

PD-artikkelen var veldig positiv og god.

– Etter 28 års fartstid på porselensfabrikken, hva er ditt beste minne?

– Det må ha vært lanseringen av dekoren Flora Norvegica sammen med Finn Schjøll på Glassmagasinet i Oslo for rundt fem år siden. Det var en stor opplevelse for meg, og dekoren ble veldig godt mottatt.

– Når begynte du for alvor å ane at det nærmet seg slutten for deg på PP?

– Vrient å svare konkret på. Det har nemlig ikke vært helt

du er spesielt stolt av?

– Det var i hvert fall kjempeartig å få i oppdrag å dekorere en av skulpturene i serien «Stations», av Marek Cecula. Den jeg dekorerte står utenfor DNB i Storgata.

– Hvis du hadde vært ordfører i Porsgrunn, hva slags saker ville du prioritert?

– Jeg ville prøvd å få orden på trafikkproblemene i sentrum. Siden jeg bor på Breidablikk så har jeg opplevd daglig å stampe i kø, spesielt i Lilleelvkrysset. Det må vi utbedre snarest.

– Hvem bør overta ordfører-

HARRY-TUR: Trond Hansen avrunder en veldig spesiell arbeidsuke med en skikkelig Harry-tur.

stolen når Beyer går av om tre år?

– Jeg har ikke noe godt svar på det, og syns for øvrig Beyer gjør en god jobb.

– Hvem bør lede USA de neste fire årene, Barack Obama eller Mitt Romney?

– Barack Obama.

– Trond Hansen, kan du beskrive deg selv med tre ord?

– Jeg ser på meg selv som samarbeidsvillig og arbeidssom, og det har jeg alltid vært.

– Har du noen spesielle hobbyer eller fritidssysler?

– Ja, jeg kikker på fugler og fisker laks. Ellers er jeg også veldig glad i å gå rundt med en metalldetektor. Nylig var jeg med da de gravde på Re i Vestfold. Jeg har ikke funnet noen spesielt verdifulle gjenstander, men flere som har historisk verdi, som vi bør ta vare på.

– Hva liker du å se på TV?

– Nyheter og sport. Jeg er Odd-fan, men det bør jeg kan-

skje ikke si, hehe.

– Når det kommer til mat, hva er favorittretten din?

– Lammestek med løk og godt tilbehør og et glass vin til.

– Hva ville du gjort hvis du vant den store Lotto-gevinsten?

– Da ville jeg tegnet litt mer og dyrket mine hobbyer enda mer.

– Hva skal du i helga?

– Da skal jeg på skikkelig Harry-tur til Sverige.

Andreas Bjerløv Karlsen

Jubilantens vinterdrikk

Nordmenn elsker Cognac, men stadig flere får øynene opp for lillebroren i sør, Armagnac. I går lanserte den velkjente produsenten Chateau du Tariquet en ny og spennende Armagnac, som garantert gir varme og hygge i månedene som kommer.

I år er det 100 år siden familien Grassa overtok Chateau du Tariquet i det franske vinområdet Gascogne, rett sør for Bordeaux. De 20 siste årene har denne produsenten skapt seg et internasjonalt navn som hvitvinsprodusent. Her hjemme har deres Tariquet Classic lenge vært en av Vinmonopolets mest solgte hvitviner. Det derfor på tide at dere blir introdusert for familiens store lidenskap. For fire år siden besøkte jeg Chateau du Tariquet. På utsiden var det bare et par grader, vått, rått og iskaldt. I en av bygningene på slottet arbeidet det gamle destillasjonsapparatet (alambic) for fullt. På denne tiden av året

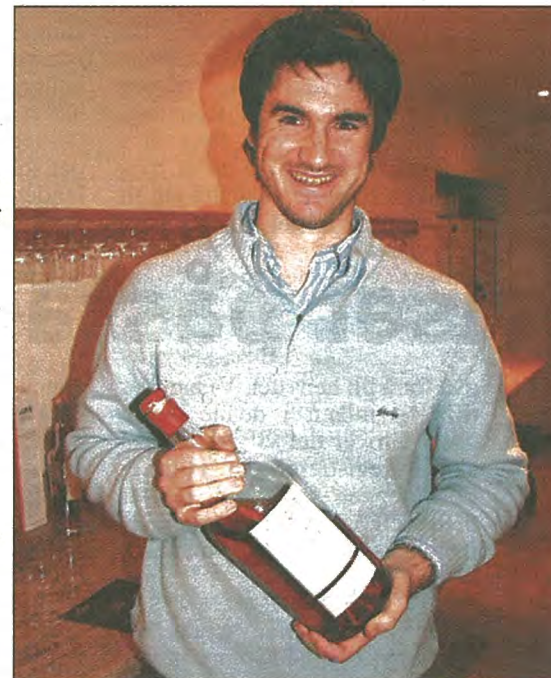
holdt man apparatet i gang 24 timer i døgnet gjennom å fyre med avskjær fra vinmarkene. Ved siden apparatet var det et langbord, dekket med lokale spesialiteter, viner og et utvalg av Tariquets Armagnacer. Representanter fra et fransk sigarmagasin var til stede og delte villig ut gode cubanere. Sigar og Armagnac er for meg en perfekt kombinasjon.

Cognac og Armagnac er basert på det samme prinsippet: Destillerte hvitvinsdruer, som lagres i mange år på små eikefat. Stilmessig er det svært like, men Armagnacene tenderer til å være litt mer rustikke og spicy. Chateau du Tariquet Bas-Armagnac Folle Blanche

(Nr 99986 og Kr 399,90) er laget av kun en drue: Den sjeldne Folle Blanche. Her har man blandet ulike årganger for å få en magisk kombinasjon av floral eleganse og kompleksitet.

Den er verken tilsatt farge, karamell eller eikeflis – kun ekte vare, med en naturlig alkoholstyrke på 45 %. Medium gyllen farge, med en herlig duft av tørket appelsin/sitrus, aprikos, eksotiske krydder, eikefat og vanilje. Rund og fruktig i anslaget, så brer et varmt krydderteppeseg nedover i ganen. Den lange, kraftfulle ettersmaken smelter is og varmer sjelen.

Vinkjelleren Vurdert av Lars Christensen
lars.christensen@pd.no



Armin Grassa fra Chateau du Tariquet.



Chateau du Tariquet
Bas-Armagnac Folle
Blanche