



Johan Magnusson är ledande i Norden när det kommer till kunskapen om att investera i vin. Och som Bordeauxfantast han är, rekommenderar han gärna de klassiska slotten.

Bordeaux överlägset vid vininvestering

Går det att investera i vin? Tveklöst. Det är dessutom en rolig och säker investeringsform. Om man kan sina saker. Världens Viner lät Johan Magnusson på Magnusson Fine Wine ge sina bästa tips. *Text: Johan Magnusson Foto: Magnusson Fine Wine*

ANDRAHANDSMARKNADEN FÖR VIN öppnar en intressant framtid ur flera aspekter. Att köpa bra viner blir lika legitimt som att placera i aktier, obligationer och konst – och du kan njuta av din investering på ett helt annat sätt. Än så länge är vin ingen tillgång som förmögenhetsbeskattas. Däremot ska du betala skatt på realiserade vinster om försäljningssumman övergår ett visst belopp.

För den som vill göra vinster på vin är näsa för affärer minst lika viktigt som vältrimmade smaklökar.

BORDEAUX I TOPP

Rådet att köpa bara bra erkänd kvalitet gäller även vin. Vingårdar som producerar de viner som kontinuerligt omsätts på vinauktionsmarknaden är ganska få – kanske 150. Det är mestadels Bordeauxslott men även egendomar i Bourgogne, Rhône-dalen, Alsace, Tyskland, Italien, Spanien (Ribera del Duero), Australien, Portugal (portvin och madeira) och USA (Napa Valley).

Har man valt ut de bästa egendomarna, gäller det att välja de bästa årgångarna.

Att identifiera årgångar och egendomar som kommer att bli framtidens klassiker är spännande och sätter krav på analys- och struktureringsförmågan. Just nu är 1945, 1947, 1949, 1953, 1959 och 1961 exempel på klassiska årgångar som är fullmogna, och frågan är hur länge de befinner sig på sin smakmäsiga topp innan de dalar och därmed sjunker i värde.

Däremot finns lovande årgångar som inte börjat

drickas på allvar ännu och därför är undervärderade. Årgångarna 1982 och 1986 på Médoc-halvön kommer till exempel med stor sannolikhet att utvecklas dithän, liksom 1989, 1990, 1996, 2000, 2005, 2009 och 2010. De viner som fått högst poäng har precis börjat mogna och därmed konsumeras, vilket gör att antalet flaskor minskar.

Ett annat sätt att nå framgång är att identifiera morgondagens klassiker från nya områden. Inte för att vi kommer att få uppleva ett nytt Bordeaux, men man ska inte bli förvånad om Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie och Hermitage kostar påtagligt mer i framtiden.

LEDANDE MARKNADSPLATS FÖR INVESTERINGSVINER

Liv-Ex är så nära en vinbörs man kan komma. Den ligger i London och några hundra internationella vinhandlarfirmor är anslutna. Här kan du också bli kund som privat vinsamlare och lägga upp dina egna viner för bevakning. Liv-ex Fine Wine 100 Index är den ledande prisjämförelsen i vinbranschen. Det visar prisrörelserna för hundra av de mest eftersökta vinerna. Indexet uppdateras varje månad och innehåller naturligtvis mest Bordeaux-viner men även viner från Bourgogne, Rhône-dalen, Champagne och Italien.

Vinerna måste finnas fysiskt på den engelska marknaden vilket diskvalificerar unga viner som precis sålts en primeur. De viner som är med revideras varje →



Värdet för den som investerar i vin är imponerande. Fler och fler upptäcker också att det är förhållandevis säkert, som Liv-Ex kurva visar.

→ kvartal av en vinkommité. När vinet nått 25 års ålder tas det bort eftersom volymerna troligtvis blivit för låga för att vara attraktiva.

VINAUKTIONER FÖR VÄLLAGRAT VIN

För den som bor i Sverige är det enklast att köpa vinerna på Systembolaget. Där kan man emellanåt göra riktiga fynd. Numera finns vinauktioner också i Sverige där det ges utmärkta tillfällen att köpa väl-lagrade viner.

