

A photograph of a wine glass filled with red wine, sitting on a wooden tray. A cork lies on the tray next to the glass. The background is a warm, textured wall.

Røde dråber med et gyldent potentiale

Prisen på anerkendt rødvin er steget markant i de senere år, men for visse vine synes toppen at være nået, mens andre venter på at folde sig ud. Få her eksperternes råd og vejledning til investering i det stærkt spekulative marked – for der er stadig gode handler at gøre

Af Louise Jebsen

At et rigtig godt glas rødvin er forkælelse, kan mange blive enige om. Men tager man investeringsbrillerne på, kan den dybrøde vin også ligne en sand guldgrube. De senere år er priserne nemlig steget eksplosivt – siden 2005 er indekset for de 50 mest anerkendte vin rykket op med over 200 procent.

Men investering i vin er yderst spekulativt, og det kan nemt blive en investeringsfælde, hvor du brænder fingrene.

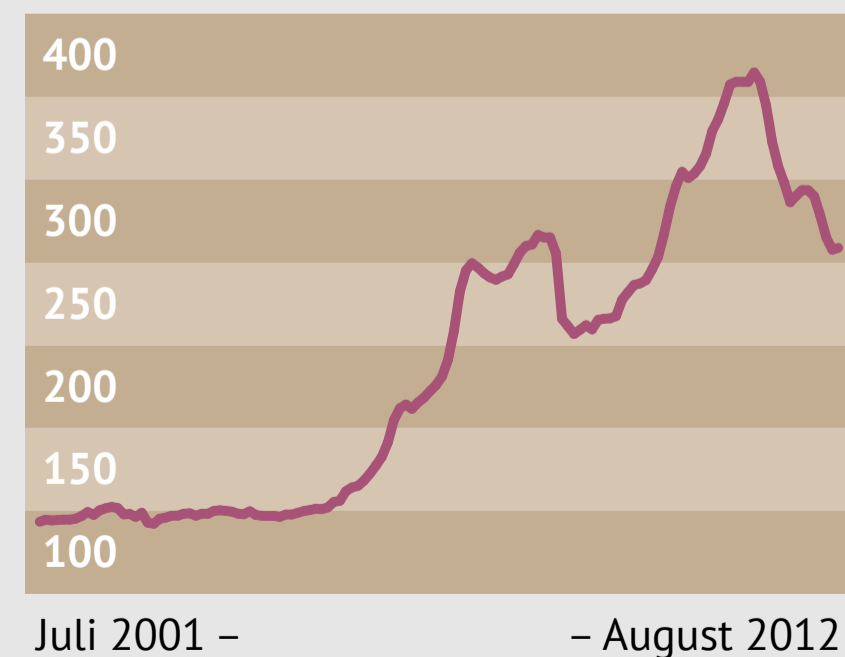
“Der er mange faldgruber i det her. Du kan ikke bare købe vin og tro, at det nok skal blive en god investering,” siger Marie von Ahm, som er ejer af vinkonsulent-virksomheden VonAhm.

Der kan være penge at tjene, fortæller hun, men understreger, at hvis privatpersoner vil ind på vinmarkedet med fokus på investering, skal de enten sætte sig virkelig godt ind i alle de aspekter, der styrer markedet eller alliere sig med professionelle – eksempelvis en dygtig vinhandler.

Det råd hænger tæt sammen med, at markedet for vin inden for de senere år er blevet langt mere

Vinboblen er bristet

Prisindeks over verdens 100 dyreste vine (2004 = basisår)



Kilde: Live-ex fine wine Index

risikabelt, end det var tidligere. Priserne har haft store udsving og investorer har brændt sig.

For at forstå prismekanismen er det centralt at se på, hvordan markedet er skruet sammen.

“Langt det meste af verdens højt rangerende vin kommer fra Bordeaux, og her bliver det meste solgt allerede, imens vinen stadig ligger på fad. Det kaldes at købe vinen En Primeur – en slags futuresalg, hvor du køber vinen, inden den er færdig,” siger Marie von Ahm.

