

Piazza Finazzi

Federico Martinotti, ingegnoso innovatore dell'enologia italiana.

Nel centenario della scomparsa ed a distanza di 40 anni dall'ultima commemorazione (60° della morte) Villanova ricorda il suo concittadino Federico Martinotti, ivi nato nel 1860. Dopo un lungo periodo di oblio, il 3/6/1984 ebbero luogo a Villanova un convegno organizzato dalla locale ARCOS e l'inaugurazione di una lapide sulla facciata della casa natale in via Vittorio Veneto (ora proprietà Della role) a ricordo delle sue qualità di "sommo enologo e di pioniere della spumantistica italiana"; ne seguì nel 1985 una pubblicazione (Federico Martinotti, editrice Monferrato) atta a sottolineare ed a tramandare la figura e l'opera "di questo benemerito ed Insigne rappresentante della terra monferrina".

Successivamente, il 26 marzo 2004 (80° della morte) fu onorato con un convegno ("Federico Martinotti e il suo tempo") a Casale organizzato dall'assessorato all'agricoltura della Provincia di Alessandria, e nel 2013 in occasione della 47° edizione della Duja d'Or di Asti con la presentazione del libro "Federico Martinotti oltre il metodo" da parte dell'Associazione Donne del Vino.

In anni più recenti il "Comitato Casale Monferrato capitale della DOC" ha portato alla

ribalta il nome di Martinotti quale ideatore del metodo per produrre spumante (metodo Martinotti o metodo italiano Martinotti).

E' in questo settore dell'enologia che il nostro conterraneo brillò per i suoi studi dopo la laurea in chimica e farmacia, per breve tempo presso la stazione agraria di Torino e dal 1901 come direttore della stazione enologica di Asti.



Fu pertanto un chimico-farmacista prestato all'enologia, un brillante ricercatore a 360 gradi nel campo vitivinicolo grazie anche alla disponibilità di un "vivaio" in Villanova tramandato dal nonno (anch'egli "peritissimo nell'arte agraria") e da un podere in collina (Rocca delle

donne) di proprietà del fratello medico. il suo interesse per la viticoltura (e non per la risicoltura (non fu casuale in un'epoca in cui il vino si manifestò più redditizio del riso, i rischi ambientali legati alla viticoltura furono minori rispetto alla risicoltura (malaria!) e soprattutto nell'ottica di valorizzare le risorse del territorio oltremodo minacciato dal sopraggiungere di nuove malattie "americane" della vite, di cui fu il primo ad intuirne la gravità. Anche in tal senso si distinse per i suoi precoci studi sugli innesti tra varietà locali



(sensibili a fillossera, ecc.) e vitigni americani (resistenti), divulgandoli tramite il giornale dei fratelli Ottavi di Casale al fine di sensibilizzare i coltivatori a prevenire una calamità economica. Ed ancora insieme agli Ottavi oltre che con Marescalchi, condusse la lotta alle frodi e sofisticazioni del vino, promuovendo in particolare la legge Ferraris (1911) che obbligava il controllo dei "vinelli" e la distruzione delle vinacce entro la fine dell'anno solare. I risultati di oltre un centinaio di studi scientifici pubblicati sul "Giornale Vinicolo Italiano" dei fratelli Ottavi, sugli "Atti della Stazione Agraria di Torino" e sugli "Atti della "Stazione Enologica di Asti" furono frutto di analisi dell'uva, del mosto e del vino; di ricerche sulla fermentazione del vino, sulla composizione del suolo, sulla concimazione della vite, sulle malattie della vite e di modi per contrastarle, su apparecchi ed arnesi per la produzione, eccetera. Una particolare competenza emerse da studi per la preparazione dello spumante, ossia un vino che, secondo Martinotti, avrebbe assecondato i gusti dei consumatori e la cui produzione doveva quindi essere sviluppata seguendo le regole del marketing: "il produttore deve fare il vino che piaccia al consumatore e dal non avere tenuto conto finora della voluta considerazione questa norma, ... dipende il fatto che i vini del Casalese non godono di quella fama come quelli di alcune regioni vicine". Il metodo classico di spumantizzazione in bottiglia (Champenoise) poco si addiceva alla produzione per esempio del Moscato Spumante, soprattutto in termini economici (perdita per instabilità, rottura delle bottiglie,

