

Gaetano Pellegrini e la nascita dell'enologia veronese

Nelle molte relazioni sulla viticoltura e sull'enologia veronese della prima metà del XIX secolo vi è un'affermazione costante, riportata invariabilmente da tutti gli autori che si sono dedicati a questi argomenti, ed è quella della constatazione che nella provincia veronese, a fronte della raccolta di ottime, bellissime e svariate uve si aveva, poi, la produzione di pessimi vini.

Si noti che i singoli autori erano ben lontani dal voler lodare la viticoltura veronese dell'epoca per condannare poi la sola enologia, anche perché entrambe le pratiche erano affidate allo stesso agricoltore. Il fatto, riconosciuto da tutti, era che il terreno, il clima e l'esposizione solare nel Veronese e in particolare in Valpolicella e in Valpantena, erano di una tale perfezione, quali non si presentavano in alcuna altra parte del mondo e che i vitigni riuscivano ottimi anche a dispetto di pratiche di coltivazione improprie e tramandate, immutate, da secoli.

Proprio Gaetano Pellegrini ebbe a dire che «anco le viti fioriscono ed i balsamici profumi che esalano mentre ci porgono dolce speranza di copiosi prodotti, ci fanno balzare alla mente, arrossendo, il pensiero di quanto male poi viene utilizzato un così prezioso dono d'Iddio»¹. Per varie cause, imputabili all'ignoranza dei coltivatori e alla brama di guadagno «quei vini, che pure per condizioni di territorio, di clima e di

esposizione potrebbero dare dei vini, se non prelibati, almeno buoni abbastanza da tavola, ne danno invece di così aspri e di pessimo sapore da rendersi affatto imbevibili anche ai men delicati bevitori», dirà Antonio Manganotti nel suo giornale².

I problemi della produzione vinicola veronese

Erano soprattutto quattro i difetti che si imputavano al vino veronese, prodotto da uve tanto benedette. Innanzitutto l'asprezza, dovuta alla vendemmia troppo precoce perché anticipata, per cui il vitigno non aveva ancora completato il suo carico di zuccheri. Le vendemmie venivano anticipate sia per battere sul tempo la concorrenza dei produttori finitimi, sia per il terrore che qualche avversità atmosferica distruggesse ogni possibilità di guadagno, ma soprattutto perché non si utilizzava alcun metodo che non fosse la propria soggettiva impressione per stabilire la maturità dell'uva. Quindi la torbidità del vino, perché non si procedeva ad alcun sistema di defecazione del mosto che poi veniva precocemente versato nei contenitori per lo smercio immediato, spegnendo così anche precocemente la fermentazione che non giungeva a compimento. A seguire la scarsa, per non dire nulla resistenza nel tempo, per cui già dopo 6 o 8 mesi dalla pigiatura il vino inacidiva: uno dei difetti più imputati ai vini veronesi, specie a paragone dei vini francesi



M. LOTZE, *Novare*.
Tinaja sopra la cantina E.F.

e tedeschi che potevano invecchiare, migliorando, per molti anni. Infine l'incostanza non solo da produttore a produttore ma anche di anno in anno per lo stesso produttore per cui lo stesso contadino produceva un vino di certe caratteristiche un anno e l'anno dopo ne produceva un altro dalle caratteristiche completamente diverse. Questo era dovuto al fatto che i vitigni venivano mescolati alla rinfusa, con uve bianche, rosse o nere, senza distinzioni o calcoli percentuali, così come del resto venivano coltivati.

Questi erano i difetti principali di un' enologia primitiva, tesa all'immediato guadagno, priva di capitali

che consentissero una cura e una sistematicità che soli avrebbero potuto cambiare il corso delle cose. Per non parlare poi della pulizia degli ambienti, delle vasche e dei contenitori, del mancato uso dei glucosimetri che indicassero le qualità dei mosti, della confezione delle bottiglie, dei tappi di ceralacca che alteravano il sapore del vino.

