



Gianni Sinesi presenta il suo metodo classico modenese: “La tecnica è importante, ma nel vino il racconto lo è di più”

4 Dicembre 2025 

PESCARA – “La tecnica è importante ma il racconto lo è di più. Non esiste il miglior vino bevuto, ogni assaggio è legato al contesto, alla compagnia, alle emozioni che ti produce e questo è quello che ti fa apprezzare di più il vino”.

Parola di **Gianni Sinesi**, uno dei migliori sommelier d'Italia, per vent'anni al fianco di **Cristiana e Niko Romito** al Reale, il Tre Stelle Michelin di Castel di Sangro (L'Aquila), ora talent scout di piccoli produttori di uva scovati tra le province abruzzesi – e adesso anche fuori regione – per dare forma, vita – e parole, appunto – ai suoi vini, personali interpretazioni degli autoctoni. Ma non solo, proprio come nel caso dell'ultimo arrivato, uno spumante metodo classico da Chardonnay e Pinot Nero nato da una collaborazione con **Carlo Cavicchioli** dell'azienda Bellei, nel modenese.

Gianni Sinesi, il sommelier di Niko Romito lancia i “suoi” vini: “L'abbinamento ideale? Quello che va oltre le regole”

Nato nel 2021, il progetto “Impressioni di Gianni Sinesi” – una microproduzione che oggi non arriva a 8mila bottiglie tra il rosso e il rosato da uve Montepulciano e il bianco da uve Trebbiano, a cui adesso si è aggiunto lo spumante – sembra ora essere nel clou. Sinesi lo ha raccontato durante una serata al ristorante Oishi di **Luca Di Marcantonio**, a Pescara, in cui gli abbinamenti sono stati capaci di esaltare a vicenda i suoi vini e i piatti di cucina giapponese contemporanea studiati per l'occasione.

Insieme alla bolla, ebi sunomono, un classico della tradizione nipponica: gamberi teneri e cetrioli marinati in una glassa di aceto dolce. Con il bianco un carpaccio fine e delicato di muggine, arricchito da una ponzu al bergamotto che dona luminosità al piatto, completato da nori in tempura. Con il rosa un blind hand roll, la sorpresa della serata da assaggiare bendati. Con il rosso, infine, ravioli new style: tartare di manzo, arricchita da una vellutata di crema di tuorlo disidratato racchiusa in sottili sfoglie di daikon.





“Sono stato sempre appassionato dell’Emilia Romagna, mi ha sempre affascinato il mondo dei Lambruschi, della Spergola”, ha raccontato Sinesi parlando di com’è nato lo spumante. “Ho proposto a Carlo Cavicchioli di produrre insieme una bolla ed è nato questo metodo classico. Abbiamo assaggiato vari vitigni che lui ha tra cui proprio la Spergola, che però non si è rivelata adatta al prodotto che avevo in mente. Volevo fare un vino che confondesse anche un po’ il pubblico grazie alle sue caratteristiche che richiamano le grandi bollicine”.

“Sono i luoghi che mi ispirano i vini. Seleziono campioni dalle varie masse che ho a disposizione e, come fa uno chef con il piatto, vado a costruire il mio vino in base agli ingredienti”, ha detto Sinesi, confidando che la bollicina modenese nasce anche dalla volontà di sorprendere chi la beve che difficilmente la associa al luogo di origine, l’Emilia Romagna.



Il banco a vista di Oishi

Vini fuori dalle denominazioni che hanno l’ambizione di raccontare un territorio e le personali impressioni – appunto – di Sinesi, nella convinzione che “ciascuno ritrova in un vino sensazioni legate anche a ricordi personali, è importante che rispecchi il racconto del produttore, ma deve prima di tutto piacere, dando profondità al gusto”.