En primeur-køb er blevet mere risikabelt

I april måned efter høståret bliver vinen udbudt til køberne En Primeur, og udbudsprisen bliver sat af producenten. Mange købere springer til med det samme for at sikre sig, at de får del i dråberne, når de efter et år til halvandet kommer på flaske. Men hvor En Primeur tidligere var et middel til at sikre sig køb af vinen til en god pris er En Primeur nu blevet et risikabelt foretagende.

“Udbudsprisen på En Primeur steg vanvittigt fra årgang 2005 indtil sidste år. Vi taler årlige stigninger på helt op til 300-400 procent. Udbudspriserne er nu kommet op i så urealistiske højder, at muligheden for at de hurtigt falder igen er en reel risiko, man skal være opmærksom på” siger Marie Von Ahm og forklarer:

“Startprisen til slutkøberen lyder måske på 1000 euro per flaske. Til den pris er der en del, der køber, men det er urealistisk og uholdbart højt, så i løbet af tre uger er prisen nede på 800 euro og i løbet af de næste to måneder falder det på plads omkring de 600-700 euro. Fra du køber En Primeur, til du står med flasken, kan prisen altså være røget langt ned.”

Traditionelt er vinene fortsat med at stige i værdi indtil deres fysiske frigivelse halvandet år efter. Men det har altså ændret sig i de sidste par år. Det betyder, at den mulighed for fortjeneste, man troede man havde fået ved at købe under dette første udbud faktisk bliver til et potentielt tab i stedet.

De store prisudsving har fået en række danske vinhandlere til at fraråde at købe vin En Primeur. Oftest køber private En Primeur gennem en dansk vinhandler, men nogle vinhandlere har



Hidtil har det været en god forretning at investere i vin, inden den kom på flaske, men det har ændret efter markante prishop. Noget tyder dog på, at boblen er bristet og prisen styrer mod et mere realistisk niveau.

helt taget En primeur-salget til private af programmet.

Hos Erik Sørensen Vin oplyser vinhandler Flemming Schweer, at man har fravalgt at sælge vin En Primeur på grund af de store usikkerheder, der er forbundet ved det – såvel for importøren som for slutkunden.

Han peger også på, at hvis du vælger at købe vin En Primeur, så skal du sikre dig, at det er gennem en velfunderet og anerkendt vinhandler.

“Det er ofte set, at forhandlere er gået konkurs inden varer fra En Primeur-salget er nået frem, og kunderne dermed ikke har fået, det de har købt,” siger Flemming Schweer.

Hos vinimportøren Philipson Wine, har de solgt En Primeur i 25 år, og det vil de altid gøre, under-

streger direktør Christian Philipson, men han fraråder at købe det som investering.

“Vin er primært et nydelsesprodukt – så min klare holdning er, at man skal investere i vin, fordi man vil drikke den og få en god oplevelse – ikke for en økonomisk gevinst. Når det gælder En Primeur er det meget farligt, så køb det for at nyde god vin – ikke for at investere,” siger Christian Philipson.

Helt generelt vender Christian Philipson tommelfingeren nedad, når det gælder investering i vin.

“Markedet for vin er ren spekulation, og jeg er helt sikker på, at vinmarkedet har oplevet en kunstig høj pris, og at priserne vil falde – mere end de allerede har gjort. Visse vine i de sidste årgange, ►

“Mange der har ventet med at købe til slutningen af sommeren har gjort nogle gode køb. Så hav is i maven og vent og se markedet an

Marie von Ahm,
indehaver af vinkonsulent-virksomheden VonAhm



særligt fra Bordeaux i årgang 2011 er alt for dyre, og der vil vi se store prisfald,” siger han og uddyber:

“Fra Bordeaux har jeg opkøbt massivt de seneste år fra kendte Cru Bourgeois slotte, som vi sælger til det halve af tidligere. Og vi sælger allerede i dag mange af de finere vine fra Italien, f. eks. Brunello til den halve pris af hvad det kostede for få år siden.

Vent til sidst på sommeren

Men det ustabile marked får ikke Marie von Ahm til at fraråde private at købe vin En Primeur - men man skal være strategisk, understreger hun.

