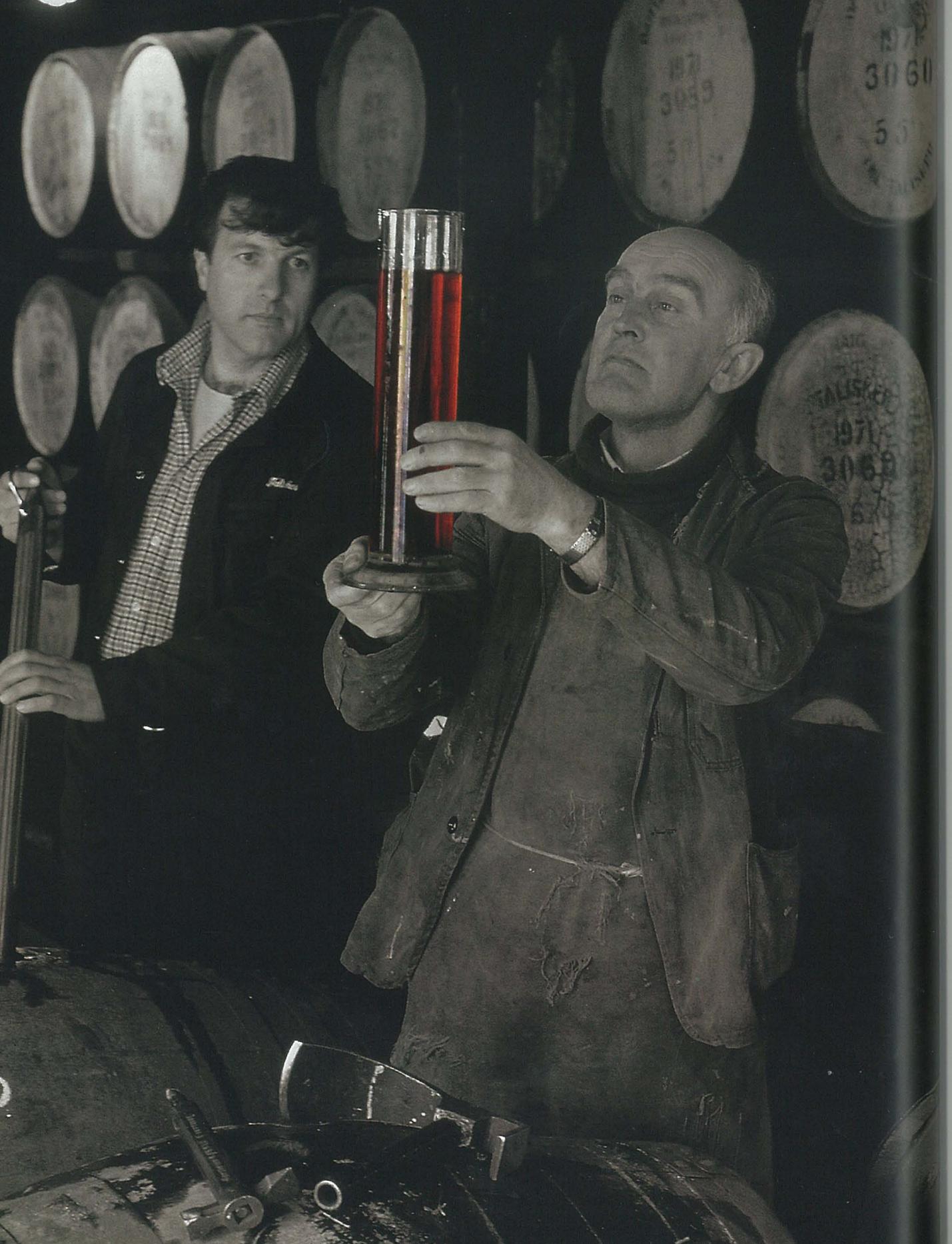


В ПРЕДЫДУЩЕМ НОМЕРЕ Я РАССКАЗАЛ О ТОМ, КАКИЕ СЛОЖНОСТИ ПОДСТЕРЕГАЮТ ВАС ПРИ ПОКУПКЕ ОДИНЧИННЫХ БОЧЕК ВИСКИ НАПРЯМУЮ У ВИСКИКУРА-ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



