



Disegno originale di Federico Martinotti allegato al suo brevetto del 1895  
"Apparecchio e procedimento per la fabbricazione continua di vini spumanti"



Il senatore Arturo Marescalchi dal 1940 presidente del Consorzio dell'Asti con il professor Giovanni Dalmasco, esponente di primo piano del mondo della ricerca enologica piemontese

## Il brevetto di Martinotti è del 1895

direttore Mensio e dai suoi assistenti Todeschini, Garino-Canina e Cabella, fu assai feconda di risultati che culminarono in oltre cento note scientifiche pubblicate dalla Stazione astigiana che acquisì in quel tempo grande fama e rinomanza in Italia e all'estero".

Le indagini sperimentali svolte dalla Stazione nei primi decenni del Novecento hanno esplorato ogni settore dell'enologia: chimico-analitico, microbiologico, tecnologico e meccanico, mentre gli studi vinicoli hanno spaziato dalla biochimica alla

### Il Metodo Martinotti anticipa il sistema francese Charmat

fisiologia e alla patologia della vite. Martinotti-Charmat, una diatriba che dura ormai da oltre un secolo per la primogenitura dell'invenzione del metodo di spumantizzazione

in grandi contenitori. La risposta semplice e storicamente comprovata sta nel brevetto che Martinotti depositò a Torino nel 1895 mentre l'intelligente e intraprendente industriale d'oltralpe Eugene Charmat, a conoscenza delle riuscite sperimentazioni del Martinotti, le perfezionò tecnicamente per poter produrre industrialmente e vendere le attrezzature che avrebbero generalizzato e realizzato su larga scala il metodo in questione. Ma chi sfogliasse il "Giornale Vinicolo Italiano", il periodico storico degli Ottavi sul quale Martinotti interviene spesso con articoli e relazioni, potrebbe cogliere spesso reazioni contro la sudditanza dei nostri vitivinicoltori nei confronti della "cultura" vitivinicola francese. Nel giugno del 1954, nell'ambito delle celebrazioni del centesimo anno dalla fondazione a Casale Monferrato de "Il Coltivatore", il primo giornale agricolo della storia

d'Italia, voluto e realizzato da Giuseppe Antonio Ottavi, il padre dell'agricoltura italiana, nel 1854, Garino Canina trattò dell'evoluzione dell'enologia italiana nell'ultimo secolo: attestando la paternità delle

### Gli studi sulla refrigerazione portano allo sviluppo dei succhi d'uva

scoperte fatte da Pasteur e altri, sottolineò però con forza che questi studi sono stati ripresi dalla Stazione Enologica di Asti per quanto riguarda i vini italiani e in particolare evidenziò nella tecnica enologica l'introduzione della refrigerazione, una vera e propria pietra miliare di grande progresso sia nella disciplina termica della vinificazione, sia per la stabilizzazione dei vini speciali e in particolare per i bianchi.