Hun råder private til ikke at købe ved første udbudspris af En Primeur, men vente til den første del af salget er overstået og først slå til i august-september.

“Mange der har ventet med at købe til slutningen af sommeren har gjort nogle gode køb. Så hav is i maven og vent og se markedet an. Medmindre det eksempelvis drejer sig om de fem højest ratede vine i en højt ratet årgang som for eksempel 2009.” siger Marie von Ahm.

En række elementer har indflydelse på, hvor En Primeur prisen lander. Det er eksempelvis historik, kvalitet og pris på tidligere årgange, vinproducentens omdømme og anerkendelse, eventuelle forbedringer i producentens produk-

tionsmetode og ikke mindst forventningen om efterspørgslen.

Men noget af det mest afgørende, når en vin skal prissættes, er vinanmelderne. En håndfuld anerkendte anmeldere har afgørende indflydelse, og når man taler anmeldere kommer man ikke uden om amerikanske Robert Parker.

“Der er ingen over eller ved siden af Robert Parker. Han er den absolut mest indflydelsesrige anmelder i verden, når det gælder Bordeauxvin,” siger Marie von Ahm.

Robert Parker anmelder vine fra Bordeaux-området og sætter reelt set prisen på vinen. Godt 95 procent af verdens dyreste og mest interessante vine i investeringsøjemed kommer fra Bordeaux, så Robert Parker har en uvurderlig indflydelse på det samlede indeks over dyre vine.

Anmelderne giver vinene point fra 1-100, og leder du efter en vin med investeringspotentiale, skal du gå efter vin, der er ratet med minimum 95 point. Det pejlemærke kan du bruge både ved En primeur-køb og al anden handel med vin.

“En vin med 100 point rating vil som sådan være en sikker investering. Ikke på den måde at du automatisk vil tjene på den, men at det er en vare, hvor der er stor omsætning og likviditet, og du vil derfor altid kunne afhænde vinen,” siger Christian Philipson.

Når det gælder En Primeur-stadiet bliver anmeldernes point dog givet på baggrund af en ikke-færdig vin. Det i sig selv er et usikkert udgangspunkt for prisfastsættelsen og er med til at få priserne til at svinge. For at nedsætte denne usikkerhedsfaktor for prisfastsættelsen er flere og flere vinanmeldere dog – inden for de sidste par år – afstået fra at anmelde vinene, før vinene er prissat af slottene eller de afgiver midlertidige anmeldelser.

Christian Philipson peger på, at det er stort set kun vine er fra den gamle verden, der er genstand for spekulation. Bordeaux er den helt store spiller med omkring 95 procent af udbuddet af dyre, højt-ratede vine. Derefter er det Bourgogne med et par procent efterfulgt af Rhône og Champagne. Italien står for 1-2 procent af markedet, mens Spanien er stort set ubetydelig.

Nej til urealistisk høje priser

Når det gælder fremtiden for En Primeur-salg, mener Marie von Ahm, at producenterne vil finde tilbage til et mere realistisk leje.

“Når udbudspriserne på En Primeur er så opskruede, går salget helt i stå. Kineserne er stadig meget interesserede, men mange dér siger også nej til så urealistiske priser,” siger hun. specielt En Primeur-udbudsprisen af årgang 2009 var meget høj. Årgangen fik gode anmeldelser, der støttede en høj pris, og kinesere købte massivt ind. Den oplevelse gav producenterne blod på tanden, så da 2010-årgangen kom i En Primeur-salg i foråret 2011 holdt producenterne prisen oppe – til trods for at anmeldelserne var dårligere end året før.

“De troede, at kineserne var ‘dumme’ nok til at købe igen til den høje pris. Men kineserne købte ikke så meget som ventet, så meget hurtigt røg priserne ned,” siger Marie Ahm og fortæller, at det samme er sket igen i år. Mange slotte ligger stadig inde med større mængder usolgte vine fra de sidste par årgange.

