

Alimentarse

VERANO en todo su jugo

OPINIÓN

Helados

Placeres que enriquecen la dieta

2

ENTREVISTA

Seguridad alimentaria

Las normas básicas: limpiar, separar, cocer y enfriar

3

VINOS

DO

Catalunya

50.000 hectáreas de viña y 220 bodegas

6

Un placer que ALIMENTA

JOSÉ ABAD

Los helados son alimentos que contienen cantidades significativas de diversos nutrientes, por tanto, su consumo no desequilibra la dieta, sino que la enriquece, y puede tener un papel relevante en la misma.

Los diversos tipos de helados aportan proteínas, calcio (debido al alto contenido en leche, especialmente en los helados cremosos) y vitamina B2. Esto los hace muy adecuados en cualquier circunstancia, especialmente en la infancia y la adolescencia, durante el período de gestación y lactancia, y en la edad avanzada.

Además, los helados pueden ser fácilmente integrados en la dieta diaria sin que ello suponga un desequilibrio en la misma, ya que implicarían un aporte máximo de un 15% del total de las calorías que deben proporcionar diariamente los alimentos. Incluso podemos afirmar que la composición de los helados hace que sean una forma agradable de aportar energía al organismo, en cantidades moderadas con respecto a la sensación de saciedad que proporcionan. También es importante destacar que en los últimos años la fabricación de helados ha mejorado notablemente gracias a la inversión que se ha realizado en la investigación de mejoras en este campo. Se ha conseguido una reducción calórica media de cerca de un 30% a expensas de una disminución en las grasas y en los azúcares.

A su vez, los diferentes formatos que estos productos ofrecen –gracias a las nove-

dades que las marcas presentan cada año– también permiten integrarlos en nuestro día a día según nos convenga. De esta manera, el helado no solamente es un sabroso postre, sino también un alimento más a tener en cuenta en nuestra dieta global.

Por último, cabe destacar que el consumo de helado para llevar a casa llegó el pasado año al 40% del total de litros consumidos (118 millones), una cifra bastante alta que no ha parado de crecer en los últimos años. Esto indica que existe una clara tendencia de los españoles por incorporar de forma creciente el helado en su cesta habitual de la compra en las tiendas de alimentación.

Sin embargo, en España todavía tendemos

Helados. Aportan proteínas, calcio –especialmente los cremosos– y vitamina B2, y pueden ser fácilmente integrados en la dieta

moderada a asociar los helados al buen tiempo. En este sentido, los expertos recuerdan que este hecho “responde a un factor puramente cultural, sin ningún tipo de fundamento fisiológico”. El helado es un alimento que se puede incluir de una forma sencilla y sabrosa en una gran variedad de recetas.

José Abad es presidente de la Asociación Española de Fabricantes de Helados



Los helados elaborados con leche aportan más calorías que los de hielo, y son una fuente importante de calcio

EL HELADO Y LA SALUD

Los helados pueden agruparse desde una perspectiva nutricional en dos grandes grupos:

- Helados cremosos o de leche: su valor energético es medio/alto, entre 110 y 384 Kcal/100 gramos. En estos helados, el contenido medio en glúcidos es de entre 20 y 30 gramos por cada 100 gramos. Estos glúcidos

son mayoritariamente azúcares. La presencia de lactosa en los helados cremosos (entre un 4 y un 6 % aproximadamente) tiene connotaciones nutricionales; es beneficiosa para la flora intestinal y favorece la absorción del calcio.

- Sorbetes y helados de agua: su valor energético es medio/bajo, entre 68 y 138 Kcal/100 gramos.

