

Pavla Dvořáková



**MANLIBRO
POR
VINŜATANTOJ**

Pávla Dvořáková:

Manlibreto por vinŝatantoj

*Seminaria devizo: Oni drinkas ne por tio, ke oni falu,
Sed por tio, ke oni suprenleviĝu!*

Enhavo

Kio estas vino?	Kiel ne tro ebriiĝi
Iom pri botaniko	Kiel resobriĝi
Iom pri geografio de vino	Vino kiel kuracilo
Iom pri historio de vino	Kuriozaĵoj pri vino
Teknologio de vinproduktado	Vindrinkula sonĝkalendaro
Gustumado kaj pritaksado de vino	Famaj eldiroj pri vino
Vino kaj manĝo	Vino — ĉu jes aŭ ne?
Kiel tosti diverslingve	Terminologia vortareto pri vinaj aferoj
Efikoj de alkoholo	Ĉefaj vinvarioj



• Kio estas vino?

*"Vino estas inter trinkaĵoj la plej nobla,
inter medikamentoj la plej bongusta,
inter mangaĵoj la plej agrabla."*

Plutarko

Vino estas la plej malnova kultura trinkaĵo enmonde. Ekde la plej praaj tempoj de la homa historio ĝi estas elserĉata potenca fonto de inspiro, vekanto de bona humoro, kultivanto estetika gusto.

Ĝi ne estas vivnecesa, sed ĝi scipovas mirakle agrabligi nian vivon. Ĝi estas magia donaco de la Naturo kaj pro siaj mirindaj ecoj do meritas nian atenton kaj estimon. Se ni ellernos koni kaj ĝuste konsumi ĝin, ĝi regalos nin per multa plezuro...

Se vi decidis malkovri almenaŭ parton de la sekretoj de tiu ĉi rava nobla trinkaĵo, ne hezitu kaj mergiĝu en sekvontajn liniojn, kiuj celas esti modesta helpilo pri via orientiĝo ĉi-kampe. Doni elĉerpan difinon de la vino ŝajne ne eblas. Por tamen iel komenci, ni ellasu poeziajn priskribojn kaj koncentriĝu unue iom pri la "scienca" flanko de la afero. Ĉi-vidpunkte eblas simpligite difini vinon ekzemple jene:

**VINO = alkohola trinkaĵo el fermentita suko de vinberoj,
eventuale el aliaj plantoj aŭ fruktoj**

Iom pri botaniko

- vinbera vino estas produktata el fruktoj de planto nomata VINBERA VITO (latine *Vitis vinifera*)
 - vinbera vito apartenas al lianecaj plantoj el familio vitozo (el inter 20 diversaj gentoj nur unu estas vinbera, la aliaj estas ornamaj plantoj)
 - nuntempe ekzistas ĉirkaŭ 8 mil konataj varioj(specoj) de vinbera vito
 - por sukcesa vinproduktado necesas influi naturan kreskon de la planto per multaj agroteknikaj intervenoj
 - rilate al vegeta ciklo: komenco de fruktodoneco okazas en la 4-a vivjaro, vito maturas ĝis la 20-40-a jaro, poste maljuniĝas
 - rikolto de vinberoj okazas kutime en septembro - oktobro (dependas de la vario, klimato, matureco de la ligno)
 - kelkaj varioj maturiĝas nur novembre (Tokaj regiono), kelkaj eĉ kelkfoje jare (ekz. regiono Anjou en Francio)
 - vito estas kultivata precipe je 35-45 gradoj de norda latitudo (sude produktatas vinoj pli dolĉaj, norde pli acidaj, pli aromaj) — grundo por kultivi viton: taŭgas precipe sabloza
 - ŝtonoza → malgranda rikolto, sed alta kvalito!
 - argila → granda rikolto, meza kvalito
-

Iom pri geografio de vino

	tutmonde	en Eŭropo
areo de vinberejoj (en miloj da hektaroj):	10 000	7 000
produktado de vinberoj (en milionoj da centkilogramoj)	650	440
produktado de vino (en milionoj da hektolitroj)	350	280

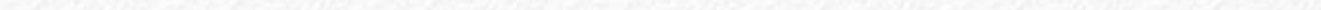
Areo de vinberejoj kaj produktado de vino en elektitaj eŭropaj landoj – en la supre menciitaj mezurunuoj:

Hispanio	1600	30
Italio	1100	80
Francio	1000	70
Hungario	160	6
Germanio	100	13
Aŭstrio	60	4
eksa Ĉeĥoslovakio		2
Bohemio	0,6	
Moravio	14,5	
Slovakio	30,5	

Rim: la ciferoj estas nur orientigaj

Konsumado de vino je unu loĝanto en unuopaj landoj:

<i>lando</i>	<i>litro</i>
Aŭstrio	33
Ĉeĥio	9
Francio	121
Germanio	15
Hispanio	70
Hungario	37
Italio	118
Slovakio	14



Iom pri historio de vino

(Ho, eternulo), vi donas vinon por ĝojo al ĉiu homa koro!"
Biblia psalmo 104:15

Vito estas konata kaj kultivata ekde miljaroj (Egiptujo, Mezopotamio, Antikva Grekujo kaj Romio). Ĝia lulilo estas ĝenerale konsiderata la regiono de Kaŭkazo, resp. ĉirkaŭaĵo de la monto Ararato (laŭ la Biblio la unua homo kiu — neintence produktis vinon, estis la prapatro Noa).

Per multaj legendoj kaj tradicioj vino estas ligita precipe al la kulto de dio Dionizo (Bakho) — jen almenaŭ du el inter ili:

Dionizo havis amikon, junan satiron Ampelos, kiu iutage falis de sur roko kaj mortis. Dionizo ĉirkaŭŝutis lian kadavron per floroj kaj petis Zeŭson, ke li revivigu lin.

Tiam Zeŭso transformis Ampelos-on al vita arbusto, portanta noblajn fruktojn, en kiuj miksiĝas suko de la tero kun la sunradioj.

