillrätter och köträtter.

Stella Artois och corona var sådana öler som sällan dracks till maten, utan de dracks som sällskapsdryck eftersom de har en egen smak som inte alltid passar såväl till maten som för sig själv. Det mörka ölet var en Budejovice som det inte såldes så mycket av, troligen på grund av dålig marknadsföring av den eller endast bristande intresse från gästernas sida.

Varma sommardagar gick det mycket cider med is. Gärna då den torra äppelcidern Crowmoor som passade bra till alla rätter. De söta cidrarna av Sommersby gick det också mycket av, eftersom de fortfarande är mycket populära bland unga.

8.6 Café Arkens dryckeslista

Eftersom Café Arken är en så liten restaurang med ett ganska begränsat utbud, så valde jag att ha matlistan och dryckeslistan i samma pärmmeny. Detta för att

underlätta både för personalen och gästerna. Menyn fanns för de tillfällen då Arken erbjöd bordservering, som var tidigare på sommaren, senare på hösten och sådana tillfällen då det fanns möjlighet.

I menyn fanns dock endast caféets alkoholhaltiga drycker och all saft och lemonad var utelämnad från listan. Det på grund av att det var alkoholen som de ville sälja mera utav och det som gästerna behövde en lista på så det lätt kunde se vad som fanns.

Café Arkens meny var från början rosa/lila papper i en bok med guldfärgade/bruna pärmar. Senare mot hösten hade de rosa pappren bytts ut mot gula papper. De färgranna pappren valdes ut för att de var pigga och glada färger och passade bra in på restaurangen.

8.7 Vinlista

Café Arkens vinlista är begränsad för att valen inte skall bli för många. Också för att personalen skall ha lätt att lära sig lite om alla viner, men tillräckligt stort utbud för att det skall finnas något för varje rätt och varje gäst. (BILAGA 5)

Vinlistan yttes ut 2 gånger under sommaren. Första gången på grund av att två vinsorter inte längre fanns att köpas från leverantören och den andra gången på grund av dålig försäljning på ett par viner, då troligen på grund av att de passade dåligt med maten och inte då gick att rekommendera till gästen. Den dåliga försäljningen kan bero på flera olika saker, till exempel vad den allmänna försäljningen av vinflaskor låg eller så var de för dåligt marknadsförda.

Vinerna valdes ut på basis av vilka rätter och råvaror som fanns på menyn och hurdana viner som både passar till maten och som sällskapsdryck. Vinerna valdes också på basis av kostnaderna, eftersom för dyra viner säljs mindre av än

billigare viner (såsom "husets vin"). De valdes också på basis av vad ägarna tyckte om för slags viner.

Vinernas statistik blev väldigt ojämn, eftersom det hade mest sålts glasvis av husets vita och röda viner. Flaskförsäljningen blev inte så stor som väntad, även om det också var väntat att glasförsäljningen skulle bli mycket högre än flaskförsäljningen. Glasförsäljningen var troligen större, på grund av att gäster ofta bara ville ha ett glas vin, eller att ett sällskap ville ha lite olika viner beroende på vad de åt.

8.8 Andra alkoholdrycker

På listan finns det också med andra alkoholhaltiga drycker som öl, cider och lonkero. Detta just för att det finns så många som hellre dricker en kall öl än ett glas vin. Det har också blivit mera populärt att på restauranger beställa en specialöl och människor har blivit mer intresserade av olika ölsorter istället för att bara beställa ett vanligt kranöl. De specialöl som såldes mest av på Arken var Stella Artois och Corona med lime eller citron.

Dessa byttes ut endast en gång under sommaren, eftersom det inte behövdes mer än så. De byttes en gång, på grund av att en sort inte längre fanns att få tag på. Detta gällde en cidersort från ett speciell leverantör.

Alla öl, cider och lonkero valdes på basis av vad ägarna ville ha på restaurangen och vad som har funnits tidigare. Den enda nya ölen som kommit in som ny för sommaren 2013, var Stella Artois.

8.9 Övriga alkoholdrycker

På Arken finns det vanligt Koff-kranöl i tre olika storlekar; 0,33 liter, 0,5 liter och 1 liter. Sedan finns det också olika specialölsorter på flaska. Ölsorterna byttes inte ut under sommaren, utan det var samma utbud hela sommaren. Det kan tyda på att det var ett bra utbud, eftersom det sällan frågades efter något som inte fanns.

