

På flugt. Første del af to bosniske flygtningsberetning om deres menneskelige og umenneskelige rejse gennem Europa. Side 3.

KULTUR

31. juli - 6. august 1998

Arkitekturpolitik. Hvad nytter det at kræve bedre arkitektur, når arkitekterne ikke er bedre, end de er? Kommentar, side 7.

Det ultimative. »Vin er noget underligt noget. Hvordan kan det være, at nogen laver virkelig god vin, mens andre med de samme druer og i præcis det samme lille område ikke gør det? Er det inspirationen? Det tror jeg faktisk det er.

Den 36-årige danske vinmager Peter Sisseck har med sine helt egne Dogme-regler netop opnået det højeste i vinens verden.

AF POUL PILGAARD JOHNSEN

»DET er drømmen om at skabe det ultimative... bare én gang i livet at præstere det ypperligste!«

Peter Sisseck smiler genert, mens han styrer den store, nye Volvo gennem Københavns gader. Mellem hans ben står tre flasker rodvin klemte fast, for at de ikke skal ryste. Den ene har han selv lavet.

Det er midt på eftermiddagen, og vi er på vej til Claus Meyers restaurant Ester & Soja i den nedlagte Sjøngårdfabrik på Islands Brygge, hvor Peter Sissecks vin, Dominio de Pingus årgang 1995, for første gang skal smages i Danmark. Det er lidt af en begivenhed, for det er mildt talt ikke nogen helt almindelig vin, den 36-årige dansker har skabt. Det er såmænd den største spanske vin, der nogensinde er fremstillet, og tilmed en af verdens største. Det har han den amerikanske vinguru Robert Parkers ord for, og i vinens verden er hans ord noget nær lov.

Robert Parker, der udgiver bladet The Wine Advocate med anmeldelser af de fineste vine i verden, giver vinene pointen på en skala fra 50 til 100, og det er i realiteten hans vurdering, der afgør efterspørgslen - og dermed prisen - på alverdens store vine. 100 points er forbeholdt den helt ekstraordinære vin og er kun givet nogle få gange, selvom Parker har smagt sig igennem alt, hvad der er værd at drikke fra hele dette århundrede og det forrige med.

100 points er for en vinmager, hvad det gyldige fingerbøl er for en designer eller en gul trøje i Pans for en cykelrytter. 1995 var et meget stort vindår, især for de berømte slotte i Frankrig, men alligevel har kun en enkelt vin i verden i denne årgang fået 100 points. Til gengæld tilføjede Parker, at det var én af de største og mest interessante unge vine, han nogensinde havde smagt. Vinen er Peter Sissecks Dominio de Pingus.

Pingus starter et nyt kapitel i Spaniens vinhistorie. Nu har Spanien endelig også en Mouton Rothschild!», skrev den anden anmelder. Heller ikke prisen lader de berømte franske slotte noget efter. I det øjeblik, The Wine Advocate var på gaden med vurderingen af Pingus til 100 points, steg markedsprisen på Peter Sissecks vin fra omkring 130 kr. til 2.600 kr. Pr. flaske. Prisen skal ses i sammenhæng med at mængden af Dominio de Pingus er meget lille. Bare 325 kasser - 2.500 flasker - blev der fremstillet og sat til salg i 1995. Danmark har fået tildelt fem kasser.

Peter Sissecks vingård ligger et par hundrede kilometer nordvest for Madrid i Ribera del Duero. Via kontakter gennem hans onkel Peter Vinding Diers, der selv er vinmager i Bordeaux, kom han i 1990 til Spanien som daglig leder af det store vinbrug Hacienda Monasterio, som han drev, indtil Dominio de Pingus var et realitet i 1995. Vingårdens navn kom dog først til senere:

»Da Robert Parker havde smagt vinen og spurgte, hvad den hed, havde jeg endnu ikke nået at finde på et navn, men efter det betænkningsløst blev det til Pingus. Min onkel hedder i øvrigt ligesom jeg, og da jeg som barn var på ferie hos ham, sagde han, at der ikke var plads til to petere i huset, og så kom jeg til at hedde Ping efter Storm P.'s Peter og Ping.«

Peter Sissecks kone, der er designer, og deres to børn bor i København, og derfor pendlar Peter Sisseck i øjeblikket frem og tilbage mellem Danmark og Spanien.