“Det er meget tydeligt, at når priserne begynder at falde, (et par måneder efter En Primeur-sal-

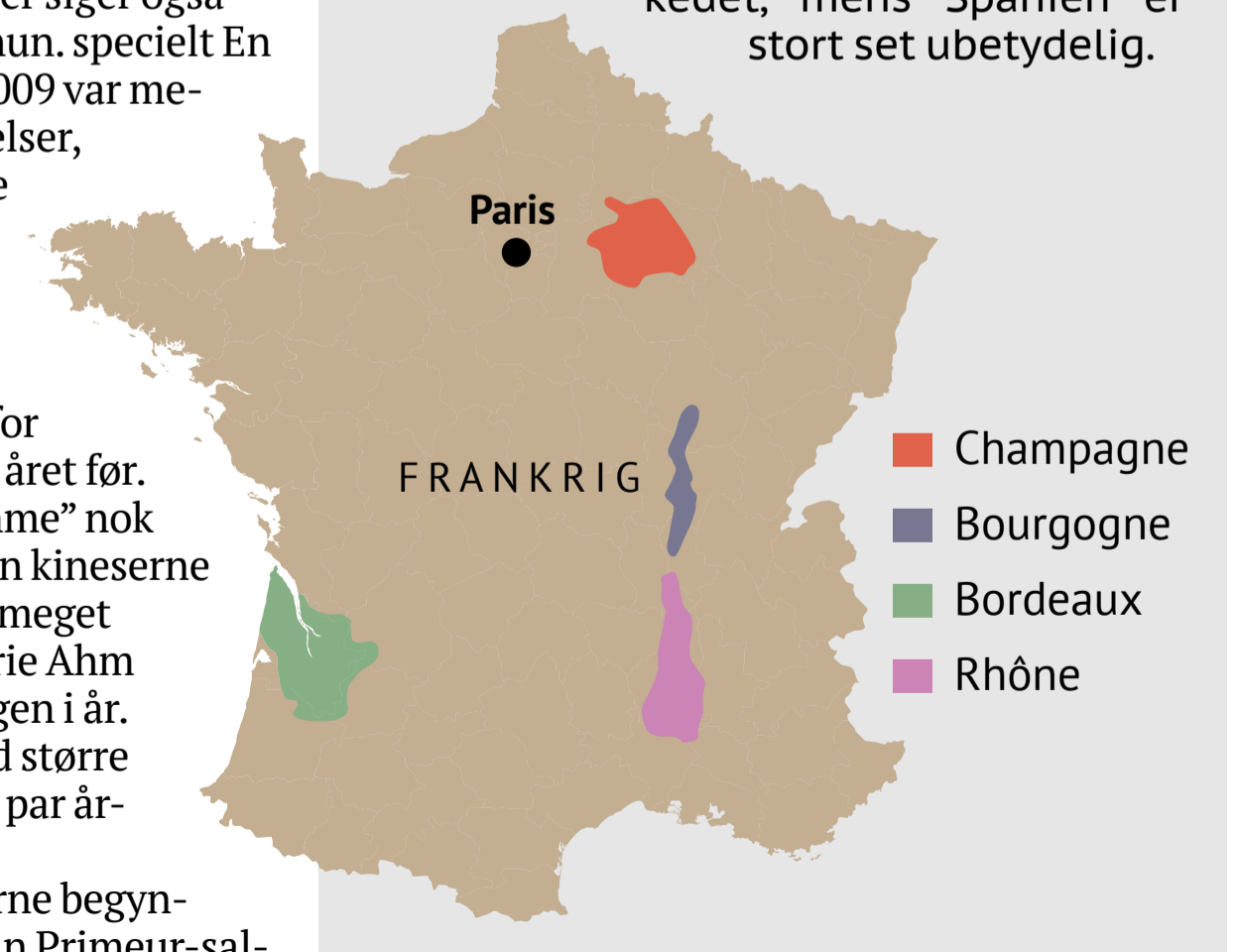
get er startet red.) så går handlen i gang igen. Jeg tror, vi vil se, at producenter vil komme ud med mere fornuftige priser fra start.”

Men hvad enten du overvejer at investere i vin gennem En Primeur-køb eller køb og salg af ældre, dyre flasker så gælder det om at have tålmodighed.