Tiam Dionizo ekinstruis homojn kultivi viton kaj produkti vinon.



Dionizo iam vojaĝis al Naksos. Ripozante subarbe, elkreskis ĉe liaj piedoj mirinda nekonata planto. Dionizo decidis kunporti ĝin kaj tial li metis ĝin en birdan osteton por protekti ĝin kontraŭ la suno.

La planteto rapide kreskis, kaj tial li devis iom post iom ŝanĝi ĝin kontraŭ leona ostoj, ĝis fine kontraŭ azena.

Pro tio post la unua glaso la homo estas libera kiel birdo, post du-tri li havas kuraĝon kaj forton de leono, kaj kiam li trinkas tro, li faras azenaĵojn!

Granda reekfloro de vitkultivado kaj vinproduktado okazis en la 3-a jarcento de nia erao (la imperiestro Marcus Aurelius estas konsiderata kiel patro de la eŭropa vinkulturo).

Patrono de vinkulturistoj en Ĉeĥio estas Sankta Venceslao, ĉeĥa princo, vivinta en la 10-a jarcento. Lia avo princo Borĵivoj ricevis unuan vinbarelon de la moravia princo Svatopluk, donace okaze de bapto de sia filo Spytihnev. Edzino de Borĵivoj, sankta Ludmila, sekve ordonis sendi viton el Moravio kaj plantigis ĝin ĉe sia burgo Pšov ĉe Melnik (kiu iĝis poste la ĉefa vinregiono en Bohemio).

Plua grava ekfloro de vinkulturo en Ĉeĥio okazis en la 14-a jarcento dum regado de la imperiestro Karolo la Kvara, kiu alportis novajn variojn el Aŭstrio kaj Francio kaj grave subtenis vitokultivadon. Kvankam eksterlande ĉe laikaj konsumantoj vinoj el Ĉeĥio ne multe konatas, ĉe fakuloj el ĉefaj vinlandoj ili estas alte aprezataj (precipe la blankaj). Vinkulturo en Ĉeĥio nuntempe trapasas kompletan ekonomian transformon, ofte ligitan kun nemalgrandaj problemoj, sed supozeble subtenantan pluan plikvalitigon de la vinproduktado



Teknologio de vinproduktado

Procedo de vinproduktado okazas (simpligite) jene:

1. **Produktado de mosto el vinberoj**
sensemigado (*forigo de pedunkloj*) → muelado → premado (*el 130-140 kg da vinberoj estiĝas 100 litroj da mosto*)
2. **Farado de alkoholenhava trinkaĵo (*vino*) el mosto**
fermentado (*saharomicetoj*) → juna vino (*ŝtormvino*) → enhavas malpuraĵojn, partojn de fruktokarno, saharomicetojn, semetojn (→ *sedimentaĵo*)
3. **Prilaboro**
egaligo de sukeroj kaj acidoj → purigado → aerumado → sulfurigado (*subtenas kreon de aromo kaj gusto, subpremas nedezirindajn mikroorganismojn, havas konservan efikon*)

4. **Enbareligado**

dum 6-8 semajnoj → purigado, sedimentado de saharomicetoj, forigo de vinŝtono

5. **Tutigado** (*miksado de samvariaj vinoj*) — maturiĝo — nobligado — plurfoja enbareligado

6. **Plua eventuala prilaboro** → vinoj ŝaŭmaj, desertaj, spicitaj

7. **Enboteligado**

Fina karaktero de la vino dependas de:

- vario de vito,
- loko de kultivado,
- klimataj kondiĉoj,
- prilaboro de vinberoj, teknologia procedo,
- aĝo ktp

El mosto (vinbera suko) estiĝas vino danke al komplika mikrobiologia-biokemia procedo, kiu nomiĝas **alkohola fermentado**.

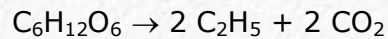
Fermentado estas ebligita de t. n. **saharomicetoj** — mikroskopaj "fungoj", kiuj prezentas transiran stadion inter regnoj de plantoj kaj animaloj (ili ne enhavas klorofilon, tial ne okazas en ili fotosintezo) — ekzistas diversaj specoj, la plej konata inter ili *Saccharomyces cerevisiae* — eniras en beron el grundo, kaj de tie en moston — temas pri miksaĵo en kiu superas sovaĝaj, damaĝaj saharomicetoj, kiujn necesas forigi per taŭga teknologia interveno

Fermentado = kemia reago, dum kiu enzimo influas iun substraton isaharomiceton, ŝimon ktp).

Specoj de fermentado:

1. sen aliro de aero — ekz.: fermentado alkohola (plej konata), butera, lakta
2. kun aliro de aero — ekz.: fermentado vinagra, citrona (ĉefa utiligo; en nutraĵindustrio: produktado de alkoholaĵoj, kazeo, fromaĝo, konservado de legomoj)

Alkohola fermentado kemie esprimeblas de konata ekvacio de Gay-Lussac:



t.e. unu molekulo de glukozo aŭ fruktozo → du molekuloj de etanolo kaj 2 molekuloj de karbondioksido (= sukero → alkoholo + gaso)

Dum la fermenta procedo necesas diversaj intervenoj, kiuj laŭbezone

- (mal)rapidigas fermentadon,
- (mal)altigas eligon de alkoholo kaj ekeston de kromaj produktoj,
- mortigas damaĝajn mikroorganismojn.

Plej kutimaj metodoj:

- aldono de noblaj saharomicetoj aŭ miksado de mosto kun ŝtormvino,
- malvarmigo, senaerigo, aldono de sukeroj kaj vitaminoj,
- sulfurigado.

