Czy można wyprodukować w domu wino różowe z owoców inne niż winogrona? Wino o delikatnej różowej barwie, interesującym aromacie i przyjemnym lekkim smaku? I czy można zabrać się za to już teraz, gdy nie ma jeszcze świeżych krajowych owoców? Oto propozycja truskawkowo-bananowego wina z kwiatem czarnego bzu w tle, które daje twierdzącą odpowiedź na wszystkie te pytania.

Zrobienie owocowego wina różowego może być ciekawą przygodą. Do eksperymentów nadają się niemal wszystkie czerwone owoce, choć trzeba wprawy lub szczęścia, aby uzyskać piękną różową barwę, ani zbyt głęboką, ani zbyt bladą.

Truskawki stanowią idealny materiał na wino różowe, ponieważ dają sok o jasnoczerwonym zabarwieniu i bardzo intensywnym zapachu. Delikatny truskawkowy smak również wpasowuje się w ramy wina rosé i jest często poszukiwany w winach gronowych tego typu. Świeży moszcz truskawkowy należy rozcieńczyć i aby nie powstał z tego cienkusz, rozcieńczamy go wywarem bananowym. Banany służą w tym winie za podbudowę, tło i ciało, nie należy się więc spodziewać silnego bananowego zapachu. Ciekawą nutę do bukietu wnosi za to kwiat czarnego bzu, jednak nie warto z nim przesadzać, aby nie stał się dominujący.

Wytwarzanie tego wina podzielono na dwa etapy, pierwszy z których można zacząć już teraz, choć nie ma jeszcze świeżych polskich truskawek. Dodanie soku truskawkowego w późniejszym etapie (po zakończeniu fermentacji) ma zapewnić lepsze zachowanie świeżych, owocowych akcentów, a także nadać winu nieco słodyczy.

Na 10 l wina:

- 0,5 kg rodzynek i 1 kg bananów lub 2 kg samych bananów. Rodzynki, przepłukane i wrzucone w całości do fermentatora. Banany, bardzo dojrzałe, pokrojone w grube plastry i zalane 2 l wody, gotowane na małym ogniu przez ok. 30 minut, następnie odcedzone. Do fermentatora trafia sam wywar.
- 2,1 kg cukru do 15% alk. (2,5 kg – ok. 0,4 kg z rodzynek i bananów). 15% w delikatnym winie różowym?! Spokojnie, sok truskawkowy doprowadzi stężenie alkoholu do bezpiecznych 12%.
- 6 l wody razem z rozpuszczonym w niej cukrem (1 kg cukru zajmuje objętość 0,6 l), czyli tzw. syrop cukrowy.

- 10-15 g suszonego kwiatu czarnego bzu.
- 20 g regulatora kwasowości lub kwasku cytrynowego. Dodany później sok truskawkowy powinien wyrównać kwasowość do odpowiedniego poziomu.
- Pożywka i drożdże do win białych.

Gdzie się podziały truskawki? Po zakończeniu fermentacji i ściągnięciu wina znad osadu pozostawiamy je, aby się odgazowało i samoczynnie zaczęło klarować. W tak zwanym międzyczasie czerwcowe słońce doprowadza truskawki do legendarnej słodyczy i aromatyczności. Przechodzimy do drugiego etapu:

- 5 kg truskawek. Rozdrobnione, zasiarkowane 0,5 g pirosiarczynu potasu (lub 4,3 ml roztworu dwutlenku siarki) i zadane enzymem pektolitycznym. Owoce zostawione pod przykryciem w jak najchłodniejszym miejscu na 24 godziny – uwaga, truskawki łatwo się psują! Po krótkiej maceracji, lekko wyciśnięty sok (ok. 2 litry) dodaje się do wina.

W efekcie powstaje lekkie i bardzo aromatyczne wino, o niedużej słodkości, którą można zwiększyć według upodobań. Należy wcześniej zadbać o stabilność wina, ponieważ nawet niewielka ilość cukru może doprowadzić do wznowienia fermentacji. Wina różowego nie powinno się jednak przesładzać, aby nie stało się zbyt ciężkie. W końcu będzie to wino na kolejną wiosnę, ma cieszyć lekką owocowością i słońcem!