ЯН
БАКСТОН

Ловите момент

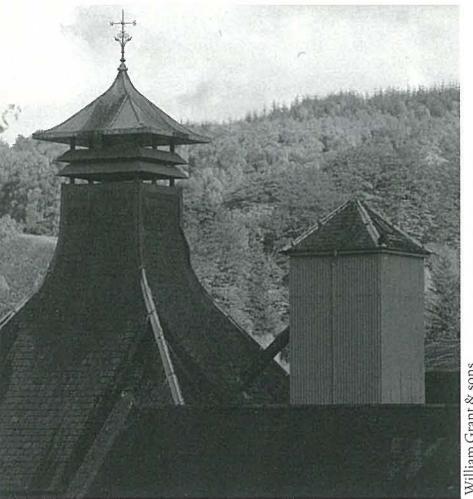
Как купить вискикурню

Как мы выяснили, приобретение бочонка в собственность—прекрасная возможность завязать личные отношения с одной из небольших независимых шотландских вискикурен, но в этом случае едва ли всерьез можно говорить об «инвестиции», потому что главным вашим дивидендом станет удовольствие, с которым вы откупорите бутылку личного виски после многолетнего ожидания.

Итак, как же все-таки вложить в виски деньги? Самый очевидный путь—купить акции компании-производителя на Лондонской фондовой бирже. Если бы вы несколько лет назад инвестировали, скажем, в **Glenmorangie**, то уже разбогатели бы благодаря недавно состоявшейся сделке—покупке этого производства компанией **Louis Vuitton Moet Hennessy**.

В то время, как я пишу эту колонку, инвесторы из **Allied Domecq** подсчитывают барыши **Allied**, вторая по величине компания-производитель алкогольных напитков, только что пережила стремительный 19-процентный взлет своих котировок. Произошло это после обнародования компанией информации о переговорах, которые она ведет со своим конкурентом **Pernod Ricard** (3 место в индустрии) по поводу поглощения последнего.

Рост котировок добавил к биржевой стоимости компании около 1 млрд фунтов стерлингов,



William Grant & Sons

и аналитики немедленно заговорили о предложениих в районе 670–680 фунтов за акцию, что выведет стоимость компании на уровень 7,52 млрд фунтов стерлингов. Как бы то ни было, этот шанс мы с вами упустили.

Как мы видим, все меньше остается производителей виски, чьи акции котируются на мировом фондовом рынке. Как в такой ситуации следует поступить потенциальным инвесторам?

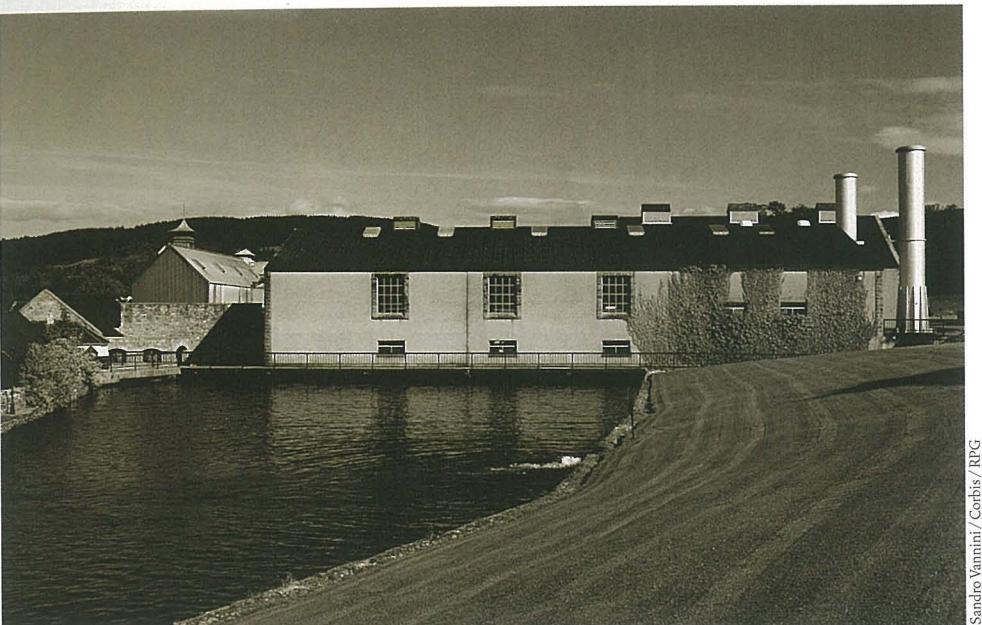
Один из вариантов—внимательно присмотреться к новым компаниям, которые только выходят на рынок. Без сомнения, риск велик, предприниматели могут обанкротиться, так