Los frutos secos, alimentos muy recomendables

Forman parte de la dieta mediterránea y ofrecen numerosas ventajas nutritivas

Los frutos secos son alimentos con numerosas ventajas nutritivas por lo que es recomendable incluirlos en la dieta habitual. Se trata de alimentos tradicionales de la dieta mediterránea caracterizados por un elevado contenido energético y de fibra, bajo contenido en grasa saturada, poliinsaturada en nueces y piñones, y monoinsaturada en almendras y avellanas, que aportan efectos preventivos de enfermedades cardiovasculares. Son también una fuente de proteína vegetal, antioxidantes, vitaminas y su contenido mineral es superior al de otros alimentos ya que aportan al organismo magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro y oligoelementos, como el zinc y el selenio. Además, el contenido en

FRIT RAVICH

ELABORA DIARIAMENTE MÁS DE 40 TONELADAS DE FRUTOS SECOS

- Fundada en 1963 por Josep M^a Viader i Alegria, presidente de la compañía, y ubicada en la población gerundense de Massanet de la Selva, Frit Ravich cuenta en la actualidad con un portafolio de más de 2.800 referencias. Entre las 656 que aglutina como fabricante (las demás las comercializa), destacan las patatas fritas, los snacks y los frutos secos. Con una superficie de 9.000 m² dedicada a la producción, la firma elabora

diariamente 40.800 kg de frutos secos, siguiendo una férrea política de calidad que les confiere disponer de un laboratorio propio, donde se realizan análisis físico-químicos y microbiológicos, y de una avanzada tecnología en sus equipos. En agosto, Frit Ravich sacará el nuevo diseño de la gama de Estilo Mediterráneo, que incluye los frutos secos más tradicionales: nueces, almendras, avellanas y piñones.



sodio es extremadamente bajo. Las almendras y las avellanas son los frutos secos más ricos en ácidos grasos monoinsaturados y su contenido en antioxidantes como la vitamina E es considerable. Las avellanas y las nueces presentan un mayor contenido en ácido fólico, seguidos de los piñones, los pistachos y las almendras. Un consumo moderado de nueces ayuda a controlar el nivel de

Nueces. Ayudan a controlar el nivel de colesterol y son beneficiosas para la circulación y el sistema nervioso

colesterol, aporta propiedades muy beneficiosas en el aparato circulatorio y para el sistema nervioso. Los piñones, además de reducir el colesterol, son recomendados durante el embarazo y la lactancia, así como para el cansancio y la anemia por su aportación en hierro.

ENTREVISTA A XAVIER LLEBARIA

Director de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària

MARTÍ COMA

La Agència Catalana de Seguretat Alimentària es un organismo transversal que, en colaboración con las administraciones y sectores empresariales, se encarga de garantizar la seguridad alimentaria “del campo a la mesa”. Su director, Xavier Llebaria, destierra algunos mitos en materia de alimentación y explica las cuatro normas básicas: limpiar, separar, cocer y enfriar.

Es cierto que deben lavarse los huevos antes de romper la cáscara, o que los productos congelados no alimentan como los frescos?

- No, no es cierto, aunque se trata de mitos que han tenido una amplia difusión. Por este motivo, la Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) trabaja para desterrar estas creencias equivocadas en materia de alimentación y ofrecer una información rigurosa y actualizada a los ciudadanos. En nuestra página web (<http://www.gencat.cat/salut/acsa>) están disponibles contenidos que se refieren a este tipo de mitos así como a algunos bulos que circulan por internet.

Entonces, ¿no hace falta lavar los huevos y podemos consumir tranquilamente alimentos congelados?

- Los huevos deben llegar al consumidor limpios y sin fisuras, y no deben lavarse ya que su cáscara porosa está revestida de una película protectora natural que impide que los microorganismos penetren; al lavarlos perderían parte de esa protección. Y en cuanto a la congelación comercial, ésta tiene un efecto mínimo sobre el contenido nutricional de los alimentos. Su ventaja es que retrasa el deterioro del alimento y prolonga su seguridad, permitiendo –siempre que se mantenga la cadena del frío– un tiempo de conservación de meses.

¿Qué otros mitos es necesario desterrar?

