

[ИСКУССТВО ДЕЛАТЬ ДЕНЬГИ: АЛЬТЕРНАТИВА]

НЕВИННЫЕ ХИТРОСТИ: ПРИБЫЛЬ НА УДОВОЛЬСТВИИ

НАТАЛЬЯ СТАРЧЕНКО



[1]

Во Франции существует традиция — покупать несколько ящиков молодых великих вин, закладывать на хранение, а потом дарить детям на совершеннолетие. Дальше уже детям решать, продавать эти вина или нет. При правильном выборе подарок может оказаться очень даже весомым, за несколько лет вино может подняться в цене в несколько раз. Но для того, чтобы правильно инвестировать в вина, надо соблюдать некоторые правила.



За многие сотни лет вино прочно укрепилось во французской культуре, наравне с Эйфелевой башней, Лувром и Версалем. Оно — часть французского «искусства жить». Это даже не алкоголь, а напиток, позволяющий поучать удовольствие не только от его потребления, но и от его созерцания. Как приятно прочитать этикетку, услышать звук открывающейся пробки и льющегося вина, вдохнуть аромат, насладиться вкусовыми ощущениями, поделиться ими с друзьями! А если вам посчастливится встретиться с великим вином, — это встреча становится уникальной и запоминается на всю жизнь! Именно этого момента ждут настоящие ценители вина. И они готовы выложить за него большие деньги.

Но таких вин, к сожалению для любителей, — а, может, и к счастью, иначе не было бы уникальности, — не так много! Речь идёт о великих винах. Это несколько десятков наименований, лучших представителей своих регионов. Они — синонимы редкости, роскоши и престижа. Они стоят на одной ступени с золотом, драгоценными камнями, предметами искусства, марками и монетами и являются прекрасным способом заработать деньги. Инвестиции в вино — не просто заработок, это и увлечение, и признак принадлежности к определённой касте.

Бонус: даже если вы не сможете вдруг продать свою коллекционное вино, оно не подведет вас. Как говорит знаменитый американский кинорежиссёр Вуди Аллен: «вино, как друг, чем старше, тем лучше». Грех, упускать возможность провести со старым другом приятный вечер. А представьте, если у вас таких друзей — целая компания!

И все же, чтобы не ошибиться, следуйте проверенным временем инвестиционным правилам.

ПРАВИЛО ПЕРВОЕ. НАДО ЗНАТЬ, ЧТО ПОКУПАТЬ

Вам в помощь — специальный индекс вин Liv-Ex Fine Wine 100, который устанавливается на основании цен на 100 наиболее популярных и пользующихся спросом вин инвестиционного качества. Сюда входят, прежде всего, знаменитые вина Бордо, такие как Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Haut-Brion, Petrus, Angelus, Cheval Blanc, Ausone, Pavie, но также Montrose, Lynch-Bages, Pontet-Canet, Cos d'Estournel, Pape Clément, La Fleur, Le Pin... Среди бургундских вин, речь идёт, конечно же, о Romanée-Conti, La Tache, Richebourg, Clos De Tart, Montrachet ... В долине Роны — Rayas и Hermitage La Chapelle. Из шам-

[2]

Наталья СТАРЧЕНКО,
дипломированный специалист по
энологии, винно-гастрономический гид,
Бордо
www.bordeaux-russian-guide.com



панских вин – Dom Pérignon и Crystal Louis Roederer.

Интересно: если в 2013 году вина Бордо в этом списке составляли 93,2%, то в конце 2014 года — только 78,9%. Более того, сейчас не только французские вина пользуются инвестиционным спросом. Специалисты рекомендуют вкладывать также в итальянские, испанские вина и в вина Нового Света. Это говорит о том, что количество хороших (инвестиционных) вин растёт.

Где-то с 1950 года инвестировать в великие вина стало рентабельно, ибо они в среднем набирали 14% каждый год. Правда, за последние 3 года сложилась непростая ситуация: в течение 16 месяцев индекс падал, в начале 2014 года он упал на 9%, но набрал 2% уже в конце года. Это было вызвано сложной конъюнктурой рынка, экономическим кризисом и последующим падением спроса. Доходность «винных» инвестиций, (это относится и к другим объектам вложений), подчиняется определённому циклу. Впрочем, всё больше любителей вина и потенциальных инвесторов появляется в разных уголках земного шара, поэтому ситуация выравнивается, отсюда вытекает второе правило.