САМЫЙ ОЧЕВИДНЫЙ ПУТЬ—КУПИТЬ АКЦИИ КОМПАНИИ-ПРОИЗВОДИТЕЛЯ НА ЛОНДОНСКОЙ ФОНДОВОЙ БИРЖЕ 
Если бы вы несколько лет назад инвестировали, скажем, в **Glenmorangie**, то уже разбогатели бы благодаря недавно состоявшейся сделке—покупке этого производства компанией **Louis Vuitton Moet Hennessy** 

Один из вариантов—
внимательно
присмотреться к новым
компаниям, которые только
выходят на рынок.

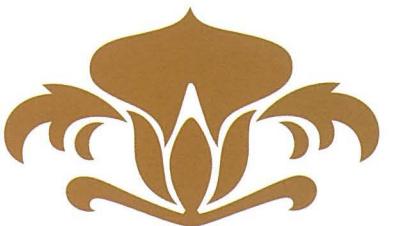
что вы должны инвестировать ровно столько, сколько не боитесь потерять. В то же время, шансы на большую доходность у акций «новичков» тоже гораздо выше.

В этой статье я остановлюсь на трех шотландских компаниях из этой категории: одна из



ПДГБВ

Инвестируют
в это предприятие
в основном
физические лица.



ЖЕМЧУЖИНОЙ В СОКРОВИЩНИЦЕ BLACKWOOD ДОЛЖНА СТАТЬ ВИСКИКУРНЯ НА ОСТРОВЕ ШЕТЛАНД, У САМОГО СЕВЕРНОГО ПОБЕРЕЖЬЯ ШОТЛАНДИИ  Примечательно, что она станет первой (легальной) вискикурней на этом красивейшем, хотя и далеком, острове  Компания собирается начать строительство в июне или июле, а уже в декабре этого года начнет производство 

у самого северного побережья Шотландии. Примечательно, что она станет первой (легальной) вискиурней на этом красивейшем, хотя и далеком, острове. Компания собирается начать строительство в июне или июле, а уже в декабре этого года начнет производство.

Планируемая мощность вискикурни в первое время—200 тыс. литров в год, с возможностью дальнейшего расширения производства. На начальном этапе строительства планируется инвестировать около 2 млн фунтов

терлингов. На эти деньги будут построены помещения для перегонки, хранилища, бой-перная, а также проложены дороги и создана вся инфраструктура.

За этим последует строительство центра для посетителей. Пока гостей планируется размещать в здании соседской школы. Со временем владельцы собираются перенести на Шетланд производства водки и джина — содержать эти предприятия в таком отдалении от цивилизации может себе позволить только компания, производящая премиум-бренды.

