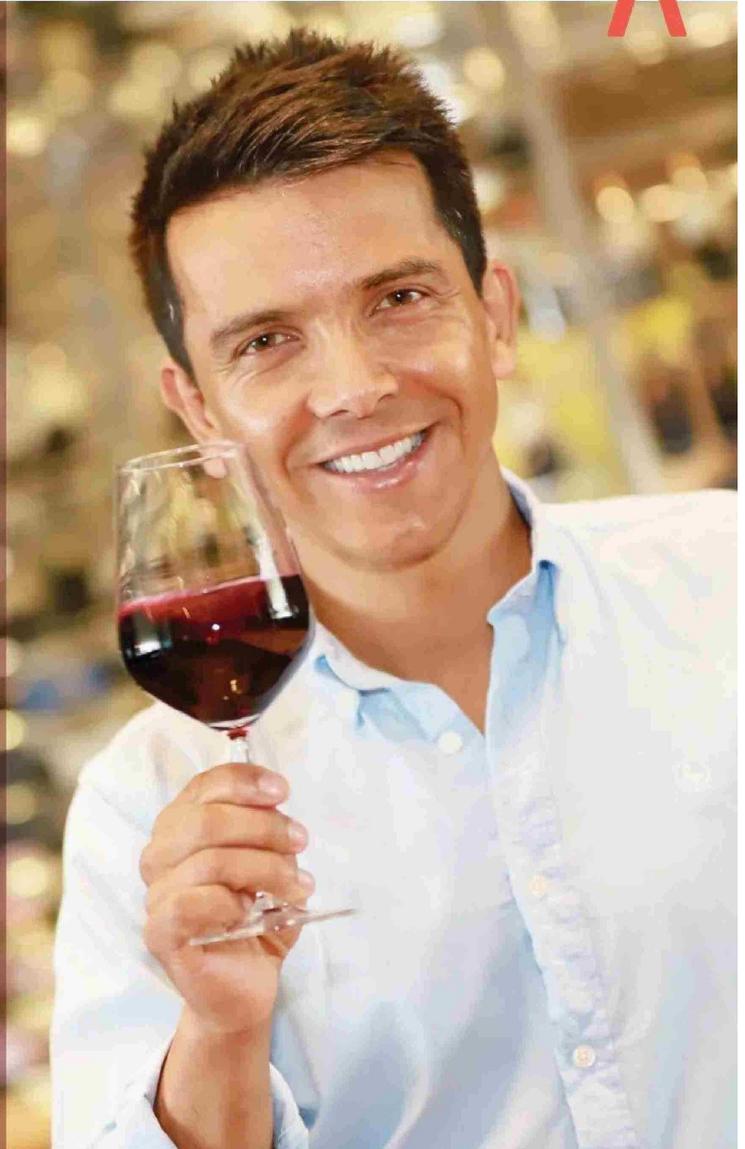


CULTURA

POR DANIELA TAPIA - FOTOS: JULIO CASTRO



MARCELO PINO, DE VENDER CUCHUFLÍS EN LA PLAYA A SER EL MEJOR SOMMELIER DE CHILE



El pichilemino de 42 años tiene una asombrosa trayectoria en el mundo del vino: ha sido elegido dos veces mejor sommelier de Chile, en 2011 y 2014. Es embajador de Casa Silva, de Hotel Sheraton Santiago y se ha propuesto ser Gran Master Sommelier. Además abrió un restaurant y es influencer: en Instagram suma 130 mil seguidores. "Soy un convencido de que debemos desempaquetar el vino. Hay mucho snobismo. El vino hay que aterrizarlo, hablarlo de una manera sencilla, con un lenguaje más simple", afirma Pino.

En 2019 Marcelo Pino rendía el examen advance de La Corte de Maestros Sommeliers y entre 70 participantes aprobó dentro de los mejores siete del mundo. La Corte de Maestros Sommeliers fue creada en 1977 y desde entonces se ha convertido en el principal organismo examinador de sommeliers en todo el planeta.

En un universo que parece paralelo, en los años '90, en una zona de arena negra,

de gruesos granos y fuerte oleaje, se podía ver a Marcelo gritando por las playas de Pichilemu, vendiendo cuchuflis y palmeras, con sus profundos ojos verdes. Ese niño era amigo de todos, de pescadores, de agricultores, de quienes hacen las tortillas de rescoldo, de los carabineros, de los veraneantes. Es sureño y es de mar.