lungi tempi di produzione, richiesta di ampi spazi e di manodopera); il metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti chiusi (autoclavi) brevettato nel 1895 da Martinotti e illustrato sul Giornale Vinicolo Italiano negli anni 1894-1903 permise di superare tali limiti e di ottenere prodotti con caratteristiche note fruttate. Martinotti brevettò il metodo ma

non l'attrezzatura; il suo progetto originario fu ripreso dal francese Eugene Charmat dopo 15 anni a che altro non fece che sviluppare l'idea di Martinotti ed attribuirse la paternità (metodo Charmat).

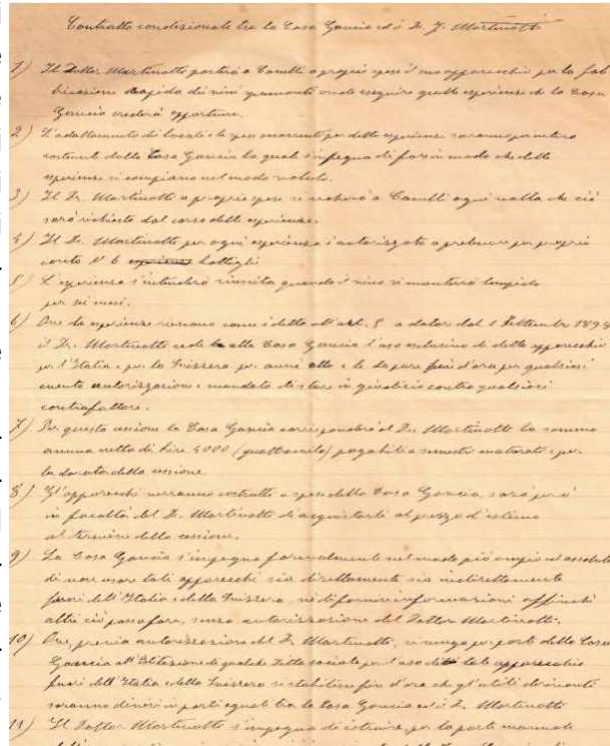
Durante il convegno del 1984 a Villanova Vittorio Vallarino Gancia a affermò che "gli spumanti prodotti in recipienti più grandi rappresentano la netta maggioranza della produzione italiana" e proprio recentemente il professor Lanati è venuto

in possesso di circa 40 lettere scritte dallo stesso Martinotti e indirizzate all'enologo A.Strucchi della ditta Gancia con la quale Martinotti sottoscrisse un contratto dal 1898 al 1910.

Negli ultimi anni il metodo erroneamente conosciuto come "Charmat" grazie al pressing del "Comitato Casale Monferrato capitale della DOC" viene indicato come "Metodo Martinotti" su etichette ed in diverse carte di vini, dicitura inserito dal 2009 all'interno del disciplinare dell'Asti DOCG nell'ambito delle menzioni di carattere facoltativo.

In questo 2024 Villaviva Società Culturale contribuisce alla valorizzazione di questo personaggio con la pubblicazione/ristampa di un libro e con l'allestimento di una mosta fotografico-documentaria nel suo paese natale.

