



COMITATO

CASALE MONFERRATO
CAPITALE DELLA DOC

FEDERICO MARTINOTTI

“Metodo Martinotti” o “Metodo Italiano” o “Metodo Italiano Martinotti”: questo dovrebbe essere scritto su tutte le etichette o controetichette degli spumanti prodotti con rifermentazione controllata in autoclavi, primo su tutti l’Asti Spumante, su ogni materiale pubblicitario riguardante questo tipo di produzione vinicola nonché sulle carte dei vini di tutti i ristoranti che si rispettino e che vogliono giustamente manifestare professionalità e qualificazione.

Federico Martinotti infatti, nato a Villanova Monferrato il 3 giugno del 1860, è il **vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in grandi contenitori**, conosciuto invece da sempre come “metodo Charmat”, dal nome del francese che sviluppò l’idea originaria, gli studi e le applicazioni sperimentali del **“sommo enologo e pioniere della spumantistica italiana”**, così come scritto sulla lapide affissa nel paese natale in occasione del 60° anniversario della morte.

Precisamente **nel 1895**, infatti, il **Martinotti brevettò un metodo innovativo nell’arte di produrre lo spumante di qualità** sviluppando la seconda fermentazione in un solo grande recipiente, un'autoclave in ferro a tenuta di pressione anziché in bottiglia.

Federico Martinotti, come ebbe modo di scrivere Paolo Desana nell’opuscolo pubblicato nel 60° della scomparsa in ricordo dell’illustre ricercatore vitivinicolo monferrino e realizzato nel 1985 dall’Editrice Monferrato in collaborazione con l’Arcos di Villanova, fu un piemontese di vecchio stampo, uomo integerrimo, di onestà scrupolosa, di probità scientifica assoluta, che contribuì efficacemente al progresso dell’enologia italiana, svolgendo numerosissime sperimentazioni nei più diversi rami di essa.

Laureato in chimica e farmacia nel 1887 all’Università di Torino, Assistente prima e Vice-direttore poi della Stazione Agraria di Torino, Federico Martinotti fu nominato nel 1900 a seguito di concorso **Direttore della Reale Stazione di Enologia di Asti. Le sue idee e sperimentazioni spaziarono alla grande nell’ambito di tutta l’enologia e la viticoltura**, dallo studio di nuovi chiarificanti, di nuovi metodi di filtraggio, di un pastorizzatore, di pigiatrici, di apparecchi per la distillazione del vino e delle vinacce, della migliore utilizzazione dei residui della vinificazione o dei vitigni americani più raccomandabili per specifici areali o regioni e molto altro ancora.

Federico Martinotti fu uno dei più grandi conoscitori della varia e complessa produzione enologica italiana, un **vero esperto della chimica del vino** ma, nel contempo, dimostrò di possedere un **intuito acutissimo, potenziato nei lunghi anni di esperienza** presso i suoi poderi, alla cascina Bricco sita in Rocca delle Donne frazione di Castel San Pietro Monferrato di proprietà del fratello insigne medico chirurgo Giovanni Martinotti, alla cantina della Stazione Enologica e presso i più importanti stabilimenti del Piemonte. Queste sue cognizioni gli **permettevano di trovare di colpo la soluzione alle difficoltà più imprevedibili che si incontravano nei trattamenti del vino**, con particolare riferimento alla preparazione degli spumanti per i quali la sua competenza era addirittura eccezionale.

Fu anche un **importante divulgatore e giornalista**: collaborò infatti con “Il Coltivatore” e fu amico di Ottavio ed Edoardo Ottavi, figli del fondatore e grande Giuseppe Antonio Ottavi.

