

8. UDGAVE / DECEMBER 2008

Provenu

DEN MODERNE MÆCEN

NUTIDENS VELGØRERE TAGER
SELV ANSVAR

Side 5

TOPTJEKKET TRANSPORT

HELIKOPTEREN TAGER TETEN

Side 8

TEMA NÅR HOBBY BLIVER TIL FORRETNING

ILDSJÆLE LADER DET IKKE BLIVE
VED DRØMMEN

Side 24

PÅ STORVILDTJAGT

SVIMLENDE UDFORDRINGER
I KINA OG ALASKA

Side 38

Pingus

Den kompromisløse vinmager
om sin stræben efter perfektion

Side 12

A man in a dark polo shirt stands in a vineyard at sunset. The sun is low on the horizon, creating a silhouette effect on the grapevines and the man. The sky is filled with soft, white clouds. The man is looking directly at the camera with a slight smile.

EN

”Jeg vil bare have lov
at gøre mit bedste”

En eksklusiv vin
Danske Peter Sissecks vin,
Pingus, er en af verdens dyreste
vine og sælges for mellem 3.500
og 10.000 kroner for en flaske.
Den produceres i meget små
mængder – blot 3-6.000 flasker
hvert år, men det sker til gengæld
under stor kompromisløshed og
perfektionisme.

PETER SISSECKS stræben efter at udføre det
ultimate har gjort ham til en af verdens bedste
vinmagere. Selv kalder han sit arbejde med
vinen for ”ET FILOSOFISK EGOTRIP”

Isen damper op fra tønderne som morgentåge, der letter. Som mosekonen, der brygger. Det er tørre, som får de blåsorte druer til at ilte langsomt. Vi er vidne til skabelsen af verdens måske bedste vin. Og om få dage træder vinkejseren selv i bare tæer op i den kolde druemasse. For at stampe væden ud. Vi er i Spanien, uden for lands lov og ret, hos Peter Sisseck, også kendt som Pingus. Det samme navn, hans berømte vin bærer. Og det er høsttid. Hans vigtigste tid. »



Kun de allerfineste druer kommer gennem flaskehalsen på en Pingus-vin. Alle stilke og dårlige druer bliver sorteret fra ved håndkraft.

Peter Sisseck er selv inde over alle processer i sin vinproduktion, lige fra tørisen, der skal stoppe iltningen til druerne, der skal stemples.

» "Folk spørger mig, hvordan i alverden jeg bærer mig ad med at lave Pingus. Men for mig er det ikke svært. Det svære ville være at lade være. At skulle gå på kompromis", siger Peter Sisseck.

Uden for vinkælderen i den lille, middags-øde landsby Quintanilla står nogle af hans ti-15 medarbejdere og sorterer druerne iført blå handsker. Indtørrede eller umodne druer bliver sorteret fra sammen med stilke og andet skidt.

"Vi var nogen af de første, der begyndte på det", bemærker han.

Kolde, lille tæer

De få, dyrebare druer skal stå i de fem egetræscuves en uges tid før væden skal stemples ud af dem. Det gør Pingus selv og ingen andre.

"Det er nu engang min ting. Mit bidrag", siger Peter Sisseck. Men en kold fornøjelse for hans fødder de første par gange, hvor druemassen kun er 8-10 grader på grund af tørisen.

Vi får hverken lov at overvære eller fotografere druetrampningen.

"Det er lidt privat," siger han og ser ud som om, vi havde foreslået at tage billeder af ham, mens han var i bad.

Under hallen – nede i kælderen står 200 tønder med Pingus og Flor de Pingus, som er andenvinen, samt mængder af fyldte vinflasker uden etiket. Pingus snupper en af dem med i farten, før han forlader kælderen igen og låser gitterdøren.

Drømmen om det ypperste

For 11 år siden arbejdede han som bestyrer på den spanske vingård Hacienda de Monasterio. Men drømte om at skabe en vin, hvor han kunne få lov til at yde sit ypperste. En vin, hvor han ikke behøvede at gå på kompromis, en vin, hvor det kun var hensynet til kvaliteten, der styrede beslutningerne.

Han købte en ladning tinto fino-druer fra en lille, gammel mark og gik i gang med at udleve drømmen. Et beskedent

indskud på 500.000 danske kroner finansierede eventyret.

