



Hilberg Pasquero e l'approccio "Bioergodinamico"



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 maggio 2023

Una piccola cantina piemontese e la sua filosofia produttiva

Priocca, una piccola cittadina in provincia di Cuneo è il luogo scelto da **Annette Hilberg** e **Michele Pasquero** per creare la loro azienda.

Spirito tedesco e mani italiane per un connubio riservato alla viticoltura di qualità e sostenibile che mescola, o meglio, intreccia la personalità fresca e musicale dell'approccio neolatino con quello

preciso e tagliente tedesco. Due anime per vini che riescono a trasmettere nel calice tutto il sapere del viticoltore.

Annette, lascia il suo posto da infermiera in Germania e decide, negli anni '80, di trasferirsi in Italia, la patria del bello, attratta dal movimento biologico che si stava in quel periodo formando; aveva conosciuto Michele e si erano innamorati. Insieme, a Priocca, iniziano a produrre vino.

La filosofia produttiva è tutta racchiusa in una sola parola: **Bioergodinamico**, ovvero quello che Michele sintetizza nella simbiosi e l'empatia con la natura.

Biologico: il rispetto della natura in tutte le sue forme **Ergo**: ovvero il contributo umano con il suo lavoro, rispettoso e rispettato **Dinamico**: come le energie che interagiscono nella vita di piante e animali.

L'uomo non deve sfruttare le risorse naturali, ma piuttosto, come una guida, "addomesticare" ciò che è selvaggio in natura con cura e amore affinché possa diventare utile e benevolo.

I vitigni coltivati sono quelli della tradizione locale e quindi nebbiolo, barbera, dolcetto e brachetto; solo 6 ettari di vigneto e poche bottiglie prodotte.

I loro vini racchiudono tutto questo, la finezza e la piacevolezza della frutta e dei fiori. L'uso del legno è attento e va a rifinire, arrotondare, mai a prevaricare.

Secondo Michele, *“Il compito principale di un vignaiolo è quello di abbinare il suo vino al giusto processo di invecchiamento, sempre alla ricerca dell'equilibrio”*. Nulla di più vero e di più riuscito.

<https://www.zenomag.com/post/e-che-world-aperitivo-day-sia>