SommelierX

MENU & WIJNKAART ANALYSE

FJORD Rotterdam

Volledige openbare kaart vertaald naar gerechtmatches, wijnrollen en concrete actie

25	41	24	24
MENU-ITEMS	WIJNEN	SCOREBAAR	MET KAARTMATCH

BESLUITONDERSTEUNING

Scores laten zien hoe wijn en gerecht zich tot elkaar verhouden. Ze zijn geen kwaliteitscijfer en geen automatisch inkoop- of verwijderadvies.

Onafhankelijk demonstratievoorbeeld op basis van openbare kaartdata. Geen klantrelatie, samenwerking of goedkeuring door FJORD.

MENUKAART	https://www.fjord-rotterdam.nl/uploads/1/1/9/9/119959594/menu_2026-03-10.pdf
WIJNKAART	https://www.fjord-rotterdam.nl/uploads/1/1/9/9/119959594/wines_2026-02.pdf
PEILDATUM	Menukaart 10 maart 2026; wijnkaart februari 2026.
STATUS	Openbaar demonstratievoorbeeld; pairings zijn redactioneel gecontroleerde voorbeeldwaarden.

26 juli 2026

01 · MANAGEMENT

Wat de kaart nu laat zien

Van de 25 aangeleverde menu-items zijn er 24 scorebaar. 24 hebben ten minste één kaartwijn boven de matchdrempel; 0 niet. 1 item(s) vragen eerst een concrete gerechtopbouw.

24	GEMATCHT
0	GEEN KAARTMATCH
1	NIET SCOREBAAR
14	WIJNEN ZONDER MENUMATCH

Dit moet u nu doen

1 · WIJNVERANTWOORDELIJKE

Voer de 15 directe tekstcorrecties door en zet de 2 classificatievragen apart. Meten: Vink alle 17 punten af vóór de volgende online update of druk.

2 · RESTAURANTMANAGER

Oefen per gerecht de eerste keuze en de ene gastzin uit dit rapport. Meten: Laat ieder teamlid drie willekeurige combinaties uitleggen.

3 · WIJNVERANTWOORDELIJKE + CHEF

Proef alleen de vier stijlkansen naast het bijbehorende gerecht. Meten: Leg per kandidaat besluit, reden en serveervorm vast.

4 · EIGENAAR / WIJNVERANTWOORDELIJKE

Combineer menudekking met verkoop, marge, voorraad, glas/fles en gastvraag. Meten: Vergelijk rol en verkoop na vier weken en opnieuw bij de kaartwissel.

NA VIER WEKEN IS DIT GESLAAGD ALS

de kaartcorrecties zijn verwerkt, ieder teamlid drie combinaties kan uitleggen en management per besproken wijn een bewuste rol en meetpunt heeft vastgelegd.

02 · LEESWIJZER

De berekening en haar grens

SommelierX vergelijkt 19 kenmerken van wijn met 17 kenmerken van gerechtopbouw. De methode is ontwikkeld vanuit 17 jaar wijn-spijsexpertise. Het rapport maakt de berekening controleerbaar, maar vervangt geen proeverij of commerciële restaurantdata.

NIET IN DE SCORE

Inkoopprijs, marge, voorraad, omloopsnelheid, gastvoorkeur, glas/fles en strategische kaartrol. Deze informatie hoort in het besluitgesprek, niet verstopt in de matchscore.

Scorelegenda

90+	**Uitstekend** een uitgesproken kaartmatch
80–89	**Zeer goed** een overtuigende keuze voor de bediening
70–79	**Goed** een goede, inzetbare keuze
65–69	**Redelijk** bruikbaar, maar niet de eerste signatuurkeuze
0–64	**Niet getoond** onder de kaartmatchdrempel

DATACONTROLE

Ieder menu-item krijgt exact één status. De som van gematcht, niet gematcht en niet scorebaar moet altijd gelijk zijn aan het aantal aangeleverde menu-items. Alle nulmatchwijnen worden volledig genoemd.