Det finns mestadels ljusa ölsorter och bara ett mörkt öl. Den mörka ölen var mest med för att testa om Arkens kundgrupp är intresserad av ett mörkt öl. Intresset var inte så stort som väntat, men likväl var den bra att ha med på listan.

Cider säljs enbart på flaska på Arken och täcker inte i närheten lika stor del av försäljningen som öl eller lonkero. Detta kan bero på att det inte finns cider på kran och kanske därför inte är lika trevlig att beställa. Det är mycket svårt att veta. Ciderutbudet byttes ut en gång under sommaren, det på grund av att Kopparbergs inte längre gick att få tag på, så det fick lämna listan.

Försäljningen av cider var mycket mer varierande än ölförsäljningen. Även om cidrarna också hade en speciell sort som tog överhand även där, så var det också väntat. Storsäljaren bland cidrarna var Sommersby äppel/päron, som också har blivit en mycket populär cidersort på många andra restauranger också.

Det är svårt att säga hur mycket cider som såldes som matdryck och hur mycket som sällskapsdryck. Men man kan tryggt påstå att under varma dagar var det många som gärna drack cider med is till sin måltid då de satt ute på terrassen och njöt av solen och maten.

Vanlig lonkero samt smaksatt lonkero var mycket populära över sommaren. Likaså var det med olika smaksatta Bacardi Breezer, som också hade stor försäljning. Utbudet av lonkero var inget som byttes ut över sommaren, eftersom de smaker och valmöjligheter som fanns var tillräckliga med inte överflödiga.

8.9.1 Alkohol fria drycker

Under sommaren började vi fundera på om det behövs alkoholfri cider, öl och vin. Av erfarenheter från tidigare somrar så uteblev dessa alkoholfria varor helt från sommarens sortiment. Det frågades efter alkoholfritt öl och cider ett fåtal gånger under sommaren och det verkade som att det var ett bra beslut att inte köpa in sådana alkoholfria drycker. Man kan därför fråga sig om det verkligen behövs alkoholfri cider, öl och vin eller om det är onödigt.

8.10 Sammanfattning av Arkens dryckeslista

Det finns mycket på Arkens dryckeslista som kunde ha gjorts annorlunda, då främst bland de röda vinerna. På grund av att de alla var så lika av de som såldes på flaska, så blev det att kunderna tog det billigaste av dem eller så tog de ett av de som såldes på glas.

Liknande var det också med de vita vinerna; de som såldes på flaska var för främmande eller liknande som de som såldes glasvis, så därför blev försäljningen av glasvis mycket större än flaskvis. Det kan också ha berott på att kundgruppen som var vid Arken inte ville spendera så mycket pengar och därför valde att dricka vin glasvis, eller om det bara var en person i sälslskapet som ville dricka vin.

Ölsorterna hade tillräckligt stor utbud, förutom att en del kunder tyckte att det borde ha funnits alkoholfria ölsorter. Men eftersom det inte gjordes någon undersökning på detta, är det svårt att säga hur stor procent det var som frågade efter alkoholfri öl och cider eller om det bara var samma människor som frågade efter det.

Cider och lonkero fanns också i tillräckligt utbud, med tanke på att det fanns både torr, söta och bäriga och fruktiga cidrar och lonkero. Oftast var det så att kunder

ville ha en söt eller torr cider, det är sällan någon frågar efter en cider med bär- eller fruktsmak till sin mat, till exempel jordgubbscider eller granatäppelcider.

8.11 Café Arkens drinklista

Drinkar är något som länge har serverats, och det har bara blivit bättre och finare med åren. Olika drinkar kräver olika sätt som man blandar dem på för att man skall få en specifik drink att smaka på specifikt sätt. Man kan till exempel skaka, röra eller bygga en drink och servera den i olika glas med olika dekorationer som passar drinkens smak och färg.

Man skall se till att det finns något för alla, samt klassiska drinkar som White Lady och Dry Martini. Det är då också viktigt att man har bildat personalen i dessa olika klassiska drinkar, eftersom det kan i kundens ögon vara mycket viktigt att hennes drink smakar exakt rätt.