Criado por su madre, recién a los 14 años tuvo luz y agua potable en su casa. "Soy de familia humilde, mi madre era nana puertas afuera y eso nos permitió avanzar en la vida, tanto a mí como a

mis seis hermanos, de los cuales soy el mayor".

Cuando vendía maní en la playa, su patio delantero era el mar. Y a la par, jugaba fútbol. Porque Pino además es bueno para los deportes.

La conexión con la cocina comenzó trabajando como garzón. Después fue salvavidas, y ahí conoció a su actual mujer, Pia Silva, madre de sus tres hijos y con quien ha estado casi 25 años. "Tuve guagua con Pia cuando tenía 21 años, él se llama Matías. El que sigue es Ignacio, que tiene 9 años y luego la Antonia que tiene 7. Estoy con mi mujer muy enamorado hace 24 años. Ella ha aguantado mucho, como los seis meses que estudivé en Inglaterra, porque había que sacrificar cosas para lograr otras. El que no entiende eso, no avanza en la vida. Así es como lo veo yo por lo menos".

Hoy, a sus 42 años, tiene sus objetivos claros, pero sin dejar de lado momentos placenteros, como el surf. "Lo rico de

estar en el mar, de surfear, es que eres tú y tú, y nadie más. Te olvidas del mundo. Las olas no quedan atrás, son parte de mi vida".

El mejor sommelier del mundo

Estudió cocina en Santiago, en el Instituto Portales. Luego llegó al hotel Ritz-Carlton a hacer la práctica al mando de Mauricio Guerrero (ex chef del Adra y Wine365) y con Tomás Olivera, con quien trabajó mucho tiempo. "Ahí conocí el tema del vino más en profundidad, y empecé a estudiar en la escuela de sommelier alrededor del 2007. Cuando egresé como sommelier profesional, Héctor Vergara me apadrinó y me mandó a Canadá a estudiar tres meses, todo financiado por la viña Casa Silva. Héctor es mi amigo, mi maestro, y me decía, 'eres bueno, tienes talento, eres motivado, disciplinado'". Partió a Toronto donde conoció a un amigo de Vergara, Gilberto Bojaca, que lo llevaba a visitar bodegas y a distintos tasting que

Fecha: 02-02-2025
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **MARCELO PINO, DE VENDER CUCHUFLIS EN LA PLAYA A SER EL MEJOR SOMMELIER DE CHILE**

Pág.: 25
 Cm2: 642,0
 VPE: \$ 5.688.838

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: No Definida



MILCO CASTRO

con los que eran sus profesores. "El único que logró pasar la certificación fui yo. En octubre de ese año me eligieron mejor sommelier de Chile".

- ¿Soñaste alguna vez llegar a ostentar ese título?

- Lo tenía en mi cabeza, para eso fui a Canadá. Era mi objetivo.

- ¿Qué implica ser el mejor sommelier de Chile?

- Básicamente representar a Chile en el concurso Mejor Sommelier de las Américas, que se hizo en Brasil, y en el mundial en Japón. Después de eso mi vida cambió radicalmente en la parte económica, en la parte laboral y profesional. Todo fue más lindo.

A Londres los pasajes

Ahí comenzó la nueva vida de Marcelo Pino: decidió partir a perfeccionarse afuera. Pensando en su futuro, debía tomar decisiones y ver cómo hacer las cosas diferentes para tener resultados reales. "Me fui a estudiar a Inglaterra con el mejor sommelier del mundo. Eso estaba en mi cabeza y Héctor (Vergara) me ayudó a conseguir una pasantía con Gerard Basset, que nunca había recibido a nadie". Y él le dijo "lo puedo recibir unas semanas". "Es el único master sommelier y master wine. Es como el Messi o el Cristiano Ronaldo del vino. Como no tenía la plata para irme, hablé con Wines of Chile, con enólogos, Marcelo Retamal me ayudó mucho también. Toqué muchas puertas y finalmente Wines Of Chile me apoyó junto con el municipio de Pichilemu y logré irme seis meses a estudiar y trabajar allá. Fue una experiencia increíble, porque mejoré el inglés, probé los mejores vinos del mundo y trabajé el servicio todos los días".