03 · KAART- EN INTERPRETATIECONTROLE

Fouten op de wijnkaart

Hieronder staat wat er nu staat en wat ervoor in de plaats kan komen. “Direct aanpassen” volgt uit een vaste lokale controle. “Eerst controleren” betekent: vergelijk met de originele kaart, fles, producent of leverancier voordat u de wijziging overneemt.

Gerechtverwijzing vitello tonnato DIRECT AANPASSEN

De Italiaanse gerechtnaam is verkeerd gespeld.

NU “vitello tonato”

WORDT “vitello tonnato”

De wijnomschrijving sluit correct aan op de menukaart.

03 · KAART- EN INTERPRETATIECONTROLE

Fouten en controles · vervolg

Herkomst Languedoc

DIRECT AANPASSEN

De Franse wijnstreek is verkeerd gespeld.

NU “Lanquedoc”

WORDT “Languedoc”

Gasten kunnen de herkomst correct herkennen.

Producent Ramón Bilbao

DIRECT AANPASSEN

De producentennaam mist een letter en het accent.

NU “Ramon Bilboa”

WORDT “Ramón Bilbao”

Voorkomt verwarring bij gast, leverancier en bestelling.

Wijnomschrijving aperitief

DIRECT AANPASSEN

De zin mist twee verbindingswoorden.

NU “Aangenaam aperitief een heerlijk bij”

WORDT “Aangenaam als aperitief en heerlijk bij”

De serveersuggestie leest natuurlijk en is bruikbaar voor de bediening.

Wijnomschrijving aperitief

DIRECT AANPASSEN

Twee woorden zijn aan elkaar geplakt.

NU “Heerlijkeaperitief”

WORDT “Heerlijk aperitief”

De omschrijving is weer direct leesbaar.

Wijnomschrijving bekendheid

DIRECT AANPASSEN

De samenstelling hoort aan elkaar.

NU “wereld beroemde”

WORDT “wereldberoemde”

De kaart leest verzorgder.

03 · KAART- EN INTERPRETATIECONTROLE

Fouten en controles · vervolg

Wijnomschrijving Chavignol

DIRECT AANPASSEN

Het woord “tussen” staat dubbel.

NU “tussen de tussen Chavignol”

WORDT “tussen Chavignol”

De zin wordt begrijpelijk voor gast en medewerker.

Wijnomschrijving Colombard–Sauvignon Blanc

DIRECT AANPASSEN

De zin bevat twee keer “en” en loopt grammaticaal niet.

NU “Een moderne en puur en zuivere Colombard met Sauvignon Blanc”

WORDT “Een moderne, pure en zuivere blend van Colombard en Sauvignon Blanc”

De gast begrijpt de omschrijving direct en de kaart oogt zorgvuldiger.

Wijnomschrijving houtrijping

DIRECT AANPASSEN

Het voorzetsel is verkeerd.

NU “rijping of Frans eiken”

WORDT “rijping op Frans eiken”

De productinformatie wordt inhoudelijk duidelijk.

Wijnomschrijving kracht

DIRECT AANPASSEN

Het woord is verkeerd gespeld.

NU “krachitge”

WORDT “krachtige”

De smaakomschrijving leest professioneel.

Wijnomschrijving mondgevoel

DIRECT AANPASSEN

Twee woorden zijn aan elkaar geplakt.

NU “aangenametinteling”

WORDT “aangename tinteling”

De omschrijving is weer leesbaar.

03 · KAART- EN INTERPRETATIECONTROLE

Fouten en controles · vervolg

Wijnomschrijving Montagny

DIRECT AANPASSEN

De witte Montagny wordt in de omschrijving een rode wijn genoemd.

NU “Deze zonnige, droge en rode wijn”

WORDT “Deze zonnige, droge en witte wijn”

Voorkomt een inhoudelijk fout advies aan tafel.

Wijnomschrijving smaak

DIRECT AANPASSEN

Na de dubbele punt ontbreekt een spatie.

NU “Smaak:een”

WORDT “Smaak: een”

De opmaak wordt rustig en consequent.

Wijnomschrijving vis

DIRECT AANPASSEN

De woordgroep is verkeerd geschreven.