Det går också att köpa vin via vinhandlare eller vinauktioner i ett annat land. Bra vinhandlare finns i Danmark eller England – har de tillstånd från Skatteverket levererar de direkt till dörren och sänder faktura via e-post om de inte har kortbetalning på sin webb-plats.

Ett gott råd är att etablera kontakt med en erfaren vinhandlare, registrera sig i kund- eller gästklubben och därefter följa handla-rens råd.

Helst bör du köpa vinet i dess originalförpackning, oavsett hur stor den är. Bygger du en vinkällare är det en bra idé att alltid köpa dubbel volym mot vad du tänkt behålla och avyttra hälften efter en tid för att förhoppningsvis finansiera det du valt att behålla. Eller så behåller du allt, eftersom erfarenheten visar att den vinintresserade alltid köper för få flaskor.

VINET HITTAR SITT VÄRDE

Ett vin hittar sitt värde tämligen snabbt efter att det släppts på flaska, vanligtvis inom två till fyra år. Vinjournalisterna och marknaden har redan bedömt kvaliteten och har en klar uppfattning. Det är vinets unga kvaliteter som prissätts.

För att ett vin därefter ska ändras i pris, krävs en allmän justering av antingen vinets eller årgång-ens kvalitet. Ett fåtal inflytelserika vinjournalister styr marknaden och upptäcker nya viner värda att investera i. Det är en god idé att prenumerera på de

mest inflytelserika vintidskrifterna som "The Wine Advocate", "The Wine Spectator" och "Decanter".

PRIMÖRVINER GAMMAL TRADITION I BORDEAUX

Att handla vin en primeur är en gammal tradition i Bordeaux, där vinhandelns struktur är annorlunda jämfört med andra distrikt eller länder. Vinslotten säljer själva inte till konsument utan till de idag cirka 400 vinhandlarna, så kallade négocianter, inne i staden Bordeaux.

Vanligtvis använder slottsägaren en mäklare (cour-tier) för att fördela försäljningen till olika négocian-ter vilket är ett klokt sätt att sprida risken. På så sätt kapitaliserar slottsägaren skörden i ett tidigt stadium och négocianten övertar den finansiella risk som ett lager innebär. Vinhandlaren säljer i sin tur vinerna vidare till importörer och konsument över hela världen. Detta är grunden för primörförsäljning.

Vinerna levereras dock först när de tappats på flaska och fått vila ett tag, vanligtvis tre år efter skörd. Metoden förekommer i ett fåtal områden utanför Bordeaux, men det är i Bordeaux primörförsälj-ningen har sitt centrum.

DRICKVÄRDE I KOMBINATION MED SAMLARVÄRDE

Värdet på ett vin består dels av ett drickvärde, dels av ett samlarvärde. Samlarvärdet kan vara ett allmänt samlarvärde eller ett affektionsvärde för en enskild person. Drickvärdet är oftast större när vinet är ungt, och ju äldre det blir, desto högre samlarvärde får det.

De mest värdefulla vinerna är de som kombinerar drickvärde och samlarvärde.

Den som går i tankar att under-hålla en egen vinkällare med mer fokus, eller att låta inreda och uppföra en vinkällare kan vända sig till en personlig vinrådgivare som finns i olika delar av världen, och de blir din förlängda arm i vinintresset utifrån personliga

krav och önskemål.

Vinfonder är ett nytt fenomen sedan ett antal år tillbaka där ambitionen ofta har varit att presentera vin som ett investeringsalternativ till fonder med andra underliggande värden. Men det gäller att vara försiktig – det finns otaliga exempel på oseriösa upplägg genom åren. I Sverige har vi ännu inte sett någon vinfond utan man får leta sig till England, Luxembourg eller Schweiz. ☞

För den som vill göra vinster på vin är näsa för affärer minst lika viktigt som vältrimma-de smaklökar.

LIV | EX
THE FINE WINE MARKET





Årgång 2014

Makalös årgång

Bordeaux 2014 är att satsa på. Både rött och vitt är riktigt bra, trots en dålig start. Men vädret vände och räddade 2014. Vilket får till följd att priserna stiger. Världens Viners Johan Magnusson rapporterar från Bordeaux.

