

– Et tilbud jeg ikke kunne takke nei til

I går ble det kjent at Lena Barth Aarstad ikke bare skal stå for regien av åpningsforestillingen på Ælvespeilet. Hun har også fått æren av å være konferansier. I tillegg forbereder hun eget sommershow. – Alt ordner seg! sier den energiske porsgrunnsjenta.

– Hvordan har uka vært?

– Den har vært veldig hektisk. Jeg har en sønn på fem måneder, Theo, som starter hver dag klokka 05.00 presis. Heldigvis er mannen min lærer, med lang sommerferie, og veldig flink til å ta seg av sønnen vår nå som jeg er opptatt med å sette sammen sommershowet.

– I tillegg til å være regissør, skal du være konferansier under åpningsforestillingen på Ælvespeilet 24. august. Hvordan takler du oppgaven?

– Det var en stor ære å bli spurt, og et tilbud jeg ikke kunne takke nei til. Det blir selvfølgelig krevende, men jeg er evig optimist. Alt er mulig. Alt ordner seg. Alt skal gå. Og som regissør har jeg jo allerede god oversikt over forestillingen, og det er selvfølgelig en fordel som konferansier.

– Hva tror du det nye kulturhuset vil bety for Porsgrunn?

– Porsgrunn er allerede en yrende kulturby, men vi har ikke hatt et kulturhus å spille i. Det har vært et stort savn. Ælvespeilet vil bety veldig mye, både for folk flest og aktører.

– Sommershowet ditt, «Snå-

NAVNI I UKA

lære blei det ikke», har premiere 10. august. Hvordan ligger du an med forberedelsene?

– Som vanlig henger jeg litt etter. I år bestemte jeg meg seint og måtte tenke nytt, men føler at jeg er i rute. Tekstene er i stor grad ferdige, men utfordringen ligger i å bygge det opp riktig og finne balansen mellom det triste, hyllesten til Anders og humoren.

– Rekker du å få med deg noen andre show i sommer?

– Jeg får alltid med meg mange show, forestillinger og konserter. Det er viktig for meg for å se hvordan andre bygger opp sine forestillinger og ikke minst for å bli inspirert. I år skal jeg se «Hvalsommer» i Sandefjord. Vi har samarbeidet om tekster i mange år. Siden jeg er en skikkelig Grand Prix-jente, må jeg også få med meg Carola når hun står på scenen i Tønsberg. I tillegg blir det antakeligvis konsert med Jan Eggum på Kafé K 18. juli.

– Blir det noe tid til ferie og avslapping?



HEKTISK SOMMER: Lena Barth Aarstad planlegger sommershow og skal både regissere og lede åpningsforestilling i Ælvespeilet. – Jeg er en evig optimist! sier hun.

– De siste fem årene har sommeren først og fremst bestått av jobb. Det blir litt kjedelig for mannen min, så vi skal legge inn fem dager med ferie i Spania før showet begynner.

– Hva er ditt favorittsted i Porsgrunn?

– Jeg er glad i Porsgrunn og har aldri kjeda meg, eller lengta bort, etter at jeg flytta hjem. Det beste stedet er Bergsbygda. Vi har tatt over barndomshjemmet til faren min i Vissevåg. Her har jeg tilbrakt hver sommer fra jeg ble født og har utrolig mange

gode minner. Det er spesielt deilig her ute nå om sommeren, med sjøen rett utenfor døra. Forhåpentlig stiger badetemperaturen såpass at Theo også kan få seg en dukkert.

Charlotte Nagell Svendsen

Perfekte rekeviner

Reker spiser vi hele året, men det er nå på sommeren at det smaker best med godsakene fra havet i kombinasjon med en frisk og avkjølende hvitvin – gjerne på boks. En fersk Petit Chablis fungerer alltid. Det samme gjelder den gamle favoritten Tariquet!

Enkelte viner går aldri av moten. I snart 15 år har en frekk blondine fra det franske området Gascogne vært blant de mest solgte hvitvinene i Norge. Tariquet eller Domaine du Tariquet Classic, som hun heter - enten du velger versjonen på boks eller flaske, ble nylig lansert i den ferske 2012-årgangen. Igjen har jeg en vinner i glasset. Hemmeligheten bak suksessen er en smak som vinner de aller fleste ganer. I Tariquet 2012 (Nr 31908 og kr. 344,90,-) bidrar de lokale druene Ugni Blanc, Colombard og Gros Manseng, samt litt Sauvignon Blanc, til å skape en sommerfrisk blondine. Hun har en strålende farge og dufter forfriskende

av blomster, sitrus, stikkelsbær, hvetekom og mandarin. Rund, frisk og farlig lettdrickelig. Tørr, oppkvikkende og herlig ukomplisert – dette er umulig å mislike! Denne vinen vekker alltid behagelige tanker om sommer, sol og slappe feriedager. Perfekt til krabbeklør, ferske reker, blåskjell, scampi, salater, lette fiskeretter eller et velfortjent pust i bakken på verandaen eller terrassen.

Vi nordmenn elsker vin fra Chablis, også det et fransk vinområde. Dessverre er vi ikke alene om det. Høy etterspørsel har gitt stigende priser, men du får som regel valuta for pengene. Chablis på boks er nesten en investere-

ring. Personlig foretrekker jeg Chablis på flaske. Lillesøsteren Petit Chablis er derimot perfekt i dette formatet. Forrige helg not jeg Domaine des Chenevieres Petit Chablis 2012 (Nr 3816 og kr. 469,90,-), som har en lys strålende farge. Kjølig og elegant nese, med litt lime, eple, mineraler og hvite blomster. Sporty, slank og knusktørr. Lett og leskende, dominert av sitrus og kalk. En ung, erketypisk Petit Chablis, laget kun på ståltanker. Super til reker, krabbeklør, blåskjell, lette fiskeretter, sushi og kamskjell. Ren sommer i et glass!

Vinkjelleren

Vurdert av Lars Christensen
lars.christensen@pd.no



Tariquet 2012



Domaine des Chenevieres
Petit Chablis 2012