Malsanoj kaj mankoj de vino

- **mankoj** — pro tro aŭ maltro da bazaj komponentoj (acidoj, alkoholo, aromaĵoj, farbo ktp.)
- **eraroj** — pro malĝusta priflegado aŭ stokado montriĝas per ŝanĝo de gusto kaj de aromo kaj kutime forigeblas (gustaĉo sulfura, ligneca, korka, grundeca ktp.)
- **malsanoj** — pro damaĝaj mikroorganismoj ("kris"-griza tegaĵo, vinagriĝo, muso-malsano)

Tipologio de vinoj

1. naturaj vinoj (blankaj — rozeaj — ruĝaj)
2. ŝaŭmvinoj kaj perlemaj vinoj (enhavantaj karbondioksidon)
3. specialaj vinoj (Tokaj, Sherry, Malaga, Madeira, Portoa ktp)
4. spicitaj vinoj (vermutoj, aperitivoj)

Pli detale vidu la terminologian vortareton pri vino en STEB ĉe <http://www.eventoj.hu> !

Gustumado kaj pritaksado de vino

Gastronomio apartenas al kultura vivo de civilizita homo, Ĝi instruas, ke manĝado kaj trinkado ne estas nur teda vivnecesa agado, sed ke — sub certaj kondiĉoj — ĝi povas interne riĉigi kaj agrabligi nian travivadon kaj pliigi nian perceptadon de beleco. Gastronomio konsilas al ni, kiel esti kapablaj ĝoji profunde kaj laŭeble per ĉiuj sensoj (vido, aŭdo, flaro, gusto, palpo) pro bele aranĝita tablo, bone preparita manĝo kaj taŭge elektita vino.

Kiel jam estis menciite, vino estas dieca donaco kaj tial ĝi meritas ankaŭ nian specialan aprezon kaj estimon. Ne trinku vinon kiel akvon, aŭtomate kaj senatente, ĉar tiel vi priŝtelas vin mem je plej belaj travivaĵoj!

Sensa analizo (gustumado) en si mem ne estas nura amuzo, sed ankaŭ granda arto kaj scienco.

- ĝia tasko estas prijuĝi harmoniecon de unuopaj komponentoj, intensecon kaj kvaliton de koloro, aromo kaj gusto
- kelkaj ecoj ne enalizeblas science, per mezurado (ekz. grado de matureco, freŝeco, armonio, gustaĉoj) — laŭ kemia vidpunkto, vino konsistas el substancoj:

1. elvaporigemaj (akvo, alkoholo, elvaporigemaj acidoj, aromaj subst.)
2. neelvaporigemaj (konsistigantaj kompleksan ekstrakton)

(sukeroj, grasoj, proteinoj, mineraloj, acidoj, taninoj, enzimoj, vitaminoj, farbaj substancoj)

- Vinoj produktataj en Ĉeĥio enhavas ĉ. 10 -15% da alkoholo kaj 0,3 - 33 g/l da resta sukero
- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| - naturaj vinoj ĝis | 12% da alkoholo |
| - desertaj vinoj ĝis | 14% |
| - aperitivaj kaj likvoraj vinoj ĝis | 22% |
-

Bazaj konsiloj por vin-gustumado

1. Gustum-ujoj

- El demijono transversu vinon en vitran krucon — verŝu vinon malrapide "surmure" de la glaso
 - Uzu glasojn maldikajn, senkolorajn, nefacetitajn
 - Prefere kun "krureto" (por povi rigardi la koloron kaj por ne varmigi la vinon permane)
 - Taŭgaj glasetoj:
 - por ruĝaj vinoj: 200 ml;
 - po blankaj vinoj: 100 - 150 ml;
 - por desertaj vinoj: 75 ml.
 - Se oni volas prijuĝi odoron, oni verŝas nur ĝis 1/3 de la glaso (*por ke super la vino ankoraŭ estu spaco por kolektiĝo de odor-vaporo*)
 - Neniam oni verŝu pli ol ĝis du trionoj de la glaso!
-

2. Varmeco kaj sinsekvo

- Optimuma varmeco de gustumota vino (en Celsius-gradoj):

Ŝaŭmvino:	naturvino;
blanka 5-7 °C	blanka 10-12°C
rozea 6-8 °C	rozea 12-14 °C
ruĝa 8-10 °C	ruĝa 16-18 °C

- En tro varma vino elstaras neharmonie alkohola gusto
 - Tro malvarma vino estas "fermita", povas kaŝi siajn mankojn
-

3. Sinsekvo de gustumado:

1. Naturvinoj (blanka (seka → dolĉa) → rozea → ruĝa)
2. Ŝaŭmvinoj
3. Desertaj vinoj (dolĉaj → spicitaj)
4. Inter gustumado de unuopaj specoj uzu blankan panon, event. mineralakvon, por revivigi viajn sensojn

4. Pritakso per vido

1. Pureco (ne devas esti nepre signo de kvalito)
 2. Denseco
 3. Koloro (dependas de vario, maniero de prilaboro, ago de vino, maniero de stokado):
 - tro hela ← nematuraj beroj + nesufiĉa fermentado
 - tro malhela ← troa oksidiĝo
 - klare ruĝa ← sufiĉe da acidoj
 - mahagonoruĝa (signo de kvalitaj sudaj vinoj)
 - nordaj vinoj pli helas ol la sudaj
-

5. Pritakso per flarado

- Ronde turnu neplenan pokaletan, rapide kelkfoje enspiru, rapide varmigu pokaletan enmane (precipe pezajn vinojn)
 - Ĉi-maniere eblas ekkoni ankaŭ aĝon kaj sanecon de vino
 - Aromoj: forta — agrabla — delikata — malforta — neŭtrala — senodora — mankohava
 - rejna rizlingo: tilia aŭ sovaĝroza floro
 - sauvignon: matura — persiko; nematura — urtiko
 - burgunda: pano;
 - silvana: freŝe falĉita herbo
 - tramino: tre spica
 - neuburga: leĝere spica
-

6. Pritakso per gustosenso

- **Distingado per lango:**
 - surpinte — dolĉeco, karbondioksido
 - surflanke — acideco, saleco
 - malantaŭe — kunpremema, amareco, pleneco
- **Laŭ aĝo:**
 - nematura — freŝa — matura — maljuniĝanta — (tro) maljuna