- Mitos erróneos como que los alimentos crudos son más saludables o que los alimentos “naturales” no tienen riesgos; que los aditivos autorizados y los productos industriales son nocivos para la salud; que el frío mata los microorganismos, o que hay alimentos que curan...

¿Qué deberían tener en cuenta los ciudadanos en temas de seguridad alimentaria?

- Los productos que pueden adquirir en el mercado tienen un elevado nivel de seguridad garantizado por el esfuerzo de todos los que participan en la compleja cadena de producción que va del campo al “mercado”, y por la vigilancia y control que ejercen las autoridades sanitarias. Pero una vez en sus manos, el consumidor tiene un papel importante de responsabilidad en seguridad alimentaria, ya que



Llebaria en la sede de la ACSA, situada en la calle Roc Boronat, 81, de Barcelona

JORDI BARRERAS

“Las deficiencias en seguridad conducen a grandes pérdidas”

LAS CUATRO NORMAS BÁSICAS: LIMPIAR, SEPARAR, COCER Y ENFRIAR

A nivel doméstico, la Agència Catalana de Seguretat Alimentària destaca cuatro normas básicas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparamos y consumimos. Éstas son: limpiar, separar, cocer y enfriar. Buena parte de las toxoinfecciones que se registran cada año tienen su origen en una manipulación incorrecta de los alimentos a nivel doméstico. Como explica Xavier Llebaria, la mayor parte de los casos podrían evitarse si se cumplen los siguientes consejos:

- Lavarse siempre las manos antes de cocinar, después de manipular alimentos crudos y siempre que sea necesario para evitar transmitir microbios a los alimentos que vamos a consumir.
- Limpiar los útiles y las superficies adecuadamente y de forma frecuente durante su utilización.
- Lavar o pelar los alimentos que se consuman crudos.
- Cocinar los alimentos de manera que en todo el producto alcance los 70°C, comprobando que en ningún momento

queden partes crudas o mal cocinadas.

- Refrigerar o congelar los alimentos que no vayan a consumirse inmediatamente.
- Separar los alimentos para evitar el contacto entre aquellos alimentos ya cocinados con otros que estén crudos o con superficies con las que hayan estado en contacto. “Estas medidas son realmente eficaces y fáciles de aplicar si se integran en nuestros hábitos diarios”, destaca Llebaria, director de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

es el elemento final de la cadena. A nivel doméstico es importante, por ejemplo, lavarse con frecuencia las manos, seguir las instrucciones de las etiquetas, mantener la temperatura de frío que los productos requieren, lavar o pelar los productos que se vayan a consumir crudos y comprobar que los productos a consumir cocinados no tiene partes crudas o poco hechas.

Después de situaciones como la vivida en Alemania, ¿los ciudadanos pueden comer tranquilos?

- El nivel de seguridad alimentaria en Europa es uno de los más elevados del mundo. Alimentarse es una actividad que realizamos varias veces al día. Si calculamos la proporcionalidad,

Mitos “Es importante desterrar falsas creencias, como que el frío mata los microorganismos”

Consumidor “El usuario final tiene un papel importante de responsabilidad en seguridad alimentaria”

vemos que pocas actividades humanas tan repetidas suponen un riesgo tan bajo. Aún así, la ausencia de riesgo total no puede garantizarse y no podemos descartar que periódicamente aparezcan episodios como los vividos en Alemania. En estos casos no queda otra opción que el estudio detallado de las causas que nos permita adquirir conocimiento para aplicar medidas preventivas que eviten su repetición en el futuro. El consumidor debe percibir que existe un sistema de seguridad alimentaria consistente y robusto, basado en la sinergia de acciones de todas las partes implicadas, capaz de mantener medidas preventivas y de vigilancia en tiempo de calma y de dar una respuesta eficaz en momentos de crisis o alertas.

¿La persecución de beneficios económicos pone en peligro la seguridad alimentaria?