NU “wit vis”

WORDT “witvis”

De kaart leest professioneler.

Wijnomschrijving zeevruchten

DIRECT AANPASSEN

De vaste Franse uitdrukking staat in het enkelvoud.

NU “fruit de mer”

WORDT “fruits de mer”

De term sluit aan op gangbaar Frans en op de menukaart.

Château Fougueyrat Saint-Émilion Grand Cru

EERST CONTROLEREN

Saint-Émilion Grand Cru is niet automatisch Grand Cru Classé.

Neem Grand Cru Classé alleen over wanneer de producent of leverancier dit bevestigt.

Houdt de classificatie feitelijk juist.

Gevrey-Chambertin La Justice 2013

EERST CONTROLEREN

Een lieu-ditnaam mag niet als Grand Cru worden gelezen.

Behoud Gevrey-Chambertin als appellatie en controleer de classificatie op fles of technische fiche.

Voorkomt dat een hogere classificatie onterecht op de kaart komt.

04 · GERECHT NAAR WIJN

Bedieningskaart per gerecht

Per gerecht krijgt de bediening één eerste keuze, één alternatief en één zin die letterlijk tegen de gast kan worden gebruikt.

Plateau fruits de mer

KAARTMATCH

Oesters, scheermessen, kokkels, mosselen, gamba's, kreeft, krab en langoustines

90	Eerste keuze: Philipponnat Champagne Brut
87	Alternatief: Chablis Louis Moreau

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Philipponnat Champagne Brut. De frisse zuren en bubbels passen bij het zilte van de schaal- en schelpdieren en maken de mond schoon na iedere hap."

Sashimi zalm

KAARTMATCH

Zalm, soja en wasabi

86	Eerste keuze: Raventós i Blanc Blanc de Blancs Brut Organic
82	Alternatief: Riesling QBA Von Winning

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Raventós i Blanc Blanc de Blancs Brut Organic. De bubbels en frisse zuren houden de vette zalm licht; de droge stijl blijft rustig naast soja en wasabi."

Sashimi tonijn

KAARTMATCH

Tonijn, soja en wasabi

84	Eerste keuze: Sancerre Les Baronnes
82	Alternatief: Chablis Louis Moreau

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Sancerre Les Baronnes. De frisse, strakke wijn past bij rauwe tonijn en geeft tegenwicht aan de zoute soja en scherpe wasabi."

Sashimi mix

KAARTMATCH

Zalm en tonijn met soja en wasabi

85	Eerste keuze: Philipponnat Champagne Brut
82	Alternatief: Albariño Martín Códax

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Philipponnat Champagne Brut. Champagne heeft genoeg frisheid voor de tonijn en genoeg kracht voor de vettere zalm."

Oesters

KAARTMATCH

Oesters, citroen en sjalotvinaigrette

91	Eerste keuze: Philipponnat Champagne Brut
87	Alternatief: Chablis Louis Moreau

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Philipponnat Champagne Brut. De droge bubbels sluiten aan op het zilte van de oester en houden citroen en sjalotvinaigrette fris."

04 · GERECHT NAAR WIJN

Bedieningskaart per gerecht

Carpaccio

KAARTMATCH

Aberdeen Angus, truffelmayonaise en Parmezaan

84 Eerste keuze: Chianti Classico Brolio
80 Alternatief: Rioja Crianza Ramón Bilbao

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Chianti Classico Brolio. De frisse zuren passen bij Parmezaan en mayonaise; het kruidige rood sluit aan op rund en truffel.”

Vitello tonnato

KAARTMATCH

Kalfsvlees, tomatengel, kappertjes en tonijnsaus

82 Eerste keuze: Pinot Grigio Ponte
80 Alternatief: Sancerre Les Baronnes

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Pinot Grigio Ponte. De lichte, frisse wijn snijdt door de romige tonijnsaus en blijft zacht genoeg voor het kalfsvlees.”

Gerookte paling

KAARTMATCH

Brioche, crème fraîche, bieslook en haringkuit

86 Eerste keuze: Riesling QBA Von Winning
80 Alternatief: Philipponnat Champagne Brut

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Riesling QBA Von Winning. Riesling frist de vette paling en brioche op en sluit met zijn aroma aan op rook en crème fraîche.”