Vanni Deambrogio



Contratto tra Martinotti e soc. Gancia - 1898

FEDERICO MARTINOTTI UN VILLANOVESE FAMOSO IN TUTTO IL MONDO

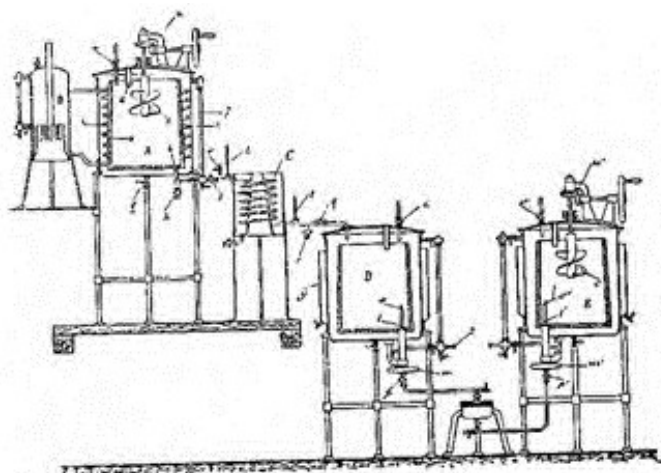
Prima di addentrarmi nell'argomento, intendo dichiarare la mia limitata se non scarsa conoscenza nel campo dell'Enologia, una Scienza a tutti gli effetti che, come leggerete in queste righe, ha dato inizialmente, fama e prestigio al Villanovese 'd.o.c.' Federico Martinotti.

Il prof. Martinotti nacque a Villanova Monferrato il 3 giugno 1860 e morì ad Asti il 2 luglio 1924.

Persona che per tutta la sua esistenza mantenne, orgogliosamente, ben salde le proprie radici tra Monferrato e Piemonte dove crebbe, studiò e lavorò.

Il suo percorso scolastico iniziò con la frequentazione del Ginnasio a Valenza per poi passare al Liceo di Casale Monferrato e Vercelli per terminare gli studi nel Capoluogo Piemontese col conseguimento della Laurea in Chimica e Farmacia nel 1887. Sempre a Torino l'esordio in campo professionale con l'incarico di ricercatore alla Stazione Agraria. Fin da subito le sue doti indiscusse permettono al 'Nostro' Federico Martinotti di proseguire una carriera che lo porta in prima battuta ad assumere l'incarico di Assistente nella stessa Stazione e, successivamente nel 1901, a ricoprire l'incarico di Direttore della Reale Stazione Enologica Sperimentale di Asti. Con l'accrescimento del proprio personale prestigio il 'Professore', nel corso dell'anno 1899, approda alla Regia Accademia dell'Agricoltura ed infine, nel 1909 viene nominato Cavaliere su proposta del Ministro per l'Agricoltura. Ma veniamo a quello che possiamo definire la vera e propria consacrazione di Federico Martinotti nell'olimpo della Scienza dell'Enologia ovvero lo studio e la conseguente creazione di un metodo che risultasse più pratico a differenza del Metodo Classico, denominato 'Champenoise', per spumantizzare i vini. Ormai siamo giunti alla fine dell'Ottocento e proprio dagli studi, dalle ricerche e dalle sperimentazioni del 'Prof.' Martinotti viene alla luce il così detto 'Apparecchio a lavorazione continua' da Lui brevettato nel 1895 in Italia, Francia e Svizzera. Sono questi, della Storia, gli anni della 'Rivoluzione Industria-

le'. L'apparecchio 'Martinotti', che fin da subito si rivelò innovativo, prevedeva l'uso di tre vasche (autoclavi) ideate, concepite e rivolte alla rifermentazione del vino per la produzione dello spumante. Questo sistema risultò adatto in particolare per l'elaborazione di spumanti secchi (Brut), capace soprattutto di conservarne in maniera più vantaggiosa i profumi, le essenze e gli aromi delle uve. Fe-



Apparecchio di Martinotti descritto da Strucchi

derico Martinotti lavorò a perfezionare il suo apparecchio per lungo tempo, anche se l'ingegnerizzazione definitiva del metodo porta la firma del francese Charmat che, nell'anno 1907, mette a punto un sistema uguale a quello del 'Nostro' Martinotti con autoclavi in ghisa smaltata.

Da quell'anno la spumantizzazione prende il nome di metodo 'Martinotti-Charmat'.

Ma siccome un pò di sano patriottismo non guasta mai 'teniamoci stretto' il 'Nostro' metodo Martinotti. Tra l'altro la Storia ci insegna che altre volte i francesi hanno copiato o sottratto qualcosa al nostro Paese (vedi la Gioconda di Leonardo Da Vinci). Battute a parte di cui Vi chiedo scusa, proseguendo questo scritto torniamo alle opere scientifiche che spaziano dall'agronomia all'enologia che fanno di Federico Martinotti un ricercatore ed un innovatore di questa scienza a 360°, come anche gli studi di alta rilevanza sui parassiti, sulla peronospora e sulla fillossera. Non possiamo dimenticare le Sue pubblicazioni che

segue...