Il commercio di questo vinaccio era immediato, dato che non avrebbe resistito che pochi mesi, venduto nelle osterie della zona a prezzi stracciati ma con guadagno sicuro a una popolazione di beoni rozzi e incapaci di apprezzare altro che non fosse l'ebbrezza dopo una giornata di duro lavoro; ben poca era la quantità che avanzava per un commercio diretto verso la Toscana, la Lombardia e il Piemonte, dove i vini veronesi venivano corretti e utilizzati poi per il taglio dei vini locali³, il tutto pensando alla lamentela di Giovanni Scopoli che ricordava come una bottiglia di vino francese costasse 7 lire e una di vino veronese 15 centesimi.

Il ruolo dei Comizi Agrari

Questo era lo stato dell'enologia veronese al momento dell'annessione del Veneto all'Italia e al sorgere, per la legge del 23 dicembre 1866, dei Comizi Agrari dei quali, tra i più attivi, vi fu quello della Valpolicella, con sede in San Pietro in Cariano e che ebbe come primo presidente Gaetano Pellegrini⁴.

Come è noto, Pellegrini si interessò di molti argomenti riguardanti l'agricoltura prima di dedicarsi alla paleontologia: dai suoi biografi e dai suoi scritti appaiono netti i suoi interessi per la bacologia, per l'olivicoltura e per l'entomologia; ma è sfuggito ai più il suo interesse e la sua competenza nel campo dell'e-



M. LOTZE, *Novare*.
Cantina A B.

nologia alla quale egli dedicò pienamente solo i tre anni in cui fu presidente del Comizio di San Pietro in Cariano. Della storia di quei tre anni abbiamo una abbondantissima documentazione solo nel periodico bimensile «La Valpolicella»⁵, nel «Giornale Agrario-Industriale»⁶, e in qualche rara altra pubblicazione dispersa, che testimoniano di una preparazione e di una cultura enologica di altissimo valore, al punto che Pellegrini può, indubitabilmente, essere considerato il fondatore dell'enologia veronese, colui che ha insegnato ai coltivatori della Valpolicella, sia attraverso gli scritti che attraverso la pratica agraria, a trasformare

quell'orrida vinaccia che erano soliti smerciare in vero nettare capace di conquistare i mercati italiani ed esteri.

Solo tre anni, tre anni nascosti, schiacciati da tante altre attività di docente, di analista, di accademico, di ricercatore e durante i quali Pellegrini, con infinita pazienza e modestia seppe farsi ascoltare, con ammirazione, dai coltivatori della Valpolicella, riuscendo nell'impresa di far loro rinunciare alle vecchie pratiche tramandate da generazioni per acquisire le nuove metodologie da lui predicate.

Testimoniavano, a suo favore, quella serie di articoli, pubblicati sul giornale a tiratura nazionale, «L'Economia Rurale»⁷, stampato a Torino, e nel quale, dal 1865, Pellegrini aveva riportato le sue *Ricerche sulla viticoltura e vinificazione della Valpolicella*, splendida serie di saggi in cui fin da allora dimostrava non solo la sua preparazione e la sua cultura in campo enologico, ma soprattutto la sua incrollabile fede nelle possibilità che la Valpolicella potesse emergere a livello mondiale nel campo della produzione dei vini.

In quegli articoli troviamo, tra l'altro, un'amplografia della zona, che invece di descrivere tutte le varietà di vitigni che crescevano nella valle, come già fecero Ciro Pollini e Francesco Zantedeschi, si limita a descrivere solo quelli che effettivamente diventano ottimi produttori di vino, fornendo per ciascuno la percentuale massima di utilizzo e dando la maggiore importanza alle uve Corvine e alle loro derivate⁸.

Il Comizio Agrario del distretto di San Pietro in Cariano detto anche della Valpolicella, venne inaugurato il 10 settembre del 1867, nella sala comunale di San Pietro, alla presenza del regio commissario, nobile dottor Giuseppe Mazzoleni. Gaetano Pellegrini



M. LOTZE, *Novare*.
La bottigliera.

fu eletto presidente del Comizio con l'unanimità dei voti e il suo discorso programmatico merita attenzione. Dopo aver ricordato il triste periodo austriaco, durante il quale i contadini della Valpolicella furono «tenuti come schiavi e lasciati a sudare e consumarsi per nutrire chi aveva in mira di rovinare questi campi, perché non suoi», Pellegrini proclamò che «la vinificazione deve essere il nostro studio e la nostra cura principale. Dobbiamo ridurla a quel maggior grado di perfezione che ci sarà possibile. Questo sarà il tema prediletto delle nostre conferenze. [...] Non possiamo a meno di sentire cordoglio scorgendo lo

squisito nostro vino, con magro profitto, consumarsi quasi interamente sul luogo o nelle contermini province»⁹.

