

Peter og de dyre dråber

Køberne slås om at betale op mod 10.000 kroner for en flaske af danskeren Peter Sissecks spanske rødvin Pingus. Nu giver Sisseck sin egen kultvin fra Ribera del Duero konkurrence: Han har investeret i vinmarker i Bordeaux.

DORTHE LØNSTRUP

Han er fra et hjem med Bordeaux. De sublime franske flasker lå i kælderen hos hans forældre, der interesserede sig for vin, samlede på vin og drak den. Og allerede som 5-6-årig opfattede barnet Peter, at vinen var omgivet af ritualer. Nogle år senere fik han som ret ung lov at smage, og de klassiske rødvine med et køligt udtryk er stadig hans foretrukne.

»Vin var ikke bare noget, man gik ned og købte. Det var samlet flere år i forvejen«, husker Peter Sisseck.

I dag laver han selv en vin, der på pris og omdømme kan konkurrere med de mest berømte Bordeaux-vine. Navnet er Pingus, og de mellem 4.000 og 8.000 flasker, der årligt forlader vingården i det nordspanske distrikt Ribera del Duero, er samler- og investeringsobjekter.

Priserne begynder ved 5.000 kroner og

“
Pingus er en dyr vin at lave, fordi der er meget håndarbejde. Man kan sammenligne det med haute couture eller Formel 1
Peter Sisseck

topper – foreløbig – omkring de 10.000 kroner for de bedste årgange. Per flaske. Det gør Pingus til en af verdens dyreste vine.

Man fornemmer på Peter Sisseck, en rolig og afdæmpet mand i let slidte jeans, at han egentlig ikke gider snakke så meget om pengene.

»Det er meget svært at diskutere pris. Pingus er en dyr vin at lave, fordi der er meget håndarbejde. Man kan sammenligne det med haute couture eller Formel 1. Pingus er som en aktie, prisen afhænger af udbud og efterspørgsel«, siger vinavleren, der dog en gang har sagt nej til at afsætte hele sin produktion i Moskva.

Han havde på fornemmelsen, at de ivrige købere interesserede sig mere for Pingus på grund af prisen end for dens kvaliteter.

For Sissecks spanske vin er indiskutabelt af en sjældent høj kvalitet. Det skaber man blandt andet ved at være i tæt, tæt kontakt med sine marker og betragte naturen som en samarbejdspartner med en stærk vilje. Man skal være villig til – med håndkraft – at skære alle de skud og senere de druer væk, der ikke udvikler sig tilfredsstillende, om det så er halvdelen eller mere. Og derefter lader man stort set vinen passe sig selv.

Men historien om Pingus handler også om en mand, der turde sætte sit job på en stor vingård på spil og satse på sin egen lille, hemmelige vinproduktion. For at se, om han kunne lave den optimale vin, men også for at sikre, at hans familie havde noget at leve af.

Den unge Peter Sisseck var mere begejstret for skoven end for skolen. Men det med at leve af naturen virkede ikke særlig realistisk, før han som 14-årig tog på be-

søg hos sin onkel Peter Vinding-Diers, der efter flere år i den sydafrikanske vinbranche var returneret til Europa med familien og havde slået sig ned på en vingård i Bordeaux.

»Hos min onkel faldt tingene på plads. Vin er også som små træer«, fortæller Peter Sisseck med et smil.

»Vindyrkere får hele processen med. Det er ikke som traditionelle landmænd, der dyrker nogle planter, men ikke laver det endelige produkt. Så får man ofte et distanceret forhold til det, som forbrugerne mere eller mindre frivilligt kaster i halsen. Der er vin anderledes – når du står med flasken, har du et konkret bevis på, om du har gjort det godt eller dårligt«.

Oplevelsen af livet på den franske vingård med landbrug, vinsalg og kunde-kontakt blev en vækkelse, som Peter Sisseck kalder det. Han skulle lave vin. Og på en måde var det en forbandelse at være så sikker, for tænk, hvad han ellers kunne være blevet. I dag har især hans to teenagedøtre svært ved at forestille sig, at man kan træffe en beslutning om sin fremtid så tidligt.

