

Vins i Licors Grau al Fòrum Gastronòmic Girona 2009

Vins i Licors Grau, de Palafrugell, ha tancat la seva primera participació al Fòrum Gastronòmic.

La majoria de participants i expositors al Fòrum Gastronòmic 2009, coincideixen que aquesta edició no ha estat només la millor de la història, sinó que ha estat la més reeixida de tots els congressos gastronòmics mundials. El fòrum va començar el 1999 a Vic i el 2007 va arribar a Girona. Per què heu esperat a la sisena edició del fòrum, ara que ha fet deu anys?

—«Cal tenir molt present que, al principi el fòrum es feia a Vic, fora de la nostra àrea d'influència. Quan van decidir celebrar, per primer cop el 2007, aquest esdeveniment a Girona, i en veure la dimensió que va assolir, vàrem pensar que en aquest fòrum del 2009 hi havíem de ser.»

—Quina valoració en feu del fòrum, més enllà de la vostra participació?

—«Ha estat un èxit enorme de participació, tant de públic en general com de professionals. Els mitjans de comunicació parlen de més de 30.000 visitants. Per altra banda, hi han participat més de 300 expositors i més de 100 ponents, molts d'ells amb estrelles a la *Guia Michelin*. Molts visitants de fora de Catalunya quedaven meravellats del nivell i qualitat de la fira.»

—A nivell particular, com valoreu la rebuda del vostre estand a la fira, tant per l'organització, com pels clients?

—«Estem molt contents de la bona acollida i facilitats que ens ha donat l'organització. I hem tingut una gran resposta dels nostres clients i amics. També vam tenir l'honor de rebre visites dels cuiners més prestigiosos, artistes i diferents personalitats del món polític, social, cultural i dels mitjans de



A dalt, l'estand. A sota a l'esquerra, Jordi Grau Dillet, Dolors Segarra, Lluís Llach, Jordi Grau Segarra i Sergi Grau Segarra. A la dreta, Ferran Adrià conversa amb Jordi Grau pare i amb el fill.

comunicació. A més, voldríem destacar que ens van escollir per gravar davant del nostre estand uns minuts de l'edició del diumenge del programa *Espanña directo* de la primera cadena de la Televisió Espanyola, on va actuar Fabián Martín, considerat millor pizzer del món.»

—Sou conscients que teníeu l'estand més ben situat de la fira?

—«Sí, som conscients de la nostra situació a l'entrada de la fira. Amb l'estand, vam buscar el color blanc per tal de donar importància al producte més que a l'espai. També vam procurar que fos gran, uns 120

metres quadrats, per poder exposar els articles d'una manera àmplia.»

—El fet de tenir aquest estand us ha suposat la captació de clients nous i un increment de les vendes?

—«Encara és aviat per valorar-ho, però cal dir que en general hem tingut molts contactes nous. Per altra banda, a la vinacoteca, ens ha visitat molta gent buscant els vins que allà exposàvem.»

—Quines marques destacaríeu dels productes que vau exposar a la fira?

—«Exposàvem vins i destil·lats, d'un total de sis firmes. Ens agradaria desta-

car els Vins Habla de Trujillo per la seva originalitat; el Rocallís Blanc, de Can Ràfols dels Caus, puntuat com a millor vi blanc d'Espanya; la mineralitat dels vins del celler Vall-Llach; el cava Mestres 80 Aniversari de Caves Mestres, del qual vam fer la presentació a l'estand, i la versatilitat dels vins de les bodegues emblemàtiques del Grup Faustino. Finalment, no podem deixar de parlar del producte estel·lar de l'estand i que va atraure visitants i expositors: el mini gintònic de la ginebra escocesa Hendrick's, que preparàvem amb cogombre i pètals de rosa i amb

aigua tònica Fever-Tree.»

—Quantes referències vau portar al Fòrum?

—«Vins i Licors Grau disposa de més de 8.000 referències de les quals una part les distribueix en exclusiva per la província de Girona. Al fòrum, vam portar-n'hi unes 75, aproximadament.»

—Quines millores o propostes teniu per a futures edicions?

—«Renovar els productes a exposar, ja que en tant pocs dies no es pot presentar tot el que tenim i potser, també, engrandir una mica més l'espai, perquè, tot i ser gran, se'ns va fer petit.»

—Seria interessant que ens diguéssiu quines personalitats i famosos van passar pel vostre estand i què van prendre.

—«A veure, els gustos són molt variats. Per exemple, Miguel Bosé i Josep Roca van tastar els vins Habla. El sommelier Roger Vi-usà, els de Can Ràfols dels Caus. Arcadi Calzada, vins del Mas Oller del Baix Empordà. Lluís Llach, com és natural, els seus vins del Priorat. I el cuiner Nandu Jubany, Jordi Estadella, Òscar Nebreda i Juli Soler d'El Bulli cava Mestres. La majoria, però, acabava caient en la temptació del nostre gintònic especial.»