...segue

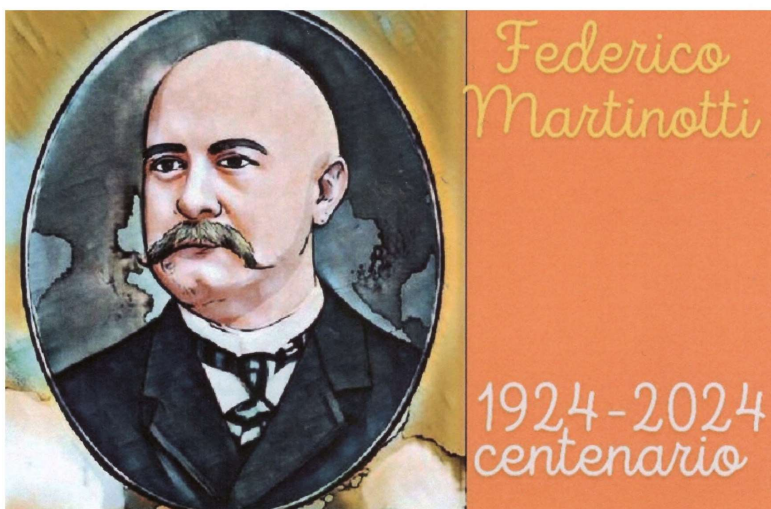
proponevano soluzioni che noi oggi definiremo moderne nel campo dell'impiantistica e nelle metodologie di chiusura e tappatura, nelle vasche di fermentazione, nel raccoglimento dei mosti e dell'utilizzazione del freddo nell'enologia. Importanti i suoi studi sui vitigni del Nostro Monferrato Casalese come anche i Suoi saggi sugli spumanti. E impostate altresì ricordare che dai suoi suggerimenti e dai suoi insegnamenti proprio i suoi assistenti e collaboratori sono potuti arrivare a porre le basi di quei percorsi legislativi che hanno tro-



vato fondamento nelle normative contro le frodi e le sofisticazioni a favore della tutela delle denominazioni di origine dei vini italiani, queste ultime passate alla Storia come la 'Legge delle D.O.C.' Insomma dell'esistenza del Professor Martinotti ci sono indubbiamente rimasti, come una sorta di eredità, il suo senso del dovere, la sua onestà, la sua abilità di innovatore, di inventore geniale, la sua serietà che costituiscono le doti che lo hanno

contraddistinto nei suoi studi scientifici. Proprio queste qualità abbinate alla sua infinita modestia lo hanno forse relegato ad una posizione di secondaria importanza dato atto che, proprio quel mondo scientifico a cui Federico Martinotti ha dato tutto se stesso non lo ha sicuramente ricompensato con gli onori che sicuramente si meritava, lasciandolo quasi cadere nell'oblio. Io penso invece che per primi noi Villanovesi abbiamo il dovere di ricordare Questo 'Illustre Figlio' del Comune di Villanova, un galantuomo che ci piacerebbe pensare di incontrare per le vie del nostro paese dove, magari, ci verrebbe naturale salutarlo tornando indietro nel tempo, proprio come si usava sul finire dell'Ottocento, sollevando il capello con un lieve inchino del capo e vederlo allontanarsi e fare ritorno nella sua Casa Natale in uno dei vicoli dell'odierna Via Vittorio Veneto ad incontrare il fratello medico Giovanni e la sua Famiglia, come riporta la targa che ancora oggi si trova collocata sulla parete esterna dell'abitazione che li ha visti nascere e crescere insieme. Concludendo mi piace riprendere il vocabolo 'Orgoglio' usato all'inizio di questo scritto accoppiandolo a Federico Martinotti nelle sue lodi sul vino Italiano per il quale ho ritrovato queste parole a Lui attribuite: '...Sulla bottiglia poi non poniamo più nomi stranieri, ma il suo bravo Spumante Italiano che, conscio del proprio valore, non ha tema di mostrarsi a viso aperto al mondo.'