Il compito principale del Comizio della Valpolicella doveva essere quindi quello di insegnare ai viticoltori della zona le giuste tecniche di coltivazione della vite e quello delicatissimo della vinificazione. Pellegrini puntò deciso sul vino come fonte di una possibile, futura specializzazione del territorio e nel suo discorso inaugurale non fece cenno al frumento, ad alberi da frutta o a bachicoltura; egli era convinto più di altri delle enormi possibilità che avevano i vini veronesi e più di altri era anche convinto che la sola cosa che mancava per realizzare il suo progetto era la cultura contadina in quel campo.

Tra i suoi primi provvedimenti vi fu quello di organizzare una serie di lezioni per i giovani da svolgersi nella sede di Fumane; il suo corso, gratuito, vide la partecipazione di 12 alunni che, dopo un anno, festeggiarono la conclusione delle lezioni davanti al sindaco e alla rappresentanza comunale. L'esperimento ebbe tale successo che nel 1870 le lezioni furono organizzate anche a Negrar, San Pietro e Sant'Ambrogio e tenute da tecnici scelti da Pellegrini e pagati dai rispettivi comuni; una sorta di prima cattedra agraria affidata al volontariato, ma con un preciso scopo e un preciso programma¹⁰.

«Questa è la funzione principale del Comizio agrario», continuava a insistere Pellegrini, convinto, come del resto lo erano gli agronomi di tutta Italia, che ciò che più di tutto mancava all'agricoltura italiana e che la differenziava dalle agricolture europee fosse l'istruzione dei suoi addetti a tutti i livelli, dai contadini ai fittavoli, ai possidenti e ai latifondisti.



M. LOTZE, *Novare*.
Modelli di botti.

Nei tre anni in cui Pellegrini fu presidente del Comitato Agrario vi fu tutto un fiorire di iniziative mirate al miglioramento dell'enoologia. Per prima cosa vanno segnalati i suoi articoli sull'argomento, pubblicati sul giornale bimensile «La Valpolicella»: essi costituiscono un vero e proprio trattato di viticoltura e di enologia dai quali traspare tutta la scienza e la competenza possedute dall'autore che senza dubbio era, a quei tempi, il massimo esperto della provincia veronese. Approfittando di quella solida base naturalistica fornitagli dai suoi studi padovani¹¹, Pellegrini affrontava l'argomento dei vini della Valpolicella partendo dalla

storia geologica e dalla natura del suolo che veniva analizzato nella sua costituzione mineralogica e chimica; passava poi ad analizzare, una per una, ciascuna con le proprie caratteristiche, le sostanze contenute nei mosti, le loro proprietà, la loro provenienza e le caratteristiche che ciascuna avrebbe donato al vino. E poi i sistemi di coltivazione, di concimazione, di vendemmia, di conservazione dei vini; gli animali dannosi alla vite, le malattie dell'uva, le cure da prestarsi. Se raccolti in un volume, quegli articoli costituirebbero certo uno dei più approfonditi e seri trattati di enologia dell'Ottocento, scritto con una chiarezza esemplare, pur affrontando temi spesso complessi.

Consapevole poi che tra i difetti principali riconosciuti ai vini veronesi vi era anche quello della scarsa resistenza per cui il vino inacidiva nel corso della stessa stagione, Pellegrini attribuiva questa scarsa resistenza ai processi di vinificazione troppo anticipati: i contadini della Valpolicella, approfittando del fatto che i loro vini godevano «di avere l'eccezionale proprietà d'essere bevibili e pregiabili sin dalla loro giovinezza, talché vengono richiesti e smerciati con successo anche durante l'annata stessa della loro fabbricazione», anticipavano la vendemmia e soprattutto la fine della fermentazione, per cui il vino ottenuto troppo precocemente, inevitabilmente inacidiva prematuramente¹². Sarebbe stato necessario lasciare il vino a maturare nelle cantine per anni, ma non si poteva chiedere ai contadini di immobilizzare così un capitale che avrebbe potuto fruttare subito.

