



1

PETER SISSECKS
30-ÅRS JUBILÆUM

PINGUS ER BLEVET MODEN



I slutningen af 2025 rundede vinmager Peter Sisseck sit 30-års jubilæum med Dominio de Pingus i Ribera del Duero, som vi var med til at markere på Den Spanske Ambassade. Fra den ene dag til den anden blev Peter Sisseck Danmarks mest berømte og anerkendte vinmager med sin Pingus, som han selv kun synes blevet bedre med tiden.

Af Rasmus Palsgård
Foto Flemming Gernyx

(1) Vinmageren Peter Sisseck fejrede sit jubilæum på Den Spanske Ambassade i december.

(2) De smukke lokaler på ambassaden på Østerbro. (3) Det var da den vinkritiker Robert Parker gav Pingus 100 point, at Sisseck blev med et blev en verdensberømt vinmager.



Uden at forklejne Peter Sissecks talenter som vinmager var det nok de færreste, der forestillede sig, at noget, der næsten kunne betegnes som en nebengesjæft, gik hen og blev en af Spaniens absolut mest anerkendte vine. Han var allerede godt i gang med at etablere sig som chefvinmager på Hacienda Monasterio i første halvdel af 1990'erne, da muligheden for at overtage nogle marker med meget gamle stokke i Ribera del Dueros underdistrikt La Horra bød sig. Markerne stod til at blive revet op med rode, men Peter Sisseck så det som en god mulighed for at gå imod nogle tendenser i vinbranchen, som han ikke selv var stor tilhænger af.

(4) Peter Sissecks eventyr startede i 1990'erne, da han fik mulighed for at overtage nogle marker med meget gamle stokke i Ribera del Duero. (5) PSI fra Peter Sisseck. (6) Niels Lillelund, madanmelder på Jyllands-Posten.



5



6

”Det var en tid, der var meget præget af tekniske vine. Robert Parker dominerede vinverdenen på det tidspunkt, og mange vine blev gjort så kraftfulde og fadlagrede som muligt. Jeg var nysgerrig efter at se, hvad tempranillo-druen (som er den primære sort i området, red.) kunne på egen hånd. Det var i 1995, og den ærlige historie er, at jeg havde så travlt på Hacienda Monasterio, at jeg ikke for alvor havde tid til at tage mig af min egen vin. Det var på en måde held i uheld, for jeg havde sikkert tæsket den i stykker, hvis jeg havde haft tid,” siger Peter Sisseck med henvisning til tidens tendenser med at pumpe vinene over adskillige gange for højere ekstraktion, og hvad man ellers kunne finde på.

Det gjorde han som bekendt ikke, og således fik vinene lov til at passe sig selv i fadene i landsbyen Quintanilla de Onésimo en halv times kør-

”
Det er faktisk en frustration for mig, at alt for meget Pingus er blevet drukket for ung.

sel fra Valladolid, der ligger cirka midt mellem Madrid og Bilbao. Vinen blev lanceret i 1997, og inden den officielle premiere smagte Robert Parker vinen, som han allerede på forkant af lanceringen gav 96-100 point sammen med ordene ”one of the greatest young red wines I have ever tasted.” Derfra gik det mildest talt stærkt.

”Det var hverken mit mål eller min drøm at lave en vin, som Parker ville give 100 point. Jeg havde slet ikke tænkt i de baner. Det var jo ekstremt primitivt i begyndelsen. Jeg havde mine tanke stående på en pløjemark, hvor det var så koldt, at vinen dårligt ville begynde at gære.”

Drukket for ung

Pludselig havde alt og alle en mening om Pingus, og når folk får succes, er der også altid folk, der står klar til at så tvivl om, hvorvidt det nu også er retfærdigt – det skete også for Peter Sisseck.