Om man har ett stort alkoholutbud och har som mål att kunna servera vad än kunden vill ha, så är det viktigt att ha en receptbok för personalen, där personalen har lätt att hitta den drink som kunden vill ha. Där står det tydligt vad drinker innehåller, omd et är i någon speciell ordning den skall blandas, byggas eller skakas samt vad dens kall dekoreras med och i ett hurudant glas den skall vara i.

Att ha en drinklista i samband med menyn kan vara bra för merförsäljningen. Eftersom kunden då i lugn och ro får studera de olika drinkarna och fördrinkarna, så kan kunden bli sugen på någonting före maten. Ibland vet inte heller kunden vad hon vill ha, utan kanske helt enkelt bara vet hur drinken skall smaka. Det är då det är bra om personalen vet vad det är som finns för spritsorter på arbetsplatsen.

8.12 Drinkar och drinklistor

Klassiska drinkar är alltid ett säkert kort, men för att få sålt mer är det också bra att ha ett par nyare drinkar som yngre också vet vad är och hur det smakar. Man kan också ha flera olika alternativ och smaker till olika drinkar, såsom till Margaritas och Daiquiri.

Drinklistor finns som menyer och vinlistor också i många olika former och färger. De kan finnas färdigt på borden, så att gästen kan få börja med att titta på den när hon sätter sig ner vid bordet. Det kan också stå på bardisken i valfri form, så att gästen där får se vad som finns för alternativ.

Att ha en tavla på väggen med aktuella drinkar är också ett smakfullt alternativ. Alternativt också bilder på drinkar som tavlor eller liknande. Det finns med andra ord otroligt många sätt att göra reklam för sina drinkar på, beroende på verksamhet! Det är dock viktigt att man följer den finska alkohollagen när man gör reklam för sina drinkar.

Café Arkens drinklista fanns skyltformat på bardisken; där fanns specialdrinkar, veckans specialdrink och sommarens drink. Där fanns också en griffeltavla på väggen vid bardisken med aktuella shottar. Drinklistan skulle också ha funnits i menyn på första sidan, med fördrinkar och all day drinkar.

För café Arkens personal fanns det många listor med drinkrecept vid bardisken så att personalen skulle ha lätt att blanda rätt drink åt kunden. Där fanns också tips på dekoration och förslag på glas, även några övriga kombinationer av typ av sprit och likör om man ville hitta på något eget.

8.13 Veckans drink

Som en del av projektet skulle jag göra något som jag kallade för ”veckans drink”. Det skulle vara en fräsch och somrig drink som passade både före och efter maten,

eller bara som en sällskapsdrink en varm sommarkväll. Den skulle ha olika teman beroende på vad den hade för smaksyfte. Bland annat hade jag tänkt på vatten, solnedgång och grillning.

Som solnedgång så skulle jag utgå ifrån en Tequila sunrise, men tillexempel bytt ut tequilan mot Passionfruit likör och kallat den Passion sunrise. Som grilltema skulle det vara något smakrikt, som en riktigt syrlig drink. Som vatten hade jag tänkt Isbjörn och blanda Blue Curaqua med sprite.

Alla drinkar skulle vara enkla och byggas i ett högt glas och serveras med is och antingen ha en appelsin- eller limeskiva som dekoration. Enkelheten för att om det är mycket gäster och stressigt, så skulle det gå fort att blanda ihop utan att något skulle bli för komplicerat.

Detta projekt påbörjades på midsommarhelgen 2013, men slopades ganska hastigt på grund av bristande intresse från kunder. Projektet pågick 3 veckor, med 4 olika drinkförsök. Drinkarna valdes ut av servitörerna på caféet och provsmakades av hela personalen innan försäljningen.

Veckans drink kunde dock ha blivit lyckad, om man hade börjat tidigare på sommaren och engagerat personalen mera i försäljningen av detta. Man kunde då ha planerat ”veckans drink” länge på förhand, till och med hela sommaren på förhand för att sedan bara behöva lära personalen just den drinken.

9 AVSLUTNING

För att Arken för sommaren 2014 skall få en bättre vinförsäljning, så skulle det vara bra att de skulle ha en vinprovning och smakprovning av maten, så att servitörerna skulle ha lättare att veta vad de säljer. Det gäller även alla andra restauranger, eftersom det är lättare att kunna rekommendera vin, drycker och mat på en restaurang om man har smakat på rätterna och dryckerna.

