

Môžu fázy mesiaca meniť chuť vína?

Ján Záborský

Myšlienka, že hviezdy a mesiac ovplyvňujú senzorické vlastnosti vína, sa na prvý pohľad môže zdať dosť bláznivá. Existuje však špeciálny biodynamický kalendár pre milovníkov vína s názvom *When Wine Tastes Best 2011*, ktorý zostavila Maria Thun a ktorý určuje dni najlepšie na degustáciu vína. Najnovšie sú zástancami tejto teórie aj britské pobočky supermarketov Tesco a Marks & Spencer. Vína zo svojho sortimentu ponúkajú odbornej verejnosti na degustáciu len počas dní, ktoré biodynamický kalendár určil ako vhodné.

Biodynamický kalendár je súčasťou širšieho konceptu biodynamického poľnohospodárstva, ktoré začiatkom dvadsiatych rokov minulého storočia začal propagovať Rudolf Steiner. Teória vychádza z predpokladu, že keď mesiac dokáže rozhýbať veľké množstvá vody, ktoré sa nachádzajú v moriach a oceánoch, určite dokáže ovplyvniť aj všetko živé na našej planéte vrátane vína. Všetko živé totiž obsahuje vodu. Tu je však možné namietat', že nie každé víno je možné nazvať „živý organizmus“. Niektoré vína sú tak silno prefiltrované a stabilizované, že s nimi nepohne ani mesiac a všetky hviezdy na nebi. Preto sa biodynamický kalendár pravdepodobne oplatí používať len pri vínach, ktoré neprešli procesom „totálnej stabilizácie“. Netreba však zabúdať, že existuje aj celý rad ďalších faktorov, ktoré môžu mať vplyv na chuť a vôňu vína. Napríklad prudká zmena tlaku vzduchu alebo množstvo smogu v ovzduší.

Veria tomu aj Dva duby

Na Morave sa k myšlienkam Marie Thun hlási napríklad vinárstvo Dva Duby z Dolných Kounic. Na svojej webovej stránke má toto vinárstvo peknú interaktívnu animáciu „biodynamického kalendára“, kde s prehľadom zistíte, ktoré dni sú vhodné na otvorenie ich vína. Jednotlivé dni v kalendári sú tam charakterizované nasledovne: „V koreňových dňoch býva víno zavreté, neharmonické a rozhárané. Listový deň je neutrálny deň pre otvorenie vína a víno pravdepodobne nebude príliš výrazné. Ideálnym dňom na otvorenie vína je kvetový deň, keď víno ožije, rozkvitne a ukáže všetko dobré, čo v ňom je. Vhodným dňom je aj plodový deň, keď je však oproti kvetovému dňu trochu potlačená živosť a tým sa víno ukazuje ako telnatejšie a menej elegantné. Plodové dni teda môžu byť vhodné pre mladé vína. Naopak, vyzreté a hotové vína jednoznačne požadujú kvetový deň.“

Rytmus prírody a antirytmus mesta

Ľudia, ktorí bývajú vo veľkomeste nad rušnou križovatkou a vzduch v byte si osviežujú osviežovačom vzduchu, budú pravdepodobne menej vnímaví k rytmom prírody. Žijú rytmom mesta, a nie rytmom prírody. Keď sa ráno na jar zobudia a otvoria okno, nedokážu podľa vône vzduchu zistiť, že napríklad zakvitli ovocné stromčeky alebo aromatická lipa. Keďže v meste len málokto vlastní pivnicu, musia tu milovníci vína svoje poklady skladovať v špeciálnych chladničkách na víno, kde je

konštantná teplota. Pri hodnotení vína vo veľkomeste je dosť možné, že viac ako to, či je koreňový alebo kvetový deň, bude na ľudí vplývať úroveň smogu nad mestom v ten ktorý deň.

Úplne inak asi prežívajú rytmus prírody ľudia, ktorí každý deň pracujú vo vinohrade alebo v pivnici. Pravdepodobne sú omnoho vnímavejší k silám zeme a vesmíru. Svoje vína skladujú v pivniciach, kde sa teplota určite aspoň trochu mení v závislosti od ročného obdobia a víno koštujú každý deň v jeho rôznych životných fázach. Vďaka tomu majú možnosť nerušene porovnávať a vyhodnocovať, či sa ich víno mení v závislosti od rytmu prírody.

Teória vplyvu mesiaca a hviezd na sensorickú kvalitu vína zatiaľ nebola vedecky potvrdená. Biodynamický kalendár si však získava čoraz viac prívržencov. Jednak z radov samotných vinohradníkov a vinárov ako aj z radov milovníkov vína.

Bez ohľadu na to, či kvetné alebo koreňové dni menia sensorický charakter vína, na dobrom víne je úchvatné to, že podnecuje podobné úvahy ako tú o vplyve mesiaca na sensorické vlastnosti vína a hlavne, prináša radosť do života.