”Parker sagde, at det var en vin, der kunne holde 40-50 år. Det har vi af indlysende årsager stadig til gode at finde ud af, men mange tvivlede meget på, at Pingus havde det, der skulle til,



Til jubilæum på ambassaden

I anledning af 30-års jubilæet afholdt Peter Sisseck i samarbejde med L'Esprit du Vin en middag på Den Spanske Ambassade i København med den spanske ambassadør, D. Salvador Rueda Rabanal, som vært. Her blev middagen indledt med en smagning af den nye 2023-årgang. Jeg husker de gange, jeg tidligere har smagt purung Pingus, og det var en temmelig opulent oplevelse, som ikke i sig selv kunne forklare, hvorfor vinen er så hypet, som den er; men som Peter Sisseck er inde på, har den stærke tilpasning til klimaforandringerne skabt en imponerende levende balance i vinene. Særligt Flor de Pingus 2023 skilte sig ud. Den fremstod allerede indbydende og tilgængelig med en fløjlsblød tanninstruktur og en elegant mørk bærkarakter. Selv storebror Pingus fremstod imødekommende og venlig, om end det ville være synd at åbne den på nuværende tidspunkt, når man tænker på dens store udviklingspotentialer.

Ved bordet smagte vi Flor de Pingus 2014, og også med 11-12 år bagen leverer den en udsøgt smagsoplevelse med en stadig udtalt primær frugt, ledsaget af begyndende tertiære skovbundsnoter. Og det er vel det, der karakteriserer stor vin: At den kan drikkes ung såvel som moden, og uanset hvad leverer den varen.

Aftenens mest ekstravagante udskænkning var indiskutabelt Pingus 2015 fra en sekslitersflaske, også kaldet imperial. Det var en vin i topform med så megen saft og kraft, at jeg end ikke tør gætte på, hvor længe den kan holde, men det ville ikke undre mig, hvis den om 40 år ville være mindst lige så fantastisk; fuldmoden, men ikke overdreven, kraftfuld og samtidig elegant. For at demonstrere forskellen mellem at lagre i store og små flaskeformater prøvede vi selvsamme vin lagret i almindelig flaske. Man kunne godt fornemme, at den var et enkelt trin længere fremme på udviklingsskalaen, men strukturen og dybden var mindst lige så overbevisende.

Finalen var Pingus 2009 fra dobbeltmagnum, altså trelitersflaske, og selv efter 16 år på langs virker vinen på mange måder stadig, som om den ikke er vågnet fra sin skønhedssov. Perfekt bevaret, med rank ryg, storhed og et væld af lag.

De uhyre sjældne vine fra 1990'erne var der – helt rimeligt – ikke mulighed for at smage, men det er heller ikke nødvendigt for at kunne fastslå, at Pingus har udholdenheden til at gå rigtig langt. I mellemtiden kan man nyde Flor de Pingus, ny som gammel, hvis man har været så kløgtig og privilegeret at lægge dem i kælderen.

(7) Også Berlingskes mad- og vinanmelder Søren Frank (forrest i billedet) var at finde blandt gæsterne. (8) Gæster til den stort anlagte middag på Den Spanske Ambassade.



(9) I dag tænker Peter Sisseck på sine vinmarker som et landskab, der skal kunne klare og beskytte sig selv.



for at kunne lagre så længe. Heldigvis har jeg hele tiden hvilet i, at Pingus først og fremmest var *min* vin og ikke en Parker-vin, så jeg har aldrig været bange for at træffe store beslutninger, hvis der var noget, jeg ønskede at lave om.”

Og når snakken går på netop aldersspørgsmålet, er der især én ting, som ærgrer Peter Sisseck.

”Det er faktisk en frustration for mig, at alt for meget Pingus er blevet drukket for ungt. Jeg har jo fulgt vinene gennem årene, og min egen erfaring er, at Pingus skal have 20 år på bagen, før den for alvor begynder at folde sig ud. Tempranillo er interessant, fordi den inden for de første år i flasken udvikler sig ret markant, men derefter rammer den et plateau, som varer mange år, før næste trin på aldring for alvor indtræffer. Tempranillo har faktisk et emi-

”

Det er vildt interessant at smage vinene med så megen alder. Det er først nu, at jeg for alvor får et billede af, hvad det er, jeg egentlig laver

nent lagringspotentiale – se bare på de modne vine fra Rioja, der stadig er flotte efter 50-60 år.”

Peter Sisseck har regelmæssigt fornøjelsen af at deltage i smagninger af sine egne vine arrangeret af samlere fra hele verden. Eksempelvis var han i fjor i Kina, hvor han smagte Pingus '96, '98 og 2000, og disse oplevelser har været med til at udvide hans forståelse af vinene.