La soluzione dei problemi era la istituzione di una Società enologica per azioni, sull'esempio di quella che aveva tentato inutilmente di erigere l'Accademia di Agricoltura di Verona nel 1866 e che aveva istituito



M. LOTZE, *Novare*.
Enotermo per bottiglie,
torchio Mabile.

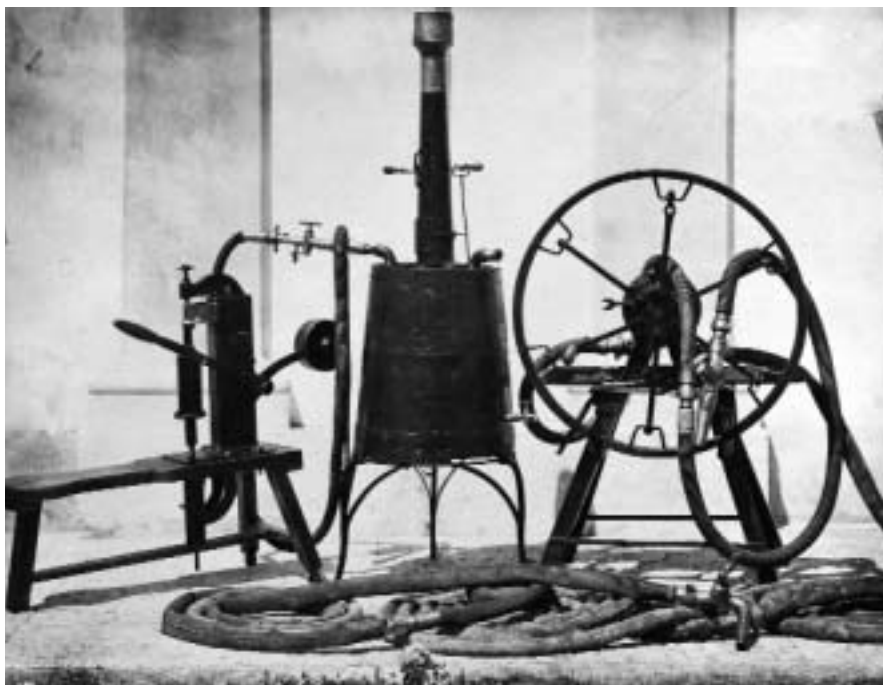
con ottimo successo, invece, l'Associazione Liberale Veronese, nel 1868: una società enologica con capitali e con un enologo che curasse la fabbricazione del vino dalla vendemmia fino alla sua conservazione. In accordo con la Lega degli Insegnanti Veronesi, Pellegrini invitò a San Pietro in Cariano il leggendario professor Graziano Tubi, deputato al Parlamento e certo il massimo esperto in Italia di vinificazione. Il professore tenne a San Pietro tre conferenze al termine delle quali invitò gli agricoltori presenti a dare origine a una società enologica. L'entusiasmo fu tale che nel giro di pochi giorni furono sottoscritte i tre quarti delle car-

telle necessarie; ma poi tutto si fermò lì, e con grande amarezza di Pellegrini nessuno dei Comuni del distretto firmò una sola azione¹³.

Lo stesso risultato si ottenne tentando di legare il Comizio di San Pietro con il Comizio del distretto di Verona per una grande società enologica provinciale, tentativo che abortì immediatamente; ma nei comitati organizzatori di tutte e quattro le società Pellegrini fu presente e promotore, tale e tanta era la sua fiducia in queste istituzioni¹⁴.