Text: Johan Magnusson Foto: Tourisme-en-Aquitaine & Tourisme de Bordeaux (Deepix)



ÅRETS PRIMÖRVECKA tilldrog sig större intresse från marknaden än 2013. Köparna från USA och England kom troligtvis tillbaka tack vare en svag euro och en stark amerikansk dollar.

Om 2013 var en utmanande årgång var 2014 mycket lättare, åtminstone efter den fina avslutningen i september och oktober.

Idag är man emellertid glad i Bordeaux över kvaliteten. Men hur ska årgången prissättas?

Vinbörsen Liv-Ex i London publicerade statistik som visar på sjunkande vinpriser på andrahandsmarknaden för primörviner den senaste femårsperioden, vilket betyder att den som köpt vinerna en primeur förlorat pengar sedan årgång 2009.

Slottsägarna har alltså cashat hem medan marknaden fått betala priset. Man redovisar sjunkande marginaler och sjunkande omsättning på sin marknadsplats →



→ och har därför all anledning att ifrågasätta nyttan av att köpa en primeur när man med facit i hand har kunnat köpa billigare i ett senare skede.

Kommer jag själv att köpa primörviner av årgång 2014? Javisst, men det är mer av vana än ur ekonomisk synvinkel. Jag fortsätter att köpa de sorter jag valt att följa genom åren därför att det är ett trevligt sätt att bygga vertikaler.

2014 målas ut som den bästa årgången sedan 2010. Jag är benägen att hålla med. Det är dessutom en spännande årgång eftersom syran i vinerna överlag är på en ovanligt hög nivå. Skälet till detta är den svala sommaren. Tyvärr fortsatte den blöta väderleken en bit in i augusti vilket tillsammans med milda temperaturer gjorde att vinrankan aldrig slutade växa som den bör göra för att ge koncentrerade druvor.

Resultatet blev stora druvor vilket man känner i vissa fall. Så när sensommarvädret anlände i september och fortsatte in i oktober var det som en skänk från ovan. Särskilt Cabernet-sorterna utnyttjade tillfället att mogna fullt ut. I vissa viner kan man dock känna, den i och för sig för Bordeaux karakteristiska, örtigheten och gräsigheten från ej fullt ut mogna druvor.

Omständigheterna var dock helt perfekta för de torra vita vinerna som har en spännande syranivå som mer påminner om Chablis och Sancerre. Just syran är viktig för lagringsdugligheten i vin och med stor sannolikhet blir de torra vita vinerna från 2014 långlagringsdugliga vilket brukar betyda detsamma som en stor årgång. De söta vinerna från Sauternes blev också bra men med en liten volym.



MAGNUSSONS BÄSTA KÖP

Vita torra viner

Ch. La Tour-Martillac Blanc,
Pessac-Léognan
Domaine de Chevalier Blanc,
Pessac-Léognan

Röda viner

Ch. Durfort-Vivens, Margaux
Ch. Ferrière, Margaux
Ch. Kirwan, Margaux
Ch. du Tertre, Margaux
Ch. Langoa Barton, Saint Julien
Ch. Haut Bages Libéral, Pauillac

Ch. Pontet-Canet, Pauillac
Ch. Cos Labory, St Estèphe
Ch. Lafon Rochet, St Estèphe

Söta viner

Ch. de Fargues, Sauternes



Bordeauxårgångar

Text: Johan Magnusson

2010 FORTFARANDE I TOPP

Årgångarna i Bordeaux är alltid unika och kanske ska man inte ge dem poäng eftersom det kan ge fel intryck. Med dagens teknik och kunande är numera alla årgångar presentabla oavsett förutsättningar. Det som skiljer är koncentration och struktur vilket avgör storheten hos årgången.

2000

Stor och slank millennieskiftes-årgång. Perfekt mogen Cabernet Sauvignon, briljanta viner i St Julien. De riktiga fynden fanns bland de röda vinerna från Pessac-Léognan. Går att lagra ytterligare.

18/20 poäng

2001

Konsumtionsfärdig årgång som oförtjänt hamnat i skymundan av 2000. De flesta viner dricker man mycket bra nu. Stor årgång i Sauternes.