“Hav is i maven og vent. Hvis du har tålmodighed, så er de bedst ratede årgange fra Bordeaux næsten altid penge værd – men hvis du virkelig vil have et ordentligt afkast, skal du beholde dine flasker i adskillige år og ikke bare gå ud og sælge din future fra En Primeur-køb,” lyder rådet fra Marie von Ahm. ■

Bordeaux tager prisen

Der spekuleret næsten udelukkende i vine fra den gamle verden. Bordeaux er i front med ca. 95 pct. højt-ratede vine, efterfulgt af Champagne, Bourgogne og Rhône. Italien står for 1-2 procent af markedet, mens Spanien er stort set ubetydelig.



Per Pallesen jagter nye vinmarker

Vinentusiasten Per Pallesen har investeret i vin siden midten af 1960'erne. Men kun for nyde dem – han har aldrig solgt ud af sin omfattende kælder

Af Louise Jebsen

Den folkekære skuespiller Per Pallesen har haft en livslang passion for vin og har efterhånden opbygget en vinkælder med godt fire tusind flasker. Han har aldrig tænkt på økonomiske gevinster af sine vinkøb – smagsoplevelser og interesse for vinens verden har været i fokus. Det har ført til mange oplevelser, rejser jorden rundt og ikke mindst en ekspertviden, som han deler ud af gennem foredrag og bøger.

Hvordan startede din interesse for vin?

“Det var helt tilbage i 1962, da jeg var ansat på Ålborg Teater. Jeg kom i snak med købmanden i teatrets ejendom, og det var ham, der introduerede mig for vinens verden. Han lånte mig bøger, og jeg smagte nogle af de vine, han solgte. Kort tid efter mødte jeg vinkenderen Simön Møller til et selskab, og så blev min interesse for alvor skudt i gang. Jeg blev medlem af forskellige vinlaug og begyndte for alvor at købe vin fra 1966”.

Hvordan plejer du din interesse for vin?

“Jeg læser meget om vin, holder mig opdateret er medlem af mange vinordener og vinlaug i Danmark og udlandet. Derudover rejser jeg meget ud for at smage og opleve vinen – og ikke kun til de etablerede lande. Jeg har besøgt alle vinlande i verden, og jeg holder af at udforske og smage vin fra nye vinlande. Jeg mener, at man også skal kigge uden for de mere etablerede områder for at få gode og spændende vinoplevelser”.

Hvilke tanker gør du dig om disse nye vinlande?

“Sydamerika byder på flere interessante nye lande. Brasilien, Paraguay og Uruguay laver fremragende vine. Argentina og Chile er jo to gamle vinlande dernede, men der er altså andre, der er ved at komme efter det”.

“Ser man på Kina, så stormer de frem på alle måder, og de har bestemt også muligheder for at komme frem inden for vin. Deres “Dragon” vin er simpelthen forfærdelig, men der kommer mere og mere derovrefra, som er noget værd, og om 10-15 år, tror jeg, at vi vil se udmærket kinesisk vin. De har folk fra de gamle vinlande til at hjælpe sig med at starte vinproduktionen op, og klimamæssigt har de masser af muligheder for at lave god vin på sigt”.

“Der kommer også fantastiske vine fra mange steder, som de fleste slet ikke forbinder med gode vine. Tag for eksempel Grækenland. De fleste kender kun deres Retina, men derudover laver de en række virkelig gode vine. Lige nu står jeg overfor en rejse til Mallorca, hvor jeg skal ned og smage vin, og der er huse med fremragende vine”.

Hvilke råd og tips kan du give til andre?

“Det vigtigste er at gå efter – og købe – det man kan lide. Måske synes jeg, noget er dårligt, mens min nabo måske godt kan lide det – og så skal han endelig bare drikke det. Men hvis man ser uden for de mere etablerede områder, så er der mange rigtig spændende og gode smagsoplevelser at hente.

Vi er alle ude efter billige vine, der smager godt, og dem kan man også finde mange af – både hos vinhandleren, men også efterhånden i supermarkederne”.

