

## GIANNI SINESI: biografia

Giovanni Sinesi è nato a Barletta il 20 luglio 1984.

Cresce tra i tavoli del ristorante dei genitori, respirando l'aria della sala già da ragazzino ma senza ancora coltivare il sogno della ristorazione. È appassionato di calcio e soprattutto di musica: studia pianoforte dall'età di undici anni e ama la musica classica, in particolare Chopin, Beethoven, Mozart e Albinoni.

È ancora molto giovane quando si trova a scegliere il suo futuro: frequentare il conservatorio e seguire la sua passione per la musica, oppure iscriversi all'istituto alberghiero? Sceglie la strada della ristorazione, e opta per l'istituto professionale alberghiero di Roccaraso (AQ). Studia per i primi tre anni cucina, sala, ricevimento, specializzandosi poi sulla sala. Frequenta le lezioni a scuola con il sogno di lavorare nel ristorante dei genitori.

A sedici anni l'incontro che gli cambierà la vita: nel ristorante dove lavorava nei fine settimana conosce un maître di origini napoletane, Adamo Proto, che lo invita a Riccione a lavorare al suo fianco nella brigata di sala di un hotel della riviera romagnola e riconosce subito il suo talento per la sommellerie. Il primo anno è *commis di sala*, il secondo anno è già *chef de rang*.

Conseguito il diploma cerca subito un'occupazione, e si imbatte nel ristorante Reale di Rivisondoli: era il 2004, Niko e Cristiana avevano rilevato la trattoria del padre da quattro anni e il Reale iniziava a sviluppare l'identità gastronomica che lo avrebbe portato in due anni a guadagnare la prima stella Michelin.

Lavora e studia, formandosi alla professione di sommelier con l'esperienza diretta all'interno del ristorante, frequenta i famosi corsi A.I.S. dove si diploma nel 2008 e diventa nello stesso anno "Miglior Sommelier Abruzzo e Molise" dopo aver vinto il concorso regionale. Ma è nel 2006, dopo uno stage al ristorante "Da Caino" e l'incontro con Maurizio Menichetti, che si consacra definitivamente al vino e decide che la sommellerie sarà la sua strada.

I giorni di riposo dal ristorante sono occasioni di viaggio e scoperta: gira l'Italia per conoscere vini e produttori, costruendosi il bagaglio culturale che lo accompagnerà lungo la sua carriera.

Negli anni acquisisce sempre maggiori competenze: la possibilità di sperimentare sul campo in un ristorante come il Reale e, al contempo, il rapporto di fiducia e la libertà di scelta che Niko e Cristiana gli concedono, fanno sì che Gianni sviluppi un suo progetto di cantina e di carta dei vini ben delineato, spaziando tra produttori grandi e piccoli alla ricerca di vini eleganti e di grande bevibilità.

Il suo approccio alla sommellerie mira prima di tutto ad accompagnare e valorizzare la cucina del Reale: *“L’affinità tra cantina e cucina è uno degli abbinamenti più importanti della ristorazione, e dà sostanza agli investimenti necessari a creare una carta dei vini di livello”*. Seleziona i vini guardando anche alla filosofia di produzione: continua i suoi viaggi e incontra personalmente i produttori per lui più interessanti in Italia e all’estero.

È Head sommelier del Reale lungo tutto il percorso di crescita del ristorante, dalla prima stella alle seguenti; segue la crescita internazionale di Romito e partecipa attivamente alla costituzione della brigata di sala.

Nel 2016 riceve il **premio "Sommelier dell'Anno"** da Zonin 1821 all’interno della sezione Giovani Stelle della Guida Identità Golose.

Nel 2018 arriva il premio come **"Miglior sommelier dell'anno"** assegnato da Food & Travel Italia, e nello stesso anno la prestigiosa giuria di esperti del TWS\_BIWA - Best Italian Wine Awards lo consacra **"Miglior sommelier 2018"**.

Nel 2019 il ristorante Reale riceve il **premio “Leccio d’Oro”** per la migliore selezione di vini di Montalcino dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e, ancora, nel 2020 è **“Best Sommelier under 35”** alla prima edizione dei Food&Wine Awards Italia.

Nel 2020 lancia il suo primo progetto da professionista: **“Impressioni di Gianni Sinesi”**, una selezione di vini con un forte legame e identità territoriale di cui Gianni cura il processo di produzione in collaborazione con selezionati wine maker: dalla selezione delle uve alla produzione, fino all’imbottigliamento. I vini selezionati e prodotti rispettano cardini qualitativi come riconoscibilità e tipicità del vitigno e del territorio, eleganza e piacevolezza.

Con un occhio alla capacità di invecchiamento, perché *“resta una delle caratteristiche più affascinanti di un vino”*.