- Seguridad y beneficio empresarial son dos conceptos que van íntimamente ligados. Las empresas desean satisfacer las expectativas y necesidades de sus clientes y saben que un incidente en temas de seguridad puede tener consecuencias catastróficas para el proyecto empresarial. La mayor parte de las empresas obtienen beneficios al tiempo que ofrecen productos de alta calidad y seguridad. La experiencia nos muestra que las deficiencias en seguridad conducen a grandes pérdidas, no a grandes beneficios. Los operadores de la cadena alimentaria saben que no existe ningún beneficio real y sostenible si va en detrimento de la seguridad.

La hinchazón abdominal afecta a una de cada tres mujeres

El cambio de hábitos es la principal causa de los problemas de hinchazón en verano, una molestia física y un inconveniente estético que puede solucionarse con el consumo de probióticos



Se recomienda ingerir 25 gramos de fibra al día, además de fruta, frutos secos y yogur rico en bifidobacterias

GETTY

Aunque parezca un simple síntoma, la hinchazón abdominal altera la calidad de vida de las personas que la padecen, al provocar una sensación incómoda y molesta que influye negativamente en el bienestar de quienes la sufren con regularidad. Se trata de un trastorno funcional digestivo que afecta a entre el 16 y el 31% de la población. Se ha comprobado que el 43% de las personas que padecen hinchazón o distensión abdominal han tomado algún tipo de medicación para tratar la desagradable molestia y el 16% han precisado consulta médica.

En los meses de verano, la hinchazón abdominal se acentúa por distintas razones:

- Modificar el tipo y la cantidad de agua que se consume
- Incrementar la frecuencia de comidas que se realizan fuera del hogar, no siempre de la calidad a la que estamos habituados
- No contar con la comodidad que representa estar en casa y usar el baño habitual
- Cambio de horario
- Cambios de hábitos por viajes y desplazamientos

La sensación de hinchazón abdominal puede ser aliviada con una correcta alimentación y es en

la dieta donde se encuentran las claves para mejorar el síntoma. Según el Dr. Miguel Bixquert, jefe del Servicio de Digestivo del Hospital Arnau de Vilanova y profesor titular de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valencia, "el tratamiento con probióticos da resultados alentadores, sobre todo en pacientes con estreñimiento".

LOS PROBIÓTICOS

Los probióticos son microorganismos vivos que, ingeridos en cantidad suficiente, resultan beneficiosos para el organismo y ayudan a regular el tránsito intestinal. Las bifidobacterias son un tipo de probióticos que se encuentran sobre todo en los productos lácteos fermentados. "Se ha demostrado que la mayor parte de la población que tiene un tránsito intestinal lento sufre hinchazón abdominal. El consumo diario de leches fermentadas con bifidobacterias que hayan demostrado este beneficio científicamente ayuda a reducir el tiempo de tránsito intestinal y la desagradable sensación de hinchazón abdominal", comenta Marta Olmos, nutricionista del Programa NUSA.

El consumo de leche fermentada puede ser aliviada con una estrategia eficaz para mejorar la sensación de

Alivio. La sensación de hinchazón abdominal puede ser aliviada con una correcta alimentación

Bifidobacterias. Se encuentran en productos lácteos fermentados y ayudan a regular el tránsito intestinal

hinchazón abdominal y con ello la calidad de vida de las personas. Si embargo, no todas las cepas son iguales. "El concepto de cepadependencia nos indica que estos efectos sólo son atribuibles a una cepa específica cuyos beneficios han quedado científicamente demostrados en diversos estudios", añade Olmos. Después del consumo de esta cepa en concreto, se ha verificado una reducción de la sensación de hinchazón y del tiempo de tránsito hasta un 40%.

"Consumir alimentos ricos en fibra, como verduras, legumbres, cereales y frutas, así como leches fermentadas con probióticos puede ser una ayuda para regular el tránsito intestinal. Para mejorar la salud digestiva también es conveniente limitar los azúcares refinados y las grasas, y asegurar un consumo adecuado de agua, limitando las bebidas con cafeína y las azucaradas", añade la nutricionista.

