

Jordi Grau, Premi Peix Fregit 2003

De música a capdavanter en la distribució de vins

Pauli Martí

Jordi Grau Dillet és fill del qui fou el flequer de Mont-ras, fins que el seu pare va decidir obrir una taverna al carrer de Palamós, on també servien vi a particulars, restaurants i hotels. Grau va seguir la carrera de música a Barcelona i per pagar-se els estudis comprava vi que després es revenia al celler familiar. A Barcelona coneix a la seva esposa, Dolors Sagarra, amb qui l'any 1977 munten el seu propi negoci al carrer Manufactures del Suro. Després de més de 25 anys de dedicació en el sector, el maig de 2003 inauguren unes espectaculars instal·lacions a la zona industrial de la carretera de Regencós, que els hi ha suposat nombrosos reconeixements: la Placa President Macià al Mèrit del Treball de la Generalitat, el Timó d'Argent de l'Associació d'Hostaleria Costa Brava Centre i aquest passat Nadal, el Premi Peix Fregit que atorga Edicions Baix Empordà. Avui podem dir sense exagerar que Vins i Licors Grau compta amb una infraestructura i volum de vendes de les capdavanteres a l'estat en el sector.

- Quan s'inicia Jordi Grau en el món del comerç de vins?

- A la taverna del meu pare disposàvem d'un petit celler amb bocois de vi provinent de Sant Climent Sescebes, que se servia a clients i veïns. Més tard, en adquirir la distribució

de Ricardell (Alt Empordà), ampliem el repartiment a alguns establiments d'hostaleria.

- Primer Jordi Grau anava per música?

- El cert és que vaig començar a estudiar música amb els mestres Sirés i Morell i després vaig anar a fer la carrera de clarinet a Barcelona, on vaig incorporar-me a la Banda Municipal i vaig completar estudis de saxo i tible tocant posteriorment amb el Grup 020 i la Principal de Palafrugell. Per finançar-me els estudis i els viatges a la capital comprava caixes de vi que després reveníem a l'establiment familiar de Palafrugell. Així va ser com vaig conèixer la Dolors, la qual treballava en un establiment de representació de vins a Barcelona regentat per família seva, provinents del Pendès. Així doncs, que si no fos per la música, potser no estariem aquí!

- Quan decidiu muntar el vostre propi negoci?

- La demanda de vins va començar a augmentar i vam començar a vendre a l'engròs, de manera que quan ens vam casar ja l'any següent vam habilitar la nau del carrer Manufactures. Recordo que en aquella època hi havia tan sols una persona al magatzem, jo viatjava per fer les vendes i la Dolors amb una mà agafava el telèfon i amb l'altra donava el biberó al nostre fill Jordi. A l'actualitat tenim la sort de disposar de



més de 40 treballadors.

- Quin ha estat el procés d'expansió de Vins i Licors Grau?

- Els temps han canviat molt, ja que de ser molt pocs representants fa uns anys avui dia hi ha molta competència i n'hi ha gairebé a cada municipi. Nosaltres ens hem especialitzat i hem anat agafant distribucions i marques en exclusiva a Girona, que ens permet tenir punts de venda a indrets com la Garrotxa, Puigcerdà, Sant Hilari o Figueres, tot i que tot l'emmagatzematge i control passa per aquí a Palafrugell.

- Què permet fer rendibles unes instal·lacions tan àmplies?

- Porto 30 anys en el negoci i com he dit, es tracta de centrar-se en una especialització, ja que malgrat tot aquest temps també a mi em falta molt per aprendre en vins. No hi entenem ni de formatges ni de pernils, de manera que el fet de poder oferir un ventall ampli dins el món de l'enologia i els licors suposa que tant experts com turistes aficionats passen per les nostres dependències interessant-se per productes que no troben a cap altre indret. La gent avui volta molt i nosaltres el que oferim és el màxim d'informació sobre un tema concret: el client compta amb l'assessorament d'un somelier, uns panells explicatius i bibliografia especialitzada, serveis de tast, denominacions d'origen de tot



La família Grau al complet, la nit del lliurament dels Premis Peix Fregit, el passat Nadal.
Foto: Paco Dalmau

01	1	2	3	4	5	6	7
02	8	9	10	11	12	13	14
03	15	16	17	18	19	20	21
2004	22	23	24	25	26	27	28
05	29	30	31				
06							

Les noves instal·lacions de Vins i Licors Grau, inaugurades el maig de 2003 van tenir una concorreguda assistència
Foto: Paco Dalmau



'Estat, marques d'arreu del món, regals relacionats amb el sector... i per si no s'hi hagués prou, servei de guarderia.

Quin tipus de clientela us visita?

Gent de tota mena i condició, des d'enòlegs dels principals cellers espanyols, fins a gourmets o gent normal que ve a visitar les instal·lacions; com també gent de la Vila i rodalies i com no de la demarcació i de Barcelona a proveir-se per al celler de casa seva. Pel que fa als estrangers també en venen moltíssims: alemanys, suïssos, anglesos... tot i que els més sibarites potser siguin els francesos i escandinaus. Tal com s'esmentava en un reportatge al magazine de la *Guia de l'Enin*, la gent ve al nostre establiment com si visités els parcs temà-



Jordi Grau, al seu despatx de la nova seu, junt amb el trofeu del Premi Peix Fregit 2003. Foto: P. Martí

tics de Terra Mítica o Port Aventura, és a dir venen en família a passejar-se, informar-se i adquirir algun producte especial o també el vi de cada dia. D'altra banda, també realitzem cursets de cata o de maridatges (com combinar el menjar i el beure) que també atreuen un tipus determinat de gent que vol aprendre a conèixer millor el vi.

- Us queda temps per fer alguna activitat de lleure?

- Ara ho tenim força difícil perquè hi ha molta feina a les noves instal·lacions, com ara anar perfeccionant el sistema informàtic, una tasca gens senzilla ja que actualment des de la botiga, fins al magatzem o el departament comercial, tot funciona per ordinador... La Dolors és una gran aficionada a l'esquí, però ara no disposem de gaire temps, el cerg és que hem tingut ocasió de poder viatjar gairebé arreu del món i darrerament ens han convidat per anar a diferents llocs, però entre les obres, el trasllat i que estem tan a gust tre-

ballant a les noves instal·lacions, que ara s'han convertit en el nostre hobby.

- Quins projectes teniu?

- Estem molt il·lusionats en acabar de consolidar aquest nou projecte perquè els nostres fills, en Sergi i en Jordi, puguin continuar amb la nissaga a ple rendiment. Vull deixar clar que malgrat les dimensions de la nova ubicació, es tracta d'un negoci familiar, que gestionem la Dolors, els dos nois i jo mateix.

També voldria afegir que el Premi Peix Fregit, que per primer cop s'ha lliurat al sector empresarial, m'ha fet molta il·lusió ja que nosaltres vam lluitar molt per no canviar de municipi i considerem que la gent d'aquí s'ha fet seves aquestes instal·lacions. Val a dir que hem tingut ofertes per anar a indrets com Filadèlfia o Alemanya, però nosaltres en sentim molt palafrugellencs, ja que és aquí on ens hem fet i crescut i pensem que primer són els del país.