Nel 1891 in una delle sue tante pubblicazioni, edita a Casale Monferrato, spiega e divulga in specifico sui **“Vitigni coltivati nel Casalese”**, dove **riassume i risultati di uno studio richiesto l’anno precedente dal Ministero dell’Agricoltura** e che egli realizzò integrandolo con le indicazioni dei risultati che aveva potuto verificare “nella coltura della vite in dieci anni di quasi continue esperienze” sia presso la già citata cascina Bricco di Rocca delle Donne e sia nella vicina cascina dell’agronomo Vigliani e presso il cav. Pugno a San Giorgio Monferrato. Qui aveva messo a dimora i migliori vitigni francesi come il Cabernet, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Pinot bianco, il Pinot grigio ed il Pinot nero e, presso l’azienda della signora Lina Cassano, vedova Lavagno, in San Martino di Rosignano aveva confrontato i risultati di ben 25 vitigni italiani di cui, viste le recentissime sperimentazioni in merito, riteniamo interessante indicare l’elenco: Aleatico, Barbera bianca, Barbera fina nera, Barbera nera grossa, Balsamina, Bastrè, Bonaria fina, Bonaria grossa, Brachetto, Croetto, Dolcetto, Freisa fina, Freisa grossa, Grignolino nero, Grignolino rosso, Malvasia bianca, Malvasia nera, Moscato bianco, Moscato nero, Montepulciano, Nebbiolo, Simzana grossa, Simzana piccola, Slarina e Zanè.

Proprio per questa sua grande esperienza e conoscenza **rappresentò, insieme agli Ottavi, un importante punto di riferimento ed un vero e proprio baluardo per la lotta contro i tre flagelli americani della vite, ovvero l’oidio, la peronospora e soprattutto la fillossera.**

Utilizzando il vivaio paterno in Villanova Monferrato, Federico Martinotti, ben prima del 1898, quando cioè per la prima volta fu segnalata la fillossera in provincia di Alessandria (precisamente a Valmadonna), studiò quali vitigni americani potessero meglio adattarsi ai nostri terreni e quali potessero essere le varietà locali che presentavano maggiori affinità per l’innesto con i vitigni americani e quale fosse la forma di innesto più adatta. A questo proposito, con rara saggezza, ammoniva i produttori vitivinicoli piemontesi ed italiani affermando testualmente che “queste esperienze ad eseguirle bene richiedono anni e, se uno attende a farle all’ultimo momento, corre il pericolo di farle male e di dover rifare quindi i suoi piantamenti, come è successo in alcune regioni della Francia”.

Gli **innesti da lui realizzati** a Villanova tra i 1880 ed il 1890 (su Riparia e york-Madeira innesta vitigni nostrani come Barbera, Freisa, Slarina, Moscato nero ed altri) con la tipologia “a spacco semplice” **sono definiti nel “Trattato di Viticoltura Moderna”** di Dalmasso ed Eynard **i più razionali** perché non lasciano ferite scoperte e presentano ampie superfici di contatto tra i due membri; e, particolare di non comune significato, poiché non riuscì a trovare in tutto il Circondario qualche persona pratica che si incaricasse di bene eseguire i citati innesti, Federico Martinotti realizzò ogni operazione direttamente e la descrisse nei minimi particolari.

Il grande villanovese dal 1900 fino alla sua morte (2 luglio del 1924) fu anche **responsabile in Piemonte della lotta contro i frodatori ed i sofisticatori del vino** e, come tale, ebbe scontri durissimi e condusse epiche battaglie, insieme ad Edoardo Ottavi ed Arturo Marescalchi, a favore della legge Ferraris proposta nel dicembre del 1911, che prevedeva che i cosiddetti “vinelli” sarebbero finalmente stati controllati e che le vinacce sarebbero state eliminate dopo il 31 dicembre di ogni anno.

Ma certamente **Federico Martinotti dovrà sempre di più essere ricordato come il vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in grandi contenitori**, così come nel 1985 ebbe modo di sottolineare a Villanova Vittorio Vallarino Gancia che nell’occasione affermò testualmente: “Desidero ricordare che gli spumanti prodotti in recipienti più grandi rappresentano la netta maggioranza della produzione italiana; sono ad un ottimo livello qualitativo ed anche il metodo di produzione, che è stato inventato alla fine del secolo scorso da in italiano, il Martinotti, si è dimostrato ottimo sotto tutti i punti di vista. Credo – ha aggiunto Gancia – che si sia parlato troppo poco di questo metodo di produzione ed invito tutti a scrivere ed a divulgare questa scoperta, che è tutta italiana, malgrado sia invalso di riferirsi agli spumanti in grandi recipienti chiamandoli “spumanti metodo Charmat” dal nome del tecnico francese che ha contribuito allo sviluppo dell’idea originaria del nostro Martinotti.”