Aunque una alimentación adecuada es fundamental, existen otras prácticas que ayudan a no sentirse hinchado. Mantener un horario regular para las comidas, realizar actividad física a diario, evitar el estrés o ir al baño como una rutina, además de mantener un peso adecuado, son algunas de las medidas que pueden aplicarse.

MEDIDAS SALUDABLES

Mantener un ritmo intestinal adecuado en verano o cuando estamos de viaje es posible si actuamos con previsión y adoptamos algunas medidas saludables relacionadas con la alimentación, la hidratación, el ejercicio y la constancia.

ALIMENTACIÓN

- Respetar al máximo los horarios de las comidas
- Comer lentamente y masticar bien los alimentos para facilitar la digestión
- Consumir diariamente alimentos con bifidobacterias que hayan demostrado su eficacia y/o fibra. El desayuno es un buen momento para ingerir estos ingredientes. El yogur con Bifidus ActiRegularis es una alternativa natural y apetitosa para empezar el día. El consumo diario de éstas bifidobacterias ayuda a regular el ritmo intestinal
- Se recomienda consumir 25 gramos de fibra al día. Resultan idóneas las piezas de fruta enteras, por su mayor contenido en fibra localizado en la piel y en la pulpa.
- Elegir menús que incluyan verduras, hortalizas, frutas, legumbres, frutos secos, cereales (preferentemente integrales) y aceite de oliva (como ingrediente o aliño).
- Los alimentos cocinados al vapor, plancha, horno, wok o hervidos se digieren mejor que los alimentos preparados con frituras, rebozados, estofados o guisos
- Moderar el consumo de alimentos típicos del lugar del viaje y de platos exóticos con ingredientes no habituales en nuestra dieta (picante, especias, etc.).

HIDRATACIÓN

- Beber como mínimo ocho vasos de agua al día.
- Vigilar el consumo de agua en destinos exóticos y beber preferentemente agua embotellada.

EJERCICIO FÍSICO

- Realizar ejercicio físico de forma regular. Caminar unos 30 minutos diarios, realizar excursiones, salidas en bicicleta, correr por la playa, hacer gimnasia suave, estiramientos, nadar...

CONSTANCIA

- Intentar ir al baño a la misma hora o en momentos similares.

Vinos que reflejan la DIVERSIDAD DE CATALUNYA

La Denominación de Origen Catalunya comercializó más de 53 millones de botellas en 2010

SOLE G. INSUA

La tradición vitivinícola en Catalunya es más antigua que su propia historia. Desde la llegada de fenicios y griegos, el vino es un elemento indispensable de la cultura catalana y mediterránea. El vino forma parte de nuestra dieta, pero también está presente en las fiestas, en el trabajo, en la religión y en el arte.

Catalunya cuenta con unas condiciones naturales excepcionales: una gran diversidad de suelos, de microclimas y de condiciones orográficas, y una situación geográfica que ha permitido conseguir la variedad, calidad y continuidad de su potencial enológico. La Denominación de Origen (DO) Catalunya, creada en 1999, es heredera de esta larga tradición.

APUESTA POR LA CALIDAD

El distintivo de la DO Catalunya en una botella es garantía de calidad para el consumidor. Actualmente, la DO Catalunya reúne la gran mayoría de municipios catalanes productores de vino. Su objetivo es mejorar paulatinamente la calidad de los vinos y de las viñas, fomentando la investigación y la aplicación de las últimas tecnologías, como mecanismo necesario para dar respuesta a los exigentes mercados actuales. Consolidar, crear e innovar son directrices básicas que explican la Denominación de Origen Catalunya: por eso es la DO con más variedades autorizadas, para que los viticultores puedan elaborar sus vinos con flexibilidad, creatividad y libertad.

