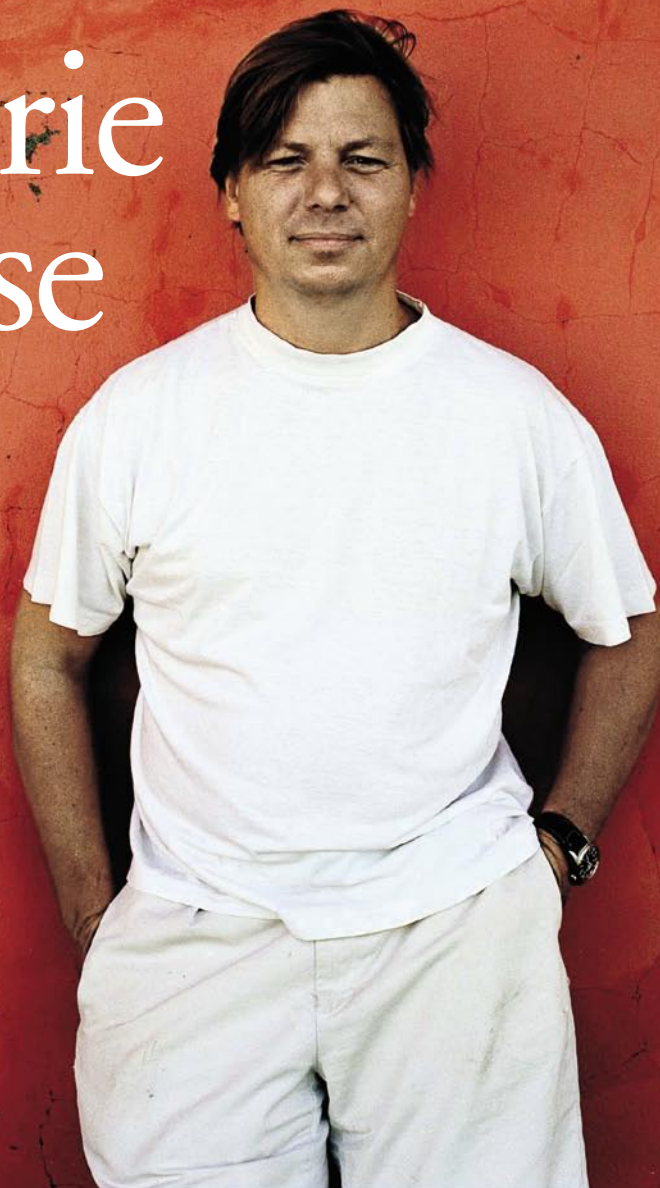


Vinhistorie i særklasse

Peter Sisseck er navnet på den 43-årige danske vinmager, som i løbet af kun 10 år er blevet verdenskendt for vinen Pingus. En vin, der i dag har opnået kultagtig status. På vingården Dominio de Pingus i Ribera del Duero i det nordlige Spanien sætter Peter Sisseck stadig nye standarder for, hvordan udsøgt vin kan produceres.

Tekst: Helle Woersaa



Historien om Pingus-vinens tilblivelse er et moderne vineventyr med Peter Sisseck i en altdominerende hovedrolle. Hvert år i vinhøstens tid kan man opleve vinmanden på bare fødder i egne druer, for Peter Sisseck ønsker ikke, andre mennesker skal trampe i de berømte druer. Men det er også den eneste måde virkelig at kvalitetsbestemme druerne på. Sjælen i Pingus-vinen kommer fra hjertet, hovedet og mange hænder. For druerne håndsorteres allerede ude på marken og nok engang, når de er høstet:

”Man kan bruge en maskine til det, men

den sorterer kun klaserne, og det er ikke tilstrækkeligt”, forklarer Peter Sisseck, der for at skabe vin i verdensklasse har opstillet en række ”dogmeregler”, han bruger i produktionen.