“Hvis man går efter at opbygge en vinkælder, så køb husk de tre musts: Temperaturen skal ligge på omkring 11 grader, de må ikke få for meget lys og skal ligge roligt”.



Skuespilleren Per Pallesen har rejst i samtlige vinlande i hele verden og er altid åben for nye input: “Der kommer fantastiske vine fra mange steder, som de fleste slet ikke forbinder med gode vine,” siger han. Foto: Jeppe Carlsen

Og husk altid af smage vin til mad – det får vinen til at komme helt til sin ret.

Hvad er din yndlingsvin

“Min klare favorit er Bordeaux, men især de hvide fra New Zealand holder jeg utrolig meget af og Columbia Valley fra Californien laver også fantastiske vine. Kigger vi til Italien er jeg særlig glad for Toscana og Piemonte”.

“Jeg smager utrolig meget vin, og vin fra rigtig

mange lande, men for mig er Cabernet Sauvignon verdens bedste drue. Det er en typisk bordeaux-druer, men har vundet indpas i mange lande. Er det en vin, der skal gemmes er Sauvignon med til at holde den frisk”.

Har du tjent penge på at investere i vin?

“Nej, mange af mine flasker er steget i værdi, men jeg har aldrig solgt ud af det. Jeg køber vin for at drikke det”. ■

Private kældre skjuler ofte store værdier

Der kan stadig gøres vinkup i dødsboer og private kældre, og gevinsten ved vinhandel er skattefri op til 50.000 kroner

Af Louise Jebsen

En anden vej til investering i vin er at investere igennem vinfonde eller at gå på skattejagt og finde gamle anerkendte vine, der – hvis du er heldig – kan være en formue værd.

“Mange mennesker ligger inde med gamle og virkelig dyrebare vine. Det kan være vine helt tilbage til 1920’erne, som ligger gemt i kældre rundt omkring,” siger Marie von Ahm og fortsætter:

“De vine er der folk, der aktivt søger at finde. Det kan være ved at opsøge dødsboer med henblik på at gøre en handel, og det er også muligt at finde gamle anerkendte vine ved at følge med på auktionshusenes udbud og andre køb/salg platforme.”

Og en ældre vin kan i den grad være en guldgrube, understreger Marie von Ahm.

“Der findes umådeligt få at disse gamle flasker i kældrene hos slottene i Bordeaux, men efterspørgslen stiger. De store Bordeaux vine er meget værdifulde,” siger hun og peger på, at en Cheval Blanc i magnumflaske fra 1947 i dag koster over 20.000 Euro. Prisen på en Cheval Blanc i almindelig flaske ligger på små 10.000 euro, mens købsprisen i 1947 har lydt på en brøkdelt af dette, nemlig 15-20 “gamle” franske Franc, der svarer til 70 danske kroner.

Skulle du være så heldig at ligge inde med ældre anerkendte vine, kan du gå på auktion eller platforme for køb og salg på nettet. Går du til auk-

tionshusene kan det bedst betale sig at bruge de danske, fortæller Marie von Ahm.

“Gælder det begrænsede mængder kan det klart bedst betale sig at gå på auktion i Danmark – ellers ryger dit overskud hurtigt til afgifter og forsikringer undervejs,” siger hun.

Gevinsten på vinhandel er skattefri, og så længe det er salg for under 50.000 kroner årligt, slipper du for at blive momsregistreret.

