



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Wino aroniowe półsłodkie

Wino średniej mocy - bardzo dobre.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- woda, 6.2 l
- cukier, 2.2 kg
- aronia, 3.5 kg

Sposób przygotowania:

Pamiętajmy żeby na początku nastawiania wina lub dwa dni przed nastawić tzw. Matkę drożdżową inaczej mówiąc rozmnożone kultury drożdży. Dzięki temu będziemy mieli pewność, że drożdże pracują i jest większe prawdopodobieństwo, że wino nam wyjdzie. Matkę drożdżową robi się tak: bierzemy 200 g owoców aronii i rozgniatamy je tak aby puściły sok, można je również zagotować. Potem rozcieńczamy powstały sok wodą w proporcjach 1:1. Przelewamy sok do małej butelki i dodajemy dwie łyżki cukru – mieszamy aby cukier się rozpuścił. Następnie czekamy aż syrop wystygnie (może być letni ale nie gorący) – dodajemy szczyptę pożywki do drożdży i szlachetne drożdże typu Bordeaux lub Madera (najlepiej suszone – mi z płynnych nigdy nie wychodzi). Zatykamy butelkę korkiem z waty lub gazą. Odstawiamy na 2-3 dni w ciemne, ciepłe miejsce (ok. 28 stopni). Kiedy matka drożdżowa jest mętna, pieni się i czuć wyraźny zapach drożdży oznacza to, że szczepionka jest gotowa. A teraz przepis na wino. 3,5 kg aronii oczywiście myjemy, osuszamy i rozdrabniamy - wsypujemy wprost do balonu (uwaga brudzi łąpy). Zalewamy wystudzonym syropem cukrowym (jest to tzw. Pierwsza rata 1,5 kg cukru + 3,1 l wody), dodajemy pożywkę drożdżową (0,7g). Balon zakrywamy czopem z waty. Po 3 - 5 dniach dodajemy do nastawu przygotowaną matkę drożdżową i kolejną porcję pożywki (0,7g) oraz syropu cukrowego (druga rata 0,7 kg + 3,1 l wody) – zakładamy rurkę fermentacyjną. Po jakimś czasie wino powinno „bulgotać” przynajmniej raz na minutę tzn. Że drożdże pracują i przerabiają cukier na alkohol. Po kolejnych 5 dniach dosypujemy ostatnią porcję pożywki (0,7 g) i fermentujemy wino około 3 miesiące. Po tym czasie spróbujemy je trzymać je około 4 miesiące – będziemy wiedzieć kiedy proces fermentacji się skończył kiedy wino przestanie bulgotać. Po tym czasie wino zlewamy znad osadu i owoców i przelewamy do butelek z ciemnego szkła. Wino powinno przejść jeszcze okres drugiej fermentacji w butelkach – który też trwa około 2-3 miesiące.