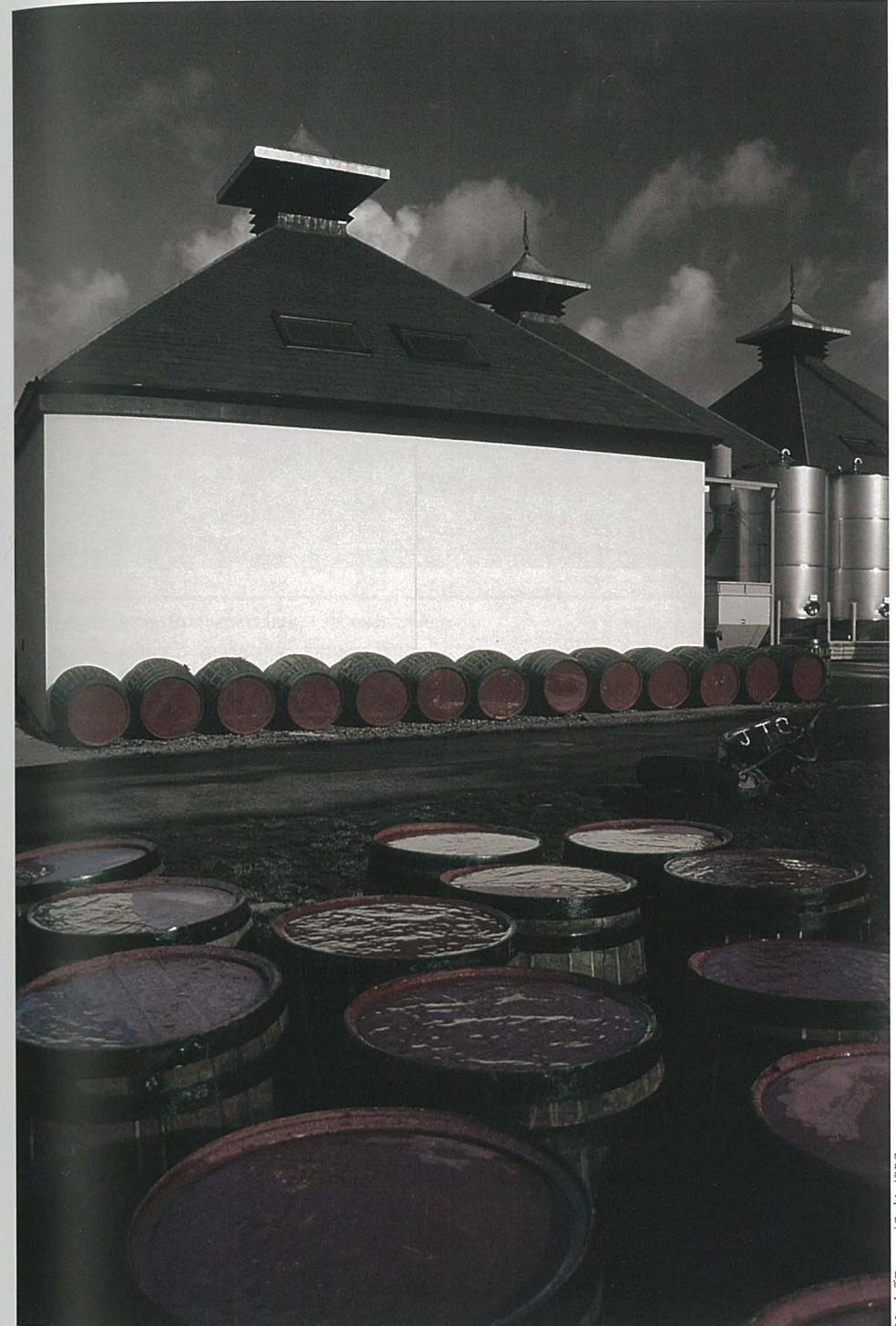
Что касается виски, то **Blackwood** заявила о намерении продавать весь произведенный продукт как сингл молт. Пока поставлена цель достигнуть уровня продаж в 40 тыс. ящиков в год. Даже если допустить, что к моменту созревания спирта рыночный спрос на виски еще больше увеличится, планы компании кажутся весьма амбициозными. **Blackwood** явно подходит к вопросу с размахом.

Если планы компаний произвели на вас впечатление, знайте, что независимых инвесторов приглашают подписаться на акции **Blackwood**, хотя цена акции за последнее время подросла с начальных 4 фунтов. *Иоанна Деннис (Joanna Dennis)* сообщила мне, что инвестируют в это предприятие в основном физические лица, причем инвестиции составляют от нескольких сотен фунтов стерлингов до 400 тыс. Подробности можно узнать на сайте компании.

И все же, если вам по душе что-то более скромное и менее массовое, я порекомендую новую фермерскую вискикурню **Kilchoman** на острове Айла. Можно поручиться, что виски, произведенный здесь, будет обладать округлым, торфяным ароматом, характерным для этих мест, с большим содержанием фенолов.

Это предприятие организовали виски-брокер Энтони Уиллс (*Anthone Wills*) и фермер Марк Френч (*Mark French*). У Энтони была задумка полностью воспроизвести предприятие XIX века — это относилось и к его масштабу, и к общему стилю. Он мечтал о небольшом фермерском производстве, которое самостоятельно обеспечивает собственную потребность в сырье, выращивая ячмень на окрестных землях, берет воду с соседних холмов и хранит готовый виски на складах, расположенныхных прямо во дворе винокурни.

На разработку проекта ушло пять лет. Первый сингл молт **Kilchoman** начнет свое долгое путешествие от перегонного куба до бутылки уже в следующем месяце. Это совершенно новое производство развернулось в старом фермерском доме Марка Френча. Для первой дистилляции будет использован ячмень, выращенный здесь же в 2004 году.



Macduff Liverton/Corbis/RIG

Около 90 тыс. литров нового спирта будет производить ежегодно эта вискикурня, когда она выйдет на проектную мощность. Это очень мало. Даже такая вискикурня, производящая эксплуативный сингл молт, как **Springbank** в Кэмпбелтауне, выпускает 750 тыс. литров в год. Что говорить о гигантах вроде **Glenfiddich**, с ее 10 млн литров ежегодно.

