

Sommerafsnit: Vinkriminalitet er mere udbredt, end du tror

Om podcasten

[Juristeriet - podcast](#)

I den her særudsendelse fra Juristeriet har vi inviteret lektor i kriminologi Lars Holmberg i studiet til en snak om vinkriminalitet. For selvom vinkriminalitet er et fænomen, der trækker tråde helt tilbage til antikken, så ser vi stadig meget omfattende eksempler på svindel med vin den dag i dag. Men hvad er det ved vinmarkedet, der tiltrækker svindlere? Og hvorfor er det så vanskeligt at forebygge og efterforske den her type kriminalitet? Lyt med!

Gæst: Lektor i kriminologi Lars Holmberg

Vært: Emil Tarp Vang

Musik og lyd: Emil Tarp Vang

Optaget d. 19. juli 2023

Hvis du har ris, ros eller gode forslag til udsendelser om jura, så skriv til os på redaktion@jur.ku.dk.

Indholdet af podcasten

Introspeak

I det her særufsnit af Juristeriet – man kunne kalde det et lille sommerafsnit – skal vi tale om noget måske lidt overraskende for den vante Juristeriet-lytter: Vi skal nemlig tale om vin. For ifølge tal fra Danmarks Statistik, så er vi danskere rigtigt glade for vin. Faktisk købte danskerne i 2021 hele 169.000.000 liter vin, hvilket jo er et på mager måder voldsomt tal.

Det er dog, gudskelov, ikke danskernes vinvaner, vi skal tale om i dag. Vi skal nærmere tale om, hvad der rent faktisk gemmer sig i nogle af de mange flasker, som bliver nydt på terrasser rundt om i sommerlandet lige nu. Vi skal tale om vinkriminalitet. For som flere meget omfattende skandaler har vist, så indeholder de mange gode flasker altså ikke altid helt den vin, som forbrugerne ellers bliver lovet på etiketten. Faktisk er vinbedrageri som fænomen noget der strækker sig helt fra vinhylden nede i supermarkedet og op til vinverdenens absolutte top, hvor de mest ekstravagante flasker går for millionbeløb.

Samtidigt er vinbedrageri et meget komplekst, ofte organiseret, kriminalitetsområde, der af flere grunde er vanskeligt at komme til livs, hvilket min gæst i dag kan gøre os lidt klogere på. For med til at føre os ind i vinkriminalitetens verden har vi nemlig fået besøg af Lars Holmberg, som er lektor i kriminologi her ved det juridiske fakultet – og så har han en særlig næse for vin. Mit navn er Emil Tarp Vang. Velkommen til.

Del 1

Emil Tarp Vang:

Og også velkommen til dig, Lars.

Lars Holmberg:

Tak skal du have.

Emil Tarp Vang:

Til at starte med, kunne jeg godt tænke mig at spørge: Det kan jo godt for nogle virke som sådan et lidt "niche" område, det her. Hvordan kom du selv i gang med at beskæftige dig med vinkriminalitet?

Lars Holmberg:

Jamen, det gjorde jeg fordi jeg i en del år har haft sådan en lille sidegesjæft, hvor jeg har solgt vin sammen med nogle kollegaer og derfor interesseret mig for det. Og så på et tidspunkt skulle jeg skrive en artikel til et festskrift og så fandt jeg på, at nu skulle jeg prøve at få alle mine interesser samlet i én og se, om man ikke kunne skrive en artikel om vinkriminalitet. Og da jeg havde skrevet den og faktisk syntes, at det havde været rigtigt sjovt, gik det op for mig, at den form for artikel jeg sad og skrev, den fandtes ikke. Jeg prøvede ligesom at se det med et kriminologisk blik og se, hvad er det for noget, hvordan er det organiseret, hvordan hænger det sammen og hvad kan man gøre for at forebygge det – det er sådan noget, kriminologer beskæftiger sig med. Og derfor arbejdede jeg videre med den og fik den udgivet i et engelsk tidsskrift. Og det der så er det lidt sjove ved det er, at det er jo virkelig sådan en nicheproduktion, men det er faktisk den artikel jeg har skrevet, som er blevet citeret af flest.

Emil Tarp Vang:

Selvom det startede som en spøg, simpelthen.

Lars Holmberg:

Som startede som en spøg og sådan et *con amour*-projekt, ikke? Fordi jeg synes nogle gange, at festskrifter er lidt kedelige. Og her havde jeg faktisk startet fra grunden og lavet et ordentligt stykke arbejde. Så det var lidt sjovt.

