

# SOMMELIER

italiano

Veronelliana

## ELENCO PARTECIPANTI ALLA DEGUSTAZIONE

Alessandro Masnaghetti	Massimo Volpari - <i>patron Enoteca Bar Giardino a Cortemaggiore</i>	Paola Mura - <i>giornalista</i>
Salvatore Dattilo - <i>appassionato</i>	Gianni Mura - <i>giornalista</i>	Claudio Polenghi - <i>appassionato</i>
Filippo Chiappini Dattilo - <i>chef e patron Antica Osteria del Teatro</i>	Stefano Pizzamiglio - <i>titolare azienda agricola La Tosa a Vigolzone</i>	Marco Piazza - <i>patron della Locanda del Falco a Rivalta</i>
Piero Bonacina - <i>patron Enoteca San Nicola a Bobbio</i>	Giancarlo Grassi - <i>maître e sommelier Antica Osteria del Teatro</i>	Renato Besenzoni - <i>patron Ristorante Da Giovanni ad Alseno</i>
Tino Uggeri - <i>patron e sommelier Ristorante Leon d'Oro a Maleo</i>		Giuseppe Vaccarini - <i>ex campione del mondo dei sommeliers</i>
Enzo Vizzari - <i>giornalista enogastronomico</i>		

## CLASSIFICA FINALE

NOME	ANNATA	REGIONE	PRODUTTORE	VOTO	MEDIA
1° Maurizio Zanella	1985	Lombardia	Ca' del Bosco	1123	70.18
2° Latour	1985	Château Pauillac		1111	69.43
3° Solaia	1978	Toscana	Antinori	1100	68.75
3° Lynch-Bages	1985	Château Pauillac		1100	68.75
5° Domaine de Chavalier	1984	Graves		1079	67.43
6° Sassicaia	1977	Toscana	Tenuta San Guido	1072	67.00
7° Haut-Bailly	1985	Château Graves		1052	65.75
8° La Conseillante	1982	Château Pomerol		1041	65.06
9° La Conseillante	1966	Château Pomerol		1029	64.31
10° Tignanello	1971	Toscana	Antinori	1028	64.25
11° Grand Vin de Leoville Lascasses	1970	Saint-Julien		1020	63.75
12° Sassicaia	1985	Toscana	Tenuta San Guido	1007	62.93
13° Sanmarco	1982	Toscana	Castello Rampolla	1001	62.56
14° Cheval Blanc	1966	Château Saint-Emilion		1000	62.50
15° Ausone	1964	Château Saint-Emilion		998	62.37
16° Margaux	1977	Château Margaux		993	62.06
17° Concerto di Fonterutoli	1985	Toscana	Fonterutoli	988	61.75
18° Darmagi	1982	Piemonte	Gaja	985	61.56
19° Mouton-Rothschild	1967	Château Pauillac		983	61.43
20° Le pergole Torte	1985	Toscana	Monte Vertine	969	60.56
21° La Mission Haut Brion	1964	Château Graves		958	59.87
22° Barbaresco riserva S. Stefano	1982	Piemonte	Bruno Giacosa	952	59.50
23° D'Issan	1983	Château Margaux		943	58.93
24° Barolo Ginestra di Monforte	1974	Piemonte	Bruno Giacosa	942	58.87
25° La Tour-Martillac	1979	Château Graves		927	57.93
26° Mouton-Rothschild	1970	Château Pauillac		919	57.43
27° Brunello di Montalcino Riserva	1975	Toscana	Biondi Santi	915	57.18
28° Tignanello	1978	Toscana	Antinori	914	57.13
29° Brunello di Montalcino Riserva	1983	Toscana	Soldera	911	56.93
30° Lafite-Rothschild	1966	Château Pauillac		900	56.25
31° Beychevelle	1969	Château Saint-Julien		899	56.18
31° Monsecco Riserva speciale	1964	Piemonte	Conte Ravizza	899	56.18
33° Barolo Brunate	1978	Piemonte	Marcarini	897	56.06
34° Haut-Brion	1966	Château Graves		895	55.93
35° Calon-Segur	1978	Château Saint-Estephe		890	55.62
36° Barbaresco	1978	Piemonte	Gaja	863	53.93
37° Barolo Monfortino	1970	Piemonte	Giacomo Conterno	762	47.62
38° Brunello di Montalcino	1967	Toscana	Barbi Colombini	731	45.68
39° Cos d'Estournel	1966	Château Saint-Estephe		730	45.62
40° Barbaresco	1969	Piemonte	Gaja	N.C.	N.C.

## CLASSIFICA FINALE

NOME	ANNATA	REGIONE	PRODUTTORE	VOTO	MEDIA
1° Maurizio Zanella	1985	Lombardia	Ca' del Bosco	1123	70.18



*il*  
**SOMMELIER**  
*ITALIANO*



Bimestrale - Anno III - N. 3 1992

## UN PREMIO PRESTIGIOSO PER UN GRANDE VINO

**ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIERS**  
SEZIONE TERRITORIALE DEL LAZIO



**PREMIO  
A.I.S. ROMA**

*Il prestigioso riconoscimento che la  
Sezione Lazio dell'Associazione Ita-  
liana Sommeliers assegna per il 1992*

Roma 16 - 17 Maggio 1992 - Hotel Cavallotti Hilton

### IL GRANDE VINO SI RACCONTA: WINE-TASTING D'ECCELLENZA

Sul palco lo ha seguito Maurizio Zanella, che ha presentato il Franciacorta Chardonnay 1989 - 88 - 86 - 83. Zanella, che non ama parlare di sé ha incentrato il suo discorso sulla realtà della piccola zona Franciacorta - appena mille ettari con 45 aziende - che vinificano solo quello che producono, anche con tipologie diverse, che vanno dal cabernet franc al sauvignon, dal merlot allo chardonnay, causa la mancanza di vitigni autoctoni lombardi, per ora solo nella fase di ricerca e sperimentazione.

Dopo aver risposto ad alcune domande, Zanella ha iniziato a degustare gli Chardonnay, evidenziando le caratteristiche di lavorazione di ognuno ma lasciando la possibilità a tutti di "sentire" il vino per proprio conto; grande successo e plauso ha ottenuto l'annata '83, che secondo lui, necessita di restare nel bicchiere, per esprimere al meglio sensazioni olfattive uniche.