



FOTO FREDDY HAGEN

*Peter Sisseck* stikker næsen i et glas med sin mytiske rødvin Pingus. Herover, Nyhavn.

*Peter Sisseck's København*

## TRE DAGE OG 1.800 GLAS

VERDENS BEDSTE VINMAGER, PETER SISSECK, FØDT I DEN DANSKE HOVEDSTAD OG MED VINGÅRD I RIBERA DEL DUERO, FØRER OS RUNDT I BYEN OG GENNEM EN MARATON AF SMAGNINGER.

AF PAU ARENÓS

OVERSAT AF STEFAN OUTZEN



FOTO: FREDDY HAGEN

## TORS DAG

Ankomst til Københavns Lufthavn, ind i en taxi, ud til Østerbro og op i Geranium i Parken, der er hjemmebane for det hold, der spillede mod Barça. I det fjerne bag skove med salte grene bliver Øresund til Sverige.

Stadig med lidt stiv ryg efter rejsen og kufferten i hånden åbner vi døren til en salon og mødes af synet af vinsmagere koncentrerede om deres glas for at indsnuse og smage. Skæve blikke rettes mod den fremmede invasion. Stilhed og boblende munde.

Hvad sker der? Hvem er disse mennesker? Hvad laver vi i denne boble uden tid til at checke ind på hotellet? Festens midtpunkt er Egon Müller, den mest respekterede vinmager i Tyskland og Peter Sisseck, danskeren der satte Ribera del Duero på verdenskortet. En række af fælles smagninger organiseret af Dansk-Tysk Handelskammer for at harmonisere de tyske superhvide og de danske superrøde.

Det sjove er, at de bedste danske rødvine, Pingus og Flor de Pingus, dem kæler Peter for i Quintanilla de Onésimo i provinsen Valladolid. En mærkværdighed i en mærkværdig verden. Ingen bekymrer sig om det vås, ikke engang danskerne.

Den høje Jørgen Christian Krüff, Egon og Peters distributør i Skandinavien, stiller glassene op på række foran de nys ankomne og som en general over for forsagte rekrutter spørger han: Hvilke vine ønsker De at smage?

Ikke noget med noget. De bedste. Scharzhofberger Riesling Auslese fra 2009 og Pingus fra samme år, og som vil være i handlen fra oktober. Ikke engang dronningen til trommer og horn kunne have givet velkomsten mere fynd.

De danske og svenske journalister har stukket snablen i fire hvide og fem røde vine. Ni glas ganget med ca. 50 deltagere: 450. På et øjeblik under middagen begynder glassene at genlyde af klirren, klinky-klanky, ni vine, 450 glas.

Dagen efter ved frokosten i Nimb andre 650 glas og ved middagen i Noma, så efterstræbt, så lovende, så frustrerende, 260. Mere end 1.800 fine stykker glas, der skal vaskes op igen i hånden, blidt og respektfuldt. Kan tænkes, at opvaskerne i deres stille sind hader sommelier'erne. Vi er i Cup-enhagen.

Efter vinaperiftiffen og denne violinsolo, som er Pingus 2009, en middag med 14 retter og ni vine. Enten er der for mange retter eller der mangler vine.

Geraniums chefkok Rasmus Kofoed er det nye skandinaviske navn inden for gastronomi, vinder af Bocuse d'Or i 2011, som er stillet op i køkkenet ved siden af statuetter i sølv og bronze. Et åbent køkken, og mere lyst end en statsministers skaldede plet, viser sig som denne udstillings undfangelsessted, hvis mørke og urolige øjeblikke er kidnappet under middagen.

For nylig flyttede Geranium til denne fod-

Oppe fra det sølvglinsende Hotel Royal, mesterværk af Arne Jacobsen, Tivoli. At sammenfatte Tivoli som forlystelsespark er som at reducere en stor vin til dens prop.



Rasmus Kofoed, køkkenchef på Geranium, med de tre bouse'ere som han har vundet, uden for fokus. Over disse linjer fra venstre, Jørgen Christian Krüff, Egon Müller og Peter Sisseck foran Restaurant Noma.

boldbygning fra dets oprindelige sted i en have. Et rum som varmer, og træ der skærmer.