Pingus drømte aldrig om at skabe en af verdens bedste vine. Kun om at få lov at yde sit ypperste.

Det gjorde han. Vinen bliver dyrket efter biodynamiske Rudolf Steiner metoder, og siden 1996, da den første årgang Pingus, 1995, kom ud, er Pingus-vinen blevet tiljuble. Nogle årgange har været rigtig gode – andre har været exceptionelt gode.

Og så var der naturligvis 2002, hvor Pingus besluttede helt at droppe vinen, fordi druerne ikke var gode nok.

"Når jeg laver Pingus, gør jeg hele tiden det, der er bedst for vinen. Jeg vil ikke gå på kompromis. Og det er let for mig – jeg skal bare hele tiden gøre det, der er det bedste." En hel årgang Pingus blev derfor aldrig til noget.

I tvivl om årets høst

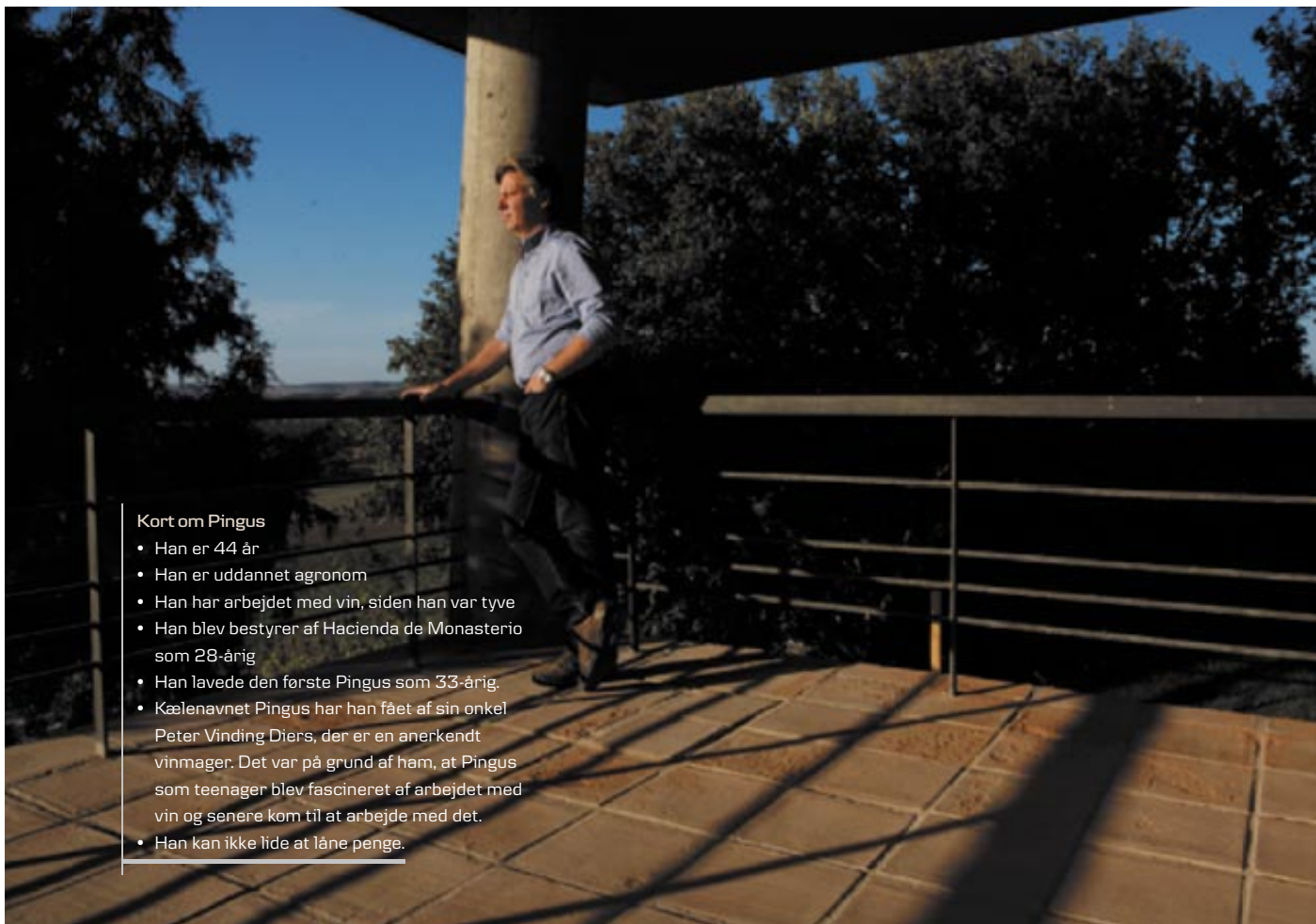
Pingus er i tvivl om årets høst af druer. »