Eventyret starter

Historien tager sin begyndelse i Bordeaux, hvor den unge Peter i 80'erne, efter to år på forskellige vingårde i Frankrig, tog ophold hos onklen, Peter Vinding Diers, vinmand med slot i Bordeaux og yderligere en ejendom i Graves. Peter Sisseck fik her tilnavnet Ping, der siden er blevet til Pingus og altså

navnet på både vinmageren, vinen og vingården. Den unge Peter overvejede, om han skulle uddanne sig til ønolog på universitetet i Bordeaux, men endte med at vælge Landbohøjskolen i København, hvor han i stedet tog uddannelsen cand. agro.

Allerede dengang havde Peter, der er opvokset i en familie, hvor man drak vin til maden, en forestilling om, at han ville skabe vin i verdensklasse med perfekte druer, hvor naturen gør hele arbejdet.

”Jeg glædede mig over at skulle hjem til Danmark til vennerne, men i alle ferier var jeg enten med til at høste druer eller

arbejdede i vinkældre”, siger Peter Sisseck. ”I forvejen havde jeg læst nogle fag på universitetet i Bordeaux, så den vinmæssige del var på plads. I dag mener jeg personligt, at det, at være ønolog, ikke er specielt godt. Der er egentlig mere brug for, at man har den biokemiske baggrund på plads, det gør det betydeligt nemmere at finde oplysninger. Men der er ikke nogen, der kan lære dig at lave vin. Det må du lære selv! Og her er vi ved dogmeregul nummer et: Det vigtigste for mig var at få masser af praktisk erfaring ved at arbejde”.

De rigtige druer

I 1990 fik Peter Sisseck job på den spanske vingård Hacienda Monasterio, hvor han stadig fungerer som direktør og daglig leder. Men på trods af fast job voksede drømmen om at lave egen vin, hvor han ikke behøvede at gå på kompromis med noget som helst. Så i 1995 besluttede Peter Sisseck, at han ville lave noget specielt.

”Jeg ville finde druer i området omkring Peñafiel, og så måtte jeg opstille nogle kriterier herfor: Det skulle kun være tempranillo druer (tinto fino og tinto del pais er de lokale navne, red.) -og fra en bestemt jordtype, det skulle helst være gamle vinstokke og dermed var mulighederne allerede indsnævret betydeligt. Jeg var rundt overalt og fandt til sidst nogle fantastiske marker, som jeg nu er endt med at købe. Jeg lavede en aftale tidligt på året i 1995 om at købe druerne fra nogle bestemte stokke. Og så gik jeg ellers i gang med at skære halvdelen af druerne væk fra klaserne og andre skøring”, forklarer Peter Sisseck med et skævt smil. ”Jeg fyrede alle, der vidste noget om vin og beholdt kun nogle få, der ingen vinbaggrund havde! Jeg vidste, at jeg ville gøre tingene på min egen måde, og derfor ville jeg ikke hver gang skulle diskutere, hvordan man tidligere havde dyrket vin”.

Vinmagi

Godt to timers kørsel nord for Madrid ved byen La Hora driver den danske vinmagiker, Peter Sisseck, vingården Dominio de Pingus. Det er her fra højsletten midt i Spanien, han skaber en af verdens bedste og mest berømte rødvine. Peter Sisseck dyrker

og vinificerer selv sin berømte vin Dominio de Pingus – og resultatet kan kun betragtes som et stykke vinhistorie i særklasse.

I en verden, hvor alt ellers drejer sig om digitalisering, er Peter Sisseck gået en anden vej, og ud fra en række næsten dogmeagtige principper skaber han en vin bygget op omkring de menneskelige sanser – hvor det at se, smage, lugte og føle har afgørende betydning for det færdige resultat.

