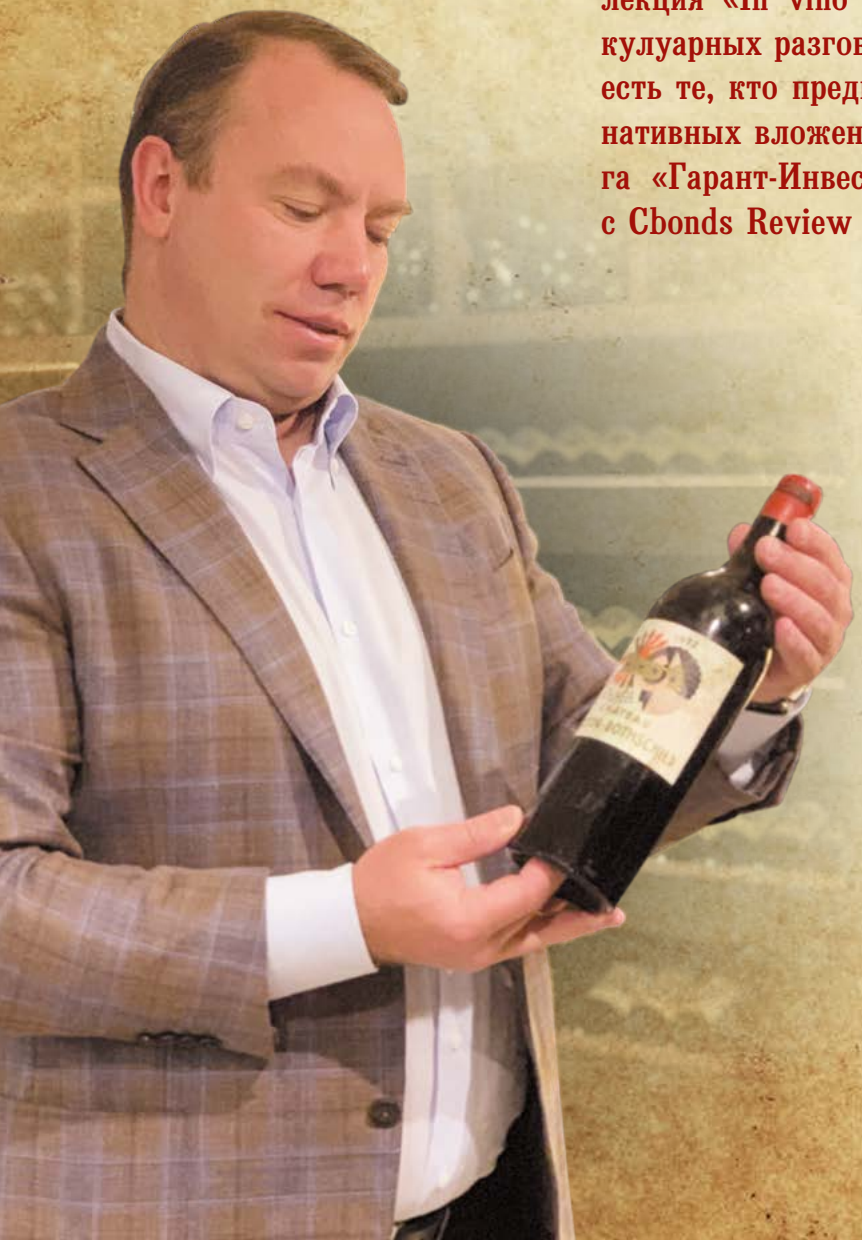
Вкусные инвестиции, или Истина — в вине

Алексей Панфилов,
президент,
ФПК «Гарант-Инвест»

Повышенный интерес участников конференции институциональных инвесторов Investfunds Forum X, которая прошла в Петербурге в мае 2019 года, вызвала лекция «In vino veritas: инвестиции в вино». В ходе кулуарных разговоров выяснилось, что среди делегатов есть те, кто предпочитает именно такой способ альтернативных вложений. Один из них — президент холдинга «Гарант-Инвест» Алексей Панфилов — поделился с Cbonds Review своим опытом инвестирования в вино.