Emil Tarp Vang:

Og det er jo så den artikel, som det her afsnit tager sit udgangspunkt i. Og noget af det nye, du gjorde i den artikel var, at du fokuserede på vinkriminalitet rettet mod forbrugere – og det var jo ikke nyt i sig selv, men du lavede også den her distinktion, som var ny, mellem to forskellige typer kriminalitet rettet mod to forskellige typer forbruger. Vil du prøve at forklare lidt om de her to typer?

Lars Holmberg:

Ja. Altså, det man kan sige er, at der er virkelig mange typer af kriminalitet, der kan være knyttet til vin. Der kan være skatteunddragelse, momssvindel, alt det der – det har jeg været helt ligeglad med. Det, jeg har været interesseret i, det er selve det at svindle med vinen og vinen natur. Og der gik det så op for mig, at der er ligesom to hovedgrupper, ikke? Der er den form for svindel, som er rettet mod det almindelige konsummarked, den almindelige forbruger – dem, der køber vin til daglig, som ikke nødvendigvis ved så meget om det, men som til gengæld forbruger det i ret store mængder. Så det er den ene form - altså, hvis man kan svindle der, så er det massesvindel, kan man sige. Men det blev også meget klart, at der er også en stigende svindel med eksklusive flasker, altså dyre, dyre vine som aldrig er tænkt som at de skal drikkes – de er købt som investeringsobjekter eller som samlereobjekter. Og der er også rigtigt meget svindel på det område. Så det er ligesom de to: Forbrugersvindel og samlersvindel, kan man sige.

Emil Tarp Vang:

Hvis vi så starter lidt med at kigge på forbrugerdelen, altså den del, der retter sig mod det almindelige konsummarked, vil du så forklare lidt mere om den type? Det er jo faktisk ikke noget nyt fænomen.

Lars Holmberg:

Nej, det er ikke noget nyt fænomen. Det er sådan helt tilbage i antikken og i middelalderen og så videre – der er masser af eksempler på, at der blev svindlet med vin. Og det er der blevet altid på forskellig vis. Altså, tilbage i 1300-tallet var der en engelsk konge, der påbød at alle pubber skulle have deres vinankre stående, så de var synlige for kunderne, så man kunne se, at der ikke blev hældt vand op i glasset, og så videre. Og jeg tror det er Plinius den Ældre, der siger: ”Man ved jo, at lige så snart man har fået glas vin, så er der noget galt med det”. Så det er sådan set fortsat – og der har været mange gode grunde til det! Blandt andet fordi vin var meget lidt holdbart i gamle dage, så gjorde man ofte det, at man indkogte en del af druemosten og hældte det i, så der var mere sukker i - men de gryder man havde dengang, det var typisk bly. Og det betød jo, at folk fik ufattelig blyforgiftning af at drikke vin. Og det var virkelig voldsomt – der var mange mennesker, der døde af det. ”Kolikken fra Ventoux” blev det kaldt i Frankrig. Der var der en tysk læge, tror jeg, der opdagede den sammenhæng engang i 1600- eller 1700-tallet.

Emil Tarp Vang:

Jeg kan også huske, at jeg læste i din artikel, at der var en mand som simpelthen var blevet tvunget til at drikke den vin, han havde solgt.

Lars Holmberg:

Ja, fordi allerede der meget tidligt, så prøvede man jo at straffe, når man mente at have opdaget, at der var nogen, der havde svindlet. Og det var så en af straffene: At han blev tvunget til at drikke halvanden liter af sin egen vin - og det døde han af.

Emil Tarp Vang:

Så har den ikke været helt god.

Lars Holmberg:

Nej, det har den nok ikke, eller også... Altså, jeg tænker at halvanden liter ville man nok ikke dø af, selvom man nok ikke ville få det godt. Men der har nok været noget i den, som ikke var helt fint, ikke?

Del 2

Emil Tarp Vang:

Det var lidt om det historiske perspektiv. Hvis vi nu bevæger os frem til i dag, hvor udbredt er den her type vinbedrageri så?

