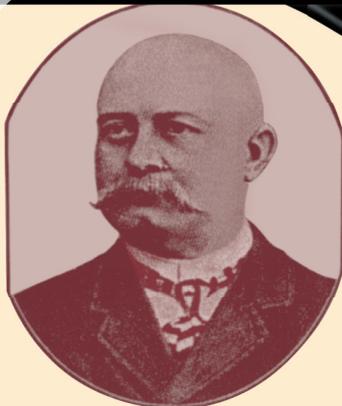


I 4 moschettieri del vino



Martinotti
Federico Martinotti

Villanova Monferrato 1860

Asti 1924

Laureato in chimica e farmacia all'Università di Torino.

Profondo conoscitore della complessa produzione enologica italiana, esperto della chimica del vino, contribuì efficacemente al progresso dell'enologia italiana.

Amico di Ottavio ed Edoardo Ottavi, figli illustri di Giuseppe Antonio Ottavi, collabora a "Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano", considerato per lungo tempo in Europa uno dei più qualificati periodici del settore vitivinicolo.

- 1891: pubblica i "Vitigni coltivati nel casalese"
- 1895: brevetta, a Torino, le prime autoclavi in ferro smaltato per la spumantizzazione dei vini
- 1900: è Direttore della Reale Stazione Enologica di Asti e responsabile per il Piemonte della lotta contro i frodatori e sofisticatori del vino
- 1902: organizza corsi per istruire i viticoltori astigiani sull'utilizzo delle viti americane per prevenire i danni della fillossera
- 1911: sostiene con Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi, la proposta di legge dell'on. Ferraris (eletto a Vignale Monferrato) contro la produzione dei «vinelli» sottoscritta da numerosi altri parlamentari monferrini e del resto del Piemonte. È stato in sostanza l'ispiratore delle iniziative parlamentari contro la sofisticazione e la tutela dei vini tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900

IL METODO MARTINOTTI OGGI

Solo dopo il 1970 sono adottati da accordi industriali gli apparecchi da lui ideati per la gasificazione dei vini e dei mosti. Andrea Desana, presidente del Circolo Culturale Ottavi e membro del Comitato Piemontese per la Vitivinicoltura, nell'ottobre del 2006 scrive:

«Ci impegniamo a riproporre, a tutto vantaggio dei prodotti italiani ed in particolare piemontesi, la dizione "Metodo Martinotti" sulle etichette di tutti gli spumanti non "metodo champenoise"....».

Recentemente il Comitato Vitivinicolo Regionale ha inserito nel disciplinare dell'Asti DOCG la possibilità di indicare in etichetta "Metodo Martinotti" o "Metodo Italiano Martinotti" per le produzioni ottenute con la spumantizzazione in autoclave riconoscendo che il professor Martinotti fu infatti il vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in autoclavi od in grandi contenitori, comunemente noto come metodo "Charmat".