

El gallego que diseña bodegas de lujo en España y EE.UU.

Ha creado expositores de alto «standing» para grandes personalidades norteamericanas, como DJ Khaled y jugadores de la NBA, también para chefs como Dani García y Pepe Rodríguez

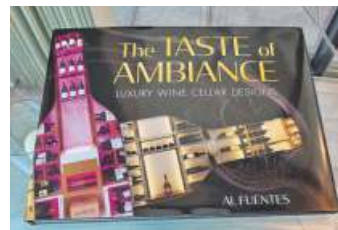
TEXTO SUSANA ACOSTA

Alberto Fuentes diseña y fabrica bodegas climatizadas hechas a medida desde Madrid para restaurantes y casas particulares de España y Estados Unidos. El único condicionante es su elevado precio. El coste medio oscila entre los 65.000 y los 200.000 euros. Porque lo que ofrece este gallego afincado en Florida es mucho más que una conservación óptima del vino. Él está enfocado en la parte estética, en la creación de un ambiente, como si estos expositores fueran un elemento decorativo, una obra de arte, que destilan glamur y lujo allá donde se instalan. Que quien entre en esa casa, se le escape, un «¡guau!». Porque el vino siempre se disfruta mejor en un buen ambiente. Y si es espectacular, mucho más.

«Si alguien busca un sitio solo para

guardar vino, no tiene sentido que pague mis precios. Yo incluso le recomiendo que compre una nevera o dos o que contacte con alguna empresa modular que es más barata», dice Fuentes, que lleva desde el 2007 diseñando bodegas de lujo y ahora acaba de sacar el libro *The Taste of Ambiance* —que se puede conseguir por Amazon—, donde recopila las mejores bodegas que ha diseñado con las valoraciones de sus clientes. Se imaginarán el selecto club que tiene.

No faltan cocineros de la talla de Dani García o Pepe Rodríguez (El Bohío), el Asador Donostiarra y el gallego Alabaster, (de Amicalia). Y ya en el panorama internacional destaca el *diyéi* y productor musical estadounidense DJ Khaled. «Muchos de mis clientes son vicepresidentes de Paramount o del Bank of America, también de grandes multinacionales. Recuerdo a un cliente venezolano, que está incluido en la lista de billonarios, que era supermajó. Le hicimos la bodega en su casa de Punta Cana. Era alucinante, con playa privada. La bodega le quedó muy bien y él se mostró muy agradecido»,



THE TASTE OF AMBIANCE. En este libro Alberto Fuentes recopila muchos de los expositores que ha creado en España y en Estados Unidos desde el 2017.

cuenta este hijo de emigrantes, que no perdona un verano sin venir a A Coruña y participar del Santa Cunha, un grupo de amigos que se reúnen todos los años en A Coruña para ir por los bares donde aún se pueda tomar el ribeiro en *cunca*. «Para mí lo más gratificante es que todas las personas que entran en las casas lo primero que les llama la atención es la bodega», dice. ¿Y cuál es el expositor más especta-

cular que ha construido este excomandante del Ejército de Estado Unidos que llegó a dirigir el centro de formación de los cazas F-16?: «La bodega más espectacular que hice y que sale en el libro es una que está en un ático de un edificio de Miami, que incluso metes el coche en el ascensor y llega hasta la vivienda. Ahí es donde Messi también tiene un ático. Es un expositor de cinco metros de altura, quedó espectacular con esa altura y esas vistas al mar. Me llevó cientos de horas conseguir ese botellero para que aguantara todo el peso», aclara el director y diseñador de Dragon Cellars, que así se llama su empresa y que se encuentra en plena promoción de su publicación.

«Es un libro, también muy español, porque salen trabajos que hice en España y personalidades conocidas. Pero también es muy visual, porque lo puedes poner en el salón y es una pieza para hablar sobre temas de vino», cuenta.



**ALBARIÑO
- BRUT -
LOLA**

Espumoso 2020 premiado con medalla de Ouro en el
Concours Mondial de Bruxelles

La esencia del Albariño en un espumoso floral, fresco,
de burbuja fina y cremosa

by **PACO & LOLA**

DISPONIBLE EN
WWW.PACOLOLA.COM

Variedad: 100% Albariño Brut
Denominación de Origen: D.O. Rías Baixas
Subzona: Val do Salnés
Tipo: Brut
Elaboración: elaborado según el método tradicional
Crianza: mínimo de 24 meses en botella