För den här vinprovningen har jag utgått ifrån café Arkens vinlista och den mat som där serveras. Det här är endast teoretiskt hur den skulle se ut och utföras, men är också lämpad för att utföras i praktiken.

Som en början skulle jag ha papper för deltagarna med färdiga rubriker: namn, färg, doft, smak och allmänna kommentarer. Det skulle då också finnas plats att skriva upp vilka rätter som de kan rekommendera vinet med. Det skulle också finnas ett glas för varje vin för varje deltagare, samt skulle alla deltagare få varsitt vattenglas. Dessutom skulle det finnas spotthinkar per fyra personer, så att man skulle få spotta ut vinet också.

Först serveras de vita vinerna i följande ordning. Ordningen går då från lätta vita viner till söta vita viner. Först skulle Lindemans Chardonnay serveras. Ett torrt vin från Australien med citruskaraktär och vaniljtoner. Sedan serveras Robertson winery sauvignon blanc. Ett halvtorrt vin från Sydafrika med toner av gröna äpplen och påminner om doften av nyklipt gräs. Som tredje kommer Viñja Esmeralda torres. Ett spanskt vin med hög syra och citruskaraktär och inslag av persikor. Fjärde och sista vita vinet är Robertson winery beaukett. Ett halvsött vin från Sydafrika med lätt kryddig smak.

Efter de vita vinernas provsmakning, kommer då de röda vinernas provsmakning. De röda vinerna går också från lätta röda viner till fylliga röda viner.

Första vinet som serveras är Robertson winery pinot noir. Ett mjukt vin från Sydafrika med toner av jordgubbar och körsbär med svag ekighet. Sedan serveras Villa Molino rosso från Italien. Medelfylligt, syrligt och balanserat med körsbärskaraktär. Som tredje serveras Espiritu de chile shiraz cabernet. Ett medelfylligt vin från Chile med medelhöga tanniner, paprikatoner, lätt örtig och mustig. Fjärde vinet är Raimat Adabia Temranillo Cabernet. Ett spanskt fylligt vin med toner av körsbär. Sedan serveras Motörhead shiraz. Ett fylligt och fruktigt vin från Australien med toner av svarta vinbär, plommon och lakrits. Efteråt serveras Mazi campofiorin från Italien. Kraftigt och fylligt, med plommonkaraktär, örtighet och vanilj. Sista vinet i provningen är Amarone Sartoni från Italien. Amarone är ett kraftfullt och fylligt vin med inslag av körsbär och katrinplommon.

Det skulle vara en god investering för Arken att ha en särskild liten vinkyl för ca. 20 vinflaskor uppe i restaurangen som skulle vara lättillgänglig för servitörerna. Då skulle vinförsäljningen gå smidigare, samt att gästerna skulle få sitt vin rätt tempererat. Det kan till exempel då finnas en för vita viner och en för röda, eftersom de behöver olika temperaturer. Det blir nämligen för varmt för rödviner att stå framme på en bänk eller på bargolvet. Ett annat bra tips, är att man redan i matlistan också marknadsför restaurangens drycker. Det är mycket enkelt att skriva in vid en maträtt vilken dryck som sommelieren eller servitören rekommenderar just till den rätten och det kan då också underlätta för gästen vid val av dryck.

KÄLLFÖRTECKNING

Böcker

Beckett, Fiona 2000. *eating & drinking*. London. Mitchell Beazley.

Drysdale, John A. 1998. *Profitable Menu Planning* . Second edition. New Jersey. Inkwell Publishing Services.

Drysdale, John A. 2009. *Profitable Menu Planning* . Fourth edition. New Jersey. Inkwell Publishing Services.

Eichelberg, Ezra 2001. *Remarkable service*. United States of America. The culinary institute of America.

Fattorini, J. E. 1997. *Managing wine and wine sales*. London. ITP.

Halling, Björn 1999. *Måltider och matsedlar*. Stockholm. Sellin&Partner Bok och idé.

Hedman, Uno 1999. *Serveringskunskap*. Stockholm. Sellin&Partner Bok och idé.

Hiort af Ornäs, catarina. *Vinet till maten*. Västerås. ICA bokförlag.

Jackson, Michael 1993. *Stora öl boken*. Singapore. Duncan Baird Publishers.

Jamais, Michel. 2001. *Vin och Gastronomi*. Stockholm. Millhouse förlag.