Rasmus er den eneste kok i verden, der har den bouse'ske trio. Podiet fra dette mesterkab ærer mindet af den halvfemsårige franske mester Paul Bocuse, bigamist, overflødig, diktator for nogle antikverede regler, der premierer et musealt køkken. Senere får vi at smage, at det som Rasmus laver i Geranium ikke har noget at gøre med Bouses mumier, altså er udstillingen for den gamle kulinariske standsadel, et andet er den spiselige virkelighed for borgerskabet med orden i tegnedrengen.

Ved bordet taler Anne, lys i et land af lyse, elegant på den lokale måde, snoet, fastgroet, når man spørger hende om danskerne og lykken. "Jeg ved ikke. Det kommer altid til disse spørgsmål. Det er koldt, og det er meget dyrt. Men, ja, vi er lykkelige." En ironisk stemme bryder isen. "Det er fordi de ikke forventer noget. Det er ikke den store livsfilosofi. Fol-

kene begår selvmord." Ikke i aften. Ikke foran flaskernes fest.

Peter, som skal blive den perfekte vært gennem de tre dage med klirrende glas, tilbyder at forklare Rasmus' køkken: "Det er meget naturistisk. Hans mor er lærer ved en Rudolf Steiner Skole. Bevidst om disse sager, beslægtet med biodynamikken."

Således, alle tilpas, men Peter er i det skæve hjørne. "Moren er vegetar. Da han var lille, spurgte han: "Hvorfor spiser du ikke kød? Og hun: Hvis du vil have kød, kan du lave det selv. Og det gjorde han så." Aftenens bedste kød er således dette ikkemoderlige kød. En sommerbuk balsamiseret med roget timian – de små blade brændende efter pusterørets opblussen, acceptabelt effektjageri og velduftende – kirsebær og kål.

Ønologen frydes over foreningen med Pingus 2008: "Det er et utroligt ægteskab. Måske det bedste." Hjorten og rødvinen, små danse,

muskuløse, stangende, det varme blod.

Menuen er en lovprisning til madpaletten i den vante skandinaviske linje. Der er imidlertid en misforståelse. De lokale journalister tror, at det de tygger på er originalt uden at forstå, at der er tale om en adoption af det spanske teknoemosionelle køkken til området og dets urter. "Det er genopfindelsen af et køkken, som aldrig har eksisteret", udtrykker Peter rammende analysen.

Ingen fejl i udførelsen, men ophidsende langsommelighed i serveringen. Vi er så højt mod nord, at dagen vægrer sig mod at forsvinde. Og tallerkenerne i at ankomme. Asperges med rygeost, makrel med dybfrossen dild (har været gennem flydende kvælstof som et overtræk af længsel efter vinter), kartoffelskum med grønærter. Uden brød. Det understreges af et meget fedtholdigt smør, i sjette position, næsten i slutningen af den salte servering. Vi trøstes ved Egon Müllers Riesling Spätlese fra 1990.

Rasmus dukker op, stramt smil i det skægløse skæg, og forklarer at han i foråret slikkede sig om munden i "El Celler de Can Roca" og "Mugaritz". Han har forstået disse mestres perfektion. Han undskylder forsinkelsen. Seks timer i Geranium. Så er soldeturen så småt i gang.

Udtømte, næppe lægger vi mærke til en af desserterne "Mælkeveje" med adresse til den bull'ske gourmandise. De mystiske veje som ved morgengry fører til Royal Hotel.

## FREDAG

Kort søvn fordi gardinerne knap nok holder det baltiske lys ude. Det dages meget hurtigt, ingen tid til mørke.

Oppe fra det sølvglinsende Royal Hotel, mesterværket af Arne Jacobsen, konstruktøren af det danske gemyt og lænestole fra fremmede planeter, Tivoli. At sammenfatte Tivoli



som forlystelsespark er som at reducere en stor vin til dens prop, eftersom dette rekreative koncept flyder over.

Også i de mørke stunder har byen fundet trøst her fra radiobilerne. København skriger i rutschebanen, skriger i Det gyldne Tårn. Det er skrig der høres meget langt væk, retningsgivende for den rejsende. Hører du uaaahhh, og du ved, du er i København. Det er tidligt til hvinen, knap er morgenmaden startet og hysteriet slippes løs.

På gaden, for det følgende dagsværk i glasvingeri, sammenfatter Peter Tivoli: "Festen bestod i at gå derind én gang om året!" Født i København i 1962, i barndommens bydel, hvorfra han styrede ud i verden, og idag fra den castilianske højslette, hvor han slog sig ned i 1990, længes efter den salte vind i ansigtet og skarvenes flugt: "Havet er det, jeg savner mest."