Gracias a la DO Catalunya, además, municipios elaboradores de vino que no pertenecían a ninguna denominación de origen y que elaboraban grandes vinos, como parte importante de la comarca de la Anoia o del Baix Llobregat o el Vallès Oriental, pueden ampararse y conseguir el sello de calidad y confianza que supone para el consumidor la certificación de la DO Catalunya. "Hemos contado con la confianza del consumidor desde el primer momento, con un crecimiento mantenido durante sus diez años de vida. De los 22 millones de botellas comercializadas el año 2000 con el sello de la DO Catalunya, se ha llegado a más de 53 millones de botellas durante el 2010", explica Xavier Pié i Dols, presidente de la Denominación de Origen Catalunya.



Más de 200 bodegas están adscritas a la Denominación de Origen Catalunya

FOTOS: DO CATALUNYA



En Catalunya encontramos variedades autóctonas de uva blanca como macabeo, xarel-lo o parellada

Elaboración. La DO Catalunya es la que cuenta con un mayor número de variedades de uva autorizadas, lo que permite a los viticultores elaborar sus vinos con flexibilidad, creatividad y libertad

PRESENCIA EN EL EXTERIOR

La Denominación de Origen Catalunya llega a más de 100 países actualmente. Los principales mercados exteriores pertenecen a la Unión Europea, con un total de 176 millones de botellas. El Reino Unido, Alemania, los Países Bajos, Dinamarca y Suecia, con este orden de importancia, siguen siendo los principales destinos. Irlanda, Finlandia y Bélgica también presentan cifras destacables, por encima de las 800.000 botellas. Otros mercados más alejados y relevantes han sido los Estados Unidos, con 2,5 millones de botellas, Canadá con 884.000, Japón con 727.000 y México con 682.000 botellas.

Pero, la creación de la DO Catalunya incentiva la elaboración de vinos de calidad y con espíritu de superación, muy en línea con políticas de la Unión Europea. En un contexto definido por la existencia de un mercado global extremadamente competitivo donde concurren vinos procedentes de todas las zonas productoras del planeta, la UE sólo estimula los vinos de

calidad producidos en sus países miembros, justamente, para que puedan ser más competitivos.

VARIEDADES DE UVA

La DO Catalunya es la expresión vitivinícola del territorio catalán, no en vano, más de 200 bodegas están adscritas. Más de 60.000 hectáreas de viñedos donde podremos encontrar las variedades autóctonas como macabeo, xarel-lo o parellada, en uva blanca, y tempranillo, mazucla y garnacha, en uva tinta, pero también otras variedades de prestigio mundial, las cuales se han aclimatado perfectamente a nuestro suelo y a nuestro clima, como el chardonnay, sauvignon blanc y moscatel, en uva blanca; cabernet sauvignon, merlot y syrah, en uva negra.

Cada botella de esta denominación contiene el país en su totalidad. Y esto no es retórica sino la filosofía de una DO que pretende ofrecer a los viticultores un marco más flexible y con más posibilidades de ensamblaje en la creación de sus vinos.



VIÑA EXTRÍSIMA
MASIA BACH
Variedades: cabernet sauvignon, tempranillo y merlot. Nítido y brillante, de color frambuesa con matices azulados. Ideal para acompañar con multitud de platos.



DHUODA
WINUM
Variedades: garnacha y carignane. Brillante, de color púrpura con tonalidades y reflejos violáceos. Aromas de frutos rojos. Entrada y paso de boca muy agradable y fresco.



VIÑA ESMERALDA
TORRES
Variedades: moscatel de Alejandría y gewürztraminer. Posee aromas florales con notas de fruta de la pasión y plátano. Perfecto con marisco, pescado y paté.



CONDE DE CARALT
RENÉ BARBIER
Variedades: tempranillo, garnacha y cariñena. Color rosa fresa intenso, limpio y brillante. Aromas intensos de frutas rojas entre los que destacan la fresa y la granada.