О ПОБУДИТЕЛЬНЫХ МОТИВАХ

Есть множество вариантов инвестирования, связанного с хобби. Кто-то инвестирует в предметы искусства, кто-то — в антиквариат, в марки, в монеты, наконец, в вино. Сначала ты увлеченно интересуешься, коллекционируешь, а затем начинаешь рассматривать свое хобби как вариант инвестирования. Механизм основан на большом спросе на предмет интереса при ограниченном предложении. Скажем, миллионы людей интересуются картинами, а число знаменитых художников при этом измеряется десятками, может, сотнями. Вот дисбаланс: миллионы интересуются, но приобрести могут лишь немногие. То же с вином. Миллиарды людей употребляют вино — раз в день или раз в год, неважно. А количество производителей вина измеряется тысячами. Из них не более пары сотен выпускают действительно хорошее вино, которое долго хранится и с годами набирает свои вкусовые качества, а не теряет их.

Мушкетеры, которые пили бургундское вино кувшинами, платили за него копейки. Со временем это вино стало стоить тысячи,

а в некоторых случаях — десятки тысяч долларов за бутылку. Просто потому, что есть спрос; огромное число людей так или иначе хотят его попробовать. А когда ты что-то попробовал и понял, что это — твое, начинаешь входить во вкус, искать более качественные варианты, более вкусные, интересные. Так и я. Крепкие напитки не пью, а вино — это мое.

КРАСНОЕ И БЕЛОЕ

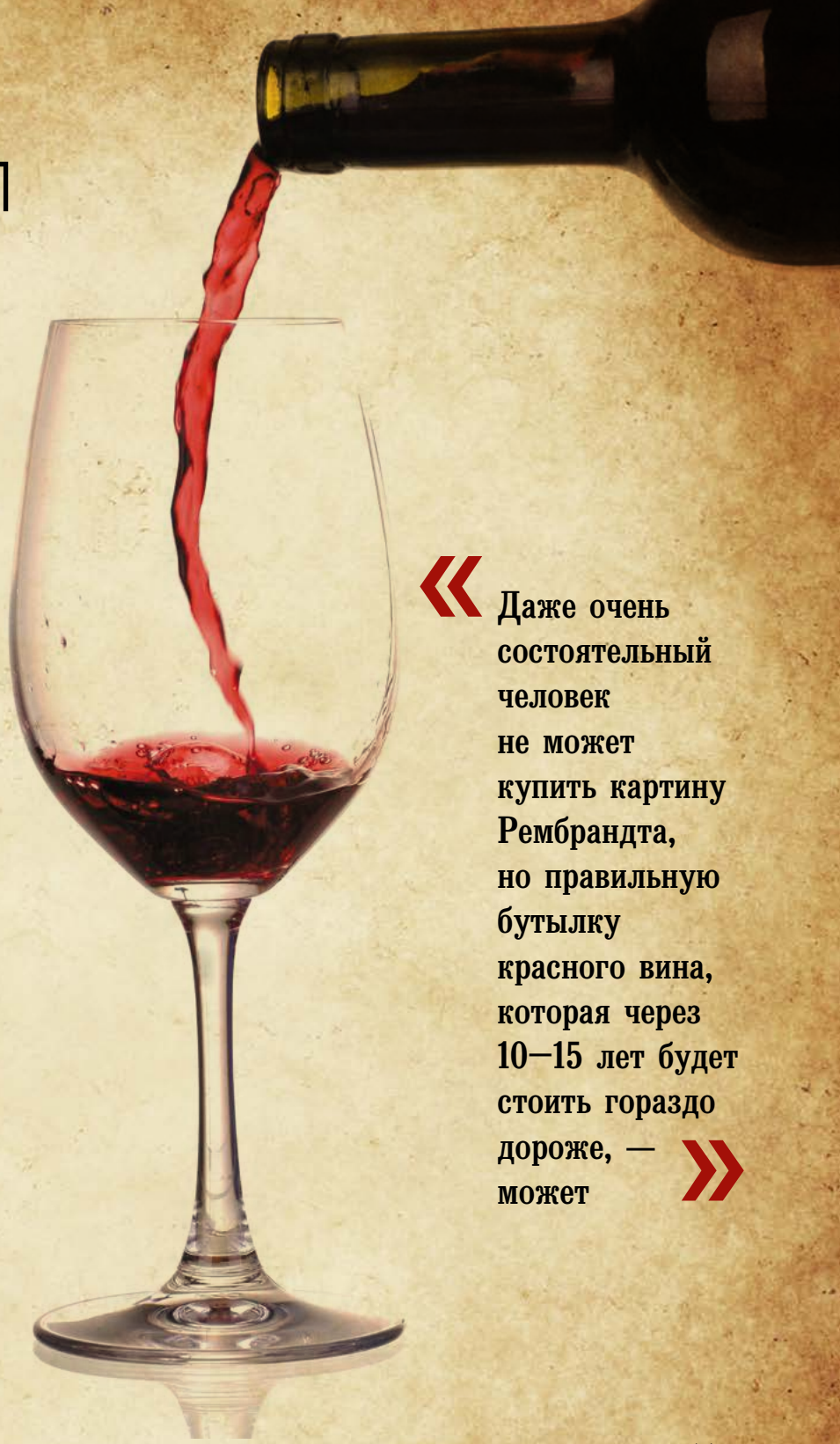
Вина бывают разные — красные, розовые и белые, тихие и игристые. Белое вино — не для инвестиций, потому что оно не хранится долго, его нужно пить свежим. Вообще представление о том, что белое вино — к рыбе, красное вино — к мясу, уже давно устарело. Чтобы продавать больше, сами виноделы объясняют, что любое вино подходит и к рыбе, и мясу. Далее возможны варианты: «белое вино — это обед, красное вино — ужин» либо «белое вино — лето, теплое время года, красное — зимняя тема, плохая погода». Так вот, иностранцы — любители вина предпочитают белое вино, прежде всего последнего урожая. Оно появляется где-то в мае-июне. Например, итальянцы этой осенью будут пить белое вино только 2018 года, а остатки 2017-го или 2016 года скинут в Россию. Итальянцам это вино уже не продать, а наши потребители знают только про этикетку, на год смотрят редко.