Karmavuo, Risto. 2004. *Viini ja ruoka*. Helsinki. TAMMI.

Kuokkanen, Juha. 2001. *Olutta ja vähän siideriä*. Vanda. Dark OY.

Laurin, Urban 1994 *Allt om drycker*. Stockholm. Sellin&Partner Bok och idé

Nieminen, Tuuli. 2007. *Vin till maten – om konsten att kombinera mat och dryck*. Helsinki. F.G. Lönnrot.

Elektroniska publikationer

Alko. 2013.

<http://www.alko.fi/sv/dryck-och-mat/en-liten-dryckesguide/oltyper/specialol/>.

Hänvisat 22.9 2013

Att kunna. 2003.

http://www.attkunna.se/foretagsekonomi_prissattning.htm Hänvisat 15.8 2013

Comhem. 2008.

<http://web.comhem.se/~u05800245/psyke.htm> Hänvisat 3.10 2013

EFL. Ekonomihögskolan vid lunds universitet.

<http://www.efl.se/om-efl/nyhetsbrev-texter/2-09-hur-paverkas-vi-av-olika-farger/>.
Hänvisat 3.10.2013

Lilja, Bo. 2003. Expowera. Röstånga. Sverige.

<http://www.expowera.se/mentor/forsaljning/prissattning1.htm> Hänvisat 15.8 2013

Mattson, Henrik. Malmö.

<http://www.flavourrider.com/vinlista.php> Hänvisat 3.10 2013

Lindman, Maria. 2012.

<http://www.byggahus.se/kok/hur-fargerna-paverkar-oss> Hänvisat 3.10.13

Poppels Bryggeri AB. 2013

<http://www.poppels.se/ol-mat/> Hänvisat 22.10 2013

Riktig Cider. 2004.

http://www.riktigcider.se/vad_ar_riktig_cider.html

SMÅKHJUL FÖR ÖL



(<http://www.pencilandspoon.com/2013/01/a-new-beer-flavour-wheel.html>,
hänvisat 7.11 2013)

CAFÉ ARKENS MATLISTA**Kalla smörgåsar**

Räksmörgås	12€
Smörgås med räkor, sallad och dressing	
Röktfisksmörgås	13€
Smörgås med rökt fisk, sallad och dressing	
Laxsmörgås	11€
Smörgås med kallrökt lax, sallad och dressing	
Mixed smörgås	12€
Halva smörgåsen som räksmörgås och andra halvan som laxsmörgås	
Skinksmörgås	11€
Smörgås med skinka, sallad och dressing	

Varma smörgåsar

Toast arken	13€
Smörgås med panerad abborrfilé, sallad och dressing	
Jägarsmörgås	13€
Stekt bröd med grisschnitzel, skogssvampsås och ananas	
Oskarsmörgås	13€
Stekt bröd med grisschintzel, kall shoronsås, räkor och sparris	

Arkens varmrätter

Abborrfilé på Arkens vis	18,50€
Panerad abborrfilé med gräddfilsås och räkor	
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Husets lax	19,50€
Stekt lax med gräddfilssås och räkor	
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Grillschnitzel	17€
Grisschnitzel med kryddsmör och paprika	
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Wienerschnitzel	17€
Dubbelpanerad grisschnitzel med citron, ansjovis och kapris och sallad	
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	

Nötytterfilé;

Med portvinsås	21€
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Med skogssvampsås	21€
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Med vitlöksmör	21€
Fransk potatis, klyftpotatis eller kokt potatis	
Arkenburger	15€
Panerad abborrfile med gräddfilsås och räkor, sallad och fransk potatis	

Sallader

Röktfisk sallad	14€
Sallad med rökt fisk, dressing och vitlöksbröd	
Räksallad	12€
Sallad med räkor och dressing	
Shoppkasallad	11€
Sallad med fetaost, oliver och lök samt dressing	

Grillmat

Hamnburgare med franska	9€
Hamburgare med sallad, ketchup, senap, dressing och gurksallad	
Fråga personalen om ost eller ananas!	
Kebab med franska	9€
Kebab med Korv-Görans kebabdressing, lök och sallad	

Barnmat

Trulles abborre	8€
Panerad abborrfile med gräddfilsås och räkor	
Franskpotatis, klyftpotatis, kokt potatis eller pressad potatis	
Mulles grillschnitzel	8€
Grisshnitzel med aromsmör och paprika	
Franskpotatis, klyftpotatis, kokt potatis eller pressad potatis	