L'EQUILIBRISTA
CA N'ESTRUC
Variedades: syrah, garnacha negra y cariñena. De intenso color granate. En nariz aparece con fuerza e intensidad, y en boca entra con firmeza y contundencia.



FLAMA D'OR
CASTELL D'OR
Variedades: Macabeo y xarel-lo. Transparente, muy pálido con tonalidades entre amarillas y verdosas. Vino con personalidad, fresco y afrutado.



SYNERA
BODEGAS 1898
Variedades: tempranillo y garnacha. Color rojo grosella brillante. Amplio en nariz, con aromas de fresa, frambuesa y notas de confitería.



SENTITS BLANCOS
BODEGAS PUIGGROS
Variedades: garnacha blanca. Entrada dulce y cálida con un paso de boca largo, untuoso y con un final ligeramente amargo. Equilibrado y persistente.

ENTREVISTA SERGI GRAU I SEGARRA

Adjunto a gerencia de Vins i Licors Grau de Palafrugell (Girona)

www.graonline.com, la mejor selección de vinos a un solo clic

Los amantes del buen vino tienen en www.graonline.com la mejor selección de caldos de todas las denominaciones de origen y cuentan con la garantía de la calidad en el servicio de la empresa distribuidora líder del mercado español, Vins i Licors Grau. Una firma con más de 30 años de historia y que no ha dejado en ningún momento de reinvertir sus beneficios en la ampliación de su infraestructura para cumplir con su máxima premisa: dar el mejor servicio y la mayor oferta de vinos del mercado.

Para empezar, nos gustaría que nos hiciese un breve resumen de los orígenes históricos de su compañía.

Vins i Licors Grau es una empresa familiar que abrió sus puertas el 1 de agosto de 1977 con unas instalaciones de 1.200 m² dedicadas a la distribución de vinos y licores embotellados. Durante la década de los 80, se ampliaron las instalaciones y crecieron las distribuciones de productos en exclusiva por toda la provincia de Girona.

A principios de 1987 nace una empresa filial, Digisa, que se dedica únicamente a las distribuciones en exclusiva. En junio del mismo año, se inauguró un almacén logístico en Figueras con el objetivo de dar un mejor servicio en la zona de la frontera y el Alt Empordà. La empresa siguió creciendo durante los 90, pero no dio el salto de tamaño definitivo hasta el nuevo milenio.

Un crecimiento que se vio totalmente representado en sus nuevas instalaciones.

Así es. Coincidiendo con la incorporación de la nueva generación de la familia, el 20 de mayo de 2003, se inauguraron las actuales instalaciones de Vins i Licors Grau con 4.500 referencias entre vinos y licores. Una cifra que en poco tiempo ampliamos hasta las 9.000. Estas nuevas instalaciones tienen 15.000 m² entre zona edificada, jardines y parking. En ellas, destaca el almacén climatizado y una vinoteca de 1.200 m².

En su nueva sede, ¿ocupa un espacio preferencial la vinoteca?

Sin duda. Mis padres siempre quisieron tener un espacio de venta directa al público, pero hasta ese momento, la falta de espacio se lo impidió. El éxito de esta iniciativa se demostró ya en el primer verano, tras la apertura, cuando las tres cajas que habíamos instalado inicialmente se quedaron cortas ante la masiva afluencia de clientes en la época



Vins i Licors Grau dispone de unas instalaciones de 15.000 metros cuadrados en Palafrugell, en Girona

ARCHIVO



En la vinoteca, de 1.200 m², se ofrece un trato muy personalizado

ARCHIVO

estival. En realidad, la vinoteca, conjuntamente con el nuevo edificio, es nuestra imagen de marca. Pudimos haber construido una simple nave y habríamos reducido los costes enormemente, pero quisimos hacer algo distinto. Algo que nos diferenciara de los demás. En ella ponemos a disposición de nuestros clientes un servicio de atención personalizada ofrecida por sumilleres y enólogos, una zona de juegos para niños, zona de descanso para mayores, servicio de vinatería-bar, punto de información multimedia, zona climatizada para grandes vinos, venta de librería especializada y sala de cata.