Есть, впрочем, ряд белых вин, которые могут занять место в коллекции, они тоже растут в цене, но их процент невелик. Как правило, это вина десертные, такие как Chateau d'Yquem. Их предпочитают подавать к фуа-гра или к жирному мясу. Это действительно довольно дорогие вина, на них высокий спрос, добавить их в винный инвестиционный портфель — разумная идея. Я помимо Chateau d'Yquem из белых коллекционирую также айсвайн. Это вина сладкие, десертные, их получают из винограда, оставленного на лозе до морозов. Айсвайн — очень вкусное вино, которое за счет сладости может долго храниться. А раз может храниться, подходит для инвестиций. Крымская «Массандра» тоже в этом смысле вариант, сегодня продают вина и 50-х, и 60-х годов.

ГЛАВНЫЙ КРИТЕРИЙ — ХРАНЕНИЕ

Цена вина изменяется ощутимо только на длительном горизонте. А это значит, что его нужно где-то хранить. При этом вкус вина очень зависит от погоды. Скажем, урожай какого-нибудь 1901 года был удачным, вино оказалось вкусным. Но уже прошло 118 лет, и на всей планете осталось, может быть, 100 бутылок. А желающих купить эти бутылки гораздо больше. Поэтому ценник с каждым годом растет. Конкретный урожай уже не вернешь, он собран один раз. Именно поэтому вино называется не просто, скажем, Château Mouton-Rothschild, а Château Mouton-Rothschild конкретного года.

Если мы возьмем шампанское и не увидим на бутылке года, оно не будет иметь коллекционной ценности. Такое шампанское предназначено только для текущего питья.