- **Laŭ ekstraktiveco:** malplena — leĝera — plena — peza
- **Laŭ resta sukero:** seka — dolĉeta — dolĉa — tro dolĉa

blanka:

seka 0-4 g/l,
duonseka 4-12 g/l,
duondolĉa 12-50g/l,
dolĉa pli ol 50 g/l

- **Laŭ acideco:** monotona — mola (plata) — delikata — acida — tro acida
- **Laŭ kompleksa gusto:** trinkebla — agrabla — harmonia — kunprema — neharmonia — raspa
- Kvalito de la vino estas starigata ankaŭ laŭ tiel nomata "vosto"; t. e. longeco de daŭro de la gusta percepto post engluto, laŭ kiu oni atribuas poentojn:

1-2 s (=sekundoj)	unu steleto
3-7 s por blanka, 3-6 s por ruĝa	du steletoj
pli da sekundoj	tri steletoj

- **Kelkaj kromaj konsiloj**

0. ne komencu trinki tuj post verŝo (atendu laŭeble 3-4 minutojn)
1. "krureton" tenu per tri fingroj, ne palpu la kalikan parton
2. vino ne ŝatas grandajn movojn, lumon, subitajn temperaturŝanĝojn
3. trinkante ne fumu, ĉar per fumado la gusto de vino deformiĝas

Rememoru: Celo de la pritakso ne estas identifiko de la vino! – Ekzistas pli ol ok mil priskribitaj varioj; tro diversaj kondiĉoj de klimato, grundo ka prilaboro.

La celo estu distingo de bona vino disde malbona, kaj vera (kompleksa kaj profunda) ĝuo ĉiusensa!



Vino kaj manĝo

*Ne ekzistas pli elkora amo,
ol amo al bona manĝo kaj trinkaĵo.*

G. B. Shaw

Taŭgeco de unuopaj vinspecoj al diversaj manĝoj:

1. blanka viando → blanka vino
2. malhela viando, manĝaĵoj spicitaj, grasaj → ruĝa vino
3. dolĉaĵoj → dolĉa blanka vino, ŝaŭmvino aŭ deserta vino

Taŭgeco al fromaĝo (en vinlandoj preskaŭ necesa akompananto de vino):

1. mola freŝa (ĵerveo) → leĝera blanka (duondolĉa)
mola fandita → seka blanka
2. mola ŝima (Hermelin, Cammembert) → aroma blanka aŭ mezplena ruĝa
3. malmola → plena blanka, rozea aŭ mezplena ruĝa
4. ŝima matura (Niva, Roquefort, Gorgonzola) → peza ruĝa

**Ĝenerala regulo estas, ke manĝo estu ĉiam iom malpli elstara ol vino,
tiel ke ĝi ne superu (ne subpremu) guston de vino.**



Kiel tosti diverslingve

angle: cheerio!

arabe: sihatek!

ĉeĥe: na zdraví!

ĉine: ni-ĉaŭ!

france: á votre santé!

germane: prosit! zum Wohlsein!

greke: stil i giascou!

hebree: lehaim!

hispane: salud!

hungare: egészségére!

itale: salute!

japane: kam-pai!

koree: kon-kang ul y-hajo!

mongole: eruul nendija tolool!

nederlande: gezondheid!

perse: besalamati!

pole: na zdrowie!

slovake: na zdravie!

svede kaj dane: skaal!

vietname: chuc suc khoe!



Efikoj de alkoholo

- Kiel interesaj komence estu menciende, ke eĉ tute sobra homo havas etan enhavon de alkoholo en sango (0,029 - 0,037 g/litro).
- Post manĝado tiu kvanto altiĝas je ĉirkaŭ 60 %.
- Kelkaj nutraĵoj (ekz. freŝa pano) enhavas ĝis 0,2% da alkoholo.

Alkoholo entenata en vino

- kaŭzas perdon de energio
 - 1 litro da peza vino enhavas 700 kcal — tamen ne alportas utilon koncerne utiligon de energio
 - granda kvanto da alkoholo altigas trasangigon de organismo,
 - tiu elradias varmon kaj tiel perdas energion (komparu kun miskutimo trinki duran alkoholon por varmigi sin!)
 - nemalofte iu pro alkoholo frostiĝas, eĉ se ne estas sub nulo
 - altigas sangopremon (precipe leĝeraj kaj acidaj vinoj)
 - malaltigas muskolkapablon
 - en malaltaj koncentriĝoj stimulas stomakosekrecion — en altaj koncentriĝoj male malstimulas ĝin!
 - unuaflanke malaltigas seksan potencon kaj duaflanke altigas apetiton je amorludoj!
-

Ĉe alkoholuloj povas ekesti

- gravaj fizikaj malsanoj (difekto de hepato, galveziko, stomako, intestoj, renoj, testikoj ktp.)
- psikaj perturboj (delirium tremens, halucinoj, stultiĝo, depresio, histerio, piromanio, ĵaluzego, perdo de memoro ktp.)

Franca proverbo tial resumas:

Unu hepato kaj du renoj, estas tri kialoj por konservi ĝustagradan drinkadon!

— **kaj atentu** — laŭ esploroj virinoj forbruligas etilalkoholon pli malrapide ol viroj, tial por ebriiĝi ili bezonas malpli multon!



Kiel ne tro ebriiĝi

1. Trinku kvalitan vinon, prefere naturan!
Absorbon de alkoholo rapidigas: sukero (dolĉaj likvoroj), varma trinkaĵo (punĉo, grogo), karbondioksido (ĉampano). Taninoj male malrapidigas la absorbon (ruĝaj vinoj).
2. Evitu vinon tro alkoholenhavan aŭ tro sulfurigitan (ĝi kaŭzas kapdoloron)!
3. Trinku malrapide!
4. Trinku manĝetante (taŭgas pano, fromaĝo, lardo)!
5. Ne miksu vinon kun aliaj specoj de drinkaĵoj, ankaŭ ne kun kafo!
6. Se vi trinkas diversajn vinvariojn, sekvu la ĝustan vicordon!
7. Trinku ne sola kaj ne kun negativaj emocioj aŭ intencoj!



