

El empresario

Al Fuentes Figueirido

Dragon Cellars, expertos en enología que crean bodegas

La popularidad de la enología alimenta demandas impensables hace un 10 años

La empresa ya es un referente en crear cavas o «museos» privados del vino

J. Ramón Alvedro

■ El éxito de Dragon Cellars —empresa dedicada al diseño, construcción y mantenimiento de bodegas— ha motivado que haya abierto en Madrid una bodega exposición con capacidad para 1.400 botellas, aunque de momento exhibe 400, la mayoría de denominaciones de origen españolas. El responsable de la iniciativa, el gallego-estadounidense Al Fuentes, describe el espacio como un lugar «cálido en el que se juega con las luces y otros efectos especiales con la finalidad de resaltar la calidad y el adecuado cuidado de los caldos».

El gerente de Dragon Cellars subraya que «la inauguración ha sido un rotundo éxito de asistencia, entre otros acudió el presidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurruchari». Los invitados, según las crónicas, disfrutaron del buen ambiente y, sobre todo, «de los exquisitos vinos de nuestros colaboradores —subraya Fuentes—: Julián Chivite, Cune y Viñas del Vero. Disponemos de una pantalla LCD destinada a las presentaciones de muebles-bodega que creamos y que yo diferencio de las bodegas comunes en que cuando su dueño accede a estas últimas, escoge una o varias botellas y bebe fuera; en tanto que en nuestras bodegas lo que apeetece es no salir para disfrutar de los caldos en su ambiente, en su propio espacio».

Al Fuentes precisa que «no somos meros distribuidores de vinos, pues



D. C.

En la imagen, uno de los modelos diseñados por Dragon Cellars

Detalles

Nada es baladí

■ Para los profanos, construir o habilitar una bodega se limita a aprovechar un sótano o el espacio «inútil» de un inmueble, colocar unas estanterías y ya está... Sin embargo, cuando de conservar vinos se trata (sin olvidar que conservar equivale a tratar) son importantes los materiales, la humedad, la luz, el grado de aireación, etcétera y, por supuesto, el ambiente en el que serán degustados los caldos. Esos son los detalles que cuidan los expertos de Dragon Cellars.

ejercemos de asesores personales para satisfacer cualquier demanda del cliente relacionada con el mundo del vino. De hecho, después de cumplir cada encargo regalamos un completo programa informático para el cuidado y, en suma, para gestionar bien los caldos».

El gerente de Dragon Cellars incide en que el consumidor es cada vez más selectivo porque es más culto enológico: «Ahora están muy de moda las rutas del vino, el denominado enoturismo, y lo mismo puede decirse de la vinoterapia (el enocuidado del cuerpo); son tendencias emergentes y forman parte, por ejemplo, de numerosas casas de turismo rural».

Así las cosas, ¿por qué no disponer de una bodega a la medida?

Lo esencial

Producto estrella

Diseño de bodegas privadas con las características físicas y estéticas que requiera el cliente y en función de sus necesidades y demandas.

Servicios

Dragon Cellars también se encarga de la obra, del montaje de los muebles, de la decoración y de la consultoría y asesoría en asuntos enológicos, como son la calidad de los vinos y demás aspectos.

Lazos con Galicia

Al Fuentes, coruñés de origen y estadounidense de adopción, de niño estudió en los Escolapios y en el Liceo La Paz. Actualmente reside a caballo entre Madrid y A Coruña.

Más información

918 388 555 y dragoncellars.com

«Aportamos todo lo necesario para habilitar espacios personalizados»

■ Al Fuentes se crió entre A Coruña y Nueva York. Se licenció de las fuerzas aéreas de EE. UU. hace 8 años y aterrizó en Madrid donde, tras comprar una casa se topó con problemas a la hora de hacer una bodega.

—¿Surgió entonces la oportunidad de crear su empresa?

—Me di cuenta de que ninguna empresa solucionaba todas las dificultades y vi el nicho de mercado para ese negocio, en el que se deben tener en cuenta varios factores para asegurar que el buen vino se cuide como se merece. Dragon Cellars se creó tras los correspondientes estudios y con un plan de viabilidad, a finales del 2006. Luego la constituí, en julio del 2007, con dos socios a quienes conozco

desde hace muchos años, Peter Liliendal y Marisol Lecuna. Luego contratamos en exclusiva para España a la prestigiosa diseñadora Kathelen Valentini y a expertos locales para la obra, el montaje y el mantenimiento de las bodegas.

—Pero ya hay empresas que construyen bodegas.

—No es lo mismo. En España lo habitual es el montaje de las llamadas bodegas modulares, en las que se utilizan piezas cerámicas apiladas en función de los metros cuadrados de pared. Nosotros realizamos obras a medida, teniendo en cuenta el espacio y las necesidades personales del cliente, realizando un completo estudio para asegurar que esa bodega se adapta al



D. C.

En primer plano, Al Fuentes, en un acto de orden empresarial

uso que se le quiere dar, a los gustos y a las características de consumo de cada persona o local. Y finalmente, gestionamos el proyecto y damos un servicio integral. Incluso proporcionamos servicios y productos afines.

—¿Cuál es el balance, de momento, y el futuro?

—Los acabados son inmejorables y las visitas se quedan sorprendidas. Ya disponemos de personal cualificado en Madrid, Galicia y a corto plazo en Barcelona y en Andalucía. Para otras ciudades poseemos la capacidad de desplazar a profesionales. Somos un equipo ya contrastado.

Séptima edición del Premio Empresa Flexible, con patrocinio gubernamental

Redacción

■ El pasado día 15 se abrió el plazo para presentar candidaturas a la séptima edición del Premio Empresa Flexible, que se enmarca dentro de la campaña Hacia el Equilibrio de la Vida Profesional, Familiar y Personal que, por séptimo año consecutivo, pone en marcha la empresa CVA, con el patrocinio del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte.

Uno de los objetivos de este año es aumentar el número de candidaturas que, en la pasada edición, superó las 1.500.

Las empresas interesadas en participar en esta iniciativa pueden presentar su candidatura hasta el próximo 15 de junio.

La selección del jurado se basa en un cuestionario que evalúa la calidad y la implantación de las políticas de flexibilidad de las empresas españolas, que ha sido desarrollado por CVA con la colaboración de ESADE y el Instituto de Empresa. Hay disponibles tres cuestionarios: uno para grandes empresas (a partir de 250 empleados), otro para medianas (entre 50 y 249 trabajadores), y el tercero para pequeñas (hasta 49 empleados). Además, CVA cuenta también, como medida para validar las respuestas de la empresa, con un cuestionario para los trabajadores.

Un representante del Premio Empresa Flexible realiza una entrevista in situ a los responsables de recursos humanos de las compañías finalistas, más una encuesta a un número variable de empleados, para garantizar la objetividad y transparencia de las candidaturas de las empresas finalistas.

Apoyo institucional

Hacia el Equilibrio de la Vida Profesional, Familiar y Personal cuenta, además de con el apoyo del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, con el de la Comunidad de Madrid, el Principado de Asturias y la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la participación de empresas coorganizadoras (Sodexo Pass) y patrocinadoras (MRW, Formastur, Fundación Edeyde, Amusal, Aedipe) y varios medios de comunicación.

Más información en la página web www.valora.com.