Lars Holmberg:

Det er jo virkelig, virkelig vanskeligt at sige, men de seneste estimater indenfor EU er, at der i hvert fald er sikkerhed for, at man har fundet 1,7 millioner liter forfalsket vin. Og det udgør vist nok omkring 3% af omsætningen for det samlede vinmarked. Mit estimat er, at ved det man har opdaget, så er der i hvert fald nogle gange oven i det, for der er med meget stor sikkerhed et kæmpe mørketal. Men det er jo meget vanskeligt at sige noget præcist om. Det tyske Landes Undresuchens Amt, de anslår at cirka 4% af de vine, de kigger på er forfalskede på den ene eller den anden eller den tredje måde. Det der så også gælder der er dog, at de siger at det ikke bare er

tilfældige prøver, de tager – det er, når de har en mistanke. Så de vil måske anslå det lidt mindre. Men vi kan se, at det ligger i hvert fald omkring de 5-10%. Det er meget!

Emil Tarp Vang:

Og det er jo faktisk ikke noget, der sådan begrænser sig til de mindre huse eller for så vidt de mindre huse?

Lars Holmberg:

Der er masser! Altså Sassicaia, som mange vil kende som sådan en italiensk kultvin, blev solgt i kæmpestore mængder, som ikke var Sassicaia. Nogle af de store bourgognehuse er blevet fanget i at have solgt spansk vin. Der er sådan nogle sjove eksempler, ikke? I 2009 fandt man ud af, at i Haute-regionen i Languedoc, der havde man solgt mere Pinot Noir-vin ud af regionen, end der overhovedet var blevet produceret. Vi har også haft det herhjemme – der er blevet solgt en hel masse Amarone, som viste sig så ikke at være Amarone. Den har muligvis passeret igennem Amarone, men det er vidst også alt, man kan sige. Fra 2013 har der kørt en retssag om fem mennesker, som er blevet anklaget for at have solgt 4,5 million flasker spansk vin, hvor den så er solgt videre som Bordeaux-vin. Det er meget, ikke? Og sådan et eksempel havde vi allerede tilbage i 1973, så det er åbenbart fortsat op til nutiden.

Del 3

Emil Tarp Vang:

Hvis vi så bevæger os lidt væk fra konsumdelen, så beskæftiger du dig jo også med den her lidt mere ekstravagante side af vinkriminaliteten, hvor man svindler ofte meget velhavende vinsamlere. Vil du fortælle lidt mere om den type?

Lars Holmberg:

Ja, og der kan vi jo tage det mest kendte eksempel, som er det man kalder The Thomas Jefferson Bottles, eller Thomas Jeffersons flasker, som handler om at for 20-25 år siden, så var der en mand ved navn Hardy Rodenstock – eller det kaldte han sig i hvert fald – som ”opdagede” en række flasker bourgognevin i en kælder i Paris, hvor de var muret inde. Og det var vine, der stammede tilbage fra 1780’erne. Og på de der flasker var der indgraveret dels navnet på vinen, Lafitte, men også TH.J, som man regnede med stammede fra Thomas Jefferson, amerikansk præsident som på det tidspunkt havde været ambassadør i Paris! Og han var, ved man, vældig, vældig optaget af vin. Da han var præsident, brugte han hvad der i dagens dollars ville svare til 120.000 dollars på vin i sin præsidentperiode. Der er mange penge! Men det korte af det lange er, at nogle af de der Thomas Jefferson-flasker kom på auktion og der var en mand ved navn Bill Koch - som er en af de to Koch-brødre, som nogle vil kende som dem, der finansierede republikanerne – han samlede blandt andet på vin, men også på alt muligt andet. Og på et tidspunkt var der nogle, som gerne ville lave en udstilling med hans samling og det betød at den person, som skulle stå for denne udstilling, henvendte sig til Thomas Jeffersons museum for at spørge: ”Kan det nu også være rigtigt, at det her er en vin fra Thomas Jefferson?”. Og der var svaret temmelig nedslående, fordi udover at drikke meget, åbenbart, så var Thomas Jefferson også meget omhyggelig med at skrive noter og den vin optrådte ikke i hans optegnelser – og derfor var man meget sikker på, at den vin havde han aldrig haft! Og det førte jo til en vis opstandelse og Bill Koch blev sur og anlagde retssager osv. osv., og over nogle år blev det klart, at det var ikke vin fra daværende tidspunkt og det var heller ikke Thomas Jeffersons vin. Og så begyndte man at kigge på selve flasken og fandt ud af, at den indgravering der var, som altså var ridset i flasken, var med meget stor sandsynlighed lavet med et moderne gravørapparat. Og det havde man jo ikke på daværende tidspunkt.