Kiel resobriĝi

Ĉu kafon?

- Se oni estas instigita per alkoholo kaj ankoraŭ ne estas laca, kafo ankoraŭ fortigas efikon de alkoholo!
- Kafo povas iom helpi nur en kazo de pli granda ebriiĝo.
- Koncentriĝo kaj reagorapideco tamen altiĝas nur por mallonga tempo.
- Enhavo de alkoholo en sango ne malaltiĝas.
- Sciencaj esploroj eĉ montris, ke kofeino male altigas tiun tavolon kaj malrapidigas eliminon de alkoholo el sango!

Same nek perdo de sango, nek peza laboro, nek sporto rapidigas eliminon de alkoholo!

Kion do fari sekvmatene post ebriiĝo?!

- Kompletigu mankon de sukero (prefere uzu glukozon, kiu ne ŝarĝas digestadon kaj tuj eniras sangon)!
- Kompletigu mankon de mineraloj — trinku mineralakvon por estingi soifon, aŭ citronsukon kun iom da salo (aŭ manĝu saligitan fiŝeton)!
- Ne trinku puran akvon - ĝi estas tiukaze malbona!
- Kontraŭ kapdoloro uzu eventuale aspirinon!
- Trinku teon el mento aŭ kamomilo!
- Krome necesas precipe trankvilo, dormo kaj varma kaj malvarma duŝo (kaj bonintenco esti sekvontfoje pli lerta)!

Helpo de aromoterapio

- Kelkaj specoj de puraj naturaj eteroleoj povas efike helpi ambaŭkaze (kaj por ne ebriiĝi kaj por resorbiĝi)
- Plej bona tiucele estas kombinaĵo de junipero kaj fenkolo:
 - gutigu 2-3 gutetojn sur kultereton da sukero aŭ panpeceton, glutu kaj trinku iom da akvo
 - uzu kaj antaŭ kaj post drinkado
 - eblas ankaŭ miksi ilin kun planta masaĝoleo kaj masaĝi al si la vizaĝon, nukon, kolon, bruston kaj stomakon (por vizaĝo sufiĉas 1 guto, por korpo 3 ĝis 5 gutoj)

- la miksaĵo havas fortan sentoksigan efikon, malhelpas troan penetron de alkoholo en la sangon, krome refreŝigas kaj stimulas
- La menciitaj oleoj povas esti kompletigitaj kaj fortigitaj ekz. de rosmareno, grapfrukto, citrono kaj lavendo
- Kontraŭ kapdoloro kaj stomakproblemoj helpas miksaĵo de mento kaj lavendo, event. kun aldono de rosmareno



Vino kiel kuracilo

*Vinon eblas plejparte konsideri la plej saniga trinkaĵo.
Louis Pasteur*

Alivorte, estas certe, ke tro da vino damaĝas, sed en ĝusta kvanto kaj kvalito ĝi povas ankaŭ multkampe helpi.

Ĝia medicina uzado havas delongan tradicion: jam Hippokrates preskribis vinon kontraŭ kapdoloroj, febro kaj digestoproblemoj. La fama Paracelsus trovis vinon efika rimedo kontraŭ venenoj kaj bona desinfektilo de vundoj (pli bona ol urino, kiu estis tiam kutime uzata!). La benediktana abatino kaj multflanka scienculino Hildegardis el Bingen (i.a. kreintino de ĝajne la plej malnova konata projekto de la internacia lingvo!) rekomendis vinon kontraŭ stomakdoloroj, konstipo kaj pulma malforteco. Laŭlegende vino eĉ helpis la sanktan Roĥ, kiam li en Italio malsaniĝis pro pesto...

Efiko de unuopaj komponantoj de vino:

- Alkoholo estas fonto de energio:
 - riĉa je kalorioj, ne subtenas sedimentadon de grasoj enkorpe
 - el 2.500 kcal tage ĝis 600 povas esti kovrataj per vino
 - funkcias kiel parto de kelkaj maldikigaj dietoj

- Sukeroj, acidoj kaj saloj — subtenas digestadon kreante stomakacidojn kaj sendanĝerigas fermentajn procedojn en intestoj
 - helpas kontraŭ konstipo
 - homoj kun malaj problemoj preferu ruĝan vinon aŭ Müller Thurgau
 - aminoacidoj (5 g/litro = minimuma necesa kvanto potage)
 - mineraloj (kalio, fosforo) — bezonatas por konstruo de osta medolo
 - taninoj — necesas por intesta mukozo
 - subtenas akumulon de vitamino C enkorpe
 - vinŝtono kaj glicerino — stimulas produktadon de galo
- Vitamino B en vinberoj: B₁ — koro, nervoj, B₂ — okuloj, haŭto, B₆ — arteriosklerozo, B₁₂ — produktado de sango

Resume, kvalita vino, se modere kaj ĝuste konsumata, povas taŭgi kiel stimula (ne ununura!) kuracilo precipe kontraŭ:

1. digestoproblemoj (produktado de stomakacidoj, baro de fermentado en intestoj, pli intensa agado de renoj)
2. sango- kaj cirkulproblemoj (malaltigas kolesterolon, larĝigas angiojn — kontraŭ aterosklerozo)
3. lige al tio psikaj problemoj, anemio kaj malalta sangopremo → bonhumorigas, mallacigas)
4. kelkaj infektaj malsanoj — mortigas mikroorganismojn en intestoj (tifo, holero)

Kuraca efiko de vino altiĝas, se en ĝi estas kuirataj aŭ trempataj sanigaj plantoj, ekz.: mirtelo (intesta kataro, stomakspasmoj), fenkolo (okuloj, spirado, intestoj), kariofilburgono (purigo de voĉo, koro, hepato, kapo), lavendo (nervoj, spasmoj).