Таким образом, сингл молт **Kilchoman** всегда останется раритетом. Некоторое количество ящиков будет продаваться частным инвесто-



Getty Images / Fotobank

рам (большая часть продукции 2005 года уже зарезервирована), остальные со временем поступят в продажу. А пока владельцы вискикурни дожидаются созревания первого собственного виски, перед ними стоит проблема пополнения средств. С этой целью владельцы уже открыли рядом с вискикурней кафе и туристический центр, которые будут зарабатывать на растущем интересе путешественников к Островам.

Нужно сказать, что меня восхищает, с какой серьезностью подошли предприниматели к своему проекту. Оборудование было закуплено у лучших производителей. Известные эксперты и консультанты участвовали в разработке проекта и дизайна, а на должность управляющего вискикурней был приглашен *Малcolm Ренни* (*Malcolm Rennie*), бывший директор **Ardbeg**.

Официальное открытие производства назначено на 3 июня, и произойдет оно в дни островного виски-фестиваля. Если у вас нет возможности посетить это мероприятие, вы можете следить за развитием событий на сайте www.kilchomanidistillery.com—здесь ежедневно появляются новые фотографии.

Пока в проект было вложено немногим больше 1 миллиона фунтов, причем основная часть инвестирована самим Энтони Уиллсом. В результате, лишь небольшое количество акций сейчас осталось для продажи. Компания рассматривает предложения от 5 тыс. до 50 тыс. фунтов стерлингов, и в случае выбора верхней границы, вы получите в собственность около 5% нового предприятия.

Как мы все понимаем, успех гарантировать невозможно. Но пока популярность виски с ост-

рова Айла только растет, а если считать, что энтузиазм и преданность делу чего-то да стоят, то у Kilchoman есть неплохие перспективы.

Инвестиции в **Blackwood** и **Kilchoman** оставляют вам неплохие шансы на некоторый финансовый результат, не говоря уж об удовольствии почувствовать себя частью небольшой компании, в которой работают энтузиасты своего дела. «Инвестиции» в **The Ladybank Company of Distillers**, которая является еще одним героем моего сегодняшнего повествования, гораздо менее обязывающие.

Строго говоря, это даже не инвестиция, а покупка пожизненного членства в очень закрытом частном клубе. По образцу **Kilchoman**, **Ladybank** предлагает вашему вниманию традиционную крошечную вискикунию фермерского типа, производящую 150–200 бочек в год. Одно из направлений деятельности этого предприятия—частный клуб, под который отдана прекрасно отреставрированная старинная каменная постройка, принадлежащая ферме. Здание расположено по периметру старинного двора, где раньше стояла мельница. Все вместе представляет из себя идеальное место для спокойного отдыха.

Прямо за зданием находится недавно возрожденный прекрасный сад викторианской эпохи. Атмосфера соответствует духу закрытого роскошного *country club*, с одним-единственным



Sandro Vanini / Corbis / RTG

Одно из направлений деятельности Ladybank—
частный клуб, под который
отдана прекрасно
отреставрированная
старинная каменная
постройка, принадлежащая
ферме.

Сколько же придется платить за удовольствие присоединиться к клубу? Сейчас членство в клубе (*Overseas Founding Membership*) продается за 3950 евро, или за \$4750. За эти деньги вы получаете пожизненное членство (с правом передачи потомкам), доступ в клубные помещения, право принимать участие в клубных событиях, а также 12 бутылок виски (первых 10-ти лет выпуска) ежегодно. Прибавьте к этому право потрясать воображение ваших друзей или продавать или дарить указанные бутылки по собственному усмотрению, и сделка покажется вполне достойной внимания.

Может случиться, что со временем бутылки станут предметом коллекционирования. Пока никто не может сказать, какой вкус будет у виски, но вискикуния **Ladybank** пригласила самых авторитетных специалистов, обещает использовать для своих бочек только лучшие сорта дерева, а также приняла на вооружение традиционные и зарекомендовавшие себя методы производства.