Den sag endte med, at Hardy Rodenstock fik en udeblivelsesdom – han var ikke selv til stede ved retssagen – og skulle betale tilbage. Så begyndte man at kigge på ham og så viste det sig, at han

var kendt for at kunne finde flasker, ingen andre kunne finde. Og han havde holdt masser af såkaldte vertikalsmagninger, hvor man smager den ene årgang efter den anden, specielt af de store søde vine, som er dem, der holder længst – Chateau d'Yquem osv. Han kunne altså finde en ubrudt række af vine, som ikke fandtes – og det var jo virkelig mærkeligt. Og det betyder faktisk virkelig meget for hele handlen med dyr vin, fordi mange af de eksperter der har smagt de vine, som man jo kun smager ganske få af, fordi man sjældent lukker dem op, havde kun smagt de vine ved Hardy Rodenstocks smagninger! Så spørgsmålet er om de vine, de har autentificeret, de i virkeligheden har været forfalskede og om deres noter om, hvordan de skulle smage i virkeligheden, ikke omhandler vin fra 1814, men omhandler vin, som er forfalsket. Og det viste sig senere, at Rodenstock faktisk ikke hed Rodenstock – han hed faktisk Meinhard Görke. Og på et tidspunkt fandt man i hans kælder et gravrapparat og en række flakser. Han er død nu, så man ved ikke hvad det endte med, men der er i hvert fald en meget, meget stor sandsynlighed for, at han var ekstremt dygtig til dels at forfalske vin, dels også til at blande vin, så det kom til at smage gammelt. Og det er jo ret sjovt, ikke?

Del 4

Emil Tarp Vang:

Nu har vi måske allerede berørt nogle af de her faktorer, men jeg kunne godt tænke mig at spørge dig: Er der noget særligt ved vin som fænomen eller som produkt, som gør det specielt velegnet til svindel?

Lars Holmberg:

Ja – og der vil jeg jo sige, at der skal vi lige skille forbrugersvindel og samlersvindel lidt. Fordi for forbrugersvindel er der nogle rigtig interessante forskningsresultater. Man har gjort meget for at prøve at give... Du ved, hvis du går i supermarkedet, så vil du finde en eller anden der siger: "Jamen, den har fået guldmedaljen i Köln ikke? Og den slags ratings eller konkurrencer om vin, de foregår på den måde, at der sidder sådan et smagspanel, der smager en hel masse vine. Og det er folk, der ved noget om vin. Det, man så bare ved nu efter at have lavet prøver på det, det er at hvis du putter den samme vin ind to forskellige steder i rækkefølgen, så får den ofte forskellig rating, fordi smagen af en vin påvirkes af den, du lige har drukket før og af, hvor mange du har drukket osv. Så det er altså hundesvært overhovedet at smage forskel. Det andet, der gælder for forbrugere er, at vi ved at prisen påvirker, så hvis du giver almindelige forbrugere, der ikke ved noget særligt om vin, en række vine og fortæller dem, hvad prisen er, så kan de bedst lide den dyreste, selvom det er den samme som den billigere. Plus at vi også ved, at almindelige forbrugere ikke bryder sig om vin, der er alt for speciel – så de vil helst have *middle of the road*. Så i virkeligheden er det altså sådan, at man som vinhandler burde sælge billig vin dyrt, for så bliver alle glade, ikke? Og det betyder så også, at det er de færreste forbrugere, der vil opdage, hvis ikke de bliver gjort opmærksomme på det, at det de drikker, ikke er en gennemsnitlig bordeaux, men at det i virkeligheden er en spansk vin, eller at halvdelen af det er spansk vin – for de kan ikke smage forskel. Og jeg må bare sige, at nu handler jeg med vin og vi har en 120 forskellige typer vin i vores kælder og vi gør tit det, at vi prøver hinanden af med at blindsmage... Vi kan sgu ikke engang finde ud af det selv. Og det er på trods af, at vi har smagt vinene før. Vi kan gå fejl af druerne, vi kan gå fejl af årgangen, vi kan gå fejl af producenterne. Så det er jo ikke mærkeligt, at folk ikke kan smage forskel.

Emil Tarp Vang:

Nej. Så det kan være velegnet til svindel i den forstand, at det i forbindelse med konsumsvindel praktisk talt er umuligt for den almindelige forbruger at smage, om der er manipuleret med vinen. Men hvis vi så ser på vinsamlerkriminaliteten, hvor vinene er oppe og koste, i nogle tilfælde, flere millioner kroner, så kan det jo minde lidt om f.eks. kunstsvidel, fordi den værdi jo er så flygtig?