ПРАВИЛО ВТОРОЕ. БЫТЬ В НУЖНОМ МЕСТЕ В НУЖНЫЙ ЧАС

Или, если нет возможности сделать это лично, обратитесь к профессионалам для того, чтобы они отслеживали для вас изменения в цене и вовремя подсказали, когда лучше всего купить или продать ваше вино. Например, в 2010-2011 году можно было продать бутылку Lafite Rothschild 2008 года за 1 200 евро, а сейчас она стоит 540 евро. Это связано с тем, что китайцы в то время ринулись покупать дорогие вина Бордо за любые деньги, потому что это было модно, а сейчас китайский рынок просто заполнен французскими винами. Спрос упал, и цена тоже упала.

Впрочем, чаще можно наблюдать обратный тренд. Так как дорогое вино не производится в больших объёмах, оно быстро расходуется по многочисленным клиентам, одни его выпивают, другие оставляют стареть в погребах. Petrus производит не более 30 000 бутылок в год, а Romanée-Conti всего лишь 3 000— 6 000 бутылок. Запасы постоянно сокращаются, вино «испаряется», а цена растёт. В то же время, рынок растёт. Ещё каких-то 20 лет назад великие вина расходились по своей постоянной

клиентуре – Европа, Америка. Но открылись новые рынки: Азия, страны СНГ, Бразилия, Индия... Появилось больше богатых людей, и спрос на раритеты стал увеличиваться. А это, естественно, отражается на цене. Ещё каких-то 20 лет назад стоимость самого дорогого вина (если не учитывать редкие коллекционные вина) не превышала 180 евро. Это же вино теперь стоит более 1000 евро.

ПРАВИЛО ТРЕТЬЕ. ЗНАТЬ, ГДЕ ХРАНИТЬ

В ожидании получения прибыли от сделанных инвестиций, надо знать, где хранить вина. У вас должен быть правильный винный погреб с постоянной температурой, ведь вино очень боится её перепадов и может испытать сильный стресс, который пагубно повлияет на его вкус; повышенной влажностью, чтобы корковая пробка, закупоривающая бутылку, не пересохла и вино не окислилось. Отсутствие яркого света и вибраций – два других необходимых условия для благоприятного развития вина в бутылках. Второй вариант: есть много виноторговых компаний, кото-

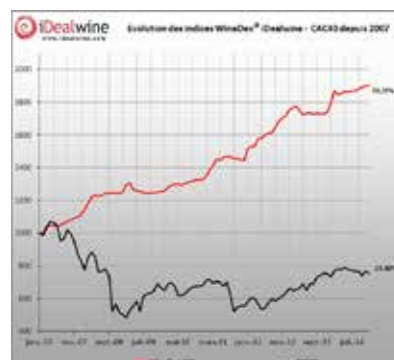


График изменения индекса на 10 лучших урожаев 100 французских вин по сравнению с CAC-40 (основным биржевым индексом Франции) 2007-2014 год.





Винный погреб Chateau Cos d'Estournel.

рые могут обеспечить вам правильное хранение вина на своих складах за небольшую ежегодную плату. При этом вина остаются в полном вашем распоряжении и собственности, и в любой момент вы можете получить доступ к своим драгоценным сосудам.

Если вам построили правильный погреб, помогли составить правильную коллекцию с различными винами, вы приобретаете статус коллекционера. Но коллекционер коллекционеру рознь! Когда у русских появился интерес к великим винам, с которыми они познакомились во время поездок за границу, они стали активно закупать «Петрюсы», «Марго» и «Лафиты». Специалисты активно им помогали составить правильный погреб. Каково же было их удивление, когда подпечные возвращались к ним через несколько дней, чтобы возобновить заказ! Десятки коллекционных «Мутончиков», «Петруш» и «Маргош», как ласково их называют любители, было выпито порой на одной-единственной вечеринке. В то время как англичане, американцы, швейцарцы свято берегут свои сокровища для потомков или для какого-то особого случая. Как тот француз, Мишель-Жак Шассэй, который за 30 лет собрал самую уникальную коллекцию вин в мире с самыми дорогими бутылка-

ми. За его собрание китайцы предлагали 50 миллионов евро! Сам же Мишель-Жак пьёт вино за 50 евро, не дороже, и с благоговением созерцает свои драгоценности в винном погребе. Его мечта – открыть музей, куда будут приходить любители со всего мира. Сложно сказать, кто прав: тот, кто выпивает дорогие бутылки за один вечер и у него остаются воспоминания на всю жизнь, или тот, кто только смотрит на них и облизывается?!

Наверное, все-таки и оба, или еще тот немец Хайнц Шмидт, который коллекционировал дорогие бутылки всю свою жизнь, а когда почувствовал приближение смерти, собрал владельцев знаменитых шато и открыл свои самые лучшие экземпляры. А в его коллекции были Lafite Rothschild 1791, Mouton Rothschild 1869, Latour 1858 и 1896, Ausone и Margaux 1900, Margaux 1929, Petrus 1928, Cheval Blanc 1947, Haut-Brion 1953! И, конечно же, пригласил журналистов со всего мира, чтобы они написали о нём. Это событие вошло в историю как «4 века истории Бордо», уникальная дегустация вин с 1791 по 2001. Не удивительно, что вошло, ведь одна такая бутылка продаётся на знаменитых аукционах за несколько десятков, а то и тысяч евро!