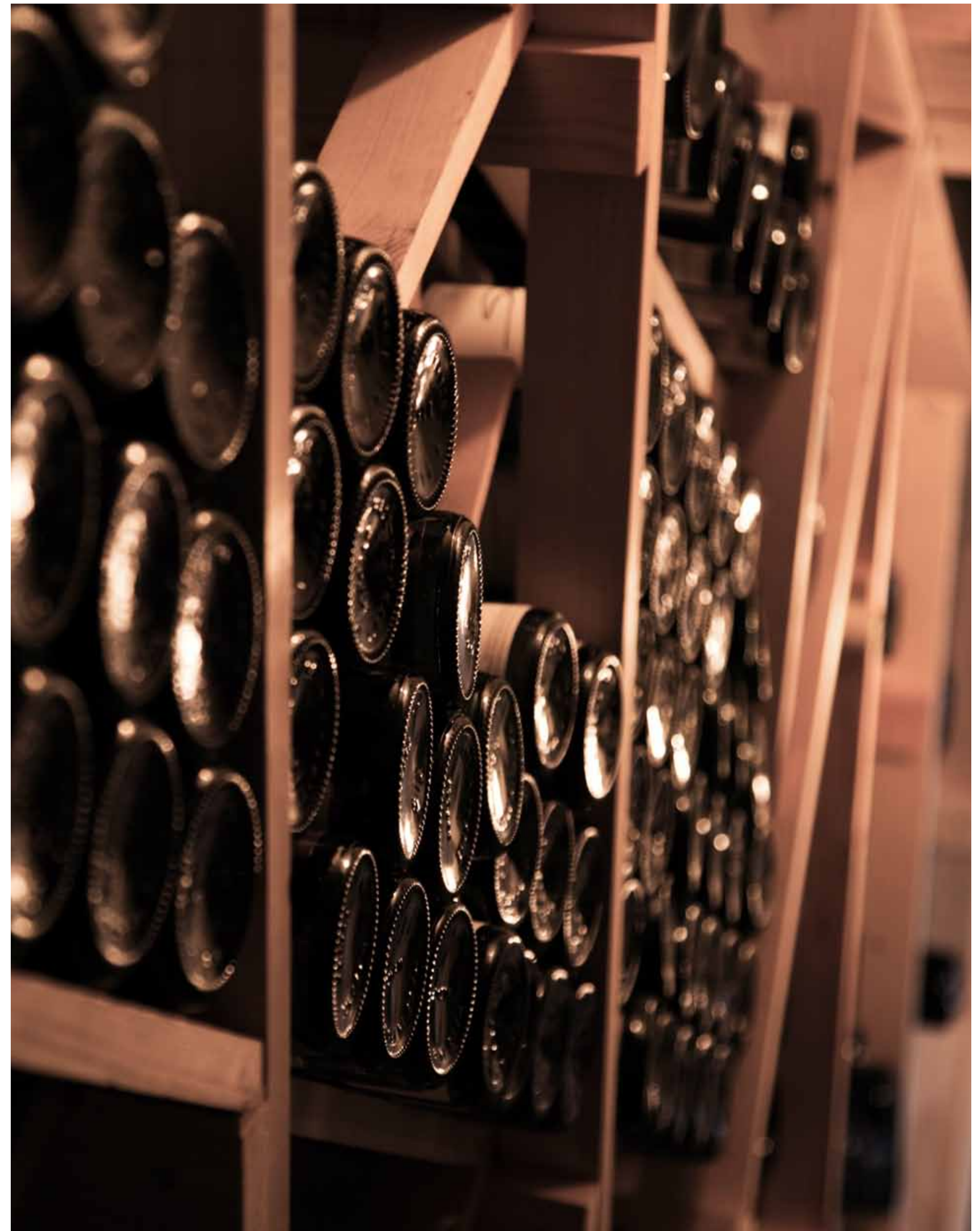
Bourgogne kan komme frem

Mange vineksperter kigger i krystalkuglen for at se, hvordan markedet vil opføre sig fremover. En af forudsigelserne er, at Bourgogne vil stige i værdi. Blandt andet fordi kineserne i stigende grad kaster deres blik mod dette område. Og da Bourgogneområdet i størrelse er langt mindre end Bordeaux, kan priserne hurtigt blive presset op. Christian Philipson peger på netop kinesernes skiftende blik som en stor risiko ved markedet:

“For bare et år siden var der nogle Bordeaux-vine, der kostede det dobbelte af, hvad de koster nu, fordi de var hotte i Hong Kong og Kina. De kinesiske købere driver markedet utrolig meget og skifter deres interesse, kan priserne på enkelte vine ændre sig dramatisk,” siger han og uddyber:

“Der er gået en luksus-vare effekt i vin, hvor folk betaler mere for prestige end for kvalitet, og det gør markedet meget usikkert.” ■

Ligger man inde med ældre anerkendte vine anbefaler eksperterne, at sælge dem via auktionshuse eller andre platforme for køb og salg på nettet.