«Даже очень состоятельный человек не может купить картину Рембрандта, но правильную бутылку красного вина, которая через 10–15 лет будет стоить гораздо дороже, — может»

ВИНА ВЕЛИКИЕ И НЕТ

Как не каждый художник становится великим, так и не каждый винный дом способен выпускать вино, которое будет популярным долгие годы. Их продукция так и называется — великие вина. Скажем, Dom Pérignon — один из великих домов шампанских вин. Даже очень состоятельный человек не может купить картину Рембрандта, учитывая ее цену, но правильную бутылку красного вина, которая через 10–15 лет будет стоить гораздо дороже, — может. В отличие от великих картин, великие вина доступны людям. Важно, конечно, разбираться в вопросе. Нельзя

просто зайти в «Азбуку вкуса», купить красное вино и ждать, пока оно вырастет в цене. Как нужно знать, кто такой Рембрандт, так нужно понимать и что такое Dom Pérignon, особенно Dom Pérignon Œnothèque и Dom Pérignon Plénitude.

ТОНКАЯ МАТЕРИЯ

Я коллекционирую в том числе шампанские вина Dom Pérignon, у меня есть все года начиная с 1948-го. Dom Pérignon стал дико известным благодаря Джеймсу Бонду в исполнении Шона Коннери, который, входя в гостиницу с девушкой, бросал что-то вроде: «Dom Pérignon 67-го года!» Продюсеры бондианы позже пытались провернуть такой же номер еще с двумя брендами шампанского, Bollinger и Taittinger, но у них не получилось. Вероятно, подобная пиар-стратегия возможна только один раз. Зато Dom Pérignon теперь — второе в мире шампанское среди элитных. Первый номер все же Crystal, которое делает Louis Rœderer, поставщик российского императорского двора. Но я больше люблю Dom Pérignon. Все-таки вино — это приятные, вкусные инвестиции.

Многие спрашивают меня, можно ли пить шампанское 1948 года? Закономерный вопрос. Я не знаю, есть ли у кого-то еще такая же «фишка», как у Dom Pérignon. У них в винодельческом хозяйстве применяется технология перегазировывания шампанского, они называют это refreshment. То есть то же самое натуральное игристое вино 1967 года, которое рекламировал Джеймс Бонд, может пройти перегазировывание, и на обратной стороне появится контрэтикеточка, на которой написано: refreshment такого-то года. У меня в коллекции, например, есть три разные бутылки Dom Pérignon 1975 года — натуральная бутылка (без refreshment), с refreshment 1994 года и с refreshment 2002 года. Вроде одно и то же, но уровень газированности — разный, и вкус тоже разный. Я вообще всегда покупаю минимум две бутылки — одну в коллекцию, одну для того, чтобы можно было выпить, попробовать. Dom Pérignon — очень вкусное, легкое, элитное и, конечно, очень дорогое шампанское. При этом его можно найти в duty free. Люди до конца не понимают, что перед ними может оказаться экземпляр, который через несколько лет сильно вырастет в цене.

> «Цена на золото, на нефть, на недвижимость, бывает, падает. На вино — никогда. В последние годы рост цен еще более ускорился, потому что вино начали пить китайцы»

ВИННЫЕ РЕЙТИНГИ

Разобраться в том, что покупать, в принципе, несложно. Ориентиры задают авторитетные винные критики. Главный из них — Роберт Паркер; это сегодня даже не человек, а целый институт, который выставляет винам баллы. От рейтинга Роберта Паркера зависит стоимость вина сегодня и перспективы роста цены в будущем. Второй авторитетный источник — Wine Spectator. Когда мои поставщики вина присылают предложение что-то купить, в описании всегда будет название вина, винодельня, регион, дальше — баллы, которые поставили Роберт Паркер (R.P.) и Wine Spectator (W.S.), и только в конце — цена.

БОРДОВЫЕ ИНВЕСТИЦИИ

80–90% инвестиций — это, конечно, красные вина. Как я уже заметил, они дольше хранятся. Великие красные вина набирают вкус до 60 лет. Прежде всего речь идет о бордо. Бордоские вина — это эталон, инвестиции текут в основном в них. Бордоским вкусовым стандартам, так же как их стандартам качества, стараются следовать и другие. Например, в Италии есть тосканские вина, появился даже новый термин — Гранд Тоскана, Великая Тоскана. Конечно, если итальянцу скажешь, что они пародируют Бордо, тот дико обидится, но факт остается фактом: французские вина пьют везде, а раз так, спрос на них выше. Соответственно, инвестиционная стоимость будет расти сильнее.