L'ampelografia veronese, lo studio e la promozione della viticoltura

Un'altra intuizione di Pellegrini fu quella della creazione di un'ampelografia che riguardasse i soli vitigni della Valpolicella; vi erano stati già in passato altri elenchi ampelografici del veronese creati da Ciro Pollini nel 1819¹⁵ e da Francesco Zantedeschi nel 1862¹⁶, ma entrambi si riferivano ai vitigni dell'intera provincia ed erano poi basati più sui caratteri strettamente botanici che a un'attenta descrizione del vitigno che consentisse di porre un po' d'ordine nella miriade di nomi, soprannomi e termini dialettali. Il Comizio approvò, all'unanimità, la proposta del Presidente, elesse immediatamente una commissione, guidata dallo stesso Pellegrini, che avrebbe steso la carta delle viti della vallata; il socio Gabriele Consolo mise a disposizione della commissione un terreno di sua proprietà, nel brolo di Bure, affinché venissero raccolti tutti i tipi di vitigni¹⁷. Proprio in quei tempi il Ministero dell'Agricoltura aveva istituito una commissione ampelografica nazionale che pubblicò, in appositi bollettini, i risultati delle ricerche svolte in varie regioni; ma Verona non era a quei tempi pronta per documentare



M. LOTZE, *Novare*.
Turatrice, enotermo,
pompa.

un'ampelografia provinciale per cui Pellegrini ottenne di vedere pubblicate le descrizioni di soli alcuni vitigni; ma la descrizione geologica del territorio della Valpolicella, che accompagnò quelle descrizioni meriterebbe da sola di essere presa in considerazione come esempio della competenza e completezza scientifica di Gaetano Pellegrini¹⁸.

E ancora, nella persuasione che le esposizioni e le fiere vinicole avessero anche il compito di spronare i contadini a meglio produrre, Pellegrini si fece promotore della Fiera vinicola di San Pietro in Cariano che doveva essere annuale e svolgersi secondo tre giorni

fissi del mese di dicembre. Ma anche in questo caso il nostro ebbe solo amarezze, constatando che pochissimi furono gli agricoltori che parteciparono alla prima edizione del 1870, e per di più con una produzione non certo degna e meritevole.

Nel 1876 si svolse a Verona il secondo Congresso Enologico Italiano, a testimonianza che i grandi enologi italiani concordavano nel giudizio e nelle previsioni di Pellegrini che aveva una cieca fiducia nelle eccezionali potenzialità dei vini veronesi; al nostro fu affidato l'incarico di rispondere a un quesito, che chiarisse in quali terreni e per quali vitigni convenisse la coltivazione a basso ceppo¹⁹. Si trattava di una vecchia questione, già affrontata al primo convegno: i viticoltori veronesi, come del resto la maggior parte dei viticoltori italiani, lasciavano sviluppare le viti a festoni, poggianti su qualche albero, per cui ne risultava una sorta di tenda da circo con l'albero al centro e i vari festoni che salivano liberi ad abbracciarlo. Questo sistema permetteva, naturalmente di raccogliere molti più grappoli, anche se di qualità inferiore, e alla vite di svilupparsi in tutta la sua potenzialità. La coltivazione a basso ceppo, oggi universalmente usata, comportava un intervento violento del coltivatore sulla pianta, piegata alle necessità di produrre molti meno grappoli ma certamente più ricchi di sostanze in grado di rendere vini eccellenti. A quei tempi la questione di quale dei due metodi fosse da preferire era ancora aperta e Pellegrini, con quel suo argomentare semplice e piano chiarì che tutto dipendeva dal tipo di terreno e di clima: nei terreni argillosi della bassa pianura veronese il metodo a festoni poteva ancora essere adoperato, ma nei terreni siliceo calcarei delle colline veronesi il sistema a basso ceppo risultava decisamente

M. LOTZE, Novare. Esemplare di vite a piramide (mese di maggio).



preferibile. Le conclusioni di Pellegrini vennero assunte totalmente e all'unanimità negli atti del convegno²⁰. Fu in quel convegno che Pellegrini chiese con forza al rappresentante del Ministro dell'Agricoltura l'apertura di scuole di enologia in ogni regione e al sindaco di Verona, Camuzzoni, l'istituzione di una scuola di enologia nella sua città; ma le sue parole caddero nel vuoto più assoluto.

