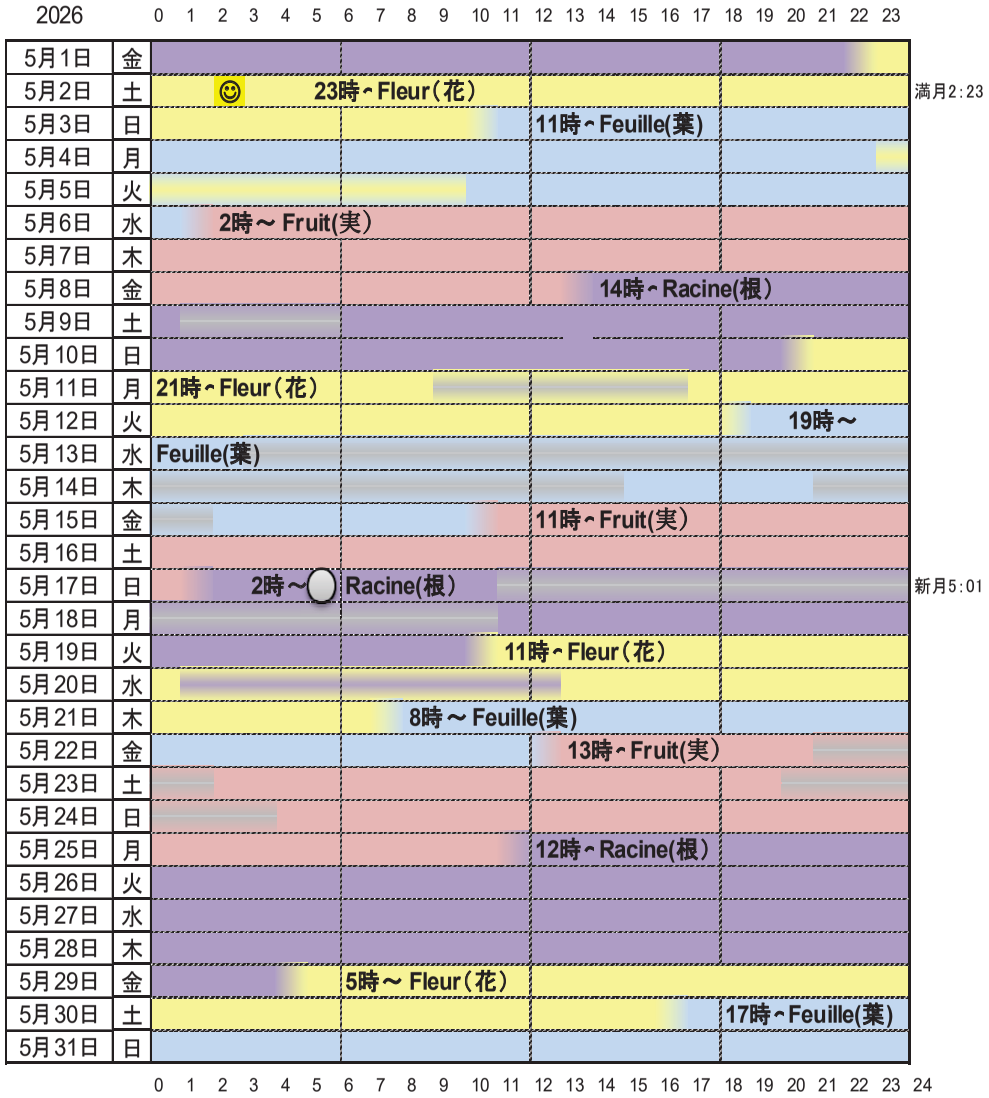

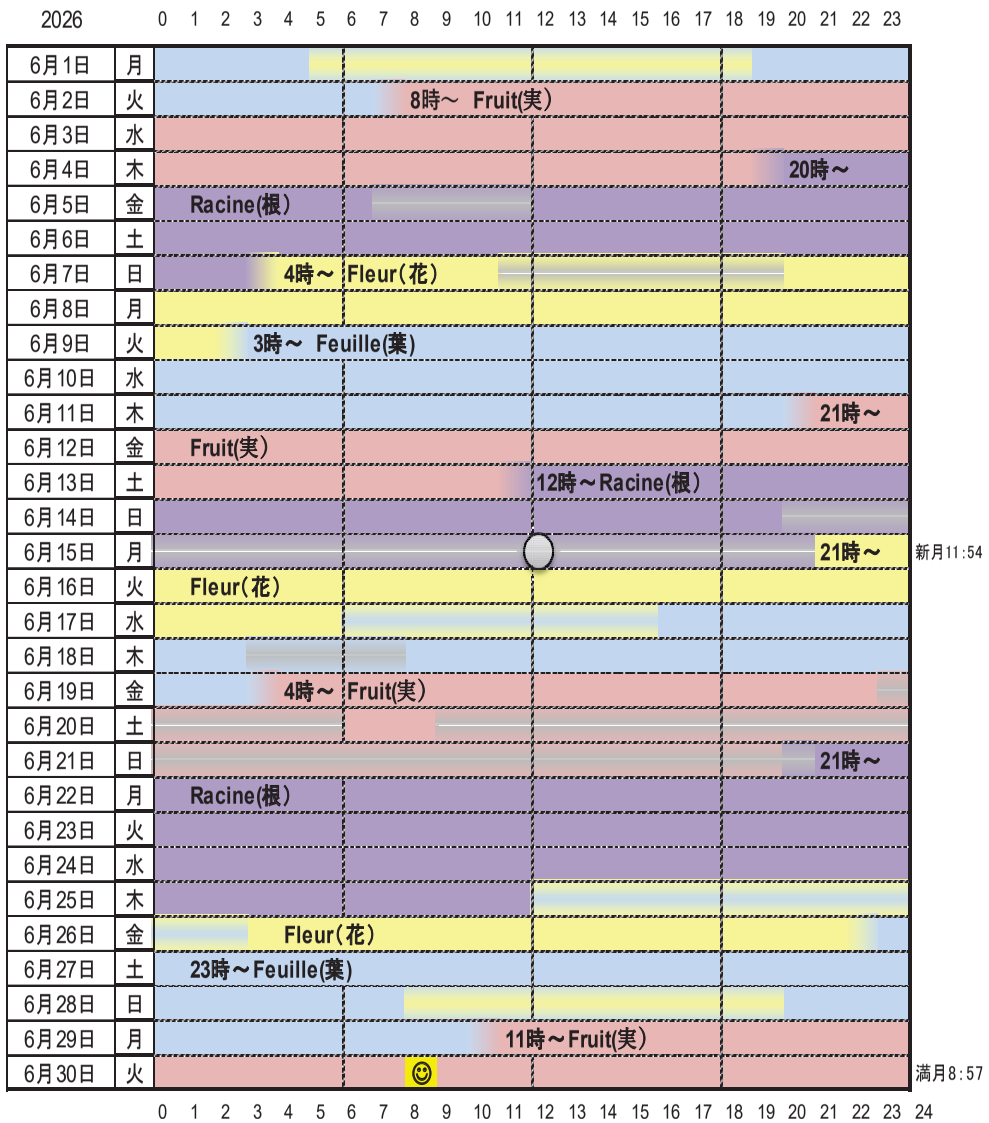

ドイツ人 Ms. Maria Thun さんは、40 年以上にわたる実験から、宇宙全体が作物と深い関係があることを実証してきました。それらの成果を農業に生かす為、毎年その農事暦を発行しています。弊社取扱いワイン生産者の多くが、その仏語版 Calendrier des Semis Bio-Dynamique (Maria et Matthias Thun)を参考にしています。

（ポイント）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) の日時にバランスの良いワインは特に開き、美味しく飲める

（その中でもとりわけ新月から満月に向かうとき）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 2026　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-

Cœur

Copyright VinsCœur & co.