Lars Holmberg:

Ja, det er rigtigt! For den består jo kun I, at vi tror på, at der er den I flasken som påstås. Og der er det jo så, at det er rigtigt, rigtigt vanskeligt, fordi man kan åbne flasken, men så forsvinder værdien. Så vi skal altså prøve at finde ud af, om den virkelig er den, den siger den er uden at kigge rigtigt på den, ikke? Og det handler jo så om at prøve at finde ud af, er flasken glas det rigtige? Er etiketten den rigtige? Er den måde, den er ældet på rigtig? Og det, der så er det svære er, at nogle af de store vinhuse, som i øvrigt i dette tilfælde jo virkelig forsøger at være med til at afsløre det, for de er jo ofre i det øjeblik det forlyder at deres vin i virkeligheden er fake – det er ikke sjovt! Så de gør hvad de kan, men samtidigt tilbyder de jo også, at man kan få omproppet sine flasker hvis proppen er ved at blive for gammel og sådan noget. Så det er rigtigt, rigtigt vanskeligt!

Det man gør i dag er, at man laver alle mulige krumspring med at sætte labels på, som ikke kan brydes uden, at man afslører det, sådan at det er næsten umuligt, eller skulle gerne være næsten umuligt, at svindle med det. Men der er et kæmpe marked på internettet for tomme flasker for tomme vine – og hvad fanden skal man med dem, hvis ikke at det er fordi man skal bruge dem til at putte noget i? Derudover er det sådan, at så gammel vin udvikler sig jo typisk forskelligt, så det er rigtigt, rigtigt svært at opdage. Plus at de fleste af dem bliver jo aldrig drukket.

Emil Tarp Vang:

Man bliver jo lidt forarget, kan man sige, som forbruger her – også dels på vegne af de her samlere, som bliver svindlet for så mange penge. Hvad kan man gøre ved denne type kriminalitet? Altså, hvad gør man for at forebygge det og efterforske det og hvad er der af udfordringer i det?

Lars Holmberg:

Man har jo forskellige agenturer, som arbejder med det her. EU-kommissionen har faktisk et fælles laboratorium, som ikke bare handler om vin, men alle fødevarer og de arbejder hele tiden på blandt andet – altså der er forskellige isotopanalyser, som jeg virkelig ikke har nok forstand på til at gå ind i, men altså meget indviklede kemiske analyser både af vin og af det, man kalder ”headspace”, dvs. den lille smule luft, der er mellem proppen og vinen. Og det der agentur har lige udgivet en ny referenceisotop, så vidt jeg forstår; en væske, som du kan købe og som du kan referere den vin, du vil kigge på. Og så har de lister over, hvordan vine i de forskellige EU-regioner skal spille sammen med den der væske. Så der arbejdes rigtigt meget på det. I den mere kuriøse afdeling, så har italienerne 25 mand i deres Carabinieri-korps, som er uddannede sommelierer. Ligesom de har, så vidt jeg ved, Lamborghinier på autostradaen, så har de altså også vinkøbere eller sommelierer ansat til at undersøge det her. Men der hvor den største udvikling nok sker, det er i alle de der forskellige ”elektroniske næser”, som man kalder det – altså maskiner, som kan afsløre rigtigt meget. I dag er det nok, vil jeg tro uden at vide så meget om det, sådan at rigtigt store dele af den vin der laves i Europa, den har man referencer på, så man faktisk vil kunne finde ud af, bare ved at analysere bestemte ting, at sige: ”Den stammer sgu ikke fra Slovenien, den der. Det kan den ikke, fordi der ville det være sådan og sådan og sådan”. Men det kræver selvfølgelig, at man gør det. Der sælges jo meget vin og jeg er helt sikker på, at det er ikke alle, hver eneste forskellige årgang og vin, der bliver udsat for dette.

Del 5

Emil Tarp Vang:

Du nævnte tidligere det her med, at nogle af de store vinhuse gerne vil hjælpe med at afsløre noget af det her svindel, men jeg læste også i din artikel, at det ikke altid er lige kærkomment, selv for ærlige producenter, det her med at få en efterforskning i gang i sit vinområde. Vil du sige noget om det?