Germano Delmiglio



Cartoline celebrative

Venerdì 7 giugno, alla presenza del sindaco Fabrizio Bremide e dell'amministrazione comunale, è avvenuta la premiazione del concorso indetto dalla Biblioteca comunale "G. Demichelis", per commemorare il centenario della morte di Federico Martinotti, cui è intitolata la Scuola Secondaria di I grado del paese. Finalità del concorso era quella di realizzare i bozzetti per una cartolina postale e per un francobollo raffiguranti l'illustre enologo villanovese.

Al concorso hanno partecipato gli allievi della classe 3A, i quali, sotto la guida della prof.ssa Giovanna Pigliararmi, docente arte, e della prof.ssa Matia Massarotto, docente di tecnologia, hanno realizzato dei bozzetti che in seguito sono stati valutati da una commissione di esperti composta dall'artista villanovese Giovanni Bonardi e dall'artista casalese Emiliano Cavalli. La vincitrice del concorso è stata **Victoria Coppola**, la cui cartolina è stata stampata grazie al patrocinio del Comune di Villanova.

Il francobollo di **Gioia Barcellona** è stato invece scelto per essere inviato a Roma con la richiesta per l'emissione di una serie di francobolli a tiratura limitata dedicata proprio a Martinotti.

"Con ogni probabilità" fa sapere il sindaco "se siamo fortunati, i francobolli vedranno la luce già alla fine di quest'anno, altrimenti dovremo attendere il prossimo".

*Carlotta Moretto
Scuola Secondaria di I grado "Martinotti"*

Accanto alla cartolina realizzata durante il concorso indetto dalla Biblioteca Civica, per il centenario della morte di Martinotti sono state realizzate due cartoline a firma di due artisti locali, Vanni Bonardi ed Emiliano Cavalli.

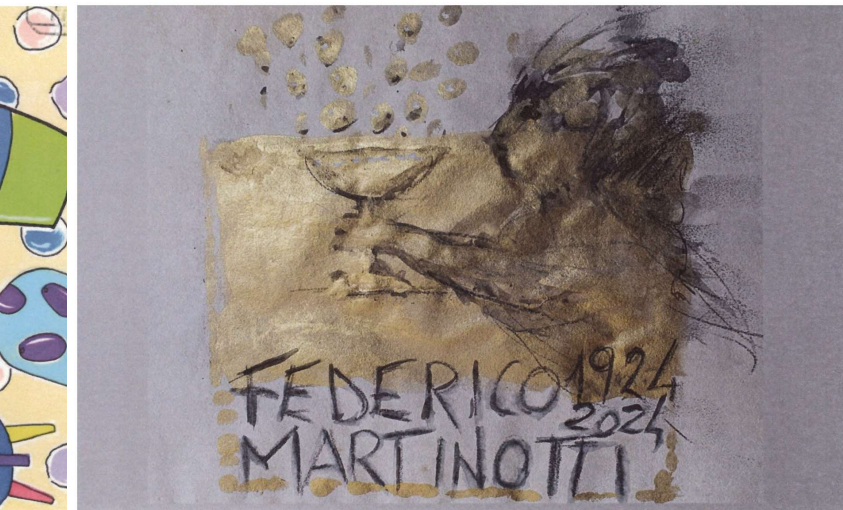
Abbiamo chiesto loro cosa li abbia ispirati durante la produzione dell'opera.

Emiliano Cavalli: Ho voluto rappresentare il momento del festeggiamento ma anche della scoperta e delle sorprese, ed è stato facile poiché la bottiglia è diventata uno degli emblemi dei festeggiamenti. Inoltre le bollicine che ricordano molto i "miei" pois, quindi è stata una scelta quasi naturale nel creare una cartolina che dia una sensazione di gioia e festa.

Vanni Bonardi: Nella cartolina che ho realizzato ho indicato il nome e le date "Federico Martinotti, 1924 -2024", ma l'opera parte dall'idea che lo spumante con le bollicine è una cosa piacevole, che fa allegria. Per questo ho pensato di rappresentare una figura femminile con una coppa in mano, coppa da cui si sprigionano le bollicine.

Tecnicamente, è un'opera su carta con una base oro (in polvere, unito a una resina), su cui è stato eseguito un disegno a carboncino.