A man with short brown hair, wearing a light blue button-down shirt and dark trousers, stands in a dimly lit cellar. He is leaning against a large wooden barrel. The cellar walls are made of rough, textured stone. In the foreground, there is a large pile of dark grapes. The lighting is dramatic, highlighting the man and the textures of the stone and wood.

S

”Jeg ser ikke mig selv som forretningsmand,
jeg er uddannet agronom fra Landbohøjskolen.
Men jeg er meget bevidst om, at penge er nødvendige
for at holde tingene kørende.”

SIGER PETER SISSECK



Kort om Pingus

- Han er 44 år
- Han er uddannet agronom
- Han har arbejdet med vin, siden han var tyve
- Han blev bestyrer af Hacienda de Monasterio som 28-årig
- Han lavede den første Pingus som 33-årig.
- Kælenavnet Pingus har han fået af sin onkel Peter Vinding Diers, der er en anerkendt vinmager. Det var på grund af ham, at Pingus som teenager blev fascineret af arbejdet med vin og senere kom til at arbejde med det.
- Han kan ikke lide at låne penge.

» "Jeg er ikke sikker," siger han og ser tvivlende ud. "Det bliver meget spændende. Det er en uvant situation. Meget uvant. Det KAN gå hen og blive godt". Det hele gik ellers fantastisk. "Men så de sidste to uger inden høsten blev det enormt varmt, og druerne nærmest eksploderede", siger han med bekymret eftertryk.

Hans tonefald vidner om opvæksten i Nordsjælland. Han har smilerynker ved øjnene i det solbrændte ansigt. Han rækker ud efter et par druer. De er sorte som blåbær. Smagen er intens, mørk og sød.

Hvad laver jeg i den her fuldstændigt ligeegyldige spanske landsby?

Pingus bor på Hacienda de Monasterio, den vingård han tidligere bestyrede og med årene også blev medejer af. Han bor alene. Ensomt beliggende på et højdedrag blandt vinmarker,

langt ude på landet 200 km nord for Madrid, nær den lille by Peñafiel med cirka 3.000 indbyggere. Både de to teenagedøtre og hans ekskone, som han omtaler med varme og beundring, bor i København.

Peter Sissecks Steiner-interesse betyder ikke, at de to teenagedøtre går på Steinerskole. Den ældste går på kostskolen Herlufsholm, som ikke har ry for at være just biodynamisk. Men hans datter bad selv om at komme på kostskolen, hvor faderen også gik i sin tid.

"Bare fordi man selv er meget optaget af noget, skal man jo ikke trække det ned over hovedet på andre," forklarer han.

Navnet Pingus, jorden, druerne. Til sammen er det mange penge værd. De bedste årgange af Pingus sælges de rigtige steder til 10.000 kroner flasken.

"Jeg har da fået tilbud", siger han. "Så klinger det jo ind på lystavlen, hvad man egentlig laver i den her fuldstændigt ligeegyldige spanske landsby. Skulle jeg tage hjem til Danmark og købe en gård? Eller købe en båd og sejle jorden rundt?"

"Men et eller andet sted må jeg sige, at jeg har fået muligheden for at gøre det her. Midt i en vinkrise, har jeg fået lov til at lave en vin på den her måde i et hul i jorden. Det er jo egentlig fuldstændigt sindssygt. Og hver morgen, når jeg vågner og kigger ud over markerne og bjergene, synes jeg, at her er fuldstændigt fantastisk".

Dolph og Picasso

Bortset fra Peter Sissecks lidenskabelige arbejde med vinen, er der ikke det store at tage sig til i hjemmet og i nærheden af det.