Многие считают, что бордоские вина уже устарели. Но все равно основные инвестиции, основной рост цены — в них. Тосканские производители только подтягиваются, что-то делает Испания, активно наступает Америка.

Американцы вкладывают огромные деньги в раскрутку вина, ценник растет соответствен-

но. Хорошие вина из США стоят по 800, 1000, 2000 долларов за бутылку. Это очень приличные цены, которых не было еще несколько лет назад. Пытается также Австралия, да и другие страны продвигают по крайней мере одно-два наименования вина. Я же консерватор и в финансах, и в бизнесе, и в вине. Поэтому люблю бордоские вина.

ГЛАВНЫЕ КРАСНЫЕ

Есть несколько бордоских вин, которые считаются главными винами мира. Во-первых, Château Latour — вино № 1 в начале XX века. Сейчас оно уже не так популярно. Во-вторых, Château Lafite-Rothschild. В-третьих, Château Mouton Rothschild. Семья Ротшильдов на самом деле разделилась десятилетия назад, сейчас это конкуренты. Есть также Château Margaux и Petrus, которые считаются любимыми винами российских олигархов. Собственно, русские и раскрутили эти бренды. Еще 15 лет назад в Куршевеле, когда говорили «Маргуся» и «Петрюся», имели в виду Château Margaux и Petrus. Последнее — очень легкое, вкусное вино. От других оно отличается тем, что чем моложе, тем дороже. Это достаточно странно, и для инвестиций Petrus не подходит.

Все остальные вина ведут себя классическим образом: чем старше, тем дороже. Чем меньше конкретного вина осталось на планете Земля, тем большее количество людей начинает им интересоваться.

35 ТЫСЯЧ ЕВРО ЗА БУТЫЛКУ

Одна из моих любимых коллекций — Château Mouton Rothschild — начинается с 1906 года. Самое дорогое вино в этой коллекции — 1945 года, бутылка стоит 33–35 тысяч евро. Пить его не хочется, потому что сумма давит на мозг. Оно будет еще дороже, я уверен. Еще недавно бутылка стоила 18 тысяч. Получается примерно 100% в долларах за 7–8 лет.

Château Mouton Rothschild ежегодно делает разную этикетку. Бутылки интересно выложить: каждую этикетку расписывал кто-то из великих художников — Шагал, Кандинский, Уорхол, Пикассо и так далее. На столетие дома этикетку нарисовал принц Чарлз. Так что Mouton Rothschild — это вкусно, внешне красиво и очень хорошо растет в цене. Я примерно 10 лет назад купил два ящика — 24 бутылки — 2000 года примерно по 250 долларов. Сейчас такая бутылка у профессиональных продавцов стоит 3000 долларов, а в ресторанах — 4000–5000 долларов. Рост — на порядок.

Что интересно в вине? Цена на золото, на нефть, даже на недвижимость, бывает, падает. На вино — никогда. В последние годы рост цен еще более ускорился, потому что вино начали пить китайцы. Среди них много богатых, и с ними уже поработали — спрос на главные вина мира серьезно вырос. Затем подтянутся индусы, потом — Африка. То есть ценник может расти просто сумасшедшими темпами.

ОТ ШКАФА К ПОГРЕБУ

Вино должно правильно храниться. Для людей увлеченных существуют винные погреба, для людей простых — винные шкафы. Я начинал с винных шкафов. Купил один такой, положил в него 130 бутылочек. Когда перестало хватать места, вытащил полочки; поместилось 200 бутылок. Я купил второй шкаф, потом третий. В результате у меня было 10 винных шкафов, их некуда было ставить. Уже в новом доме сделал винный погреб, в нем сейчас примерно 3500 бутылок.