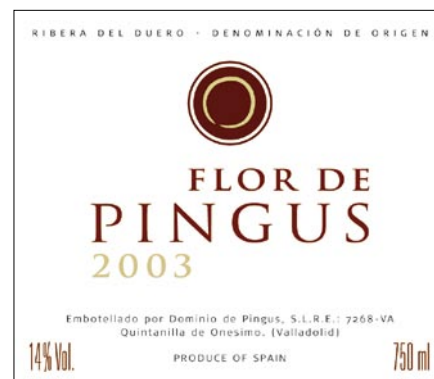
Ribera del Duero hedder vindistriktet, der er placeret nord og syd for den livgivende Duero flod, og her ligger også en anden af Spaniens meget berømte vingårde, Vega Sicilia. Der er produceret vine i århundereder i denne region.

De fleste vinmarker i regionen er placeret i 750-800 meters højde på begge sider af floden. På højsletten kan temperaturen om sommeren nå et godt stykke over 40 grader Celsius, mens nattemperaturen falder til 15-20 grader. Vinstokkene nyder godt af dette temperaturskift, der giver dem lejlighed til at ligge 'i dvale' om natten og starte næringsoptagelsen om morgenen, hvor denne så går direkte i druerne. Alligevel er det en kunst at få druerne til at modne fuldstændigt i disse højder, for der er kun godt 125 dage til rådighed fra begyndelsen af juni til sidste uge i september, hvor vindyrkeren kan være sikker på at undgå frost.

Haiku digte og vin

”Vin kan være noget, du bare slukker tørsten i, eller noget du får serveret til en konfirmation. Men vin kan også være en oversanselig oplevelse, der rammer noget helt andet – og hvis man har fornemmelse for det, giver det en ekstra dimension og bliver noget andet og mere end blot vin”, siger Peter Sisseck.

”Jeg er lige blevet interviewet til et portræt til en japansk bog om verdens 100 bedste vinmagere, og disse japanere talte om deres berømte Haiku digte, zenbuddhisme og hvordan digte og vin i særlige stunder bliver mere end sig selv. Pludselig kan vinen ophæves i sin form og smage af mere end blot vin. Den perfekte balance! Og det er selvfølgelig den oplevelse, man stræber efter et eller andet sted. Men der er så mange ting, man er afhængig af for





at opnå det. Du er afhængig af naturen og din egen dygtighed ude i vinmarken, men også din egen dygtighed til ikke at ødelægge noget, hvis du virkelig har fået fantastiske druer. Der er masser af fantastiske druer, der bliver ødelagt lige så snart, de kommer ind i kælderens”.

Dogmeregler

Peter Sisseck's dogmeregler er baserede på de klassiske kvalitetsbegreber om terroir, hvilket blandt andet dækker over det plantære klima, jordbundens beskaffenhed og landskabets formationer, vinplanten og vinifikation. Han formulerer sine dogmeregler således:

- Vinstokkene skal være så gamle som muligt, og de skal gro på en sydvendt skråning.
- Druesorten skal være den lokale Tempranillo.
- Udbyttet skal være lavt.
- Druedvælgelsen skal være ekstremt selektiv.
- Afstilkning skal foregå i hånden.
- Gæringsbeholderne skal være små.
- Gæringen skal være relativ kold.
- Obligatorisk anvendelse af helt nye egetræsfade.
- Ingen klaring og filtrering af vinen.

Parkers point

Det vakte opsigt, da amerikaneren Robert Parker, en af vinverdenens mest indflydelsesrige enkeltpersoner, i 1996 tildelte den første årgang, Pingus 1995, 100 point ud af 100 mulige.

Kort tid efter Parkers smagninger kunne man læse i hans 'the Wine Advocate', at Pingus 1995 efter 3 smagninger var bedømt til 96-100 point – det maksimalt opnåelige, som kun ganske få vine oplever.

Der var imidlertid gået presse i det hele, hvor Pingus blev omtalt som en 100-points vin, for sandheden om bedømmelsen af Pingus var, at årgang 1995 opnåede den nævnte rating på 96-100 points, hvor intervallet fortæller, at der var tale om fadprøver. Tappet på flaske i 1997 opnåede vinen 98 point.