“Handel med vin giver mig penge i studietiden”

For den 20-årige Lasse Thorbøll Juhl har investering i vin været en lukrativ forretning, som forsøder studietiden på Handelshøjskolen i Århus. Men markedets ustabilitet har gjort, at han har måttet ændre strategi

Af Louise Jebsen



Lasse Thorbøll Juhl tjener i omegnen af 15.000 kr. om året på at handle med dyre vine.

Hvor længe har du investeret i vin, og hvordan opstod din interesse?

I de sidste tre et halvt år har jeg investeret i vin. Jeg kommer fra en familie, hvor man godt kan lide et godt glas rødvin, og jeg elsker selv at nyde god vin. Så grundlæggende havde jeg interessen for god, dyr vin.

Konkret startede mine investeringer ved et tilfælde. Min far viste mig en dag en flaske og sagde 'se her hvor meget den koster'. Så sad jeg en dag og kiggede lidt på vin på nettet og så den samme vin for lidt under det halve. Det gav mig idéen til at se nærmere på investering i vin.

Hvordan gør du det i praksis?

Mine første køb gjorde jeg fra direkte fra en producent i Toscana og ved En Primeur-køb fra Bordeaux. Det var lige deromkring markedet toppede,

og allerede inden jeg fik flaskerne hjem var prisen steget kraftigt. Dem solgte jeg gennem private vinsmagninger, og det gav mig kapital til at købe mere ind.

Men markedet for En Primeur er lidt i stykker. Priserne er meget højt oppe og markedet er ustabil, så det er farligt at købe stort ind her. I stedet køber jeg ældre årgange op. Det er dem, der er ved at toppe, og det giver rigtig godt afkast for mig.

Jeg har haft stor succes med at købe fra dødsboer eller fra privatpersoner, som ligger inde med en vinsamling, men ikke har interesse og forstand på vin. Det kan virke vulgært at købet fra dødsboer, men det er det ikke. Det er eksempelvis bekendte, der spørger om jeg vil komme og kigge på vinsamlingen i et dødsbo. Jeg vurderer typisk prisen ud fra, hvad vinen er vurderet til på markedet, og slår 30-40 procent af i købsprisen. Det bliver oftest en god handel for begge parter. Jeg holder også øje med Den Blå Avis og tjekker dagligt nyhederne på Lauritz.com, og om der skulle være gode ting hos Bruun Rasmussen auktioner.

Når jeg skal sælge vinen, holder jeg eksempelvis vinsmagning for bekendte vinentusiaster, og jeg

har et helt kundekartotek. Jeg bliver ofte kontaktet af folk, der leder efter noget bestemt eller vil have råd om en særlig vingave. Jeg sælger også på vinbanken – i det gamle Daells Varehus

Hvilket afkast får du?

Jeg tjener godt 30-40 procent af min købspris. Det giver mig godt 15.000 ekstra om året at leve for og forsøder livet som studerende.

Hvad er dine råd til andre?

Vent lidt og se markedet an, når det gælder En Primeur. Se i stedet efter de guldgruber, der ligger rundt omkring hos private.

Bordeaux 1. cru går man aldrig fejl af. Det holder prisen, men 1. cru er også noget af det mest huede og dyre og dermed svære at nærme sig. En god idé er at se efter Robert Parkers Magical Twenty-liste, som er hans bud på 2. og 3. cru vine, som vil gøre sig godt fremover. Jeg har gjort gode køb med vin fra den liste.

Generelt holder jeg mig til 1. cru, vinene fra Magical Twenty og nogle italienske – supertoscanere og enkelte fra Angelo GAJA. ■

Verdens dyreste vine



Château
Lafite
Rothschild



Château
Latour



Château
Margaux



Château
Haut-Brion



Château
Mouton
Rothschild



Château
Cheval Blanc



Château
Petrus



Domaine
Romanee
Conti

Kilde: VonAhm