*Ke modera uzado de bona vino damaĝus,
tion ja neniu serioza homo povas aserti,
kaj eĉ se en iu aperus simila ideo,
ne estas bezonate ke prudenta homo kredu tion.
prof. dr. Pellmann*



Kuriozaĵoj pri vino

Sur la duoninsulo Krimeo estis trovitaj amforoj kun vino aĝa 2200 jarojn! Tamen gustumado ne okazis, ĉar post malfermo de la amforoj montriĝis, ke la vino estas en stato pli solida ol likva kaj similas al marmelado. La eldiro pri vino "ju pli aĝa despli bona" ĉi-kaze certe ne validis.



En antikvaj Grekio kaj Romio estis konsiderata kiel barbara ago trinki vinon ne miksite kun akvo. Vino estis miksata per putoakvo, kutime en proporcio 3 partoj de akvo al 1 parto de vino. Homero mencias vinon el Maroney, kiu estis onidire tiom ebria, ke oni devis miksi ĝin kun 20 partoj de akvo. Eĉ la plej noblaj grekaj kaj romiaj virinoj ne rajtis trinki vinon. La leĝaro minacis per severaj punoj al tiuj virinoj, kiuj malrespektis tiun ordonon eĉ nur unu fojon.



La plej granda vinkelo en Ĉeĥa Respubliko troviĝas en moravia vilago Pŕímětice ĉe Znojmo. Ĝi havas formon de kruco, kies pli longa parto longas 120 metrojn kaj la pli mallonga 56 metrojn. Larĝeco de la koridoroj estas 9 metroj, alteco 6,5 metroj. Ĝi estis konstruita en la jaroj 1740—56 de jezuitoj, kiuj liveradis mesovinon al parohejoj kaj monaĥejoj. Eniĝas en ĝin entute unu miliono kvincent mil litroj da vino. La plej granda barelo de tiu vinkelo entenas dudek mil litrojn da vino. Nuntempe estas tie stokata precipe vino el Suda Moravio.



La plej granda vinbarelo troviĝas en la kelo de la kastelo en Mikulov. Ĝi longas 10 metrojn, havas 4,5 m diametron kaj povas enteni 112 mil litrojn da vino. Ĝi estas premligita per 22 feraj ringegoj, kiuj entute pezas 6,5 tunojn. Ĝi devenas el la jaro 1643 kaj siatempe ĝi estis la plej granda barelo enmondo. 4 metiistoj tiam prilaboris ĝin dum 273 tagoj. Ĝi servis sian celon 50 jarojn. Kiam ĝi ne plu estis utiligebla, unu el kastelposedantoj, onidire por amuzi sian gastinon, lokis en ĝin sian kortegan orkestreton. Nur tamburisto kun siaj instrumentoj ne plu eniĝis en la barelon, tial li estis kaŝita malantaŭ la barelo.



Kun vinkulturo en Ĉeĥio estas ligitaj multnobraj popolaj tradicioj kaj superstiĉoj. Jen pluraj el inter ili:

Konstruante novan domon oni metadis en ĝian fundon vinon kaj kelkajn monerojn, por ke la loĝontoj estu tutvive feliĉaj kaj bonstataj.

Dum la tago de sankta Johano (24. 6.) kristanoj sanktigadis vinon kaj trinkis ĝin je lia honoro. Supozeble tiu kutimo estiĝis surbaze de la novtestamentaj Apostolaj agoj, kie estas priskribite, kiel oni donis al sankta Johano venenigitan vinon, sed ĝi ne damaĝis lin. Oni poste kredis, ke tiutage sanktigita vino havas miraklajn efikojn kaj protektas ekz. kontraŭ mordo de serpento aŭ kontraŭ sorĉistinoj.

Noktomeze antaŭ la Filipa-Jakoba nokto, kiam onidire fantomoj havas potencon damaĝi homojn, tiu kiu havas floron de filiko, povas preni akvon de kie ajn kaj en kioma ajn kvanto kaj ĝi komplete transformiĝos al bonkvalita vino.

Kontraŭ epilepsio estis rekomendate trinki ruĝan vinon kun sango de mortigita blinda katido aŭ kun sekigita lupa koro.

Kontraŭ flava malsano oni rekomendis trinki vinon kun pulvoro el cerva kornaro, dum la malsanulo devis samtempe rigardi en oran kalikon. Ĉar ora kaliko estis nur malofte disponebla, sufiĉis, se la malsanulo dum trinkado rigardis en trovarmigitan buteron...

Vizitante Parizon ne forgesu viziti interesan muzeon de vino, lokigitan trafe en la kelaro sub la turo de Eiffel. La subtera galerio konstruita en la 15-a jarcento estas longa 1,5 kilometron. Vi povas vidi tie figuraĵojn de viroj, kiuj famigis unuopajn vinregionojn de Francio, kaj diversajn aĵojn por vitokultivado kaj vinoproduktado.

Aliaj muzeoj de vino troviĝas ekz, en Beaune (Burgundio), Madrido, Tbilisi, Toruń (Pollando) k.a.

En Ĉeĥa respubliko troviĝas vinekspozicioj en Kačina, Bzenec kaj Mikulov.

Vitomuzeo en plenero situas proksime al Odesa, Ukrainio. Sur la areo de 15 hektaroj kreskas tie 1850 varioj de vinbera vito el diversaj regionojde la tuta mondo.

En Parizo estis eldonita la unua libro enmondo, kiu ne estas destinita por legado, sed por flarado. Tiu ĉi verko konsistas el 30 liberaj paĝoj da priskribo kaj 54 malgrandaj boteletoj plenigitaj per aromesencoj, kiuj korespondas al aromoj de francaj vinoj. Tiu ĉi skalo ampleksas i.a. aromon de persiko, cinamo, muskato kaj eĉ falĉita herbo. La libro aperis en kvanto de 1000 ekzempleroj.

