

Drik vin med Sisseck alene på gården

Pingus-vinmageren Peter Sisseck har været i karantæne på sin gård i mere end 50 dage, hvor han fordriver tiden med at bage, motionere og lave online vinsmagninger, som Børsens læsere kan komme med til lørdag 9. maj

I søndags nød jeg et glas vin med Peter Sisseck, og vi lignede fulderikker, der ikke kunne ramme hinandens glas. "Skål!" sagde vi og løftede glassene mod hinanden, men pludselig forsvandt de ud af syne. Årsagen var, at vi kiggede på hinandens glas, og instinktivt rakte frem mod dem på skærbilledet, mens vi burde have ført dem op til kameraet øverst på skærmen.

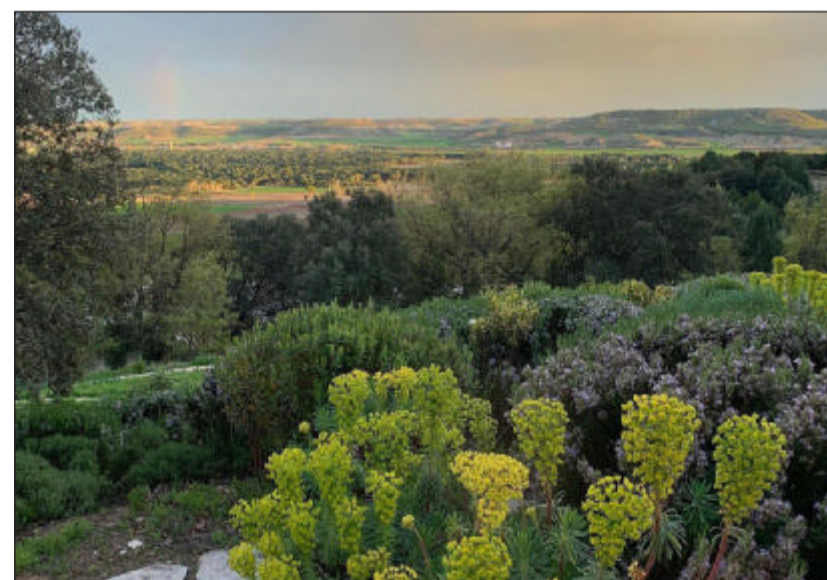
Sådan lærer man så meget nyt i disse tider, for nej, jeg sad ikke på Peter Sissecks vingård i Spanien, hvor han har opholdt sig mere end 50 dage. Vi mødtes via Facetime, som han har fået ret godt styr på, siden coronakrisen for alvor lukkede Spanien.

Mistede smagssansen

"Jeg hører ikke til dem, der synes, det er en god idé at blive smittet for ligesom at få det overstået, så derfor gik jeg i selvbestaltet hi den 9. marts" siger den som vanligt velsoignerede vinmager, der ikke har ladet sig overmande af et isolationsskæg. Han bærer skjorte og tynd kashmirswear med V-udskæring, og selv frisuren ligner sig selv, om end hårlængden er lidt længere end normalt.

"Dels har jeg ikke lyst at blive smittet, dels har jeg 25 ansatte, som sætter deres lid til, at virksomheden her fungerer, så de kan få deres løn. Og det er jeg jo ansvarlig for," forklarer Peter Sisseck, som selv har haft symptomer i coronarentningen, men ikke ved, om det var egentlig smitte.

"Lige omkring det tidspunkt, hvor tingene tog fart her i Spanien, var jeg i Sevilla, og da jeg kom hjem, føltes det



Udsigten fra vingården Dominio de Pingus.



Vinfade på Chateau Rocheyron i Bordeaux.



Pingus-vingårdens køer leverer mælk til en lille osteproduktion.

Vi stod midt i at skulle beskære vinplanterne, og jeg blev alvorligt bange for, at der kom en total nedlukning.

” Peter Sisseck

som om, jeg havde influenza. Jeg havde ikke den tørre hoste, som der tales meget om, men jeg mistede smags- og lugtesansen i et par dage,” siger vinmageren, for hvem tabet af netop disse sanser må være ekstra skræmmende.