Poi, dopo tre anni di questo intenso e oscuro lavoro venne la proposta di diventare professore presso l'Istituto Tecnico Provinciale: essere professore a quei tempi, e per di più di una scuola superiore, era un titolo prestigioso anche se certo poco lucroso e per raggiungere quel titolo si sacrificarono molto i suoi inseparabili amici, il farmacista Antonio Manganotti, diventato professore a Mantova, Giuseppe Clementi che andò professore a Bergamo e l'avvocato Abramo Massalongo, professore al liceo veronese. Pellegrini abbandonò così la sua Valpolicella, la sua enologia e il suo Comizio Agrario che aveva così ben operato, ma da quel momento firmerà i suoi scritti e la sua partecipazione ai vari comitati col titolo di professore, accanto a quello di vari nobili e professionisti²¹.

I primi risultati

Ma da quegli anni, dagli inizi del 1870, le campagne della Valpolicella cominciarono a mutare aspetto: ai filari di alberi che sostenevano le viti, intercalati da larghe bande di biondo frumento, si vennero a sostituire interi appezzamenti tutti coltivati a vigna bassa; si cominciarono a selezionare i vitigni, per cui molti di essi sparirono assorbiti nella storia dalla convenienza economica; si cominciò a trapiantare la Corvina in luoghi diversi da dove cresceva la Groppella; e il con-

M. LOTZE, *Novare. Esempj di vite a piramide (mese di settembre).*

tadino trascorreva molto piú tempo tra i filari, a seguire passo passo lo sviluppo del suo “oro verde” e sempre piú di frequente lo si vedeva apparire nella sala del Comizio, a porre domande e a risolvere problemi. Era tutta una nuova enologia che andava sorgendo, guidata non piú dalle voci dei padri ma da quella della scienza applicata alla viticoltura e all’*enologia*.

L’onorevole avvocato Augusto Righi, eletto al Parlamento con i voti degli abitanti di Bardolino, Caprino e San Pietro in Cariano, scriverà al Ministro dell’Agricoltura, De Blasiis, nel 1873 come ritenesse che «nei sistemi di vinificazione adoperati nel mio Collegio siasi di tanto progredito. Nella manifattura del vino si fecero indubbiamente dei progressi in questi ultimi anni anche tra noi; si cominciò infatti ad avere una migliore cura nell’attendere la maturità delle uve, ad essere piú diligenti nello scegliere la vite da impiantarsi e l’uva da porre nei tini; si cominciò ad adoperare per la bollitura dei tini chiusi e a studiare con maggiore razionalità i gradi e la prolungazione della fermentazione in rapporto allo svinare e si accettarono molte altre cautele le quali valsero a migliorare indubbiamente la produzione»²².

Ma certamente le piú confortanti sono le notizie provenienti dal Ministero dell’agricoltura che nel 1878 sosterrà che «nella provincia di Verona la vinificazione ha fatto rapidi progressi nella Valpolicella, nella Valpantena e in quel di Monteforte. La Valpolicella, terra prediletta di Bacco i cui vini trovano pronto smercio nelle città lombarde, imprende a confezionare questi ancora piú razionalmente. Alle uve, una volta ammostate quali giungevano dal campo, si premette ora dai piú diligenti un po’ di selezione dei grappoli, scartando gli acerbi, gli ammuffiti ed i secchi



M. LOTZE, *Novare*.
Esemplari di vite a cordone
(mese di maggio).

ed alle lunghe bolliture cominciano a sostituirsi piú celeri fermentazioni, fatte non piú in locali aperti ma in cantine calde e riparate. Si introduce man mano l'impiego degli alcoolimetri; i vasi vinari si mantengono piú netti, forbiti e solforati a dovere mentre rimangono vuoti di mosto o di vino. Qua e colà diviene meno rara la pompa travasatrice, si curano meglio i tramutamenti e la chiarificazione e si rinuncia con minore difficoltà ai vini dolci di uve appassite, ripudiati dalla moderna enologia»²³.