Café Arkens alkoholdryckeslista

Röda viner/Punaisia viinejä

Villa Molino rosso	Italien 16 cl 5€	20€
Medelfylligt, körsbär, balanserad, syrlig, mjuka tanniner Passar till ljust kött, smörgås, sällskapsvin		
Espiritu de chile shiraz cabernet	Chile	20€
Medelfyllig, medelhöga tanniner, bärig, paprikatoner, lätt örtighet, svag rökighet Passar till ljust kött, smörgås		
Robertson winery pinot noir	Sydafrika	20€
Ett mjukt vin med toner av mogna jordgubbar, röda körsbär och svag ekighet. Passar till sallad, smörgås		
Raimat Adabia Temranillo Cabernet	Spanien	27€
Fylligt med toner av körsbär och röda frukter. Passar till kött- och grillrätter		
Motörhead shiraz	Australien	34€
Fylligt och fruktigt, med aromer av vanilj, svarta vinbär, plommon och lakrits. Mjuka, rundade tanniner. Passar utmärkt till köträtter		
Mazi campofiorin	Italien	38€
Kraftig och fyllig, surkörsbärskaraktär, plommonkaraktär, lätt örtighet, vaniljig Passar till köträtter		
Amarone Sartoni	Italien	49€
Smaken är fyllig och kraftfull med inslag av körsbär och katrinplommon. Passar bäst till köträtter		

Vita viner/Valkoisia viinejä

Robertson winery sauvignon blanc	Sydafrika	20€
Fräsch med toner av grönt äpple och nyklippt gräs. Passar till fisk eller som sällskapsvin		
Robertson winery beaukett	Sydafrika	20€
Halvsött vin med lätt kryddig smak. Passar till grillschnitzel eller som sällskapsvin		
Lindemans Bin 65 Chardonnay	Australien	25€
Torr, citruskaraktär, toner av gula plommon och svag vanilj. Passar till fisk eller smörgås		
Viñja Esmeralda torres	Spanien	25€
Halvtorr, hög syra, citruskaraktär, rosig, svag örtighet, lätta inslag av persikor Passar till sallader, räksmörgåsen eller som sällskapsvin.		
Mousserande viner/Kuohuviinejä		
Ballet	Frankrike	6,50€
Halvtorr, låg syra, lätta citrustoner, söta äppeltoner Aperitif		
Gancia Asti	Italien	25€
Söt, låg syra, fruktig, mogna pärontoner, lätta citrustoner, blommig, svaga russintoner Passar bra att skåla med, som sällskapsdryck eller till söt dessert		
Nicolas Franquis	Frankrike	25€
Halvtorr, låg syra med toner av russin Passar bra som aperitiv		
Husets rosévin/Talon roseeviini		
Fortant merlot Rosé	Frankrike	25€
Halvtorr, medelhög syra, jordgubbig, hallonkaraktär, lätt örtighet, svag vaniljton Passar till sallad, smörgås och som sällskapsvin		

Öl		
Kranöl/Koff	0,33 l	3,40€
	0,5 l	5,00€
Carlsberg	0,33 l	4,50€
Ljust, danskt		
Karhu A	0,33 l	4,50€
Ljust starköl		
Corona	0,33 l	5,50€
Ljust, mexikanskt		
Stella artois	0,33 l	6,00€
Ljust, belgiskt		
Budejovice	0,5 l	6,00€
Mörkt, tjeckiskt		
Cider		
Golden cap	0,33 l	5€
Citron, smak av mjöd		
Sommerby, äppel	0,33 l	5,50€
Söt äppelcider		
Sommersby, päron	0,33 l	5,50€
Söt päroncider		
Kopparberg, hallon	0,5 l	6€
Söt halloncider		
Crowmoore	0,33 l	6€
Torr äppelcider		
Lonkero		
Kran	0,4 l	5,50€
Long drink lime	0,33 l	5€

Smaksatt lonkkero; fråga personalen!

Maustettu lonkkero; kysy henkilökunnalta!

Garage	0,33 l	5,50€
Breezer Lime	0,33 l	6€
Breezer Rubi grapefruit	0,33 l	6€
Breezer Pineapple	0,33 l	6€