



06.02.2021 KL. 07:50

Spaniens bedste hvidvin

Den danske vinmager Peter Sisseck, berømt for sin Pingus, er begyndt at producere sherry. Og hvilken sherry ...!

Det er for sjældent, man for alvor overraskes, når man bevæger sig i vinens verden. Bevares, der er altid nye områder, spændende vine at opdage, men alligevel, det store chok udebliver.

Men for nylig blev jeg alligevel overrasket. For alvor. Da Peter Sisseck, den verdensberømte danske vinmager, fejrede sit jubilæum, havde jeg selvfølgelig glædet mig til igen at smage Pingus, topvinen, der [anbragte Peter Sisseck](#) på vinens verdenskort. Det var med forventningen om den, jeg satte mig til bords, men det var med mindet om noget andet, jeg rejste mig igen.

” Og hvilken sherry! Jeg siger det roligt og stille: Dette er vældigt. Som Jyllands-Postens hedengangne kultureddaktør Jens Kruise skrev om Klaus Rifbjergs digtsamling "Camouflage".

Peter Sisseck er nemlig begyndt at producere sherry. Og hvilken sherry! Jeg siger det roligt og stille: »Dette er vældigt.« Som Jyllands-Postens hedengangne kultureddaktør Jens Kruise skrev om Klaus Rifbjergs digtsamling "Camouflage".

Længe undervejs

Sissecks nye vin handler sjovt nok om at demaskere, rive vinens camouflage af vejen.

I 2000 kom Sisseck på besøg i den spanske by Jerez. Han var i selskab med berømte Alvaro Palacios og Carlos del Rio, der er partner i [Hacienda Monasterio](#), vinhuset, hvor Sisseck begyndte sin spanske karriere. De var enige om at gøre noget. Faktisk havde Peter Sisseck drømt om at gøre noget, siden han besøgte området i 1993, omtrent samtidig med at han overtog ansvaret på Hacienda Monasterio.

Der var andet at gøre, og det var først i 2017, han fik lejlighed til at købe en vingård i Jerez. Det var en drøm, der gik i opfyldelse, erklærer han.

»Det har altid undret mig, at der ikke blev lavet enkeltmark-sherry. At oprindelsen ikke blev tillagt betydning. Man forklarede, at måden at lave sherry på (under den såkaldte *flor*, red.) slørede enhver oprindelse. Det har altid slået mig som en dårlig undskyldning for at fokusere på mængde, snarere end kvalitet. Og jo mere jeg kom ind i arbejdet, jo klarere stod det for mig, at vi skal lære at se sherry på en ny måde – som en hvidvin. Dette er simpelthen Spaniens bedste hvidvin.«

Pagos og marker

Jerez er delt op i såkaldte pagos. En fortegnelse fra 1868 opregner 134 forskellige. Enkelte ambitiøse producenter skriver navnet pagoen på flasken, men ingen – før nu – nævner markens navn.

Sisseck & Co. købte otte hektar i byen Balbaina mellem Jerez og Sanlucar, hvor indflydelsen fra Atlanterhavet er betydelig. Dertil to hektar på Pago Macharnudo.

»Mange har opfordret mig til at lave en hvid Pingus, men jeg har ikke rigtig fundet et område, jeg har brudt mig om. Før nu. Det er lidt ligesom champagne før Selse; man regnede det for et produkt snarere end en vin.«

Men det er en vin, og fino er en fantastisk madvin. Jeg købte til min egen vederkvægelse noget god bellota – og dagen efter en bakke sushi. Begge dele var glimrende, og svampe er naturligvis helt ideelt, en fiskesuppe er en god idé, et stykke comté, måske. Og så videre. Der er en grund til, at sherry og tapas virker.



Bodegas San Francisco Javier

Barrio de Santiago

Vina Corrales

Pago Balbaina 2020

Pris: 395 kr. Forhandler: L'Esprit du Vin

Fantastisk intensitet. På én gang frugtig og knastør, salt, præcis med betydelig længde. Verdensklasse. 96 point.



Bodegas San Francisco Javier

Barrio de Santiago

Vina Corrales

Pago Balbaina 2020 / II

Pris: 395 kr. Forhandler: L'Esprit du Vin

Grundet praktiske vanskeligheder ifm. coronakrisen er der dette år også en efterårsaftapning; mørkere, dybere og mere frugtig i stilen, men ikke mindre intens. Det er en smagssag, hvad man foretrækker, jeg ville gå med fisk til den første version og skinke til den anden. Kvaliteten er under alle omstændigheder exceptionel. 95 point.