Historien frem til Pingus er lang og går over

Bordeaux og Californien, over troen fra nogle trofaste, over skeptiske blikke fra andre vinavlere, over somre i Calonge, over eftermiddage med at fiske ulke med faderen i Palamós, en vindyrkende onkel med château i Bordeaux, gennem kærligheden til jordbruget, fordi en dag læste han, at en vin fra Ribera var blandt de bedste i verden; på bare én høst, den første, den fra 1995, som forliste i Atlanten. Denne myte skal blive fortalt – og afprøvet – senere.

På grund af alt det, ønsker denne hispanodansker på nogle marker i Quintanilla de Onésimo at plante en vingård, et laboratorium, en bæredygtig bygning, en biodynamisk livsstil i overensstemmelse med, hvad han producerer. Det er ønologen over ønologerne, anerkendt i marts med Winemaker's Winemaker af Institute of Masters of Wine. Som kronede man Margrethe som dronningen over monarkerne.

Peters minder går gennem København og er vores guide: Rådhuspladsen, Strøget, Nationalbanken ("mit yndlingsværk af Jakobsen"), Kongens Nytorv, Nyhavn og Amalienborg Slot, hvor kongefamilien bor, og hvor vinmageren aftjente sin værnepligt i bjørneskindshue.

Peter bevæges af at betragte garden, turisternes vitser, som fyres af foran de statueagtige soldater, for at gøre nar af højtideligheden. En unødvendig ondskab. Ligesom at myrde en bjørn for at få en hue.

I TAXI TIL NIMB, hotel, bar, vinotek og restaurant i Tivoli. Facaden er fuld af pærer, og om natten er det Aladdins slot, en reklame for et belysningsfirma eller La Feria de Sevilla. Det er forstyrrende: haven huser berømte restauranter som The Paul eller Nimb, hvor Thomas Herman kokkererer, det var ham Peter hilste på for kort tid siden på gaden, køkkenchef på cykel.

Lige meget om den besøgende vil besøge et af disse eksklusive spisesteder eller hugge et karamelæble i sig: adgangsbillet skal købes. Nimb invier Nimb Terrasse (tidligere Divan 2), midt mellem forlystelserne, tæt ved rutschebanen, uaaahhh, og i en enorm sal afholder Egon og Peter den efterfølgende præsentation.

Det normale er at lugte, smage på – en eller anden nar forveksler det med gurglen – og spytte ud for at undgå kæferten. Vender det døve ører til rådet, intet må gå til spil. Hvem spytter Goldkapsel 2010 eller Pingus 2010, endnu ikke i handlen, i en spand?

Man må nedsvælge til sidste dråbe! Egons vine er solgt på auktioner til utrolige priser, op til 4.000 Euro for halvflasker, efterstræbt af guldelskere. Han tapper 1.200 flasker Goldkapsel. Jørgen lover: "De er store. Du betaler for dens potentiale, for dens udvikling, for hvad den vil være." Hvad den vil være fra udgangen af 2012.

Velklædte mænd, med lommetørklæder i sommerjakkerne, strålende af førstegrøde over at smage fremtidens vine, laver distingverede serpentesving ved modtagelserne, undgår rekyl.

Udenfor, utrolige og flygtige uvejr, og indenfor vinsmagernes hagl i spyttespandene. Ved bordet bliver serveringen atter gigtplaget, udmattet, ligesom måltidet – pighvar med kantareller og løg og lam med kål, og kartofler med

smør – vi rejser os fra bordet ved femtiden og middagen i Noma er kl. 19! Organisatorerne viser medfølelse og udsætter den en time.

Når man kender René Redzepi, køkkenchef og medejer, må han være urolig. Efter en hastig fordøjelse og et bad for at fortynde overskydende vin, de syv hvide og fem dekanterede røde, overflytning til Noma, som gør sig til af en farlig ære, altså sætter rammen for de besøgendes adfærd: Det er verdens bedste restaurant for andet år i træk, ifølge tidsskriftet Restaurant's stemmer. En guillotine som René kan gøre meget lidt ved, bortset fra at lægge hovedet i den.