Han læser. Hjemme i den store lejlighed på toppen af Hacienda de Monasterios administrative bygning, ligger stakke af bøger... lige fra "Glasperlespillet" af Hermann Hesse og en fotobog af Henri Cartier-Bresson til "Results from the biodynamic sowing and planting Calendar". I en af Poul Kjærholm-stolene står en pose fra mode- og lædervarehuset Bottega Veneta henslængt. I entreen står et par støvede gummistøvler. Men bortset fra bøgerne, de lækre møbler og et tryk af Picasso, er det tre store billeder med døtrenes hånd- og fodaftryk i sorte og bordeaux farver, der dominerer stuen. Næsten som havde de været oppe og trampe i druerne. På bordet ligger også en dvd med "Dolph", den neofascistiske, råbende flodhest fra DR2.

"Der er nu noget befriende og menneskeligt over Dolph", siger han. Man kunne ellers roligt satse en flaske god vin på, at Dolph ikke ville bryde sig om Peter Sissecks biodynamiske dyrkningsmetoder.

Så er der rejserne til diverse smagninger og vis-flaget-arrangementer. Det sidste halve år har Pingus været i Japan, Singapore, San Francisco og New York.

Gik 700 km alene

Han slettede 28 dage i kalenderen dette forår. Lukkede sin mobiltelefon og fik i stedet en med et nyt, hemmeligt nummer, kun kendt af hans døtre, hans ekskone og hans sekretær.

På de 28 dage gik han 700 kilometer ad den gamle, spanske pilgrimsroute

"Camino de Santiago". Alt han skulle bruge, bar han på ryggen – fem-seks kg. Han tog alene af sted.

Mens han gik de 700 kilometer, tænkte han.

"Lige inden jeg tog af sted, var der igen kommet et af tilbud fra nogen, der ville købe Pingus-produktionen. Det havde jeg fuldstændig instinktivt afslået... Og så gik jeg og tænkte over, hvorfor jeg var så overbevist om det nej."

"For øjeblikket er jeg sikker på, at det, jeg gør, er det rigtige. Som et filosofisk egotrip er jeg ude på at finde ud af, hvad verden handler om, og det gør jeg ved at lave vin... Goethe sagde, at en tur i skoven er vigtigere end at læse fem bøger. For mig er det så bare gennem det ►

Vinguruen Parker om Pingus

"When I first tasted this wine in March in London [...] I was blown away, but I wanted to taste it several more times just to be sure. I am not kidding when I say this might be the greatest young red wine I have ever tasted from Spain." Robert Parker i The Wine Advocate # 106, august 1996 om Pingus 1995. Rating: Han smagte vinen tre gange (fadprøver), som han gav fra 96 til 100 point ud af 100 mulige.



PINGUS OM PARKER OG ANERKENDELSEN I ØVRIGT:

"Jeg synes, det er meget mærkeligt. Og meget vildt. Altså, jeg kender rigtig mange vinbønder, jeg respekterer meget, som arbejder rigtig hårdt. Og kæmper meget. Som det ikke lykkes at opnå den samme anerkendelse".



Dyrkes efter Steiner-metoden

Druerne til Pingus-vinen dyrkes efter Rudolf Steiners biodynamiske produktionsmetoder, hvor vinen kun bliver høstet på dage, hvor solen, månerne og stjernerne står rigtigt. Metoder, hvor man skal grave kohorn fyldt med kolort eller kisel ned, tage det op efter et godt stykke tid, blande det med vand og sprede det på marken, når månen står rigtigt til det.

"Det handler ikke om, at vi skal tilbage til naturen. Hvis man lod naturen gå sin gang, ville det ikke ende med vin, men med vineddike. Vi skal prøve at leve MED naturen og forstå hvordan vi kan hjælpe den, så den ikke får sygdomme. I stedet for at bruge sprøjtegifte".

"Nogen siger, at biodynamik er fis. At ting kun eksisterer, hvis det kan måles. Det er sludder og vrøvl. Man kan have to flasker vin med nøjagtig den samme kemiske sammensætning. Den ene smager fantastisk godt. Den anden ikke. Og man kan ikke måle sig frem til hvorfor".