Zalmtartaar

KAARTMATCH

Gemarineerde biet, kurkuma-rijstkrokant, gembergel en citronette

88 Eerste keuze: Albariño Martín Códax
84 Alternatief: Sancerre Les Baronnes

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Albariño Martín Códax. Albariño geeft frisse spanning bij zalm en citronette en blijft levendig naast biet, gember en kurkuma.”

Octopuscarpaccio

KAARTMATCH

Rode-koolcompote, citroengel en lauriercrisp

86 Eerste keuze: Albariño Martín Códax
82 Alternatief: Côtes de Gascogne Guillaman

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Albariño Martín Códax. De zilte, frisse stijl past bij octopus en citroen en kan het zoetzure van rode kool goed aan.”

04 · GERECHT NAAR WIJN

Bedieningskaart per gerecht

Gebrande pompoen

KAARTMATCH

Kikkererwten, curryschuim en mangochutney

84	Eerste keuze: Viognier Les Petites Cabanes
80	Alternatief: Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Viognier Les Petites Cabanes. Viognier heeft genoeg geur en ronding voor pompoen en mango, terwijl de frisheid het curryschuim licht houdt."

Soep van de dag

NIET SCOREBAAR

Dagelijks wisselende bereiding

Een actuele basis, garnituur en bereiding zijn nodig voordat een betrouwbare kaartmatch kan worden berekend.

Dorade in zoutkorst

KAARTMATCH

Tijm, doperwtencrème en verse doperwten

88	Eerste keuze: Chablis Louis Moreau
84	Alternatief: Sancerre Les Baronnes

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Chablis Louis Moreau. Chablis sluit met frisse, minerale tonen aan op dorade en zoutkorst en blijft strak naast de doperwtencrème."

Zeebaars

KAARTMATCH

Miso-pompoencrème, gefrituurde sushirijst, beurre blanc, bimi en kool

88	Eerste keuze: Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley
84	Alternatief: Montagny 1er Cru

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley. De volle maar frisse Chardonnay past bij beurre blanc en pompoen en heeft genoeg kracht voor miso en krokante rijst."

Tonijnsteak

KAARTMATCH

Antiboise, bonen, pancetta, doperwtencrème en aardappel

83	Eerste keuze: Pinot Noir Deakin
79	Alternatief: Chianti Classico Brolio

Zeg: "Bij dit gerecht adviseer ik Pinot Noir Deakin. Licht rood heeft genoeg structuur voor gegrilde tonijn en pancetta, zonder de vis en doperwtencrème te overstemmen."

04 · GERECHT NAAR WIJN

Bedieningskaart per gerecht

Octopus

KAARTMATCH

Arancini, kool, pimentón, beurre blanc en bosuimayonaise

85 Eerste keuze: Tempranillo Blanco Conde Valdemar
80 Alternatief: Viognier Les Petites Cabanes

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Tempranillo Blanco Conde Valdemar. Tempranillo Blanco heeft body voor arancini en romige sauzen en genoeg frisheid bij octopus, kool en pimentón.”

Agnolotti

KAARTMATCH

Zeebaars, kruiden, gremolata en bisque

88 Eerste keuze: Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley
85 Alternatief: Montagny 1er Cru

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley. De krachtige, frisse Chardonnay kan de bisque aan en houdt de combinatie levendig naast gremolata en kruiden.”

Gebrande aubergine

KAARTMATCH

Gerookte ricotta, kruiden, ratatouille en romesco

82 Eerste keuze: Rioja Crianza Ramón Bilbao
81 Alternatief: Chianti Classico Brolio

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Rioja Crianza Ramón Bilbao. Rioja sluit aan op gebrande aubergine, paprika en romesco; frisse zuren houden ricotta en ratatouille in balans.”