CLAUS Meyer har shorts og løbesko på, da han ankommer til restauranten for at være med til at smage Dominio de Pingus. Til stede ved smagningen på Ester & Soja er desuden vinens danske importør, Jørgen Kruff fra firmaet L'Espiri du Vin, to sommehere - vintjenere - og *Wineadvicen*. Peter Sisseck har for sammenlagt seks glas medbragt to andre vine fra samme årgang. Det er Hacienda Monasterio, hvor han stadig fungerer som konsulent, og som i Danmark sælges til omkring 70 kr. og Chateau Lafleur, der er en af Pomerols kendteste og kostbareste vine. Han slænter og i smagter i tavshed og i rækkeløse. Først Hacienda Monasterio, så Lafleur og endelig Pingus i glasset yderst til højre.

Verdens bedste vin

Tavsheden fortsætter, indtil Claus Meyer atter tager ordet.

»Ålså, rigtig talt, jeg drikker den billige, Hænderne, med større formøjelse nu«, siger han.

»Jamen, helt klart. Pingus er... den skal have mindst et par år. Parker siger, det er 30-40 års vin, så det når jeg nok ikke selv at opleve«, siger Peter Sisseck. Han sidder stille og roligt og smiler.

»Det er virkelig utrolig intens vin, men der er ekstremt bløde tanniner (garvesyre, red.) i den«, siger en af

der. Nogle af vinstokkene er 80 år gamle, og det giver en hel unik kvalitet druer. Vi høster og selekterer meget stramt og tager kun de bedste druer. I hele sæsonen går vi og fjerner druer eller drueklaser, der af den ene eller anden årsag ser underlig ud, og når de modner, fjerner vi dem, der ikke er begyndt at modne på samme tidspunkt som de andre. Jeg har fire hektar, og dem hoster vi på det helt rigtige tidspunkt med 20 mand i løbet af kun seks timer. I kælder sidder der 10 damer og afstikker i hånden, hver drue for sig.

* Helt nye fade både ved første og anden gæring.

* Ingen klaring og filtrering.

»Sådan lod mine dogmeregler, og dem har jeg fulgt. Udgangspunktet er, at jeg vil lave en fuldstændig nøjagtig afspjeling af, hvad Tempranillo er for noget. Prøve at lade vinen lave sig selv. Jeg prøver at give de bedste mulige druer de bedste mulige omgivelser, for at de kan udtrykke sig bedst muligt uden påvirkning af syre, teknologi, sukker og hvad der ellers findes til at komme i vinen.«

»Nej, faktisk er den stadig temmelig lukket, tror jeg, men den er meget ren, meget mariant. Det er netop det rene mere end koncentrationen, der hæver den over de andre«, siger vinhandleren Jørgen Kruff.

»Det er samme da flot vin!«, udbrøder én af vintjenere. Peter Sisseck smiler.

»Kruff taler om renhed. Det er jo det, den har. Ingen mislyde overhovedet. Det er dens storhed. Det er en meget voldsom og kraftig vin, men med renhed og balance. Det er balance på en voldsom måde, men aldrig for vold-

FOTO: MIKAL SCHLOSSER



»Vin er en meget stor interesse for mig, men jeg er ikke vinnør på den måde. Jeg er først og fremmest fascineret af vinproduktion. Jeg elsker alt, hvad der er autentisk ved vin, og jeg får midder over al den business, der efterhånden er kommet omkring vin, og hvor sælgerne lige så godt kunne sælge trædstykker til en anden.« Sisseck har netop fået 100 points hos verdens vinguru nr. 1 for sin rdvín - Dominio de Pingus -

vintjenere. »Ja, den er kort helt ud til kanten, men det bliver aldrig tørre tanniner. Der er frugt nok til at den kan holde sig alene, siger Peter Sisseck. Han fortæller om oplevelsen, der satte det hele i gang.