I en sag som denne, i hvilken René har rollen som "Mest efterspurgt køkkenchef", skønt han opviser et exceptionelt køkken – og det er det – ønsker gourmet'en mere, noget. Noget, noget. Prøven på – og ikke kun troen på det – at der ikke findes noget større. Efter dette andet besøg, der var et i juli 2009, diagnosen er ubestridelig: Noma er på ingen måde toppen.

Denne aften skal der ske mange ting. For det første, det med den afbrudte servering, ked-sommelig, forsvundet. Det synes at være en epidemi i denne by. For det andet, næppe skelner jeg nye retter siden 2009. Og for det tredje, hverken blændende teknik eller stil, længere ude end fordærvet ved at lagerføre mågeæg fra Island, som tjener som anekdote og spejlæg. Hviden er gummiagtig. "Det er meget underligt, dem har jeg aldrig set før" forbløffes impresarioen Johnie Brøgger, der var gæst fra isens ø. Et halvt dusin skaller med grønt snot.

Aftensmåltidet er begyndt med mere forsinkelse, klokken ni, og med nervøsitet klynger René sig til de kendte journalister. Han skyn-der på at gå op i salen, "vi har meget travlt", mens solen udenfor stadig svømmer i kanalerne. Den første vin er dansk-dansk, en hvid Lilleøvin, der forener chefen med sine partnere, Salomon 2009; derefter, forsøder Egons Riesling og tørrer Peters Tempranillo. Moskus med svampstøv, blade af gul hvidtjørn og marinerede rosenblade, blomster til at dyppe, blåmuslinger med spiselige skaller (hvor mange gange har vi set det spil), flæskesvær med hindbærpulver, den storartede sandwich med kyllingeskind, blomsterløg med de sprøde rødder, det røgede æg, de små radiser i urtepotte,



Bladene af gul hvidtjørn med marinerede roser, en ret hos Noma. Derunder, en soldat står vagt ved det kongelige slot. Nederst, "bøftataren", man spiser med fingrene.

Det normale er at lugte, smage på – en eller anden nar forveksler det med gurglen – og spytte ud for at undgå kæferten.

en hel, lille, røget finsk fisk (muikku) trukket på en klejebolle, æbleskive, (nej, det er ikke godt), den spektakulære kanapé af andefedt med urter og rogn, den højagtede knivmusling med frossent pulver, den tørre kammusling med korn risotto, oksetatar der spises med hænderne, jomfruhummer på stenen og moskusoksen fra Grønland.

Det er på det tidspunkt, mens kniven kæmper med oxen, Peter trækker to flasker Pingus 1995 op, en gave fra Jørgen. Det er spøgelseshøsten. Den første, som han udviklede, i hemmelighed. Det er den, der vugger på havets bund efter skibsforsøret i stormen. Den som nordamerikanerne gjorde til en legende.

Der er få flasker tilbage på fastlandet. Og den er.....atomisk. Nogen oplyser, at hver af dem runder de 2.000 Euro. Peter, rødmande, retfærdiggør sig: "Jeg har lavet bedre vine siden, men ikke med dennes uskyld."

Doktor N.K. Yong, i vinbranchen siden 1982, asiatisk supergourmet, alderstegen, kongelig hjerte-kar-kirurg, er paralyseret. Han har deltaget i tre festligheder, i tre smagninger. Han ved, at et hjerte banker i hans glas.

## LØRDAG

Hjemrejsedag, men først en tur rundt på Vesterbro, bydelen hvor byens fremtid koger. Luderne går på pension, de tarvelige hoteller lukker, i stedet for disse triste forretninger med sænkede persienner, butikker og restauranter som-ligner-gamle-men-er-nye.

Duften af slagterierne hænger stadig i miljøet. Mellem industribygninger og slagtebænkene, Kødbyens Fiskebar, hvor de moderne slubrer østers mellem afskallede vægge.

Peter vælger Sankt Annæ, tæt ved paladset, for at spise frokost. Han kunne have ringet til andre steder med lidt mere moderne mad, forskrækkelige lamper og mørke ferniserede gulve, Formel B, AOC, Relæ, Geist, Søren K, endda Alberto K i Royal Hotel, med servicet, som Jacobsen designede til Kubrick's 2001, men han valgte dette spisested med kniplinger for et stykke luksus smørrebrød, reper-toiret af rugbrød og røget fisk. Og han vælger godt, fordi det, som kroppen har lyst til, er at blive afgiftet fra det sofistikerede. Den citronmarinerede sild og øllen er billetten tilbage til normaliteten.