Entrecote

KAARTMATCH

Pommes dauphine, wortel, zoete aardappel, knolselderijcrème en portjus

91 Eerste keuze: Château d’Armailhac
89 Alternatief: Château Smith Haut Lafitte 2014

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Château d’Armailhac. De stevige Bordeaux heeft structuur voor gegrild rund en genoeg diepte voor portjus, knolselderij en zoete wortel.”

Panna cotta

KAARTMATCH

Tonkaboon, rabarbersorbet, rood fruit en vanillecrumble

88 Eerste keuze: Moscato Deakin
83 Alternatief: Brachetto Valle delle Rose

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Moscato Deakin. Moscato is zoet genoeg voor panna cotta en vanille, terwijl fris fruit mooi aansluit op rabarber en rood fruit.”

04 · GERECHT NAAR WIJN

Bedieningskaart per gerecht

Sinaasappelparfait

KAARTMATCH

Sinaasappel, witte-chocoladecrumble en Grand Marnier

88	Eerste keuze: Moscatel Floralis Torres
82	Alternatief: Moscato Deakin

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Moscatel Floralis Torres. Moscatel sluit aan op sinaasappel en Grand Marnier en heeft genoeg zoetheid voor witte chocolade en room.”

Tiramisu

KAARTMATCH

Chocolade, koffie, mascarpone-ijs en kletskop

93	Eerste keuze: Pedro Ximénez Cosecha
88	Alternatief: Graham’s Tawny Port 10 Years

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Pedro Ximénez Cosecha. Pedro Ximénez is rijk en zoet genoeg voor koffie, chocolade en mascarpone en versterkt die donkere smaken.”

Grand dessert

KAARTMATCH

Boterkoek, sticky coffee pudding, balsamicokaramel, popcornijs en gekonfijte noten

90	Eerste keuze: Graham’s Tawny Port 10 Years
87	Alternatief: Pedro Ximénez Cosecha

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Graham’s Tawny Port 10 Years. Tawny Port past bij karamel, koffie en noten en heeft genoeg kracht voor het volle, zoete dessert.”

Kaasplank

KAARTMATCH

Vier kazen

86	Eerste keuze: Graham’s Tawny Port 10 Years
82	Alternatief: Amarone Marne 180 Tedeschi

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Graham’s Tawny Port 10 Years. Tawny Port kan goed werken bij zout, vet en rijpe kazen; de definitieve keuze hangt af van de vier kazen.”
Let op: Kies de definitieve wijn pas wanneer de vier kazen bekend zijn.

Friandises

KAARTMATCH

Baba, chocolade-sinaasappelcannoli en chocoladeboterkoek

89	Eerste keuze: Graham’s Tawny Port 10 Years
83	Alternatief: Moscatel Floralis Torres

Zeg: “Bij dit gerecht adviseer ik Graham’s Tawny Port 10 Years. Tawny Port heeft genoeg zoetheid voor chocolade en boter en sluit met rijpe tonen aan op de baba.”

05 · WIJNKAARTDEKKING

De rol van iedere wijn

Dit overzicht helpt management beslissen welke wijnen actief advies verdienen en welke eerst een duidelijke kaartrol nodig hebben. Dekking alleen is nooit een verwijderopdracht.

GERICHT INZETTEN

Sancerre Les Baronnes
Past bij een herkenbaar deel van de kaart; positioneer bij de juiste gerechten.
GERICHT INZETBAAR
6/24 · 25%

Chablis Louis Moreau
Past bij een herkenbaar deel van de kaart; positioneer bij de juiste gerechten.
GERICHT INZETBAAR
5/24 · 21%

ALLEEN BIJ PASSEND MOMENT

Torre del Gall Cava Brut Reserva
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
3/24 · 13%

Raventós i Blanc Blanc de Blancs Brut Organic
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
1/24 · 4%

Philipponnat Champagne Brut
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
4/24 · 17%

Moscato Deakin
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
2/24 · 8%

Côtes de Gascogne Guillaman
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
1/24 · 4%

Pinot Grigio Ponte
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
2/24 · 8%

Albariño Martín Códax
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
4/24 · 17%

Riesling QBA Von Winning
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
2/24 · 8%

Viognier Les Petites Cabanes
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
3/24 · 13%