14/20 poäng

2002

Liten årgång med örtig och grön Merlot och finfin Cabernet Sauvignon. Rika Sauternes-viner och fräscha vita torra viner. Återtåg för klassiska slanka viner i mager stil. Drick nu.

12/20 poäng

2003

Varmaste årgången i manna-minne och låga volymer. Många magnifika och otypiska viner producerades på Médoc-halvön. Allt mognade samtidigt, utmaningen var att få jäsningen att fungera då olika druvsorter mognar olika. Påminner om årgången 1947 som blev både en stor och otypisk årgång. Tidigt mognande.

15/20 poäng

2004

En klassisk årgång och en återgång till det som en gång varit, särskilt efter 2003. Fräsch och god, ibland massiv tanninstruktur gör vinerna långlivade. Slank och medelfyllig. Enklare viner börjar bli färdiga att konsumera, viner med högre kvalitet bör lagras.

14/20 poäng

2005

Kraftfull, klassisk, fräsch årgång som jämförs med de största på 1900-talet. Vinerna har en massiv och mogen frukt som i perspektiv gör årgången än större – även om den hamnat i skymundan av 2009 och 2010.

18/20 poäng

2006

Klassisk årgång som liknar 2004 men med större fyllighet. Bästa Pomerol-vinerna sedan 1998. Det här är årgången är för den som tycker om stram mörk, frukt med mycket av allt.

17/20 poäng

2007

Klassisk årgång i lätt stil med påtaglig fräschör. "Var noggrann med urvalet!" löd min kommentar och den gäller än. Årgången mognar tidigt och är perfekt att dricka nu. Stor årgång i Sauternes.

13/20 poäng



2008

Utsökt Pomerol och Saint-Émilion liksom röda och vita viner från Pessac-Léognan. Årgången är slank men kraftfull och har producerat klassiska vita och röda viner, också på Médoc-halvön. Prissättningen var fördelaktig inledningsvis och blev den sista årgången som andrahandsmarknaden tjänade pengar på i primörkampanjen. Bör lagras.

17/20 poäng

2009

En ovanligt rik och mogen årgång som inte sett sin motsvarighet sedan 1982 och 1990. Vinerna är fantastiska med lager på lager av mogen frukt. Alla stjärnor stod rätt detta år och den mjukhet och rikedom vinerna uppvisar i kombination är mycket ovanlig. Priserna gick rakt upp i himlen.

19/20 poäng

2010

2010 är konnässörens årgång och mer lik 2005 än 2009 i sin uppbyggnad. Den som klarade av att behandla sin Cabernet Sauvignon bäst producerade fantastiska viner. Vinerna från vänstra stranden blev de stora vinnarna. Vinerna är majestätiska i sin kraftfullhet och fyllighet och därmed i en helt annan stil än 2009. Priserna fortsatte upp.

20/20 poäng

2011

Osannolika väderbetingelser skapade utmaningar vilket med facit i hand inte blev någon stor årgång för de röda vinerna men väl klassisk till sitt snitt. De vita torra vinerna från Pessac-Léognan och Graves blev fantastiska. Priserna gick ner. En klassisk årgång som bör lagras.

15/20 poäng



2012

Vingårdsarbetarens årgång vilket innebär att arbetet i vingården var extra viktigt. En charmig lätt klassisk årgång som blir tidigt mognande med viner som på många håll har en lägre alkoholhalt än vanligt och som dessutom inte extraherats så mycket.

14/20 poäng

2013

För de röda vinerna en tidigt mognande, fin och lättsam årgång lämpad för snar konsumtion – fokus bör ligga på inköp av de Cabernet-baserade röda vinerna. De torra vita vinerna är utmärkte liksom ett urval av de söta. Årgången blev den mest utmanande på över 30 år och hade man inte haft dagens teknik hade det inte blivit några viner. Låga skördevolymer.

12/20 poäng

2014

Räddades av vädret i september och oktober. De torra vita vinerna har en syranivå som kan liknas med den i Chablis och Sancerre och de röda vinerna är utmärkte på vänstra stranden och i Pessac-Léognan. Normala skördevolymer. Mycket bra kvalitet i Sauternes men med låga volymer.

16/20 poäng