Fantasipriser

Lige siden har Peter Sissecks vineri i Quintanilla de Onesimo – hvor en større ombygning og udvidelse netop er afsluttet – tiltrukket sig vinverdenens opmærksomhed. Berømmelsen og den fantastiske, men begrænsede mængde vin, som Peter Sisseck præsterer på grundlag af marker med ældgamle vinstokke, kan aflæses af prisen på Pingus, der i dag typisk ligger omkring 3-4.000 kroner for årgang 2003. Pingus

årgang 1995 er blevet et objekt for samlere over hele verden og opnår fantasipriser, når den en sjælden gang dukker op på en auktion. Den efterfølgende årgang sælges til godt 5.500 kroner flasken. Flor de Pingus fås fra ca. 350 til 1200 kroner flasken.

Peter Sissecks helt nye vin, Quinta Sardonía 2003 på blot tre år gamle vinstokke, er en blanding af tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, malbec og cabernet franc. Denne sælges til priser fra kr. 295 kr. Den nye vin kommer fra den nye biodynamiske anlagte vingård i Sardon de Duero, der grænser op til Ribera del Duero.

Oprindelig vin

Helt i tråd med Bordeaux-vinguruen Michel Rolands teorier lader Peter Sisseck vinen 'lave sig selv', og han blander sig så lidt som overhovedet muligt.

”Hvert vinområde har sin måde at gøre tingene på afhængig af druerne, klima og så videre. Jeg er jo sådan en ”Bordeauxdreng”, og Cabernet Sauvignon for eksempel har brug for masser af luft. Så traditionelt i Bordeaux omstikker man vinen hver tredje måned for at komme af med bundfaldet, der dannes når vinen er ung. Vi var nogle stykker, der – uden at vi egentlig talte sammen om det – i midten af 90'erne valgte ikke at omstikke vinen, hvilket var meget

utraditionelt. Jeg valgte tillige at bruge helt nye Bordeauxfade. Det er en dyr proces, og det stiller store krav til druerne, ellers ender man med en vin, der er meget træagtig, for der skal være en vis balance mellem vinen og fadene. Men nye fade er det bedste, og der er ikke problemer med bakterier og andet”.

Verdens ældste vin

Med ombygningen af vineriet har Peter Sisseck fået samlet hele produktionen af Pingus på ét sted, omend markerne befinder sig næsten 40 km herfra.

”Pingus er på samme tid en meget gammel, men også en meget moderne vin. Vi bruger overhovedet ingen former for teknologi i processen. Alt er tilrettelagt efter det. Kælderen er den mest moderne kælder, og samtidig er det den ældste”, siger Peter Sisseck. ”Jeg bruger udelukkende teknologi til at kontrollere, at jeg kan være uafhængig af teknologien. Inden for nogle barrierer bruger vi ingen teknologi overhovedet. Vi fremstiller efter verdens ældste teknikker, hvor vi lader vinen passe sig selv og justerer kun ganske lidt.

Pingus laves i 3.000-6.000 flasker årligt af udbyttet fra druer, der dyrkes på i alt 4,5 hektar marker, mens Flor de Pingus dyrkes på 15 hektar, hvor udbyttet efterhånden er kommet op på 48.000 flasker. Der er ingen økonomisk optimering i projektet. Og begyndte man at regne på det, producerer jeg vel en tiendedel af, hvad jeg kunne. Men jeg vil ikke have en flaske mere end det, der er nødvendigt for at få den optimale kvalitet”.

Nye projekter

Peter Sisseck er konsulent for flere andre vinproducenter. Senest har en gruppe schweiziske forretningsmænd med vinproduktion på Clos d’Agon på Costa Brava kysten involveret vinmanden i et nyt projekt.

