

## Empreses

# El vermut no pateix la crisi

**ÈXIT** • L'expansió de la històrica companyia Espinaler ha coincidit amb els anys de més atonia econòmica **ESTRATÈGIA** • La reivindicació de la tradició mediterrània de l'aperitiu i una bona política exportadora han fet que es disparin les vendes i la plantilla

M. Moreno  
BARCELONA

**P**otser no podem marxar de viatge, ni entaular-nos en un bon restaurant, ni pagar molts diners per assistir a un determinat espectacle... Però sí que ens podem permetre un vermut en bona companyia i bona conversa al voltant d'una taula de marbre a la bodega de la cantonada. Aquest ha estat, probablement, el secret de l'èxit del grup Espinaler, que no tan sols no ha notat el pas de la crisi, sinó que es podria dir que s'ha enlairat aquests últims anys, coincidint amb les hores baixes de l'economia global.

Ho explica Miquel Tàpias, gerent i propietari del grup i membre de la quarta generació que ha fet créixer aquesta empresa, especialitzada en tot tipus de productes per al moment de l'aperitiu, que ja suma més de 300 referències amb marca pròpia, que inclouen des del mateix vermut fins al marisc i el peix enllaunat, patates xips i altres vegetals, a més de la famosa salsa que porta el seu nom. "Es tracta —somriu Tàpias— d'aquell moment tan mediterrani de l'aperitiu que ens porta oxigen i una mica més de qualitat de vida: una mena de teràpia."

Aquesta expansió, que l'ha portat a facturar 13,2 milions el 2015 i que els fa esperar un creixement "segur" de doble dígit per a aquest exercici, no queda tan sols dins de Catalunya o de les fronteres de l'Estat espanyol. I que el boca-orella funciona ho demostra el fet que, per exemple, el seu punt de venda al Japó, una taverna a Tòquio, es va gestar perquè durant una edició del Congrés Mundial del Mòbil algú va



Miquel Tàpias, quarta generació de la família que ha impulsat el grup Espinaler, davant d'una colla dels seus productes ■ ORIOL DURAN

- **Empresa:** Espinaler
- **Data de fundació:** 1896
- **Seu:** Vilassar de Mar
- **Sector:** Alimentació  
Especialitat en vermut, marisc enllaunat i productes per a aperitius
- **Plantilla:** 80 persones
- **Facturació 2015:** 13,2 milions €

convidar dos inversors japonesos a fer el vermut a Ca l'Espinaler, a Vilassar de Mar. La insistència d'aquests emprenedors nipons va ser, a més de l'embrió del departament d'exportació de la companyia, la porta d'entrada a Àsia, un continent on també tenen presència a Hong Kong per mitjà de la cadena de *delicatessen* Legouter. La professionalització del departament de projecció exterior s'està deixant notar ara amb la pròxima entrada als Estats Units, un mercat que Tàpias reconeix com a difícil, per l'exigent normativa que imposa, però que no dubta a fer realitat ben aviat. En aquesta conquesta internacional,

es pretén, com a mínim, duplicar el pes de les exportacions, ara del 15%, en la facturació total.

La plantilla també ha notat el comportament anticíclic del negoci d'Espinaler: des del 2010 s'ha duplicat i ha passat de 40 persones a 80, amb perspectives de continuar contractant. La demanda i la logística estan a punt de desbordar el grup, i per aquest motiu Tàpias busca ara una nau amb un mínim de 5.000 metres per esponjar l'espai de què disposa en la que fa de taverna de visita obligada els dies d'esbarjo per a parroquians fidels, al costat de l'establiment més íntim al centre del poble i d'un altre que

**120**  
anys farà aquest 2016 el fundador de la nissaga, Miquel Riera, va posar en marxa el negoci, aleshores molt modest. L'empresa té previst fer la celebració oficial de l'aniversari al maig.

té a Badalona. De moment, el grup ha descartat fer franquícies.

Tàpias, molt implicat en l'activitat de la vila, espera que les noves instal·lacions siguin al Maresme, per mantenir la proximitat amb les arrels del negoci, que, a més de la marca tradicional, que l'any passat va estrenar imatge corporativa, ja està distribuint un segment premium i ha posat en marxa una marca de gamma més popular, Pepus, per oferir producte a tots els nivells, "sempre des de l'exigència de qualitat", explica Tàpias, que reivindica tots els microaprenentatges que li ha aportat el fet de pertànyer a una nissaga "amb bon paladar". ■

**esmorzar**  
de ciència  
al **7 Portes**

**Josep Taberero**  
Cap del Departament d'Oncologia Mèdica  
de l'Hospital Universitari de la Vall d'Hebron

**Manel Esteller**  
Director del programa d'Epigenètica i Biologia del Càncer  
de l'Institut d'Investigacions Biomèdiques de Bellvitge

Moderador **Eduard Berraondo**  
Periodista

L'acte serà enregistrarat per El Punt Avui TV

**10 d'abril**  
Entrada esmorzar de 9:00 a 10:00 h  
Tertúlia de 10:30 a 12:00 h

Preu: 25 €

Col·labora: **Alumni**  
Universitat de Barcelona

Organitzen: **EL PUNT AVUI+**

**ASSOCIACIÓ CATALANA DE COMUNICACIÓ CIENTÍFICA**

**BIG MAN THEORY**

**RESTAURANT 7 PORTES**

Més informació, reserves i compra de tiquets a:  
**RESTAURANT 7 PORTES**  
Passeig Isabel II, 14 | Barcelona  
[www.7portes.com](http://www.7portes.com)  
[www.facebook.com/7portes](https://www.facebook.com/7portes)  
@7portes

**93 319 30 33**

**El futur de la recerca en càncer**