Al regresar de Inglaterra comenzó a viajar a muchas partes del mundo, a dar entrevistas, a vender los vinos de Casa Silva y a ser embajador de Wines of Chile. Fue dos veces elegido mejor sommelier -en 2011 y 2014- en el concurso organizado por la Asociación de Sommeliers de Chile (ASCL). "Hasta entonces era el único que lo había ganado dos veces y luego fui de nuevo a los premios Sommelier de Las Américas en 2015 y salí segundo. Después de eso me fui al mundial, a Mendoza, y quedé en el puesto 24 del mundo". De

se hacían en Canadá. También le enseñó de servicio y trabajó con él en algunos restaurantes. Volvió a Chile en 2011 y ese mismo año fue a rendir el Introductory a Buenos Aires (Certified, es la primera y segunda etapa del Master Sommelier,

MARCELOPINOWINE
 Publicaciones



vueltas en Chile también lo llamaron de La Cav (Club de Amantes del Vino), para que participara de la mesa de cata. Trabajó 13 años con ellos, hasta el año pasado. "Para mí era etapa superada. Ahora me voy a catar al Decanter World Wines Awards (DWWA). Parto en mayo porque me invitaron a ser jurado. Me voy a las grandes ligas", comenta.

Parrilla y redes sociales

Durante la pandemia se le ocurrió poner un restaurante: La Parrilla de Pino. La semana pasada celebró su segundo aniversario. "Es un proyecto maravilloso. Cocinamos todo a la parrilla, el restaurante lo administra mi señora y conectamos todo al tema del vino. Tenemos una cava chiquitita, pero con copas de cristal. Es como que la gente fuera a mi casa", describe el sommelier. Además, Marcelo dedica parte de su tiempo a generar contenido para las redes sociales. Esta semana celebró en su cuenta de Instagram @marcelopinowine que alcanzó 130 mil seguidores. Y en TikTok suma 88 mil. Como influencer publica videos donde propone preparaciones de cocktails en base a vino, como el chardonnay sour. Entre las publicaciones recientes también hay una titulada "El clásico del vino", una cata donde hace competir el mosto de

Arturo Vidal con el de Marcelo Diaz. El posteo tiene más de 600 comentarios. El 15 de enero, por otra parte, celebró el Día del melón con vino con un instructivo que mostraba cómo preparar una versión del clásico playero.

- ¿Cómo describirías tu éxito: talento o esfuerzo?

- Como todo en la vida, la práctica hace al maestro. Siempre digo que en un rebano hay 100 ovejas que hacen lo mismo. Pero va a sobresalir la que hace las cosas diferentes, la que se sacrifica más, la que estudia más, la que es más disciplinada, la que es más apasionada, la que ve mil caminos, no solamente uno. Claramente, hay gente muy talentosa, pero si usaran su disciplina y su pasión, todo sería mejor. Y hay gente que no tiene talento, pero que se machaca y logra las cosas igual, por un camino mucho más pedregoso. El talento no se compra. Hay mucho talento que se pierde en el camino. Algunos lo abandonan por el carrete, pero tiene que haber disciplina en la vida.

- ¿Cómo te imaginas a Marcelo Pino en el futuro?

- Qué me falta por hacer: ser Gran Master Sommelier. Pero hoy mis grandes deseos no van por el lado de los estudios, ni eso. Va por el lado de la tranquilidad, de pasar tiempo con la familia. Quiero hacer un lodge en Pichilemu, estoy trabajando con los arquitectos. Es un proyecto que recién lo estoy trabajando. Hoy tengo 42 años. A los 45 quiero tener mi libertad financiera absolutamente resuelta, trabajar para mí y ser el dueño de la pelota. Trabajar en mis redes sociales, donde me ha ido súper bien. Tengo algo de influenciar.

- ¿Eso tiene que ver con conquistar a las nuevas generaciones?

- La manera de acercar a los jóvenes al mundo del vino es a través de la coctelería, ya que hoy anualmente el consumo per cápita es sólo de 12,4 litros al año, que es nada. Y ser disruptivo. Que te importe un bledo lo que dice el resto. Hay que probar el vino de manera diferente y llegar al siguiente paso. Ser una persona que puede hablar y educar de una manera más sensible. Soy un convencido de que debemos desempaquetar el vino. Hay mucho snobismo. El vino hay que aterrizarlo, hablarlo de una manera sencilla, con un lenguaje más simple. +



"LA MANERA DE ACERCAR A LOS JÓVENES AL MUNDO DEL VINO ES A TRAVÉS DE LA COCTELERÍA, YA QUE HOY ANUALMENTE EL CONSUMO PER CÁPITA ES SÓLO DE 12,4 LITROS AL AÑO, QUE ES NADA. Y SER DISRUPTIVO. QUE TE IMPORTE UN BLEDO LO QUE DICE EL RESTO. HAY QUE PROBAR EL VINO DE MANERA DIFERENTE Y LLEGAR AL SIGUIENTE PASO".