»En dag sad jeg og læste i The Wine Advocate om Lalou Bize-Leroi i Bourgogne. Hun er en meget egensindig dame, der i løbet af 14 år har distanceret alle de berømte, gamle vinproducenter og skabt Bourgognes største vin uden hensyntagen til andet end kvaliteten. Artiklen var skrevet godt, og man kan mærke, at Parker er helt oppe at køre... hele intentionen i artiklen... det var sådan en artikel, der slår dig... det er sådan en økonomi og det slog mig, at det egentlig er det samme, jeg har gjort. Jeg opstillede nogle regler, som i virkeligheden er en slags dogmeregler for vinproduktion:

- * Stokkene skulle være så gamle som muligt.
- * De skulle gro på en skråning, helst sydvest.
- * Druer skulle være den lokale Tempranillo.
- * Lavt udbytte.
- * Ekstrem selektion af druerne, mindst hver drueklase for sig.
- * Afstikning i hånden.
- * Meget små gæringsstanker.
- * Gæring relativt køl med uden temperaturkontrol.

for inde i en klasse kan der godt sidde nogle få stykker, som ikke er helt modne. De bliver så fjernet. Vi høster omkring et halvt kilo druer pr. vinstok. På Lafleur, som vi sidder og drikker nu, høster de omkring det dobbelte.

»Min idé var, at jeg ville bruge alle de gamle metoder med alle moderne slags kvalitetskontrol. Jeg har sådan et lidt pervertet billede inde i hovedet af en gammel, ældet kælder og et atomlaboratorium ved siden. Sådan ville jeg lave min vin, der skulle blive det ultimative.«

EN halv time efter ophæddningen bryder Claus Meyer ind. »Der sker altså noget nu. Den kommer noget i mæsen. Der noget kødfildt, noget roget kød over den. Eller er det snarere rå kød... siger Claus Meyer. Peter Sisseck smiler.

»I aftes var jeg inde og se Lars von Triers filmene, og det slog mig, at det egentlig er det samme, jeg har gjort. Jeg opstillede nogle regler, som i virkeligheden er en slags dogmeregler for vinproduktion:

- * Stokkene skulle være så gamle som muligt.
- * De skulle gro på en skråning, helst sydvest.
- * Druer skulle være den lokale Tempranillo.
- * Lavt udbytte.
- * Ekstrem selektion af druerne, mindst hver drueklase for sig.
- * Afstikning i hånden.
- * Meget små gæringsstanker.
- * Gæring relativt køl med uden temperaturkontrol.

»Jeg søger et usminket og krystalklart billede af, hvad Tempranillodruen er. I øjeblikket går jeg og tænker meget på, at jeg bruger nyt træ, og om jeg så ikke er med til at store vinens karakter. Men jeg tror faktisk, at træet er med til at fremhæve vinens karakter, mere end den dækker over den. Men træet og vinen skal gifte sig. I modsætning til f.eks. australsk vin, hvor træet sidder i den ene ende af vinen og frugten i den anden. De når aldrig hinanden.«

»Man samtidig har dogmereglerne givet mig endnu mere bold på tænder, for jeg føler endnu ikke, at jeg har produceret den mest optimale vin. Ren vinmarks-mæssigt kan man også gøre noget. Det virkelige vindår har man først, når alle druerne er perfekte, så man ikke behøver nogen selektion. For eksempel kan man forbedre tykforholdene ved beskæring, så indstrålingen forbedres. Man kan optimere eksponeringen af druerne for sollys, så det bliver helt perfekt. Det handler om at finde den rette balance, så druerne vder optimalt uden at blive stressede. Det er jo noget underligt noget med druer. De skal hele tiden være lige på kanten af at være tørstige, så de ikke overforbruger vand. Det tvinger rodderne længere ned i jorden, og du dybere rodder, jo større potentiale har vinstokkene.«

DER er gået en time, siden vinen blev hældt op.

»Nu er der virkelig sket noget, den er vidunderlig. Nu kommer berberne frem. Den åbner sig kolossalt«, siger Claus Meyer.