»Men jeg holdt fast i den skøre idé«, siger han, for i næste øjeblik at beskrive sig selv som 'skidefornuftig'. Peter Sisseck mener ikke, at man kan læse sig til at lave god vin; det er en praktisk uddannelse. Men teoretisk ballast om specielt biokemi ville han have, og det skulle ikke være en udenlandsk uddannelse til ønolog, han ikke kunne bruge i Danmark. På Landbohøjskolen i København kunne de tilbyde mange af de fag, han ønskede, så han valgte agronomstudiet. Og kom mest til eksamenerne – resten af tiden arbejdede han i vinmarker rundt omkring.

»Det er en fordel, at jeg ikke har gået på et vinuniversitet. Der bliver man opdra-



RØDT GULD.

Som tommelfingerregel er der kun fem helt store vinårgange på 100 år, hvor alt går op i en højere enhed. Foreløbige smagninger tyder på, at 2009 for Pingus' vedkommende bliver en af dem.

Foto: Astrid Dalum

get i dogmer for, at vinen skal være på en bestemt måde. Jeg har været fri til at gøre det på min egen måde og eksperimentere».

Der gik dog nogle år, inden Peter Sisseck skulle eksperimentere sig frem til den vin, der slog hele vinparnasset omkuld.

I første omgang stod han i 1990 som 27-årig i USA og havde fået et spændende job. Med start et halvt år senere. Uden arbejde og dermed opholdstilladelse måtte han tilbage til Europa i de seks måneder, og han vidste ikke helt, hvad han skulle tage sig til.

Så fik han et tilbud. En gruppe danske investorer stod med vingården Hacienda Monasterio i det nordspanske distrikt Ribera del Duero og manglede en daglig leder.



Peter Sisseck

Født i 1962, uddannet **cand.agro.** fra Landbohøjskolen

Har siden 1990 været **daglig leder** og konsulent på vingården **Hacienda Monasterio**, der ligger i distriktet Ribera del Duero i Nordspanien. Vinene regnes i dag for nogle af områdets bedste.

Grundlagde i 1995 i det samme område sin egen vin **Dominio de Pingus** – opkaldt efter ham selv. Han fik af sin tante **kælenavnet Ping** for at kende forskel på ham og onklen Peter Vinding-Diers.

Pingus har altid ligget helt i top, når den amerikanske vinguru **Robert Parker** uddeler karakterer. Årgang **2004** fik

»Jeg fik en pose penge og lov til at gøre, som jeg havde lyst til«, fortæller Peter Sisseck.

»Spanien var dengang ret uopdaget, og jeg så muligheden for at gøre tingene på en ny måde – det lå ret meget til højrebænet. I Spanien er det vinbønder, der dyrker druerne, og kældrene, der laver vinen. De ser altså først druerne, når de kommer ind ad døren, og det giver ikke noget dybt forhold».

Så Sisseck nåede aldrig til USA. I stedet fik han ansvar for den store vinejendom, der hurtigt blev solgt videre til en ny investorgruppe, denne gang spansk. De var modige, siger han, for de sagde ja til hans vision for Monasterios vinproduktion: at han fulgte vinen helt fra vinplanternes første skud, til dråberne tappes på flaske.

Men selv om betingelserne var fine fra starten, gik det ned ad bakke. I 1994 var Spanien i økonomisk krise. Monasterio var blevet solgt en gang til, og ejerne, der helst undgik kontakt med den daglige leder, løb tør for penge. Og vinen solgte ikke godt.

Samtidig gnavede, hvad man kan kalde en faglig tvivl i Peter Sisseck. Han var ikke tilfreds med kvaliteten af Monasterios vin. Godt nok var vinplanterne helt unge, men hvad nu, hvis det i virkeligheden var ham, der var noget galt med? Kunne området og jorden overhovedet præstere det, han håbede på?

»Jeg måtte lave noget selv. Hvis nu Monasterio gik ned og hjem, så havde jeg jo en familie at forsørge. Men det var et sats. Jeg kunne være blevet fyret».

Sådan blev Pingus født.

Da beslutningen om at lave sin egen vin var truffet, gik Peter Sisseck i hemmelighed på jagt efter de rigtige marker. Det skulle være druen tempranillo, jorden skulle være af en bestemt type og vinstokkene så gamle som muligt. Det lykkedes til sidst, og han lavede tidligt på året en aftale med ejeren om at købe høsten.