Итак, перед вами несколько возможностей инвестировать в виски. Мне кажется, три перечисленных компании выглядят привлекательно. Вы можете начать с нуля, или выбрать компанию, только открывшую производство, или предпочесть то, что уже реально существует на рынке (хотя пока это и не совсем виски). Только помните, что я не гожусь на роль консультанта по инвестициям, так что тщательно проверьте все описанные варианты, желательно с привлечением настоящих специалистов. А я выпью за ваш успех! **W**

Дополнительная информация
(здесь также можно задать вопросы по инвестициям):
Blackwood, www.shetlandwhisky.com
e-mail: joanna@shetlandwhisky.com

**ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ПОЖИЗНЕННОЕ ЧЛЕНСТВО, ДОСТУП
В КЛУБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ПРАВО ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЕ
В КЛУБНЫХ СОБЫТИЯХ, А ТАКЖЕ 12 БУТЫЛОК ВИСКИ
ЕЖЕГОДНО**

Прибавьте к этому право потрясать воображение ваших друзей или продавать или дарить указанные бутылки по собственному усмотрению, и сделка покажется вполне достойной внимания

отличием—тон жизни здесь во многом задается тем, что по соседству производится чудесный сингл молт.

Этот виски никогда не поступит в продажу. Вся продукция предназначается для 1250 членов клуба, которые могут, по своему усмотрению, наблюдать за процессом производства или даже участвовать в нем. Естественно, все это они могут и не делать, а просто использовать помещения клуба для полноценного отдыха на природе или в качестве базы для занятий гольфом в соседней **St Andrews**.

Для гостей из России у **Ladybank**, пожалуй, самая удобная дислокация. К тому же, в этом году будут возобновлены регулярные летние рейсы между столицей Шотландии Эдинбургом и Москвой. «Трансаэро», как и в прошлом году, откроет воздушное сообщение в июне.



Виски от A до Z:

часть 2-я

Cc

CAMPBELTOWN

(Кэмбелтаун)

Один из традиционных регионов производства шотландского виски.

CARAMEL

(Карамель)

Жженый сахар. Получается в результате нагревания сахара до высокой температуры. Некоторые производители используют для подкрашивания виски.

CAROLAN'S IRISH CREAM

Ирландский ликер из сливок и ирландского виски.

CASK

(Бочка)

Бочка является важнейшим фактором при формировании вкуса виски. В Шотландии традиционно используются бочки из под хереса или американского бурбона. В Америке для выдержки бурбона используют только новые обожженные изнутри бочки.

CASK STRENGTH

(Бочковая крепость)

Иногда виски бутылируют после выдержки в бочке, не разбавляя водой до принятой в той или иной стране крепости (40% или 46%). Эта крепость варьируется в зависимости от времени выдержки в бочке и обычно пишется на этикетке бутылки с виски.

CHARCOAL MELLLOWING

(Угольная фильтрация)

Используется в процессе приготовления тенессийского виски. Выгнанный спирт, перед заливом в бочки, пропускают через угольный фильтр.

CHARRING

(Обжиг)

Внутренняя поверхность американских бочек подвергается процессу обжига изнутри для высвобождения тонов ванили из дерева, которая придает виски сладковатый привкус.

CHEERS

(Будьте здоровы)

В Шотландии и Ирландии, поднимая бокалы с виски, приветствуйте своих друзей традиционным—*Slainte!*

CHILL FILTRATION

(Холодная фильтрация)

Готовый виски перед бутылированием охлаждают при минусовой температуре, а затем пропускают через систему фильтров. Это позволяет избавиться от ряда примесей, которые могут повлиять на прозрачность напитка в случае его охлаждения при последующей транспортировке или хранении.



CONDENSER

(Конденсатор)

CONGENERS

(Примеси)

Химические соединения, составляющие до 0,2% от объема виски, образующиеся в ходе ферментации, дистилляции и выдержки виски и придающие напитку индивидуальный вкус, цвет и аромат. Часть из них может быть безвозвратно утеряна в ходе холодной фильтрации.

CONTINUOUS DISTILLATION

(Непрерывная перегонка)

Метод дистилляции зернового виски.

COOPER

(Бондарь)

Мастер, который делает или чинит бочки.

COUCH

(Гауч-вал)

Резервуар, в который помещают замоченный ячмень, чтобы он слегка просох, перед тем, как распылить его по полу для проращивания.

CUT

Средняя и самая лучшая часть спирта, выходящая из дистилляционного аппарата. Именно эту часть отсекают от «хвостов» и заливают в бочки для выдержки в течение трех и более лет.

CYTASE

(Цитаза)

Энзим в ячмене, способствующий высвобождению крахмала.