Vendado de ladoskopoj kun polvo el malnovaj vinkeloj disvastiĝis ankaŭ en Francio. Iu franca entreprenisto ofertas polvon, kiu gliuĝas al la vinbotelo tiel, ke ĝi ne forigeblas. La polvo celas vekti ĉe la kliento impreson, ke li aĉetas aparte aĝan, kaj tial ankaŭ multekostan vinon.

Kun plena vinbotelo kaj 3 glasoj surplete finsprintis pariza kelnero Jacques Labenne, frunte de siaj 360 kolegoj, venke al la celloko de la tradicia konkuro ekde la placo de Bastille ĝis la urbodomo. En kelnera uniformo la venkinto sukcesis superi 8,5 kilometran distancon dum 37 minutoj kaj 40 sekundoj. Multaj malpli bonŝancaj konkurantoj surŝutis la konkurovojon per vitreroj de frakasita vazaro, dumvoje fortigis sin per vino el la botelo aŭ malrespektis aliajn konkuroregulojn kaj estis nokaŭtitaj.

Rimarkindajn bankbiletojn cirkuligis en Siberio en la jaro 1920 popola estraro de la Jakutia aŭtonomia respubliko. Tiam tie ne disponeblis maŝinoj por monpresado kaj mankis same farbo kaj papero; papera mono tamen estis necesa. Tiam iu ekhavis ideon, ke en vendejoj estas sufiĉe da bona vino kun riĉe ornamitaj etiketoj. De la ideo ne estis malproksime al la faro. Tial baldaŭ aperis en rolo de pagilo etiketoj de vinboteloj. Estis regulo, ke ju pli bela kaj bunta etiketo, des pli alta valoro. Tiu estis skribita sur ĉiun etiketon laŭbezone. Iam tiel okazis, ke la sama etiketo havis diversajn valorojn...

La plej altan sumon, 14 200 dolarojn pagis en New Orleans kalifornano D. Lyons por la botelo de ruĝa bordoa vino Chateau Lafitte Rotchild, en jaro 1806.

La plej longa distanco, kiun superis korko elpafita el botelo da ĉampano, estas 31 metroj 59 centimetroj.

Iu vinejoposedanto en la itala Ĝenovo starigis ĉe la enirejo montrofenestreton kun mikroskopo. La surskribo instigis la klientojn: "Bonvolu rigardi, kiajn bestaĉetojn vi trinkas kune kun akvo! Ĉu glaso da vino ne estas eble pli saniga?"



Vindrinkula sonĝkalendaro

Ni rigardu la antikvajn egiptajn-persajn-kaldeajn fontojn, kunmetitaj de famaj sonĝoklarigistoj Artomidor Daldianos kaj AhmetSerim, por ke ni bone komprenu niajn sonĝojn.

Ĉiu aĵo kaj ago en sonĝo vidata ja alportas de Dio onidire aŭ favoran sciigon pri tio, kion oni povas antaŭĝoji, aŭ averton, kion oni devus eviti (do ne nepre sciigon pri malbono, kiu nepre trafos nin!) Songvidaĵoj tiel estiĝis simboloj de bono aŭ malbono, kiel starigisĝin tradicio de sennombraj generacioj ekde la praantikva tempo.

Moderna medicino kaj psikologio konsideras sonĝojn reflekto de fizika kaj psika statoj de la homo kaj al kuracisto ili povas helpi por precizigi diagnozon, ebligante enpenetri pli en la homan internon.

Ni menciuj signifojn nur de kelkaj simboloj ligitaj kun nia temo:

bareloj	bonstato, riĉiĝo
botelo frakasita	malbono
botelo malplena	manko
botelojn plenajn vidi	vi malkovros fonton de riĉo
ĉampano	maldaŭra feliĉo
drinkemado	kalumnioj
ebria esti	honto
glasoj	geedziĝo
glaso kun vino	ĝojo
glason kun vino renversi	grava vivoŝanĝo
glason rompi	timo
kruĉon plenigitan de vino vidi	geedziĝo
kruĉo, trinki el ĝi	malbonŝanco
kruĉo, verŝi el ĝi	malsano
malbonan vinon trinki	malagrabla laboro atendas vin
malmodere manĝi kaj trinki	malsano
pokalo plena, el ĝi trinki	bona tempo venas al vi
soifi	bona signo
soifon estingi	vi atingos vian celon
trinki vinon	gajigo, ankaŭ sano
verŝi vinon	bonŝanco
vinbareloj	atendu gastojn
vinberejo	malĝojo

vinberoj	nova konatiĝo
vinberojn premi	prospero
vinberojn belajn ŝiri (pluki)	havaĵ- aŭ salajroaltigo
vinejon vidi	atentu pri via lango
vinkelon vidi aŭ en ĝi esti	kvereloj, ankaŭ ĵaluzo
vinkelist(in)on vidi	damaĝo trafos vin
vinkuvo	estu modera
vinmoston trinki	laborego, penado
vino, per ĝi ebriiĝi	bela afero trafos vin
vinon aĉeti	bonfamo
vinon blankan vidi	pardono
vinon ruĝan vidi	plezuriĝo
vinon aparte ĝui	sen peno vi riĉiĝos
vinon vendi	malbono
vinon kun akvo miksi	bona tempo ne daŭros ĉe vi longe
vinvinagron trinki	espero por resaniĝo
vito verda	espero
viton planti	feliĉo



Famaj eldiroj pri vino

1. Laŭdoj pri vino

Vino kaj enspirado de noblaj aromoj faras homon feliĉa. – Talmudo

Penicilino homojn kuracas, vino ilin feliĉigas. – A. Fleming

Vino helpas homojn elstari en sciencoj kaj arto,
sukcesi en laboro kaj esti feliĉaj.

Krome ĝi kunkreas unu econ —
helpi geamikojn kaj proksimulojn.