Tempranillo Blanco Conde Valdemar
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
2/24 · 8%

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
3/24 · 13%

Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment.
SPECIFIEKE ROL
2/24 · 8%

05 · WIJNKAARTDEKKING

De rol van iedere wijn

Montagny 1er Cru — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 2/24 · 8%

Meursault 2020 — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 2/24 · 8%

Pinot Noir Deakin — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 3/24 · 13%

Chianti Classico Brolio — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 3/24 · 13%

Rioja Crianza Ramón Bilbao — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 4/24 · 17%

Malbec Barrel Selection Salentein — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 1/24 · 4%

Amarone Marne 180 Tedeschi — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 1/24 · 4%

Château d'Armailhac — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 1/24 · 4%

Château Smith Haut Lafitte 2014 — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 1/24 · 4%

Pedro Ximénez Cosecha — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 2/24 · 8%

Moscatel Floralis Torres — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 3/24 · 13%

Brachetto Valle delle Rose — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 1/24 · 4%

Graham's Tawny Port 10 Years — SPECIFIEKE ROL
Beperkte maar bruikbare dekking; houd de wijn gekoppeld aan zijn concrete moment. 4/24 · 17%

ROL EERST BESPREKEN

Prosecco La Delizia — ROL VALIDEREN
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol. 0/24 · 0%

Philipponnat Champagne Brut Rosé — ROL VALIDEREN
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol. 0/24 · 0%

05 · WIJNKAARTDEKKING

De rol van iedere wijn

Loureiro Muros Antigos
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Monte Blanco Verdejo
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Côtes du Rhône Blanc
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Dom Peynac Reserve Chardonnay
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Les Petites Cabanes Rosé
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Château du Seuil Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Nespolino Sangiovese Merlot
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Château Fougueyrat Saint-Émilion Grand Cru
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Francis Coppola Diamond Collection Claret
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Vidal-Fleury Châteauneuf-du-Pape 2019
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Gevrey-Chambertin La Justice 2013
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

Pommard Les Fremiers 1er Cru 2018
Geen getoonde menumatch; controleer aperitief-, prestige-, digestief- en gastvraagrol.
ROL VALIDEREN
0/24 · 0%

06 · VAN BEREKENING NAAR BESLUIT

Inkoopbrief, proeverij en commerciële context

Een stijlkans wordt eerst vertaald naar smaakrichting en menurol. Pas daarna volgen producent, herkomst, jaargang, prijs en serveervorm.

Fris en mineraal voor rauwe vis en schaal-/schelpdieren

Hoge frisheid, zilte spanning en terughoudend aroma; denk eerst in stijl, niet in producent.
Menurol: Breed relevant voor oesters, fruits de mer, sashimi, dorade en zeebaars.
Proef- en servicerol: Bepaal na proeven welke referentie per glas en welke als premium fles werkt.

06 · VAN BEREKENING NAAR BESLUIT

Inkoopbrief · vervolg

Aromatisch wit voor kruidige groente en romige sauzen

Voldoende geur, body en frisheid voor curry, pompoen, aubergine en beurre blanc.
Menurol: Gerichte rol bij gebrande pompoen, octopus en vegetarische bereidingen.
Proef- en servicerol: Vergelijk Viognier, rijk wit en een frissere tegenstijl naast dezelfde gerechten.

Rood met structuur voor grill, rook en portjus

Rijp fruit, kruidigheid en voldoende structuur zonder onnodig harde tannine.
Menurol: Primair bij entrecote; daarnaast gericht bij tonijnsteak en gebrande aubergine.
Proef- en servicerol: Kies glas/fles en prijspositie pas na een proeverij met het actuele vleesgerecht.

Dessertrollen: licht-fruitig, rijk-kruidig en diep-donker

Moscato/Brachetto voor fruit en room, Moscatel voor citrus, PX of Tawny voor koffie, chocolade en karamel.
Menurol: Verdeelt de desserts over herkenbare smaakrollen in plaats van één generieke zoete wijn.
Proef- en servicerol: Bevestig per dessert portie, serveertemperatuur, glasmaat en gewenste prijs.

