

**PD**

## ENDELIG LØRDAG

PORTRETT ♦ VIN ♦ KRYSSORD

# Tar velfortjent pause fra sangen

**E**rik Maxim Kronda har ett sangoppdrag igjen før han tar seg en velfortjent pause fra scenen. Da er det ferie med interrail som teller. På tre uker skal han Europa rundt med en kamerat.

– Denne uka har du fått oppmerksomhet i media etter din debut på en stor operascene i Madrid. Hvordan synes du det har vært?

– Det har vært veldig moro å få så mye oppmerksomhet. Det er veldig mange som har fått det med seg, og jeg har også fått veldig mange tilbakemeldinger på det PD har skrevet.

– Hva slags tilbakemeldinger har det vært snakk om?

– Det har bare vært positive tilbakemeldinger. Mange har gratulert meg med debuten og den morsomme rollen jeg spilte i det stykket, og andre har sagt at de syntes det som sto i avisa var veldig fint.

– Hvordan ser sommeren ut med tanke på sangoppdrag?

– Nå er det faktisk bare ett eneste oppdrag igjen. Jeg skal være med Operagutta på konserten i Brevik kirke.

– Så det har ikke tatt helt av etter oppslagene i media denne uka?

– Det er nok for tidlig å merke det alt nå, men det er klart at slik oppmerksomhet er

### NAVN I UKA

av betydning.

– Hva skal du bruke sommeren til etter at siste sangoppdraget er gjennomført?

– Da er det snakk om en tre ukers ferie. Jeg skal rett og slett reise på interrail med en kamerat.

– Hvor har du tenkt deg at den togturen skal gå?

– Vi har faktisk lagt opp til en veldig ambisiøs tur. På mange måter er det snakk om en sirkel rundt i hele Europa, og vi håper å rekke alt vi har planlagt. Det blir i så fall en reise innom veldig mange land, og vi håper å få besøkt storbyer som Paris også.

– Hvordan har dere tenkt å overnatte på turen?

– Det handler jo om å komme seg rundt på tur og holde kostnadene så lave som mulig. Faktisk har vi et lønlig håp om å klare å sove mest mulig på natog.

– Og dersom det ikke går?

– Da må vi belage oss på rimelige overnattingsalternativer. Det finnes jo mange van-



**BURSDAGSBARN:** Erik Maxim Kronda fyller 20 år i dag, og det feires med kakefest. Nå drar han snart på tre ukers interrailferie, etter suksess på operascenen.

drerhjem, hotell og slike ting man kan legge seg inn for en natt.

– Og hva skal du bedrive denne helga med?

– Faktisk fyller jeg 20 år lørdag, og da skal det markeres skikkelig. Da er det her det er party.

– Har du invitert mange til storslått selskap?

– Nei, det blir nok ikke noe voldsom feiring, men familien og de nærmeste ellers er nok på plass i selskapet.

– Er du en kakemons, og skal det være kakebakst til selskapet?

– Kaker er det nok garantert i bursdagsselskapet. Og en mengde gode søtsaker ellers også. Det liker jeg veldig godt.

– Hva skjer til høsten for deg?

– Da er det full rulle. Jeg har kommet inn på Barratt Due musikkstudium, og blir enda en fra Porsgrunn som skal studere der. Det gleder jeg meg også veldig til.

Tom B. Hansen

## Tariquet til skalldyr

Vurdert av  
Lars Christensen  
lars.christensen@pd.no

Reker og andre skalldyr spiser vi hele året, men det er nå på sommeren at det smaker best med godsakene fra havet i kombinasjon med en frisk og avkjølede hvitvin. Den gamle favoritten Tariquet er alltid et sikkert valg!

Enkelte viner går aldri av moten. I over 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, er nå tilgjengelig i den ferske 2013-årgangen. Hemmeligheten bak suk-

sessen er en smak som vinner de aller fleste ganer. I Domaine du Tariquet Classic 2013 (Nr 9423 og Kr 94,90) og 3-literen Tariquet 2013 (Nr 31908 og Kr 349,90) bidrar de lokale druene Ugni Blanc, Colombar og Gros Manseng, samt litt Sauvignon Blanc, til å skape en sommerfrisk blondine med for-siktige 10,5 % alkohol. Hun har en strågul farge og dufter forfriskende av sommerblomster, sitrus, stikkelsbær, pære og hint av tropiske frukter. Rund, frisk og farlig lett-drikkelig. Tørr, småsyrlig, 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.

Denne produsenten lager også en veldig god og rimelig rosé. Domaine du Tariquet Le Rosé 2013 (Nr B44104 og Kr 114,90) er en kombinasjon av druene Merlot, Cabernet Franc, Syrah og Tannat. Den har en lys lakserosa farge og en lekker nese som lokker med blomster, modne røde sommerbær (mye jordbær og kirsebær) og forsik-tige kryddertoner. Frisk og leskende, ung og sjarmerende. Den runde, lett-drikkelige stilen gjør at du kan prøve den til tapas, kylling, lette pastaretter, salater, grillet fisk eller ren terrassekos!



Domaine du Tariquet Classic 2013



Domaine du Tariquet Le Rosé 2013