[4]

Мишель-Жак Шассэй собрал одну из лучших винных коллекций в мире.





Режис Дельтиль, торговец,
владелец виноторговой компании
Passion Vins.

ОТ НЕГОЦИАНТА КОЛЛЕКЦИОНЕРУ

Какие же советы можно дать начинающим инвесторам?! **Для этого мы обратились к профессионалу винного мира, бордоскому неготианту Режису Дельтилю, владельцу виноторговой компании Passion Vins.**

Итак, рекомендации Режиса Дельтиля:

1. Если вы решили инвестировать в вино и создать коллекцию, **не бойтесь потерять деньги.** В крайнем случае, если не удастся получить выгоду, можно это вино просто выпить.
2. Есть и другой способ заработать на вине деньги: **надо обратиться в инвестиционный винный фонд с солидной репутацией.** Это возможность диверсификации бизнеса, чисто финансовая сделка. Действительно, всё довольно-таки просто. Любой желающий вносит определённую сумму в этот фонд и взамен получает доли. Компания будет вкладывать ваши деньги в выгодные сделки по покупке вина, следить за курсом и продавать их в лучший момент. Деньги работают на вас какое-то время, а через установленный срок вы получаете прибыль деньгами или бутылками. Сейчас появилось немало таких компаний. Например, минимальный срок вложения денег должен быть 3 года, минимальная сумма 20 000 евро. Преимущество таких инвестиций во Франции заключается в том, что французы не платят налога на прибыль от вина, ибо оно не считается частью личного богатства. И такие инвестиции могут вам принести около 11% годовых, что выгоднее, чем многие другие более традиционные вложения.
3. **Покупайте вина, которые получили хорошую оценку по Паркеру.** Хотя значимость знаменитого американского винного критика и уменьшилась, тем не менее, вино, получившее 100 баллов по Паркеру, будет только набирать в цене. «Хотя, — добавляет Режис Дельтиль, — посмотрим, что произойдёт в ближайшие годы, после того, как Паркер продал свою компанию богатому сингапурцу». Но пока рынок остаётся чувствительным к этим оценкам и покупает вина в зависимости от них.
4. **Покупайте вина en primeur или же на фьючерсной продаже.** Речь идёт о продаже вина через несколько месяцев после сбора урожая, когда деньги платишь вперёд,

а получаешь товар только через 2 года. Это даёт возможность, как спекулировать вином через несколько лет, так и купить подешевле для своего собственного удовольствия.

Напрямую в шато великие вина не купишь, только через неготиантов, зарегистрированных в Торгово-промышленной палате Бордо, у них есть прямой доступ к винам. Для шато это возможность получить наличные деньги для того, чтобы довести вино до готовности, а для неготианта — возможность перепродать вино сразу и заработать на нём небольшую прибыль, или продать его через несколько лет и получить приличный доход. Например, на фьючерсах 2009 года Chateau Latour продал неготиантам бутылку 2008 года за 150 евро. В 2012 году неготианты, которые хранили это вино в своих подвалах, выставили его уже за 800 евро. Это уже настоящая спекуляция, сочи производители. Поэтому Chateau Latour с 2012 года вышел из системы фьючерсов, и продаёт только вина, готовые к употреблению. Но это пока единичный случай, остальные шато продолжают продавать вина en primeur. Считается, что с момента фьючерсной покупки и продажи готового вина в бутылке, вино гран-крю набирает около 30%.

5. **Вкладывать имеет смысл в вина с потенциалом.** Прежде всего речь идёт о миллезимах, то есть урожаях. Инвестируйте в вина лучших урожаев, которые можно дольше всего хранить и больше всего на них заработать, а вот покупать для потребления можно вина более скромных урожаев. Они стоят дешевле и созревают быстрее. Так, например, вино урожая 2009 года будет храниться как минимум 20 лет и больше, но его ещё рано открывать, а вино 2007 года уже можно пить и оно вряд ли проживёт более 20 лет.

В заключение хотелось бы сказать, что, какова бы ни была ваша сфера деятельности, если вдруг вы начнёте создавать коллекцию, вино обязательно станет вашим увлечением. Поверьте, нет ничего приятнее, чем взять из подвала запылённую бутылку, аккуратно достать из горлышка пробку, перелить вино в декантер, налить его в изящный бокал и полностью отдать своим ощущениям... Так что, вам решать, инвестировать ради прибыли или ради удовольствия!