Ilaria Oliaro



Francobollo celebrativo

Lettera al prof. Federico Martinotti

Caro Federico, ti scrivo questa lettera permettendomi di darti del <tu> e ti spiego il perché.

Parecchi anni fa, riuscii ad avere il numero telefonico di Bologna della tua pronipote Margherita Martinotti, figlia del dottor Leonardo e nipote diretta di tuo fratello Dottor Giovanni. Ti racconto come si svolsero le tappe della nostra conoscenza.

Erano le sette di sera ed era già la terza volta che provavo a telefonarle. Ogni volta che telefonavo, mi mettevo in ginocchio sul pavimento, tutto intorno a me, stendevo i vari documenti riguardanti la nostra parentela, per poterle spiegare la situazione nel modo più preciso possibile. Mi mettevo in quella posizione perché il mio telefono era sistemato in un angolo del corridoio, su di una mensola, con poco spazio. Dopo aver fatto il numero, contai quattro squilli e pensai : “ Ne aspetto ancora tre. Se non risponde, metto giù la cornetta e la finisco lì “. Pochi secondi dopo, una voce dal timbro gradevole rispose : “ Pronto ! “ Io le dico : “ Pronto ! Parlo con la signora Martinotti ? ” — “ Sì ! “. Prendo fiato e continuo : “ Io chiamo da Villanova Monferrato, lei non mi conosce, ma si fidi, non metta giù il telefono. Il mio nome è Eugenio Cabrino e volevo lei sapesse che io, sono l'ultimo discendente indiretto della famiglia Martinotti residente a Villanova Monferrato. La mia bisnonna si chiamava Matilde Maria Cristina Martinotti, lei, era figlia del dottor Antonio, fratello di Leonardo ecc. “. Terminai il mio racconto ed aspettai la sua reazione.

Il telefono rimase muto per circa dieci secondi. Quel tempo mi parve lunghissimo e nel mentre pensai : “ Se capisco che non è interessata, la saluto cordialmente e non la disturbo più “. Invece, con gentilezza mi rispose così : “ Prima di tutto diamoci del tu, perché siamo parenti, però spiegami bene, perché non ho afferrato tutti i passaggi della nostra discendenza ! “.

Caro Federico, non ho parole per descriverti la soddisfazione che provai, nel sentire il suo sincero interesse per quello che le avevo detto. Nel seguito della conversazione, le promisi di spedirle tutti i documenti di cui ero in

posse e la mia fotografia.

Ricordo ancora con affetto le sue parole, quando io, ad un certo punto dissi . “Anche se siamo parenti un po' alla lontana, mi ha fatto piacere sentirti e ti ringrazio per avermi ascoltato !“. Lei, con voce calma e sicura rispose : “ No ! Non siamo parenti alla lontana, siamo vicini, perché siamo gli ultimi, ed ora in avanti teniamoci sempre in contatto ! “.

Ci siamo salutati con enfasi e abbiamo mantenuto la promessa. Un giorno sono andato a Bologna con i dirigenti dell'associazione <Villaviva>, i quali, dovevano recarsi alla clinica Universitaria, dove tuo fratello Giovanni e tuo nipote Leonardo furono Rettori. In quell'Ateneo, posto all'interno dell'ospedale Sant'Orsola, essi dovevano prendere informazioni per il libro sulla vita professionale di tuo fratello Giovanni.

Precisamente c'erano: il Geom. Giovanni Monbello, il Rag. Pino Costanzo, il Maestro Giovanni Parisone ed il Dott. Pier Luigi Bussaiolo. L'incontro con Margherita fu commovente e lo ricorderò con affetto per sempre.

Caro Federico, della tua carriera conosco solo quello che gli amici di <Villaviva> hanno pubblicato sul libro che ti riguardava, ma della tua vita, sono a conoscenza di un particolare inedito e importantissimo, tramandato dalla bisnonna Matilde e arrivato fino a me dal mio caro nonno Pietro.