Erano gli insegnamenti di Gaetano Pellegrini, che cominciavano a dare i loro frutti; non fu un progresso

immediato, è vero: ancora alla fine del secolo i vini veronesi venivano accusati di essere troppo dolci, troppo abboccati. Ma poi giungeranno le benefiche cattedre agrarie, Tito Poggi, Edno De Angelis, la fillossera²⁴ e allora sí che i vini veronesi cominciarono a presentarsi degnamente nelle varie esposizioni e nelle varie fiere mietendo successi e conquistando mercati; e tutto nacque da lí, da quel 10 settembre del 1867, quando Gaetano Pellegrini, presidente del Comizio Agrario della Valpolicella, prese la parola esponendo, con incrollabile fiducia, il suo programma.

Prima di concludere mi sia concessa una riflessione. Gaetano Pellegrini fu un uomo dall'eccezionale preparazione e passione naturalistica, cosí come il suo collega Stefano De Stefani, cosí come i suoi grandi amici Antonio Manganotti, Giuseppe Clementi e Abramo Massalongo; recentemente l'Accademia d'Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona ha ricordato Massalongo²⁵, questo Centro di Documentazione ha commemorato De Stefani, e ora, Gaetano Pellegrini; per tutti loro il punto in comune fu quello di essere stati allievi di due grandi nomi dell'Università di Padova: Tommaso Catullo e Roberto de Visiani, che lasciarono nei loro allievi un'impronta profonda sia di conoscenze che di passione per la ricerca naturalistica. Nessuno dei due era veronese è vero, anche se entrambi furono legati a Verona da numerosi eventi; ma a me sembra che in questa circostanza valga la pena ricordare quanto indirettamente anche loro hanno dato al mondo culturale veronese.

Le foto di Moritz Lotze sono tratte da C. TREZZA DI MUSELLA, *Novare. Cenni di viticoltura e di enologia*, Verona [1884]. Riproduzioni realizzate da Andrea Brugnoli.

NOTE

1 G. PELLEGRINI, *Di alcune cure necessarie per una buona conservazione e depurazione del vino, perché senza alterazione di sorta possa incontrare lunghi viaggi di terra, e di mare*, «La Valpolicella», II, 10 (1 febbraio 1868), pp. 77-78.

2 [A. MANGANOTTI], *Qualche osservazione sulla raccolta dei frutti e principalmente dell'uva*, «Giornale Agrario-Industriale Veronese», I, 6 (settembre 1865), p. 91.

3 Vedi G. CASATO, *Monografia Statistica dei prodotti delle viti nell'Impero Austriaco*, «Collettore dell'Adige», IV, 2 (7 gennaio 1854).

4 G. PELLEGRINI, *Due parole sui sovesci verdi*, «La Valpolicella», I, 2 (1 ottobre 1867), p. 14.

5 «La Valpolicella. Foglio Bimensile», organo della Società Patriottica residente in San Pietro Incariano, inizia le pubblicazioni il 15 settembre 1867. Il giornale divenne organo anche del Comizio Agrario della Valpolicella dal 1 gennaio 1868 (anno II, n. 8).

6 «Giornale Agrario Industriale Veronese», pubblicato a Verona dal 1865.

7 G. PELLEGRINI, *Ricerche sulla viticoltura e vinificazione della Valpolicella*, «L'Economia Rurale e il Repertorio d'Agricoltura» dal 1865. Parte di quegli articoli furono ristampati sul giornale «La Valpolicella» a partire dal 1873.

8 *Ibidem*.

9 [G. PELLEGRINI], *Discorso al Comizio agrario del distretto di S. Pietro Incariano*, «La Valpolicella», I, 3 (15 ottobre 1867), p. 20.

10 G. PELLEGRINI, *Sull'allevamento del bombice della quercia (Bombice Yama-mai): lettere all'Illustrissimo signor Gabriele Dott. Consolo*, «La Valpolicella», III, 36 (15 giugno 1869), p. 286.

11 Come già per Stefano De Stefani, Pellegrini affrontò una facoltà a quei tempi particolarmente difficile e selettiva che gli diede una preparazione molto approfondita non solo in chimica ma anche nelle varie discipline naturalistiche. Vedi V. GIORMANI, *L'insegnamento della farmacia all'Università di Padova fino alla prima laurea in chimica il 13 dicembre 1838*, «Atti e Memorie dell'Accademia Italiana di Storia della Farmacia», VII (1990), I, pp. 9-37.