Bespreek vóór een besluit

1. Welke wijnen hebben een aperitief-, digestief-, prestige- of signatuurrol?
2. Welke referenties worden per glas geschonken en wat is hun omloopsnelheid?
3. Welke marge, inkoopconditie en voorraad horen bij iedere besproken wijn?
4. Welke gastvraag wil het restaurant bewust blijven bedienen?

07 · ACTIE EN LEREN

Een gecontroleerde volgorde

1 · NU · MANAGEMENT

Corrigeer de wijnkaart Eigenaar: Wijnverantwoordelijke

Doen: Voer de 15 directe tekstcorrecties door en zet de 2 classificatievragen apart.

Nut: Een foutarme kaart geeft vertrouwen en voorkomt uitleg of herstel aan tafel.

Resultaat: Een duidelijke, verzorgde en inhoudelijk consistente wijnkaart.
Meten: Vink alle 17 punten af vóór de volgende online update of druk.

2 · DEZE WEEK · BEDIENING

Servicekaart oefenen Eigenaar: Restaurantmanager

Doen: Oefen per gerecht de eerste keuze en de ene gastzin uit dit rapport.

Nut: Iedere medewerker kan zo adviseren zonder een wijnopleiding nodig te hebben.

Resultaat: Meer en consequenter wijnadvies aan tafel.
Meten: Laat ieder teamlid drie willekeurige combinaties uitleggen.

07 · ACTIE EN LEREN

Actieplan · vervolg

3 · BINNEN 30 DAGEN · SAMEN

Gerichte proeverij

Eigenaar: Wijnverantwoordelijke + chef

Doen: Proef alleen de vier stijlkansen naast het bijbehorende gerecht.

Nut: De berekening geeft richting; de proef bepaalt de concrete fles en serveervorm.

Resultaat: Een ja/nee-besluit per open kans, met gerecht en glas/fles.
Meten: Leg per kandidaat besluit, reden en serveervorm vast.

4 · BIJ KAARTWISSEL · MANAGEMENT

Geef iedere wijn een commerciële rol

Eigenaar: Eigenaar / wijnverantwoordelijke

Doen: Combineer menudekking met verkoop, marge, voorraad, glas/fles en gastvraag.

Nut: Dekking zegt niet waarom een wijn commercieel op de kaart staat.

Resultaat: Een bewuste rol per wijn: actief advies, gericht moment, prestige, aperitief of heroverwegen.
Meten: Vergelijk rol en verkoop na vier weken en opnieuw bij de kaartwissel.

Meet de eigen uitkomst

Een geïnformeerde of geadviseerde klant kan meer opleveren. De omvang daarvan moet het restaurant zelf aantonen; SommelierX gebruikt daarom geen generiek omzetpercentage.

welke pairing door de bediening is genoemd · welke wijn daarna is gekozen · glas of fles · korte gastreactie · resultaat per kaartperiode

08 · VERANTWOORDING

Wat de eigenaar moet kunnen controleren

- Een matchscore beoordeelt de relatie tussen wijn en gerecht, niet de algemene kwaliteit van de wijn.
- Lage menudekking is een gesprekssignaal, geen automatisch verwijderadvies.
- Classificatiegevoelige wijnnamen moeten met fles, producent of leverancier worden bevestigd.
- Commercieel advies vereist restaurantdata over glas/fles, inkoop, voorraad, marge en verkoop.

Kern: de analyse scheidt bronkaart, gerecht- en wijninterpretatie, berekende match en restaurantbesluit. Zo blijft zichtbaar waar correctie, proeverij of commerciële context nodig is.

Wat dit oplevert

MANAGEMENT

Een afvinkbare correctielijst, een duidelijke rol per wijn en meetpunten voor verkoop, marge, voorraad en gastvraag.

BEDIENING

Per gerecht één eerste keuze, één alternatief en één korte zin die direct tegen de gast kan worden gebruikt.

VOLGENDE SCAN

Vergelijk de nieuwe kaart met deze nulmeting: welke fouten zijn opgelost, welke combinaties zijn veranderd en welke acties leverden aantoonbaar iets op?