Tu nascesti alle sette di mattina della domenica tre Giugno 1860 e non stavi molto bene. Così, alle sei di sera di quello stesso giorno, tuo padre Dott. Leonardo, chiamò il Parroco di allora, Don Angelo Grignolio, e fosti battezzato in fretta con il nome di Paolo Costantino Federico. Poi, per fortuna, miracolosamente ti sei ripreso e sei arrivato in alto nella vita.

Ora, le bollicine del tuo metodo, mantengono ancora vivo il ricordo del tuo nome.

Caro Federico, spero di non averti annoiato raccontandoti i miei ricordi e le mie emozioni.

Con rispettoso ossequio ti saluto veramente come se tu fossi ancora qui tra noi.

Eugenio Cabrino

Festeggiamo i 100 anni dalla morte di Martinotti

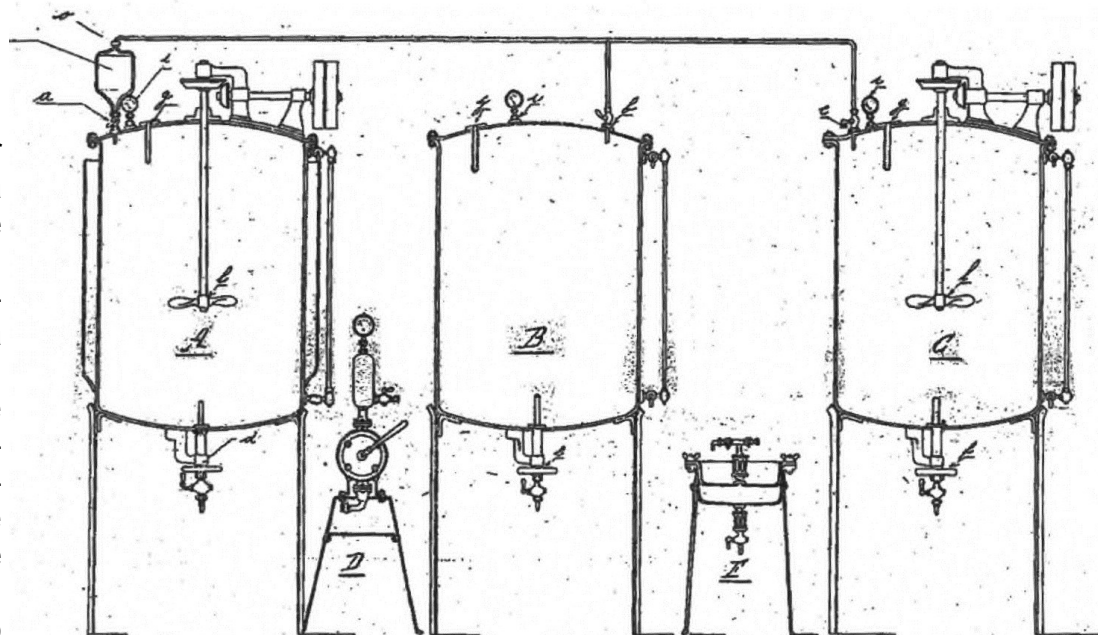
Nel 1860 a Villanova Monferrato, nacque, da una famiglia di agricoltori, Federico Martinotti celebre spumantista ed enologo che inventò un nuovo metodo per la spumantizzazione dei vini. Perché, però, questo interesse al vino e alle viti?

A Villanova era diffuso l'uso di avere la vite sotto forma di pergolato nelle case. Dal padre egli aveva ereditato una proprietà agricola dove aveva potuto fare le sue prime osservazioni.

Un altro fattore che contribuì il suo interesse verso il vino fu sicuramente il bisogno di sconfiggere una malattia molto diffusa ai quei tempi che causò numerosi danni ai vigneti. Si laureò in Chimica e Farmacia all'Università di Torino e iniziò il suo percorso dal vecchio campo di viti situato nel Monferrato per poi passare alla Reale Stazione Enologica d'Asti dove diventò direttore fino alla morte nel 1924. Studiò nuove tecniche e strumenti per la coltivazione di viti e alla produzione del vino. Egli si interessò per lo più agli spumanti e, grazie a un vecchio giornale, scrisse tutte le sue scoperte e ricerche.