”Jeg vil gerne prøve så mange ting som muligt, og i Catalonien er jordtypen nærmest det modsatte af, hvad vi har her på højsletten. Der er jorden rig på kalk, og her er det mineralisk jord – ”levende jord” – hvilket betyder, at druerne udtrykker sig på en helt anden måde. Dermed er teknikken helt anderledes, og det er den måde, man gør tingene på også”.



I et helt andet projekt har nogle spanske forretningsfolk investeret i et større vinprojekt, og der arbejder Peter Sisseck udelukkende med franske druer.

Fremtiden

Peter Sisseck kom til Spanien i 1990 og har siden 1994 været bosat i kommunen Peñafiel.

”På trods af at jeg er dansker og bosat i Spanien, blev jeg meget hurtigt accepteret i Spanien. Mine spanske vine er meget accepterede blandt franske kolleger, og det er noget, der virkelig glæder mig!”

Fremtiden ligger dog ikke fast for Peter Sisseck, som i øjeblikket tænker meget over, hvad resten af livet skal bruges til:

”I en ret ung alder har jeg nået meget, og jeg tænker meget over, om jeg kan blive ved med at gøre det interessant for markedet. Kan jeg forny mig og så videre. Man skal jo hele tiden passe på ikke at gå i stå. Det, der interesserer mig, er at finde små individuelle stykker jord, som virkelig kan producere vine, der er udover det sædvanlige. Jeg er og bliver en slags pioner og elsker at starte projekter op men mister interessen, når projektet kører. Dog ikke for Pingus, selvfølgelig, det er lokomotivet. At starte

projekter op kan også være ret givende økonomisk. Men i bund og grund er det kun opstartsprocessen, der fanger mig. Det interesserer mig i virkeligheden ikke at tjene penge. Havde jeg været lidt klogere, kunne jeg have skabt mig en ret stor formue og lavet meget mere vin, end jeg gør nu. Og måske vågner jeg op en dag og vil lave noget helt andet”.

VinExpo eksperiment

I juni i år deltog Peter Sisseck i VinExpo i Bordeaux, hvor han var i fokus i en separat vinudstilling, La Renaissance des Appellations, udelukkende for vine dyrket efter biodynamiske principper. Den meget mindre udstilling, der også rent fysisk var placeret væk fra det egentlige udstillingsområde, næsten symbolsk i hjertet af Bordeaux langs kajerne, trak mange vininteresserede til.

”Vi er godt 70 udstillere af biodynamisk dyrket vin, der er med i denne organisation, som har valgt denne måde at vise vore vine frem på. Og i gruppen finder man nogle af verdens bedste vinproducenter. Der er dog ret skrappe krav til optagelsen i gruppen. At der dyrkes biodynamisk, gør det ikke automatisk godt. Man skal være en rigtig dygtig vindyrker, men man får så også ekstra

ud af det. Selve VINEXPO er en kæmpe organisation, og det er så enormt stort, at man nemt mister sig selv. Der er masser af modstand fra det officielle VINEXPO mod dette arrangement, men i dag er det op mod 30 procent af f.eks. Frankrigs bedste vine, der dyrkes efter biodynamiske principper, og det er fremtiden”, siger Peter Sisseck.

Nye Parker point

Lidt senere i juni udkom Robert Parkers ’The Wine Advocate’ med særlig fokus på Spanien, hvor Parker bekræfter sine entusiastiske vurderinger fra en primeur-smagningen i 2004. Parker giver Pingus og Flor de Pingus i 2003-årgangen den flotteste omtale og den højeste rating til dato: 93-95 points til Flor de Pingus og 96-100 points til Pingus.

Peter Sissecks vine ser altså ud til at holde det ekstremt høje niveau, de har haft indtil nu. Og med Parkers stadige begejstring bliver det nok hverken lettere eller billigere selv at komme i nærheden af Pingus-vinene.

Peter Sisseck har siden 1998 haft L’Esprit du Vin og Jørgen Christian Krüff som dansk agent, og du kan læse mere på www.esprit-du-vin.com. [E]