Что значит правильное хранение? Это отсутствие света, оптимальная температура и влажность. Все бутылки должны находиться в лежачем положении, чтобы вино касалось

«Ликвидность коллекционных вин — огромная. Спрос опережает предложение в сотни раз. Особенно если речь идет об урожае до 90-х годов»

> «Когда бутылка растет в цене, ты чувствуешь себя комфортно, хотя продавать вроде бы не собираешься. То же самое чувствует обладатель недвижимости, которая дорожает»

пробки и она не сохла. Качество хранения старого вина довольно несложно проверить. Надо аккуратненько надавить на пробку, если она проваливается — значит, уже гнилая. Воздух через мокрую пробку дошел до вина, оно прокисло и стоит ноль. Вы можете выбросить кучу денег, но получить плохой результат. И принципиально важен уровень вина в бутылке: чем выше к горлышку, тем лучше.

У виноманов есть такое понятие: взять ответственность за хранение на себя. Это значит, что надо прикинуть, насколько хорошим был последний урожай (Роберт Паркер в помощь), купить вино, поместить в правильные условия хранения. Тогда отдача на инвестиции будет максимальной. Дедушки, которые купили Château Mouton Rothschild в 1949 году и хранили у себя в подвале, стали обладателями просто баснословных состояний. Ликвидность коллекционных вин — огромная. Спрос опережает предложение в сотни раз. Особенно если речь идет об урожае до 90-х годов.

ВИННЫЕ БИРЖИ

Во Франции, Германии, Англии, США есть множество электронных площадок, на которых можно продавать и покупать коллекционные вина. Это, впрочем, не совсем традиционная биржевая история — постоянных торгов как таковых нет.

В России речь идет скорее о специализированных винных компаниях. Плюс сомелье в ресторанах приторговывают вином: закупают на заведение, а заодно — своим друзьям, знакомым, постоянным клиентам. Они же готовы поспособствовать продаже, клиенты у первоклассных сомелье есть всегда.

МОДА VS КЛАССИКА

В вине ни в коем случае не надо инвестировать во что-то современное. Совершенно не факт, что модное сегодня вино вырастет в цене. Во-первых, неочевидно, что оно будет храниться десятки лет. Вот Mouton Rothschild можно пить с большим удовольствием через 100 лет, оно только вкус набирает 60 лет. Поэтому мой совет — только классика.

Мы в своих бизнес-моделях предлагаем инвесторам вкладывать в недвижимость через наши облигации, потому что это тоже классика. Спрос на коммерческую недвижимость растет, а новых торговых центров не строится. Но если в недвижимости дефицит площадей можно наверстать, то вино 1954 года урожая уже не сделать. Предложение сформировалось, и оно сокращается, потому что вино рано или поздно выпивают. Вино — субстанция инвестиционно привлекательная, но, повторюсь, еще и вкусная. Когда бутылка растет в цене, ты чувствуешь себя комфортно, хотя продавать вроде бы не собираешься. То же самое чувствует любой обладатель недвижимости, которая дорожает. Я вообще вижу много общего у инвестиций в искусство, в вино и в недвижимость. Это консервативные вложения. Стратегия здесь — купить и держать, не спекулировать.

Записал **Борис ФЕДОРОВ**

Обеспечьте инвесторов интерактивными возможностями на вашем сайте, используя новейший сервис!

FINANCIAL CBONDS INFORMATION

Cbonds Bond Map — это ежедневно обновляемый виджет с картой выпусков облигаций и еврооблигаций и их аналитическими показателями: доходностью и дюрацией

Кривая доходности эмитента | Cbonds Bond Map

Удобство — Отображение всех основных параметров в одном рабочем окне

Информативность — Наглядная информация об актуальных выпусках на вашем сайте в разделе «Инвесторам»

Актуализация данных — Автоматическое обновление всех параметров с серверов Cbonds

Простая интеграция — Настраиваемая цветовая схема для соответствия Вашему корпоративному стилю

Стоимость от 96 000 р. в год — Возможен индивидуальный дизайн: нестандартная цветовая схема, изменение размера столбцов, разработка мобильной версии вашего виджета и др.

Для получения подробной информации обращайтесь к Касаткиной Элле
тел. + 7 (812) 336 97 21, доб. 112, ek@cbonds.info

Реклама