

# Un sanrafaelino trabaja como sommelier en un destacado restaurante de Ourense, Galicia

17/01/2022



Con la crisis de 2001, el sanrafaelino Daniel Marín decidió viajar para vivir en España. Se convirtió en sommelier y actualmente trabaja en un restaurante de la ciudad de Ourense que ha ganado estrellas Michelin, lo que lo posiciona entre los mejores del mundo. Sobre la realidad que está atravesando, dialogó con FM Vos (94.5) y Diario San Rafael.

Recordó que con 21 años trabajaba en una farmacia céntrica, donde ingresó como cadete para luego atender al público. En el marco de lo que fue la cruda crisis económica que atravesó Argentina, sumado al deseo de vivir mejor y a una curiosidad por conocer otra cultura, aún soltero se fue a España,

radicándose en las Islas Canarias, donde los alquileres eran más económicos. “Es un lugar muy bonito, paradisíaco, con mucho turismo, donde viví un año”, señaló. Allí trabajó en un hotel y más tarde se radicó en Marbella, donde vivió cinco años. “Tuve la suerte de trabajar en un restaurante en Marbella muy referente de la alta gastronomía. Empecé como ayudante de camarero, para tener todo preparado y bien. Ese restaurante tenía una carta de vinos muy grande, que la trabajaban entre dos sommeliers. Yo les ayudaba a abrir las cajas y poco a poco fui llevando la carta, aprendiendo, leyendo y me fui metiendo. Así que a los tres años me quedé como sommelier de ese restaurante”, dijo, y aclaró que no pudo llevar demasiada vida de soltero, pues se tuvo que abocar mucho al estudio y la formación. “En esos restaurantes no ganaba mucho, me pagaban lo básico, los alquileres eran muy elevados, así que no ganaba dinero, pero sabía que si me formaba, en un futuro iba a ganar e iba a estar bien. Por eso preferí los primeros años formarme para poder tener estabilidad en un futuro”, destacó, y agregó que a pesar de que su situación cambió, aún estudia en la actualidad. Es que simplemente en este tipo de oficios, que además son pasiones, no hay techo en el estudio, ya que siempre se puede seguir leyendo y aprendiendo, teniendo en cuenta lo grande que es el mundo.

Hasta hace poco dirigía un restaurante como metre (director de la sala) y sommelier. Se encuentra en un proyecto nuevo, con una tienda de vinos que posee un espacio para degustación. “Tenemos un espacio muy preparado y es lo que estoy haciendo ahora”, remarcó, y aseguró que una gran ventaja es que esto le permite tener tiempo libre para pasarlo con su esposa y sus dos hijas pequeñas.

Las labores de este sanrafaelino pueden seguirse a través del blog “Entre Nadie” o por Instagram.