



De wijnkaart gaat door het dak

Over de tong

Harold Hamersma ziet hoe restaurants zich in de staart bijten met hun hoge wijnprijzen.

Vorige week noteerde ik in mijn vooruitblik op 2014 dat de wijn-drinker de komende jaren thuis duurdere wijnen gaat drinken. Volgens een rapport van IWSR, International Wine and Spirits

Research zal tot 2016 de verkoop van wijnen in het segment vanaf 8 euro met 16,5 procent groeien. Dat klinkt als goed nieuws voor de wijnspecialisten. Maar ook een aantal supermarktkopers anticipeert al enige tijd op die beweging. Inmiddels zitten wijnen met prijskaartjes ruim boven de magische grens van 4,99 euro onder meer bij Albert Heijn, Jumbo en Plus standaard in het assortiment. Op mijn vraag - die ik nota bene stelde tijdens de toen nog volop gierende economische crisis - hoe het komt dat klanten juist duurdere gaan drinken, luidde het antwoord van een inkoper: „Dat is te danken aan de prijzen in de restaurants; daar bestellen veel mensen nu goedkopere wijnen. En van het geld

dat ze daarmee uitsparen, kopen ze een duurdere wijn voor thuis.”

Ook in het wijnmagazine *Grootspraak* (2014) schariert het commentaar van hoofdredacteur Ronald de Groot rond de kwestie ‘prijs’. In deze zevende editie van ‘de enige restaurantgids voor wijnliefhebbers’ (338 pagina’s), die jaarlijks uitgegeven wordt door het blad *Perswijn*, klinken strenge woorden. „Zomaar 12,50 euro voor een glas Champagne. Of 8 euro voor een glas arrangementswijn. Niet zelden gaat het dan om een wijn die per fles inkoop goedkoper is dan het glas, zelfs zonder btw. Buitenlandse wijnproducenten zijn nogal eens gechoqueerd als ze de prijs van hun ‘eigen’ wijn op een Nederlandse wijnkaart zien. De fles waar zij nog geen euro aan hebben verdiend, wordt met gemak voor marges met 30 euro of meer aangeboden. Sommeliers geven toe dat het eten te goedkoop is en de wijn te duur.”

Wina Born

Nu wordt er al veel langer over de wijnprijzen in restaurants gemopperd. In 1979 noteerde culinair recensent en schrijver Wina Born in haar boekje *Ober, mag ik de wijnkaart!* over de wijnkaart van Le Ciel Bleu in het hoofdstedelijke Hotel Okura: „zeer fatsoenlijke marges, nog lang niet de meer en meer gebruikelijke 200 procent!” Ach ja, dat waren nog eens tijden. Dat een fles wijn slechts twee keer over de kop ging, en

Marges van 200 procent. Ach, dat waren nog eens tijden

dat dit destijds al als ‘duur’ werd ervaren.

In 2007 riep de vaderlandse éminence grise van de wijnschrijverij, Hubrecht Duijker, het Meldpunt Miswijn in het leven. Op deze website kon de restaurantgast klikken over extreem hoog geprijsde wijnen. De gangbare berekening van toen al drie keer de inkoopprijs kon volgens Duijker nog wel door de beugel. „Maar sommige restauranthouders rekenen vijf keer. En dat is toch echt te gek.” Hoon, venijnige reacties en vooral ook misprijzen uit de horecahoek vielen hem toen ten deel.

Wellicht is er thans echter sprake van een kentering. In ieder geval zie ik steeds meer zaken die noden tot nog een glas. In Amsterdam is bijvoorbeeld Dauphine een adres waar ik graag mag drinken. En ook *Grootspraak* belooft de wijnkaart van deze brasserie met vier druiventrosjes, de op een na hoogste score. „Een twintigtal prima open wijnen voor zeer scherpe prijzen. En de wijnkaart zelf is al even fraai, met goede flessen voor mooie prijzen. Ook in het betere segment.”

Ook elders in het land weet de gids waar het voor de liefhebber goed en betaalbaar toeven is. Aldus biedt *Grootspraak* voor de prijs van een te duur glas Champagne (12,50 euro) een compleet en goed wijnrestaurantarrangement.

