



Martinotti - Charmat

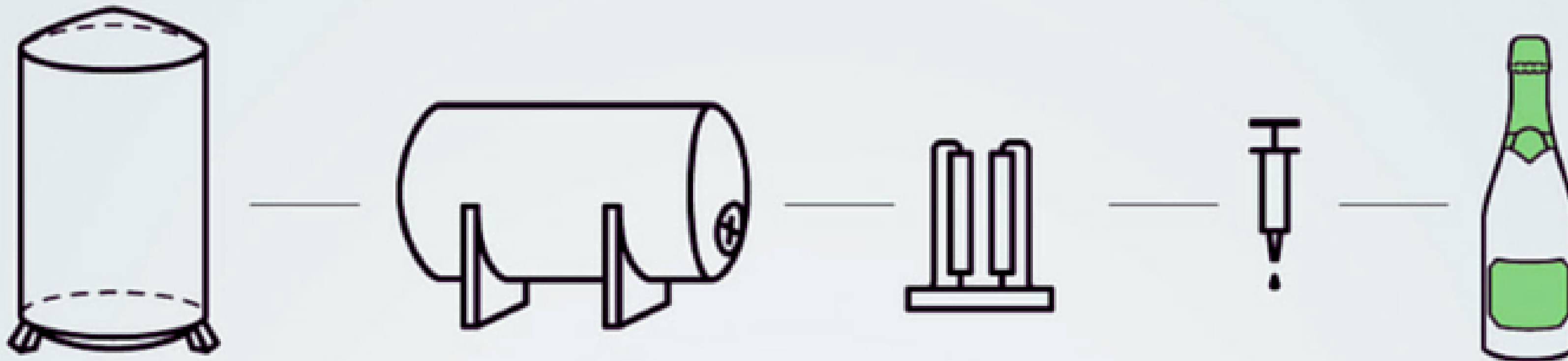
Perche due nomi?

Il metodo Martinotti fu inventato e brevettato nel 1895 da Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti.

15 anni dopo, un francese di nome Eugène Charmat adottò il procedimento di Martinotti per costruire e brevettare le autoclavi, ancora oggi utilizzate per il processo di rifermentazione.

Da qui il doppio nome Martinotti - Charmat.

Metodo Martinotti - Charmat



Autoclave

Una miscela di lieviti e zucchero viene aggiunta al vino e il vino viene trasferito in un'autoclave (cisterna d'acciaio a temperatura e pressione controllate).

Seconda fermentazione

I vini completano la seconda fermentazione in autoclave per un periodo compreso tra 1 e 6 mesi.

Filtraggio

I vini vengono passati in un filtro resistente all'alta pressione per la rimozione di eventuali sedimenti.

Dosage

Al vino viene aggiunta una miscela di vino e zucchero prima di finire in bottiglia.

Metodo Ancestrale

Due modi:

- imbottigliare il vino durante la fase di fermentazione, lasciandola terminare all'interno della bottiglia
- bloccare la fermentazione abbassando la temperatura del serbatoio in acciaio inox (serbatoi a temperatura controllata)

Con l'inizio della bella stagione e dell'innalzamento delle temperature la fermentazione che avevamo bloccato riparte e con essa anche i lieviti naturali, gradualmente si “risvegliano” producendo alcool e anidride carbonica. Questo processo dura circa un mese, un mese e mezzo. L'anidride carbonica che si crea con la fine della fermentazione che è intrappolata nella bottiglia, rende il vino frizzante.

Niente sboccatura.

Vini rifermentati

La rifermentazione in bottiglia avviene grazie all'aggiunta di zucchero e di lieviti estranei all'uva di partenza. Questi elementi possono essere aggiunti mediante:

- nuovo mosto;
- mosto parzialmente fermentato;
- mosto refrigerato;
- vino in fermentazione;
- mosto rettificato.

La più importante differenza che distingue i rifermentati dagli ancestrali o pet nat sia l'utilizzo nei rifermentati di elementi esterni (ma comunque naturali) al vino base già fermentato e pronto alla seconda e ultima fermentazione detta appunto "rifermentazione".

Metodo Scacchi

Quando questa aggiunta di zucchero e lieviti avviene attraverso l'utilizzo del solo mosto fresco (solitamente ottenuto dalla vendemmia successiva, ma può anche essere utilizzato mosto congelato dell'annata corrente) si parla di Metodo Scacchi: un metodo inventato da un abate di Fabriano nel 1622.