¿Cuál es la filosofía de la firma?

Ser especialistas en vinos y licores sin querer abarcar otras especialidades. Nuestra máxima prioridad es dar un servicio personalizado al cliente con precios moderados y responsables.

Actualmente, ¿qué tipos y clases de productos ofrecen a sus clientes?

Referencias. "Actualmente disponemos de más de 9.000 referencias entre vinos y licores"

Gamas. "Tenemos desde el vino más habitual hasta el licor más exclusivo de casi todos los países"

Actualmente disponemos de más de 9.000 referencias. Tenemos desde el vino de consumo más habitual hasta el licor más exclusivo de casi todos los países del mundo. Además, también contamos con venta de librería especializada, cristalería, accesorios, selección de aceites y vinagres, entre otros.

En 2009, inauguraron su portal www.graonline.com. ¿Qué razones les motivaron a llevar a cabo este proyecto?

Desde hacía algunos años, la empresa tenía una página web corporativa, www.vinsilicors-grau.com. Pero consideramos que no era suficiente. Este hecho lo demostraba que cada vez eran más los clientes de fuera que nos preguntaban si no íbamos a abrir un portal de venta por internet que diese un servicio a nivel estatal o europeo. Tras meses de estudio decidimos crear esta nueva herramienta de venta diferenciándola de la página corporativa.

En este portal, ¿los usuarios pueden obtener los mismos servicios que en la tienda física de Vins i Licors Grau?

El cliente desde cualquier punto de España o de Europa puede recibir en su domicilio, en un plazo de 48 horas, cualquiera de las 9.000 referencias de las que disponen en la tienda física. Periódicamente, además, enviamos una newsletter para informar a nuestros clientes de las últimas novedades, ofertas y selecciones. También asesoramos al cliente de sus posibles dudas con una ágil comunicación vía correo electrónico. Para apoyar y publicitar este nuevo canal de venta, decidimos realizar una campaña de publicidad televisiva y rodar un spot publicitario con Elisabeth Reyes, Miss España 2006 y Reina del Cava 2009.

¿Cómo valoran esta campaña televisiva?

Ha sido muy positiva, la televisión es un medio de comunicación con mucha audiencia e influencia. Prueba de ello es el gran incremento de visitas que ha experimentado la página y también la multiplicación de ventas que se ha efectuado.

¿Cuál es la cobertura geográfica de Vins i Licors Grau?

Enviamos nuestros productos a toda España y a los principales países de la Unión Europea.

¿Qué les diferencia de otras empresas de su sector?

Fundamentalmente, la especialización y el profundo conocimiento del sector de los vinos y licores que nos otorgan los más de treinta años de experiencia de Vins i Licors Grau. Existen muchas páginas que venden vinos a través de internet, pero nosotros somos prácticamente los únicos que les podemos garantizar un servicio prestado por profesionales que llevan más de tres décadas en este mundo. Intentamos transmitir en nuestra página web la misma filosofía de especialización y el mismo trato personal que ofrecemos en la tienda.

Otro de nuestros rasgos diferenciadores es la gran variedad de referencias con las que contamos. Además, intentamos tener una línea de precios responsables sin que nuestros usuarios tengan que sufrir grandes altibajos en los costes.

Son líderes en el sector de la distribución. ¿Esperan repetir el éxito con la venta on-line?

Efectivamente, la Guía de Distribuidores Indisa nos ha nombrado líderes en distintas ediciones. El proyecto de la venta por internet, aunque también es ambicioso y sus perspectivas de futuro son buenas, es demasiado joven todavía como para hacer una valoración de sus resultados. Para lograr que sea un éxito, estamos trabajando diariamente con el objetivo de mejorarlo, consolidarlo y acercarlo más al consumidor final.