”Vi stod midt i at skulle beskære vinplanterne, og jeg blev alvorligt bange for, at der kom en total nedlukning, så ingen måtte arbejde i markerne,” fortæller Peter Sisseck, som imødegik forhindringerne ved at bevæge sig rundt til de forskellige marker i sin bil, og kommunikerer med arbejderne via mobiltelefon, mens de stod på den anden side af bilruden.

Selvom der er medarbejdere på gården, lever Peter Sisseck en isoleret tilværelse.

”Indimellem keder jeg mig, men efter omstændighederne har jeg det jo godt. Gården ligger fjernt fra alting, naturen er smuk, og så har vi det mest fantastiske forår,” siger han og rejser sig med ét, mens noget ringer. Jeg tænker, det måske det er Robert Parker, der vil ønske den verdensberømte vinmager tillykke med endnu en 100-point-vin. Men nej det er en chokoladekage der ringer, eller rettere ovnen, forklarer han kort efter.

”Når man nu kan få lov at gå til frisør, tatovør og til massage, bør man vel også snart kunne gå på restaurant, skulle jeg mene,” siger han, hvilket bringer os videre til, hvad vinmageren vil anbefale at spise til den Chateau Rocheyron, der skal skænkes under online vinsmagningen.

”En ovnstegt landkylling med nye kartofler, hvis de er kommet, ellers kan en kartoffelmos med smør og hengemte sorte trøfler også gøre det,” siger Peter Sisseck.

Bagermester Sisseck

”I skolen vandt jeg en vis popularitet, når jeg havde ”Peter Sissecks mors chokoladekage,” med, og det er sådan en, jeg bager nu. Jeg har brug for lidt komfort food,” ler Sisseck, som ikke behøver at nøjes med at spise kage, han er også mand for et fremragende surdejsbrød.

Apropos komfort food spørger jeg, hvordan det går med vinforbruget i disse dage.

”Jeg må nok indrømme, at det er taget lidt til, men jeg synes ikke, det tager overhånd. Og så har jeg et lille gym, hvor jeg kan træne, og selvom det ikke bliver til noget hver dag, holder jeg mig pænt i gang,” siger Sisseck, som da også ligner sig selv, så vidt jeg kan se på skærmen.

Du kan også se ham på skærmen inden længe og smage vin sammen med ham. Det bliver på lørdag 9. maj kl. 15, hvor vi skal smage vin fra hans Bordeaux-projekt Chateau Rocheyron

samt Flor de Pingus, som i den forbindelse sælges til en attraktiv pris via importøren l’Esprit du vin, der er link i boksen. Og selvom Peter Sisseck ikke hører til typen, der har svært ved at sælge sine vine, udtrykker han alligevel en mild bekymring for, hvad der sker, hvis krisen får markedet til at bremse op i længere tid.

”Jeg er bange for, at der godt kan gå et års tid, før vinbranchen er oppe i fulde omdrejninger igen, og det kan jeg godt vente på, for vi har haft et godt salg hidtil, så der er lidt på kistebunden,” siger Peter Sisseck, som udover at være vinproducent i Spanien og Frankrig ligeledes har en finger med i restaurationsbranchen.

Dels er han medejer af Restaurant 1 Lombard Street i London, dels ejer han via familiefirmaet med sin datter Leonora en andel af Falsled Kro på Fyn.

”Når man nu kan få lov at gå til frisør, tatovør og til massage, bør man vel også snart kunne gå på restaurant, skulle jeg mene,” siger han, hvilket bringer os videre til, hvad vinmageren vil anbefale at spise til den Chateau Rocheyron, der skal skænkes under online vinsmagningen.

”En ovnstegt landkylling med nye kartofler, hvis de er kommet, ellers kan en kartoffelmos med smør og hengemte sorte trøfler også gøre det,” siger Peter Sisseck.

oltr@borsen.dk

PETER SISSECK

VERDENSBÆRØMT FOR vinen Dominio de Pingus, men laver også rødvin i Bordeaux og sherry i Jerez.

FØDT 1962, bor i Spanien, blev i 2008 gift med Anne Hartung.

ER VÆRT ved en online smagning lørdag 9. maj kl. 15.00 via Zoom: bit.ly/2yYUlpj

VINENE kan købes via esprit-du-vin.com

Peter Sisseck har tilbragt over 40 dage i karantæne på sin spanske vingård. Foto: Carlos Gonzalez Armesto