Markerne, hvis stokke er fra 1929, blev plejet på lige præcis den måde, Peter Sisseck ville have det – med første håndsortering af druerne, allerede mens klaserne hang på stokkene. Og da vinen nåede gæringsprocessen, fik den stort set lov at passe sig selv. Det kan vin nemlig, når kun de bedste druer anvendes. Samtidig knoklede Sisseck videre på Monasterio.

»Jeg havde jo ikke så meget tid til Pingus, og det blev en del af processen, at vi ikke konstant roder med den. Så var det

de meget sjældne maksimumpoint, nemlig 100.

Desuden laver Sisseck andervinen til Pingus ved navn **Flor de Pingus**, samt vinen **PSI** – et projekt, hvor Sisseck ved at yde hjælp til både papirarbejde og det praktiske støtter aldrende vinbønder i Ribera del Duero i at bevare de gamle marker.

Med **samarbejdspartneren** Jerome Bognaud fremstiller han vinene **Quinta Sardonía** og **QS** i området Sardon del Duero. Alle Sissecks vine er dyrket uden brug af pesticider.

Den optimale **menu** til en flaske Pingus er ifølge Peter Sisseck dansk **lammekølle**, tilberedt i ovnen med **rodfrugter** og masser af **timian**.

blevet overgjort – og måske blev den fantastisk, fordi vi ikke gjorde så meget».

Fantastisk er et ord, der tit bruges om god vin, men med Pingus var det anderledes. Da Peter Sisseck smagte det første glas af årgang 1995 direkte fra tøndens, blev den erfarne vinmand 'meget overrasket'. For han anede ikke, hvad der ventede ham. Han har tidligere sagt, at det, en vinmager stræber efter, er, når vinen ophæves i sin form og smager af mere end blot vin.

»Jeg havde aldrig smagt noget lignende. Det var der mange andre, der heller ikke havde«, tilføjer han. Det lyder hverken som pral eller falsk beskedenhed, bare som en konstatering.

»Det var virkelig en sensation. Så jeg havde mod på at tage et år til. Nu har jeg lavet struktur omkring det, men det bliver aldrig statisk. Man skal ikke bare synes, det går fantastisk».

Rygtet om Pingus nåede hurtigt den amerikanske toneangivende vinguru Robert Parker, der var lige så begejstret og gav vinen topkarakter. Prisen på den første årgang blev seksdoblet i løbet af et halvt år. Og det var bare begyndelsen. Pe-



Det er svært at finde noget i Bordeaux, der ikke er opdaget. Men det her kan blive rigtig, rigtig godt. Det kan ende med at blive tæt på at være helt oppe at ringe Peter Sisseck

ter Sisseck købte markerne og høster i øjeblikket sine egne druer for 16. gang, og Pingus 2009, der netop er frigivet til forhåndssalg, tegner til at blive en af de bedste årgange overhovedet.

Manden med al den succes er kun 48 år. Så hvad nu?

»Jeg har købt en ejendom i Saint-Émilion – jeg begyndte at lede for

10 år siden. Det er svært at finde noget i Bordeaux, der ikke er opdaget. Men det her kan blive rigtig, rigtig godt. Det kan ende med at blive tæt på at være helt oppe at ringe».

Et vinslot i Bordeaux slutter cirklen, det giver en helhed, siger Sisseck og ser meget glad ud. Der er kun fem timer i bil mellem Ribera del Duero og Bordeaux, og distrikterne har ofte de gode år samtidig. Tingene hænger på en eller anden måde sammen.

Barndommen og ungdommens opdragelse med Bordeaux-vine fornægter sig ikke. Regionens kølige vine står Peter Sissecks hjerte nær.

»I Ribera er der kalkjord, planterne er ofte gamle, der er meget sol og varme – alt det giver vine, som er store i udtrykket. Det irriterer mig, at folk tror, man gør dem sådan med vilje. Jeg er tro mod naturen og accepterer, at det er den type vin, man kan lave i Ribera. Og så prøver jeg bedst muligt at gøre udtrykket klassisk elegant«, forklarer han.

»Det bliver en udfordring, om jeg også kan lave vin i Bordeaux. Det vil jeg gerne vise, og så må vi se, om jeg kan».

dorthelionstrup@pol.dk

Peter Sissecks vine kan smages ved arrangementet 'Spansk vin i Pressen' den 24. og 25. september. Læs mere og bestil billetter på www.pol.dk/plus under punktet Gastronomi.