- » at lave vin, at jeg fordyber mig i naturen. Jeg fordyber mig intenst, det er nærmest som forskning. At lave vin er min måde at leve på, min måde at opleve verden."

I virkeligheden har man jo ikke brug for så meget

Kan noget så forgængeligt og kortvarigt som at drikke en flaske vin overhovedet være 10.000 kroner eller mere værd?

"Jeg har selv ofte betalt rigtig mange penge for store vine, jeg gerne ville smage. Men der er da ingen tvivl om, at nogle folk drikker en flaske Pingus, FORDI det er dyrt. Andre fordi de VED, det er godt, kan SMAGE det, og er villige til at betale prisen for den gode oplevelse."

Pingus laver ikke vin for at tjene penge. Han tjener penge for at lave vin.

"Jeg ser ikke mig selv som forretningsmand, jeg er uddannet agronom fra Landbohøjskolen. Men jeg er meget bevidst om, at penge er nødvendige for at holde tingene kørende. Pingus og Flor de Pingus er bestemt ikke underskudsforretninger. Det skal ikke forstås på den måde. Men jeg tjener penge for aldrig nogen sinde at være afskåret fra at gøre det optimale. Det er en kæmpe frihed," siger han.

Han omsætter for omkring tyve millioner danske kroner om året. Når han ønsker en ny og outreret maskine, har han råd til den.

"Folk taler altid meget om, hvad de gerne vil. Det store, de drømmer om. Der er bare LIGE en masse ting, der skal være i orden først. Villa, Volvo, hvad ved jeg. Og så bliver det jo aldrig til noget. I virkeligheden har man jo ikke brug for så meget," siger han.

Han kører nu faktisk selv Volvo. En stationcar med Miles Davis på anlægget. Den skyder en gedigen fart over de støvede veje.

Og nu - vejruddisigten

Det er blevet frokosttid. Solens skarpe lys er hvidt og blændende. Vi træder ind ad en lille dør i den landsby, hvor Pingus-vinkælderen er, og befinder os pludselig på en lille restaurant med rødterrede





Den lille restaurant i Quintanilla, hvor værten ikke protesterer over, at Pingus som det naturligste i verden medbringer sin egen vin og stiller den på bordet. En flaske af anden-vinen Flor de Pingus 2004.

duge, et tv, der kører og en lang og solid bardisk.

Der findes fem-seks restauranter i nærheden af Peñafiel, hvor Peter Sisseck kommer så ofte, at han betaler samlet en gang om måneden for nemheds skyld. Dette er en af dem. De serverer bl.a. komave – lidt sejt, men ellers glimrende. Vinen, han før tog i kælderen, kommer på bordet – en Flor de Pingus 2004.

Pingus spiser en forel. Bagefter ser han brødebetyngtet ud. "Det er en af dem, der er opdrættet. Sådan nogle fisk skal man aldrig spise", siger han.

Værten, en stor mand med en ordentlig kost af en moustache, taler ivrigt og længe til Pingus, og man fornemmer, han gerne vil roses for maden.

Pingus engagerer sig også i en diskussion med en mand ved nabobordet for eller imod kunstvandig – manden er en af de lokale, og sælger vandingsanlæg – men den stopper brat, da kendisprogrammet på fjernsynet afbrydes af Vejrudsigten.

Pingus ser på Vejrudsigten med en intens koncentration. Mørke skyer og lyn-ikoner fylder skærmen og varsler torden, måske orkan. Han rynker panden, og en ærgerlig grimasse overtager hans ansigt et kort øjeblik.

Definitionen på succès

På trods af anerkendelsen og de lejlighedsvis maksimale 96-100 point fra vinguruen Robert Parker, er det ikke produktet, der motiverer den landmandsuddannede vinmager. Det er pro-

cessen, hvor han arbejder med naturen og prøver at forstå, hvordan han kan påvirke naturens gang til at skabe det bedste resultat.

"Selv om jeg ikke fik al den her ros, ville jeg helt klart stadig lave vin," siger han.

Hvad er egentlig hans definition på succès?

"Hvis du anstrenger dig for at gøre det så godt som muligt – og andre er enige i at det, du gør, det er godt," siger han, men skifter lidt mening:

"Succés kan også bare være, at du er intens, glad og tilfreds med det, du laver." ■

