

Xics de Granollers
C/Espí i Grau, 1
08400 Granollers BCN

colla@xics.org

<http://www.xics.org>

Consell redactor: Junta Xics de Granollers.

Col.laboradors:

Faust Pagès
Jaume Prat
Salvador Panosa
Abel Simona
Lluís Serra
Olga Alcaide
Jordi Oliveras

Agraïm la col·laboració desinteressada de :

Antrax Serra i Alcaide

El Pati Express no es responsabilitza de l'opinió dels seus col·laboradors en els treballs publicitaris i periodístics, no s'identifica necessària-

Calendari Activitats

Agost - 2002

Dimarts 13. Inici d'assajos segona part temporada.
Dimecres i Dijous 14 i 15 Agost: Actuació als Angles.
Diumenge 25, matí: Actuació a Sta Agnes.
Dimart i dimecres 27 i 28: Assaig especial Festa Major.
Dijous 29, tarda: Actuació cerimònia Inici de Festa Major

Setembre - 2002

Diumenge 1, matí. Actuació Festa Major amb :
Castellers de Barcelona
Xiquet de Tarragona
Diumenge 11, matí Actuació a Llinars amb Cast Sant Cugat.
Dissabte 14, tarda : Actuació a Corró d'Avall.
Dissabte 21, tarda: Actuació a Barcelona Any Gaudi 30 colles més.
Diumenge 22. Matí Actuació a Esplugues.
Dissabte 28 tarda- nit , CONCERT ATREVEIX-TE.

Aquestes són les actuacions i activitats que tenim per ara.
Estigueu atents a les cartes perquè segur que hi haurà novetats

Crònica del curs de tast de vins

Resum detallat: Genial!!! Durant 3 dies hem estat aprofundint una miqueta en la densa cultura del vi i hem tingut l'oportunitat de provar vins extraordinaris. La veritat és que no ens servirà per ser *someliers* del Racó de can Fabes però sí que ens ha donat una visió global de com es fa el vi, de quins tipus de vins hi ha, de les zones de producció, dels raïms utilitzats en cada zona, dels mètodes de producció...i sobretot per a què no ens donin gat per llebre en els restaurants!!!

El primer dia, dijous 13 de juny, vam començar tots calladets i escoltant la part teòrica de la classe. A mesura que va anar passant l'estona la gent es va anar relaxant ajudada pels comentaris divertits del professor, i vam acabar una mica "exaltats" per culpa del tast de 5 vins blancs. Pà amb tomàquet i embotit per acabar. Tot correcte i el personal molt content.

El dimecres dia 19 (vam avançar el dia per no coincidir amb la vaga) van tocar vins rosats i negres joves. L'ambient era molt més distès i la cosa es va "desmadrar un mica" amb el tast de 3 vins rosats i 2 vins negres joves.

Pà amb tomàquet i embotit altra vegada. Perfecte. Ahir dijous 27 l'emoció ja no es podia contenir des del principi. Motiu? Tení-

em 7 vins negres per tastar!!! Tothom estava impacient per tastar i amb prou feines érem capaços de prestar atenció a les explicacions de l'Àngel. A mesura que s'anaven traient els vins anava augmentant l'incògnita de quins vins hi hauria per al final ja que el nivell cada vegada era més alt i s'havia difós el bulo que hi havia quelcom "fora del comú" per acabar.

Per posar un exemple: el primer vi tenia un preu de 6 euros aprox. i el tercer ja en costava 30!!! Què ens esperava per al final?

Doncs us ho detallo perquè val la pena:
4t vi: Oinos-Tres Santos (Zamora, al costat de la denominació de Toro) any 2000. Preu: 30-35 euros. Difícil de trobar ja que es va vendre tota la producció als americans i només en queden unes quantes caixes repartides per tota la península. Molt bo.
5è vi: Clos Martinet (Priorat) any 1996, si no recordo malament. Preu: 45 euros aproximadament. Difícil de trobar. Si es troba es recomana comprar-ne i guardar-lo 3-4 anys. Es pot resumir en 2 paraules: *Impresionante*.

6è vi: Vega Sicilia Único (Campo de Borja) any 1987. Preu: 150 euros aproximadament. Tenim la garantia que és una bodega que si no hi ha hagut una bona anyada i el vi no té les condicions necessàries per mantenir o

millorar el nivell dels altres anys no surt al mercat. Clar que no tothom pot o està disposat a pagar 25.000 peles per una ampolla... De totes maneres: Brutal.

Tots 3 excepcionals!! Però, i el setè?... doncs el setè era un Sumarroca (Penedès) molt normalet que vam guardar per la "festa final": pernil del bo, croquetes, truites, xoriços ibèrics, formatges curats, lioneses farcides, ...A la 1 de la matinada tothom cap a casa com va poder (es sentien frases com: "estic massa borratxo per discutir això") i tothom molt content (mai millor dit!!!).

Resultat: Experiència per repetir.

Ens veiem al vespre a l'assaig.

PD: Diuen les males llengües que en aquest món hi ha dos tipus de persones: els que han tastat un Vega Sicilia i els que no. Alguns Xics podem dir que: HEM CANVIAT D'ESTATUS!!!