

2023 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23



9月1日	金	Fleur(花)	10時~	Feuille(葉)	
9月2日	土				
9月3日	日			13時~	20時~
9月4日	月	1時~	Fruit(実)		
9月5日	火				19時~
9月6日	水	Racine(根)			
9月7日	木				
9月8日	金		8時~	Fruit(実)	
9月9日	土	1時~	Fleur(花)		
9月10日	日				22時~
9月11日	月	Feuille(葉)			
9月12日	火			17時~	
9月13日	水	5時~	Fruit(実)		
9月14日	木				
9月15日	金			15時~	Racine(根)
9月16日	土				
9月17日	日	2時~	7時~		
9月18日	月	0時~	8時~	11時~	
9月19日	火				23時~
9月20日	水	Fleur(花)			20時~
9月21日	木	Feuille(葉)			
9月22日	金				
9月23日	土	4時~	Fruit(実)		
9月24日	日				
9月25日	月		9時~		
9月26日	火	2時~	Racine(根)		
9月27日	水	5時~	Fleur(花)		22時~
9月28日	木				22時~
9月29日	金	Feuille(葉)			満月 18時
9月30日	土				22時~

2023 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

10月1日	日	Feuille(葉)	11時~	Fruit(実)	
10月2日	月				
10月3日	火	4時~	Racine(根)		
10月4日	水				
10月5日	木				22時~
10月6日	金	Fleur(花)			
10月7日	土				
10月8日	日	5時~	Feuille(葉)		
10月9日	月				23時~
10月10日	火	Fruit(実)	5時~	17時~	
10月11日	水				
10月12日	木				22時~
10月13日	金	Racine(根)			
10月14日	土			15時~	20時~
10月15日	日	0時~		14時~	新月 2時
10月16日	月	Racine(根)		16時~	Fleur(花)
10月17日	火				
10月18日	水	2時~	Feuille(葉)		
10月19日	木				
10月20日	金		10時~	Fruit(実)	
10月21日	土				
10月22日	日				18時~
10月23日	月	Racine(根)			
10月24日	火			13時~	
10月25日	水				
10月26日	木				
10月27日	金				
10月28日	土			16時~	Feuille(葉) 21時~
10月29日	日		9時~		満月 5時
10月30日	月	Fruit(実)		14時~	Racine(根)
10月31日	火			15時~	Fruit(実)

ドイツ人 Ms. Maria Thun さんは、40年以上にわたる実験から、宇宙全体が作物と深い関係があることを実証してきました。それらの成果を農業に生かす為、毎年その農事暦を発行しています。弊社取扱いワイン生産者の多くが、その仏語版 Calendrier des Semis Bio-Dynamique (Maria et Matthias Thun)を参考にしています。

2010年4月のフレデリック・コサール氏来日時の酒販店様向けセミナーにおいて、

 Fruit(実)  Fleur(花)

の日時(その中でもとりわけ新月から満月に向かうとき)にバランスの良いワインは特に開き、美味しく飲めるという説明がありました。(黄色が花(光)、青色が葉(水)、ピンク色が実(熱)、紫色は根(土)の時間帯。白抜きの日時は花→葉、葉→実、実→根、根→花に移動する時間帯です。黒抜きの日時は、月、地球、惑星の特別な位置関係により、作物に否定的な作用を及ぼす日時で、ワインを飲むのには最も適さないそうです。

なお、フランス版では黒抜きの時間帯でも日本版カレンダーでは黒抜きではない部分がありましたが、フランス版カレンダーに上記は従っております(時差は考慮しております)。弊社としても、同じワインでも飲むタイミングによって味わいに違いがある!という実感はしておりますが・・・カレンダーを参考に実験を重ねていきたいと思っております。

(参考文献)

Calendrier des Semis 2022 Bio-Dynamique (d'après Maria et Matthias K.THUN)
マリア・トゥーンの天体エネルギー栽培法(マリア・トゥーン)
When wine tastes the best - A biodynamic calendar for wine drinkers-