”Det er vildt interessant at smage vinene med så megen alder. Det er først nu, at jeg for alvor får et billede af, hvad det er, jeg egentlig laver. Det er især også sjovt at smage vine fra forskellige perioder gennem de 30 år. Vi har bevæget os fra 100 procent nyt fad til 50 procent og nu intet nyt fad, og alligevel er det interessant, hvor ens vinene trods alt er. Det vidner om, at vinen og terroiret har sin egen identitet.”

Arbejder med klimaet

Ribera del Duero er som så mange andre vinområder i Europa præget af klimaforandringerne, som for alvor blev mærkbare omkring 2005 for Peter Sisseck. Den helt store risiko er, at druerne bliver overmodne eller ramt af tørke inden høsttidspunktet, og derfor har han ekstremt stort fokus på at *time* høsten rigtigt.

”Vi høster markant tidligere, end vi gjorde for 30 år siden, og det ekstra fokus på forandringerne har skærpet vores sanser. Vi laver af samme årsag bedre vine, end vi nogensinde har gjort. Med klimaforandringerne er arbejdet i marken blevet vigtigere end nogensinde, og det er heldigvis noget, vi fra begyndelsen har været meget optagede af.”

Dominio de Pingus har siden etableringen været dyrket ud fra biodynamiske principper. Vingården råder over sine egne køer, hvis efterladenskaber bliver brugt til de forskellige præparater, der anvendes inden for biodynamikken. Træer er blevet plantet for at give mere skygge, og et bredt udsnit af urter og andre små planter skaber diversitet i jordbunden.

”I dag tænker jeg i langt højere grad mine vinmarker som et landskab, der skal kunne klare og beskytte sig selv. Jeg er meget inspireret af skoven. Hvis man tænker over det, er skovjorden og dens planter jo aldrig udpint på den måde, en mark kan være det, og det handler i høj grad om den store diversitet, man kender i jordbunden. Derfor pløjer vi også meget overfladisk for ikke at ødelægge det fine net af svampe og andre organismer, som gør jorden levende,” fortæller Peter Sisseck, der kun er blevet mere overbevist af biodynamik, som årene er gået.

”Man kan ikke komme udenom, at de forskellige præparater og metoder gør en stor forskel. Min medarbejder, som er ansvarlig for vores kompost, er ikke biodynamisk skolet, men han kan tydeligt se en forskel, når præparaterne kommer i jorden. Det er jo fascinerende, at du kan grave en kokasse ned i november, og når du graver den op igen nogle måneder senere, er den helt lugtfri og fyldt med næring til jorden.”



10

(10) Søren Frank sikrer den gode stemning. (11) Jubilæren sammen med Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin, der stod bag aftenen. (12) Peter Sisseck i samtale med den spanske ambassadør til Danmark, D. Salvador Rueda Rabanal.



11

”

Vi høster markant tidligere, end vi gjorde for 30 år siden, og det ekstra fokus på forandringerne har skærpet vores sanser. Vi laver af samme årsag bedre vine, end vi nogensinde har gjort.



12

Troen på fremtiden

Snakken falder også på Dominio de Pingus' anden vin i porteføljen, Flor de Pingus. Den er sin egen og kommer fra andre marker end Pingus. Flor de Pingus er både stil- og prismæssigt mere tilgængelig end storebroren, og Peter Sisseck tør også godt indrømme, at den i virkeligheden taler mere til ham, end flagskibet gør – i hvert fald ved første møde med mundtøjet.

”Flor de Pingus er i virkeligheden meget mere min stil. Den er let og elegant og væsentligt mere imødekommende i sine unge år. Når det er sagt, er det altid fascinerende at smage dem over for hinanden, for dér taber Flor altid til Pingus, der bare har et andet gear,” siger han.

Da Peter Sisseck gjorde sin entré i Ribera del Duero, var området og Spanien i det hele taget domineret af meget store vingårde, som i vidt omfang købte deres druemateriale og blandede det sammen uden den store interesse for de forskellige terroirs kvaliteter; men sammen med profiler som Telmo Rodriguez og Alvaro Palacios har han vist potentialet i små vingårde med en væsentligt stærkere tilknytning til det sted, de dyrker vinen.

”Telmo, Alvaro og jeg kæmpede for, at det var marken og ikke kælderens, der var det vigtigste. Det var ikke nogen nem kamp, men generationen efter os har det nemmere, end vi havde, og den nyeste generation ser sig slet ikke tilbage. Det vælter frem med spændende små producenter, så jeg er bestemt optimistisk på vegne af Riberas fremtid.”