Lars Holmberg:

Nej, det er fuldstændigt rigtigt og det skyldes jo at det kan ødelægge vinen, ikke? Og det bedste eksempel på det, det er det man kalder ”Kølervæskeskandalen fra Østrig” – som godt nok ikke var kølervæske. Men der er diethylin og ethylin og jeg kan aldrig huske hvad der er hvad, men den man brugte i vin, var ikke den man brugte i kølervæske – det er giftigt! Men det denne form for ethylin kan, det er at hvis man har hældt sukker i sin vin, så kan det maskere sukkeret for analyser. Og det fandt man ud af, at det havde østrigerne gjort i deres søde vine og det blev der så stor en skandale ud af, at det sådan set ødelagde Østrigs vinproduktion. De kunne ikke komme af med deres ting. Det der også skete var, at tyskerne opdagede at de havde købt østrigsk vin og hældt i deres søde vin, for der optrådte det her ethylin eller diethylin også. Så er der så nogle der siger, at det var ligesom en skovbrand: En kærdommen lejlighed til at gro noget nyt. Fordi den østrigske vinproduktion er i dag på et meget, meget højt niveau! De er virkelig dygtige. Og man mener, at det var medvirkende at de fik det der slag oven i hovedet, ikke? Og den tyske vinlovgivning blev strammet så meget, så de har det der hedder en Wein Staatsanwalt de vil sige en statsanklager for vinkriminalitet, som kun beskæftiger sig med vinkriminalitet. Det er sådan noget, der er sjovt når man sidder på Det Juridiske Fakultet, ikke?

Emil Tarp Vang:

Så selvom det ikke altid er lige kærdommen med de her efterforskninger, så kan det selvfølgelig på længere sigt kaste noget positivt af sig, også for vinproducenterne. Mn nogle andre, som ikke altid synes det er lige kærdommen, de her efterforskninger – hvilket faktisk er lidt overraskende – de er forbrugerne. Vil du ikke prøve at forklare det?

Lars Holmberg:

Ja altså, jeg tænker at det er jo sådan et tveægget sværd, det der, ikke? Fordi de flest mennesker ville ikke opdage, hvis deres vin er blevet svindlet med – for det kan jo godt være god vin, det er bare ikke den vin, de tror de har købt. Og måske er de glade ved, hvis de ikke ved at det forholder sig sådan, ikke? Og det betyder jo sådan set, at vi taler om det man næsten kunne kalde, i hvert fald i forhold til forbrugerne, offerløs kriminalitet. Fordi offerfølelsen først opstår når man finder ud af, at den der Barolo, jeg købte i Gobi, den var ikke en Barolo, hvad fanden er det for noget? Men hvis man nu godt kunne lide den, så er et jo næsten ærgerligt at få det at vide, ikke? Så på den måde kan hele det her med efterforskning og opsporing og så videre, i hvert fald hvis det først sker efter vinen er solgt, komme til at skade – sådan at ofrene først bliver ofre idet, at det bliver opdaget. Det er et sjovt område, fordi selve opdagelsen af at der er noget gal i virkeligheden er det, der gør skaden, på en vis måde.

Emil Tarp Vang:

Selvfølgelig så længe at det fusk, der er lavet med vinen, ikke er sundhedsskadeligt, hvilket gør sig gældende i langt de fleste tilfælde. Men ja, spændende område. Tror du, at du skal skrive flere artikler om vinkriminalitet?

Lars Holmberg:

Altså, nu hvor jeg forberedte mig på hvad vi skulle snakke om i dag, blev jeg da lidt nysgerrig på, hvad der er sket siden da. Og det jeg egentlig kan se – nu er det jo nogle år siden, jeg skrev den første artikel – er, at det stadig er et område, som indbyder til det fordi de karakteristika ved almindelige vinforbrugere, som jeg nævnte, gør sig stadigvæk gældende. Mange af os i Danmark f.eks. er nok blevet lidt mere interesserede i vin og ved mere om det... Jeg tænker, at det er et område, hvor det fortsat kan være lukrativt at svindle på den ene eller den anden måde.

Emil Tarp Vang:

Ja... Så må vi håbe, at det i det mindste smager godt.

Lars Holmberg:

Lige præcis!

Emil Tarp Vang:

Lars Holmberg, tusind tak fordi du kiggede forbi.

Lars Holmberg:

Selv tak.

Outro

Lene Juhl Friedrichsen:

Du har lyttet til Juristeriet; en podcast fra Det Juridiske Fakultet på Københavns Universitet. Tak for nu.