12 G. PELLEGRINI, *Di alcune cure necessarie per una buona conservazione e depurazione del vino, perché senza alterazione di sorta possa incontrare lunghi viaggi di terra, e di mare*, «La Valpolicella», II, 10 (1 febbraio 1868), p. 78.

13 «La Valpolicella», V, 7 (15 luglio 1871), pp. 49-51; VI, 6 (15 giugno 1872), p. 41.

14 In quel periodo, a Verona, furono istituite quattro società enologiche; la prima fu istituita dall'Accademia d'Agricoltura, nel 1866, su indicazione di Giulio Camuzzoni. I suoi scopi erano quelli di istruire i contadini affinché imparassero a fare il vino, ma la società non riuscì a raccogliere le azioni necessarie. Nel 1868 nacque una società istituita dall'Associazione Liberale Veronese con il dichiarato scopo del profitto: non solo ebbe le azioni necessarie, ma si sviluppò notevolmente, riscuotendo anche importanti successi; ma una pessima amministrazione la fece fallire una decina d'anni dopo. Come si è detto le due altre società, quella della Valpolicella e quella Provinciale non riuscirono a formarsi, abortendo sul nascere.

15 C. POLLINI, *Osservazioni agrarie del 1818*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Commercio ed Arti di Verona», X (1824), pp. 129-152.

16 F. ZANTEDESCHI, *Meteorologia Italiana*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Commercio ed Arti di Verona», XL (1862), pp. 141-180.

17 «La Valpolicella», III, 41 (15 novembre 1869), p. 325.

18 G. PELLEGRINI, *Lavori eseguiti dalla commissione ampelografica di Verona. Primi studi fatti su quel di Caprino e Bardolino*, «Bullettino Ampelografico», XVI (1883), pp. 153-160. Pellegrini descrive in quelle pagine sia la struttura geologica che pedologica della Valpolicella, sia i metodi di coltura della vite in uso nella vallata; Giovan Battista Perez descrisse più propriamente i vitigni dal punto di vista ampelografico.

19 A. BERTOLDI - G. PELLEGRINI, *Quesito 7. In quali terreni agrari, specialmente nel veronese, ed a quali vitigni meglio convenga la coltivazione a basso ceppo?*, in *Atti del secondo congresso enologico italiano tenutosi in Verona nel febbraio 1876*, Verona 1876, pp. 105-124.

20 BERTOLDI-PELLEGRINI, *Quesito 7...*, p. 124.

21 Oltre agli scritti riportati in questa sede nella bibliografia curata da Chiara Contri, alla quale si rimanda per una esaustiva bibliografia vitivinicola di Pellegrini, rimasero inedite *Sul vajo della vite nella provincia veronese*, stesa assieme ad Agostino Goiran e letta all'Accademia di agricoltura il 5 luglio 1979, e le *Note intorno alla fillossera*, letta in questa stessa sede il 20 gennaio 1880; di entrambe si conserva il testo nel fondo manoscritti dell'Accademia.

22 A. RIGHI, *I vini veronesi*, «La Valpolicella», VII, 4 (15 aprile 1873), pp. 25-28.

23 MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO.

DIREZIONE DELL'AGRICOLTURA, *Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-1879*, Roma 1881, p. 465.

24 E. CURI ET ALII, *Vino, tabernae e viandanti in Terra-deiforti e dintorni*, Verona 2004, pp. 27-41.

25 *L'attività scientifica di Abramo Massalongo e dei figli Carlo, Orseolo e Roberto fra Ottocento e Novecento*, Atti del Convegno,

Verona 22 maggio 2004, a cura di G. Ferrari, in corso di stampa; *Stefano de Stefani pioniere della ricerca preistorica veronese. Le ricerche in Valpolicella e in Lessinia*, Atti del Convegno, Fumane 26 maggio 2001, a cura di L. Salzani e A. Brugnoli, «Annuario Storico della Valpolicella», 2001-2002.