Aristofanes

Akvotrinkantoj povas estigi nur malvarmajn poemojn.
romia proverbo

Vino estas riĉa fonto de lirismo kaj donas al la spirito legerecon,
kiu ebligas leviĝi super ĉiujn vantaĵojn kaj bagatelaĵojn. – P. Soupault

Estas pli da filozofio en botelo da vino ol en iuj libroj. – L. Pasteur

Ni prefere ŝovu niajn nazojn en glasetojn da vino
ol en aferojn de aliuloj.

Bona vino kreas bonan sangon.

Bona sango estas antaŭkondiĉo de bona humoro.

Bona humoro alportas bonajn ideojn.

Bonaj ideoj estigas bonajn agojn,
(el saĝo de antikvaj ĉeĥoj)

2. Pri la arto ĝuste ĝui vinon

Scipovi drinki estas malpli facile ol scipovi manĝi. – G. Sand

En akvo eblas droni, en vino ankoraŭ pli facilas. – Tamila proverbo

Ne la vino kulpas, ke la homoj ebriiĝas. / Kiom vino bonefikas, se gi
trinkatas en tempo konvena, tiom ĝi malbonefikas, se ĝi trinkatas en tempo
malkonvena. – Ovidio

Metalo ekkoneblas en fajro, homo dum vinotrinkado. – Japana proverbo

Inter homoj apartan laŭdon meritas tiuj, kiuj post drinkado noblan menson
prezentas. – Ksenofano

Kono de vino kaj edukado de palato povas esti fonto de granda ĝojo por la
tuta vivo. – E. Hemingway

Ju pli la nacioj forigas vinon, des pli ili formortas pro alkoholismo.
– dr. Hubbart

Nacio kiu scipovas drinki, estas nacio, kiu scipovas vivi.
Oni drinkas ne pro tio, ke oni falu, sed pro tio, ke oni suprenleviĝu.

(persaj proverboj)

Vino – ĉu jes aŭ ne?

Kiu drinkas ne scias, kiom vino malutilas,
kiu ne drinkas, ne scias, kiom ĝi utilas!
Japana proverbo

Longa disputo inter amikoj kaj malamikoj pro vino konsistas en misŝanĝo de du nocioj: prudenta trinkado kaj misuza drinkado.

Trafe estas skribite pri tiu temo ekz. jam en la Biblio:

*"Por homoj vino estas simbolo de la vivo, kaze ke oni uzas ĝin modere.
Kiom valoras vivo, se mankas vino?
Komence de la mondo, Dio kreis ĝin por ĝojigi homojn.
Se ĝi estas trinkata nur kiam tio taŭgas,
ĝi kreas bonan humoron, ĝojon en la koroj.
Sed tro konsumate, ĝi donas malbonan humoron, ekscitas kaj ŝancelas."*

Sirah 31:27-29

En la ĉeĥa lingvo ekzistas unu rimiĝanta proverbo, esprimanta la samon:

Víno v srdci blaho rodí, mnoho vína vždy však škodí!
(Vino ankore kreas beatecon, sed multe da vino ĉiam damaĝas!)

La samo validas pri io ajn. Ĉiu aĵo, se ĝi troas, transformiĝas al sia malo. Kaj drogo, iganta nin dependaj kaj malutilanta nin, povas esti ĉio ajn: fumado, kafo, sed ankaŭ viando, dolĉaĵoj, sopiro pri mono, gloro, beleco, korpoplezuroj, same kiel sporto, televido... Kulpas do ne la aĵo, la ilo, sed la homo kun siaj malbonaj intencoj kaj malkapablo regi sin mem.

Principe eblas diri, ke alkoholuloj kaj batalemaj abstinentuloj faras la saman eraron: Ili vidas en la vino ne trinkaĵon, sed nurnuran alkoholaĵon. Sed la vero estas, ke oni trinku vinon ne pro ĝiaj alkoholaj efikoj, sed pro ĝia specifa aromo kaj gusto, kiuj riĉigas nian estetikan ĝuon de la vivo ne parolante pri la jam menciitaj medicinaj kaj emociaj benefikoj!

Vino estas nobla naturdonaco, kiu meritas plian studon kaj atentemon dum la konsumado, kaj nur tiam ĝi vere malfermiĝos al ni kaj malkaŝos al ni siajn sekretojn kaj belecojn.

Batali kontraŭ vinotrinkado estus ja ankaŭ sence. En la 6-a jarcento de nia erao Ĉinio ekkonis totalan prohibicion. Dum kelkaj jaroj tiu ĉi lando, kiu antaŭe estis unu grandega vinbereco, estiĝis unu granda kampo da papavo. Ĉinoj veneniĝadis per opiumo, se ili ne povis trinki vinon...

Tiel, esperante ke vi, kara leganto, el la diritaĵoj mem faros por vi la ĝustajn vivokapablajn konkludojn, ni povas fini ĉi ĉapitreton perjena eldiro de J. L. Fauré:

*Ne ekzistas pli bona rimedo por limigi alkoholismon,
ol prudenta konsumo de vino,
ĉar ĉiuj, kiuj trinkas vinon ĉiutage,
ne sentas bezonon de alkoholo.*

Fonto: "Manlibreto por vinŝatantoj"

Verkita kaj ellaborita de Pavla Dvořáková en Prago okaze de dek "Vinaj Seminarioj" en Ĉeĥio, Suda Moravio inter 1988-1998.

Kunlaborinto pri elektronika versio: Mészáros István kaj Szilvási László

STEB: <http://www.eventoj.hu>

Tiu ĉi versio estas preparita kaj eldonita en kadro de la EU Grundtvig-projekto "Kultura diverseco kaj multlingvismo en Eŭropo - kiel ni lernu pri tio?" - ref.: GR-LP-2013-124.

Tiu ĉi projekto estas subtenita de la Eŭropa Komisiono. La enhavo ne nepre spegulas la opinion de la Eŭropa Komisiono. – A projektet az Európai Bizottság támogatta. A kiadványban megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.