Per creare gli spumanti, si usava un vecchio metodo francese: il metodo champenoise che però non andava bene per alcuni vini italiani. Inoltre, questo metodo era lungo, faticoso e costoso. Il metodo consisteva nell'aggiungere al vino lieviti e zuccheri per poi venire imbottigliato e lo si lasciava fermentare per circa 2-3 anni. Durante la fermentazione, il vino doveva essere girato di un ottavo fino a quando la bottiglia non era in verticale.

Nel 1895 Martinotti ideò i primi modelli per sviluppare la fermentazione in un grosso recipiente, detto autoclave, invece che in bottiglia. Rivoluzionò il metodo rendendolo più facile e veloce: la spumantizzazione iniziava dai vini bianchi fermi che subivano la prima fermentazione, successivamente il vino veniva spostato e inserito in grossi autoclavi d'acciaio dove si aggiungevano lieviti e zuccheri per la seconda fermentazione. In quest'ultima il vino veniva lasciato nell'autoclave dai 30 giorni ai 6 mesi (un tempo molto breve rispetto al metodo champenoise). Dopodiché lo spumante veniva filtrato, dosato e messo in bottiglia ed era pronto per essere venduto. Questo metodo cambiò



Apparecchio descritto da Martinotti

completamente il mercato del vino ed oggi il metodo Martinotti viene usato in tutto il mondo. Nel 1984, per onorare il 60° anniversario dalla morte di Martinotti, il comune di Villanova gli dedicò una lapide in via Vittorio Veneto sul fronte della casa natale.

Nel 2024 si festeggia il centenario della morte di Federico Martinotti: il nostro concittadino diventato famoso in tutto il mondo.

*Camilla Oliaro
2AV, scuola secondaria Martinotti*

In esplorazione

È passato tanto tempo da quel giorno eppure da un po' tutti ne scrivono e ne parlano; per la precisione sono ormai trascorsi cento anni dalla sua morte e quasi improvvisamente tutti si chiedono

di una grande stufa in ceramica blu smontata e dimenticata fra la polvere ma, per quanto si possa immaginare la vita per la grande casa, la meraviglia più grande la si prova scendendo le scale che portano alla cantina; ragnatele di ogni tipo penzolano dal soffitto interamente di mattoni incastrati con perizia gli uni accanto agli altri fino a formare bellissimi disegni.. il regno di Federico. Scendendo piano gli scalini un poco consumati ci si trova catapultati in un mondo fatto di raggi di sole che filtrano dalle finestre a livello cortile illuminando gli anfratti che nascondono bottiglie di ogni tipo, ma guardando bene, si trovano porticine di legno che nascondono piccoli ripiani di mattoni a vista dove un tempo bottiglie delle prove vinicole hanno dormito e riposato. Giochi di luce e ombre riempiono ogni stanza lasciando stupito e muto chi le guarda...



chi fosse. Fino a poco tempo fa non lo conoscevo e non sapevo neppure che la sua intuizione avesse riempito i bicchieri del mondo di bollicine che ordinatamente dal basso verso l'alto tutte in fila tenendosi quasi per mano salgono. All'interno di un grande cortile pieno di piante da frutta e tante altre piante incolte si erge austera una grande casa con i suoi mille segreti e altrettante storie... il grande camino all'interno di quella che fu la cucina dove la famiglia si raccoglieva la sera dopo la giornata di lavoro per i grandi e di scuola e giochi per Federico e suo fratello Giovanni. Tante stanze col soffitto di legno cassettoni il piccolo terrazzino sul pianerottolo delle scale in ferro battuto, fatto a mano pezzo per pezzo e poi saldato con pazienza e precisione come si faceva un tempo, le iniziali del padre Leonardo, medico di Vilanova, all'interno del lucernario della porta d'entrata. Tanti piani in questa grande casa e tante stanze una dopo l'altra, anche queste in fila col pavimento di cotto e i pezzi

bandono proprio ora che il mondo celebra Federico Martinotti..
Brindiamo al nostro straordinario Federico!



M.G.

Questo opuscolo è disponibile all'indirizzo: <http://www.villaviva.org>
Tutti gli articoli vengono pubblicati senza modifiche sostanziali