

# Peter Sissecks fino vino

Efter Pingus og PSI kommer nu Corrales, en knastør og superfrisk sherry fra Peter Sisseck, der som forventet placerer sig i segmentets top med sin nye vin

Af Ole Troelsø

**D**a Peter Sisseck i 1995 skabte den verdensberømte rødvin Pingus, foregik det i et område, der ikke var kendt for at lave fornemme vine, nemlig Ribera del Duero, som sidenhen fik en kolossal opblomstring med mange nye, kostbare topvine.

Nu er Sisseck oppe i omdrejninger nede mod syd i Jerez y Manzanilla ca. 100 km nord for Gibraltar. Jerez er et vindistrikt med en rig men falmet historie, som har budt på konstant nedgang siden 1950'erne og slet ikke gjort sig gældende inden for kvalitetsvine som bl.a. Ribera del Duero og Priorat.

Disse er to succeshistorier, når det handler om at genoplive og opgradere gamle vindistrikter, og mange håber, at Peter Sisseck kan gentage kunststykket i Jerez. Bl.a. reporteren fra en sydspansk tv-station, der for nyligt kaldte Sisseck en slags Kong Midas, i et indslag der handlede om det nye projekt i Jerez.

Peter Sisseck fortæller om dette over telefonen fra sin vingård i Ribera del Duero, mens han griner, som var sammenligningen det sjoveste, han længe havde hørt.

## SISSECKS SHERRY

I 2017 købte Peter Sisseck og hans kompagnon Carlos del Río González-Gordon en eksisterende sherryvingård med tilhørende lager af gamle sherryer.

I 2018, 2019 OG 2020 fremstillede de deres egen vin, som blandet med gårdens gamle vine indgår i den fino-sherry, der sælges under navnet Fino Corrales Pago Balbaína.

“Nu må I stoppe, sagde jeg til dem. Vi må altså lige tage at komme ned på jorden, for der er jo slet ingen garanti for, at det held, jeg havde i Ribera del Duero, også vil indfinde sig i Jerez. Og om det sker, ved vi først om mange år, for det er en meget langstrakt proces at lave sherry,” forklarer Peter Sisseck, som i øvrigt koncentrerer sig om kun én slags sherry, nemlig den lyse, tørre fino.

Fino-sherry laves på palomino-druen efter en særlig teknik, som går ud på at tiltrække en bestemt type gær kaldet flor. For at give den plads til at udvikle sig, fyldes tønderne ikke helt, og lykkes forehavendet, begynder der at danne sig et vokslignende lag på overfladen. Det fungerer som en slags låg, der beskytter vinen mod at blive iltet, og i processen udvikles en meget særegen smag, som kendetegner fino-sherrys tørre duft og smag.

Alle sherryer begynder livet på denne måde, men udviklingen af gærsvampen varierer fra fad til fad, og kun de, som har meget flor, bliver udpeget til en videre tilværelse som fino-sherry, mens de øvrige bliver til tør amontillado eller den søde cream sherry.

### Mellem liv og død

“Fino er en helt unik vin, der så at sige skabes mellem liv og død,” forklarer Peter Sisseck og beskriver, hvordan de levende flor-gærceller, efter de dør, synker ned til bunden, hvor de afgiver en helt særlig smag. Man kan sammenligne det med champagne, hvor de bedste netop laves på vin, som får lov at lagre længe på gærresterne, eller *sur lie*, som det hedder på fransk. Og ligesom Champagne har Jerez en lang historie som industrielt kontrolleret vinområde. I dag er Jerez domineret af meget store producenter. Det samme var tilfældet i Champagne, indtil folk som Selosse stak af fra flokken og begyndte at lave deres egen champagne. Og vi ved jo alle, hvad det førte til, nemlig en revolution, som gav os end-

*Det er en stor oplevelse, som bliver endnu større, hvis du serverer østers og caviar til sherryen*

”



Jerez er ikke kendetegnet ved glamour. Her en af Peter Sissecks medarbejdere foran



2020 Sherry Fino Corrales Pago Balbaína koster 395 kr.

Sherry har





bodegaen.



Flaskerne etiketteres pr. håndkraft.



ikke fået meget opmærksomhed i nyere tid, men Peter Sisseck tager den alvorligt. Foto: Carlos Gonzales Amesto.

nu bedre og ofte mere interessant champagne,” siger Peter Sisseck.

Hvor man i vinens verden går meget op i årgange, så har der i Champagne været større tradition for at blande forskellige årgange i såkaldte non vintage-champagner. På samme måde er der i Jerez tradition for at blande årgangene, og her sker det helt systematisk via det såkaldte solera-system.

Det består typisk af tre lag af 600-liters egetræsfade, hvorfra man hvert år tapper 50 liter fra det nederste lag. Der fyldes op med sherry fra laget ovenover, og den plads, der bliver tilovers i det øverste lag, fyldes med årets nye fino-sherry.

Peter Sisseck har ingen planer om at fravige solera-princippet, tværtimod går han meget op i at følge de oprindelige produktionsmetoder, og det er med en vis modvilje, at han var nødt til at afvige lidt fra principperne. Helst ville han selv lave vinen fra bunden, men da han og kompagnonen Carlos del Río González-Gordon købte vingården i Jerez, overtog de en solera bestående af 150 fade, som de nu arbejder videre med.

“Alternativet var, at vi skulle vente i 25 år, hvis vi skulle begynde helt forfra, og det har jeg trods alt ikke tålmodighed til,” siger Peter Sisseck, som foreløbigt har fyldt årgangene 2018, 2019 og 2020 på soleraen.

Til gengæld er han fast besluttet på at overføre et andet velkendt element fra den øvrige vinverden til Jerez. Nemlig enkeltmarkprincippet, der handler om at fremstille vine på druer fra nøjagtigt afgrænsede marker, sådan at man kan tale om smagen af et bestemt terroir.

Men som nævnt kommer vi til at vente nogle år på, at sherryen i soleraens fade bliver fuldstændigt gennemstrømmet af vin fra Peter Sissecks hænder. Men der er ingen grund til at vente; den smager fremragende, som den er, og i modsætning til Pingus er det en vin, man har råd til at drikke.

2020 Sherry Fino Corrales Pago Balbaina koster 395 kr. hos importøren l'Esprit du Vin, Løgismose m.fl. Betragtet som “Peter Sisseck-vin” er det billigt sammenlignet med de adskillige tusind kroner, en Pingus koster.

Som sherry betragtet er det i den dyre ende. En flaske af verdens mest udbredte sherry, Tio Pepe, koster blot 70 kr., men er da også en mere skinger og rå oplevelse, end den langt mere afrundede og frugtmodne men samtidig knastørre Peter Sissecks Fino Corrales, som vinguruen Robert Parker har vel-signet med 96 point.

Prøv den, det er en stor oplevelse, som bliver endnu større, hvis du serverer østers og caviar til sherryen.