

Prof. Wine & Music

Name Justin Leone

Geburtsdatum	26.11.1981
Geburtsort	Toronto, Ontario, Canada in Chicago aufgewachsen
Eltern	Mutter Engländerin, Vater Italiener
Wohnort	München
Größe	175 cm
Sprachen	Englisch (fließend) Deutsch (sehr gut) Spanisch / Französisch (Basis)

AGENTUR Manuela Ferling Management

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de

www.kochenende-leidenschaft.de

VITA

Ausbildung Studium an der Universität für Klassische Musik in den USA (BA Classical Music Performance – Kontrabass)

Justin studierte drei Jahre am Court of Master Sommeliers, American Chapter, und erreichte das fortgeschrittene Level im Alter von 22 Jahren.

Werdegang

Frühjahr 2018 Eröffnung eigenes Restaurant American BBQ Restaurant „Bottles & Bones“ mit Live Rock-N-Roll-Musik

2011-2017 Chef Sommelier im Restaurant Tantris, 2 Michelin Sterne, München

2010 Sommelier für Marcus Wareing, 2 Michelin Sterne, London

2010 Sommelier im Restaurant Alinea, 3 Michelin Sterne, Chicago

2009 Chicago's top Steak Houses Benny's Chop House, gebaut und eröffnet von Zero und sofort als eines der besten Wein- und Bar-Programme Chicagos anerkannt

Justin Leone wuchs in Chicago auf und studierte – auf Wunsch seiner strengen Eltern – Kontrabass und englische Literatur in Indiana. Nach seinem Studium geht Justin Leone mit seiner Rockband „Three Minute Mile“ auf Tour. Damals wollte er ins Musikmanagement.

Nebenbei kellnerte er noch und lernte dabei Wein kennen und lieben. Sein Wissen über Wein hat er sich angeeignet und im Burgund lernte er bei Nicolas Potel („mein Heiliger Gral“) alles über den praktischen Teil der Weinproduktion.

In Chicago landete er schließlich im 3-Sterne-Restaurant „Alinea“ von Grant Achatz. Dort lernte er Felix Eichbauer (Inhaber „Tantris“, 2-Sterne-Restaurant, München) kennen und zwischen den beiden entwickelte sich eine Freundschaft.

In Chicago entdeckte Justin Leone auch noch eine weitere Liebe: er entwickelt eigene Cocktails.

Und wie es der Zufall so will, suchte Justin Leone 2011 eine neue Herausforderung und Felix Eichbauer brauchte im „Tantris“ einen neuen Sommelier. So kam Justin Leone nach Deutschland – als Nachfolger von Paula Bosch.

Justin Leone ist anders: er trägt nach eigenen Entwürfen maßgeschneiderte Anzüge, bei ihm klingen Weine wie Musik und er sieht sich auch mit kleineren Showeinlagen als „Unterhalter“ seiner Gäste.

Seine Zeit beim „Tantris“ geht Ende 2017 zu Ende und er wagt eine weitere neue Herausforderung: ein eigenes Restaurant mit – wie sollte es auch sonst sein – gutem Wein, BBQ und Rock ´n´ Roll.

Auszeichnungen

- 2013 Sommelier of the Year
Rolling Pin Leaders of the Year
- 2015 + 2016 **Restaurant Tantris**
Best Wine Paring Program
World of Fine Wine Magazine
Justin Leone
The Best Wines by the Glass & Wine Pairings
- 2016 Winner Prix Le Montrachet, Germany
- TV-Präsenz** MasterChef, Sky als Juror
Chasing Bacchus, eigenes TV/Youtube-Format
- Musiker** Neues Album „Loose Ends“ mit seiner Rockband
Three Minute Mile (iTunes)
Auch heute noch spielt Justin aktiv E-Bass in
verschiedenen Bands.

Specials

Aktiver Autor für viele Zeitschriften und Zeitungen in Deutschland (Süddeutsche Zeitung, Rolling Pin, Falstaff, Genuss)

September 2018 erstes Buch in Deutsch und Englisch (SZ Publishing)

Bereist Europa und Übersee zu ... Gastronomischen Events, Dinner und Seminare mit ... und Wein, wöchentliche „Wein Schule“ im Tantris

Hobbys

Reisen, Restaurants mit Michelin Sternen, Wein & Musikinstrumente sammeln, Schreiben, Musik, Wein, Starkbier, Cocktails Mixen, feine Zigarren, Mode Design (entwirft seine eigenen Maßanzüge, Krawatten, Schuhe, Kostüme für TV-Auftritte inklusive Marketing-Philosophie, Logo-Design, Branding und Placement), Bogenschießen, Kunst, Literatur, Theater, Ballett, Oper, Kino