»Den er aldrig ude af balance«, siger han. Vintjenere siger, at han er utilfreds med Lafleur, den franske supervin fra Pomerol i det midterste glas. Peter Sisseck nikker og diagnosticerer straks:

»Den er gæret for højt, og den stopper for brat. Man kunne kalde det en afdumstet vin... nej, den skal nok blive god, men aldrig noget virkelig stort.«

Stor forskel på i dag og på den flaske jeg smagte for godt en måned siden. Er det fuldmåne eller nymåne i øjeblikket? Der sker jo noget, bundfaldet er mindre nervøst ved nymåne.«

»Vin er en meget stor interesse for mig, men jeg er ikke vinnør på den måde. Jeg er først og fremmest fascineret af vinproduktion. Jeg elsker alt, hvad der er autentisk ved vin, og jeg får midder over al den business, der efterhånden er kommet omkring vin, og hvor sælgerne lige så godt kunne sælge trædstykker til en anden.« Sisseck har netop fået 100 points hos verdens vinguru nr. 1 for sin rdvín - Dominio de Pingus -

retisk viden, men jeg har for længst lært, at det vigtigste for en vinmager er at smage, smage, smage. Kun ved at smage tusindvis af vine lærer man det.«

»Da jeg var færdig som ønolog, blev jeg tilknyttet et stort winery i USA som assistant manager. De ville, ligesom på universitetet, have bestemt tal for alt, pH, sukkerindhold og så videre, og disse tal skulle stå i et bestemt forhold til hinanden. Jeg smagte forskellige prøver på vin, der havde de »rigtige« tal, og nogle prøver, hvor tallene ikke stod i det rigtige forhold til hinanden. Min konklusion var, at prøverne med de forkerte tal var dem, der smagte bedst. Det overbeviste mig om, at vin og druer er levende materiale, der efter min mening ikke kan standardiseres på den måde. Man kan sige, at det, jeg lærte i USA, var, hvordan jeg ikke skulle lave vin.«

»Vin er noget underligt noget. Hvordan kan det være, at nogen laver virkelig god vin, mens andre med de samme druer og i præcis det samme lille område i Bourgogne ikke gør det? Hvad er forklaringen? Er det inspirationen? Det tror jeg faktisk, det er. Det gør ikke vin til kunst, det er noget pladder, men måske kunståndelse. Jeg synes, man kan smage, om en vin er lavet af en inspireret person. Man skal finde roen, finde følgen med vinens karakter og personlighed.«

EFTER halvtanden time er der kun lidt tilbage i glassene.

»Ved Gud, nu kommer den virkelig for alvor. Det er jo helt vildt«, siger én af vintjenere. Vinhandleren Jørgen Kruff sidder lænet tilbage i stolen og korer med begge sine hænder op og ned ad halsen.

»Den trækker meget nedad, ned i halsen. Det er vinens påfuglehal. Hvis du mærker den ned gennem halsen og i brystet, så er det et utvilsomt tegn på, at vinen er stor. På et tidspunkt i dens udvikling, når den engang er lige på grænsen mellem ung og moden, vil man i en periode kunne opleve, at den vil folde sig ud som en påfugls hale i hele brystet. Det slår aldrig fejl, når vi taler om de helt, helt store vine«, siger han. Peter Sisseck smiler.

»Den skal have mindst tre timer, for den er helt fremme, og alligevel vil den til dels forblive lukket. Først om mangle år åbner den sig helt. Men der er stor forskel på i dag og på den flaske jeg smagte for godt en måned siden. Er det fuldmåne eller nymåne i øjeblikket? Der sker jo noget, bundfaldet er mindre nervøst ved nymåne.«

»Vin er en meget stor interesse for mig, men jeg er ikke vinnør på den måde. Jeg er først og fremmest fascineret af vinproduktion. Jeg elsker alt, hvad der er autentisk ved vin, og jeg får midder over al den business, der efterhånden er kommet omkring vin, og hvor sælgerne lige så godt kunne sælge trædstykker til en anden.« Sisseck har netop fået 100 points hos verdens vinguru nr. 1 for sin rdvín - Dominio de Pingus -

»Den er aldrig ude af balance«, siger han. Vintjenere siger, at han er utilfreds med Lafleur, den franske supervin fra Pomerol i det midterste glas. Peter Sisseck nikker og diagnosticerer straks:

Dominio de Pingus præsenteres officielt i Danmark den 7. september på Restaurant Ester & Soja. Det sker ved et arrangement af et hidtil uset format i Danmark. Gemmen hele midagen, der er non profit og kun dækker udgiften til indblik af vin, serveres udelukkende vider, der har fået 100 points af Robert Parker. Kasserprisen er 3.000 kr. og der er plads til 24.