Jarzębina - dość powszechnie dostępny surowiec kusi winiarzy zwłaszcza na jesieni. Jest znakomitym dodatkiem do win jabłkowych. Jest to jednak surowiec sprawiający kłopoty wielu winiarzom gdyż często w gotowym winie uwydatnia się nadmierna goryczka. Jest to typowy skutek długiej fermentacji w miazdze. Przeprowadzane przez autora próby odgoryczenia owoców poprzez zamrażanie jagód nie przyniosły spodziewanego rezultatu. Skuteczne okazało się pozyskiwanie soku z jarzębiny za pomocą sokownika. Tak pozyskany klarowny sok nie zawierał nadmiernej goryczki jaka zazwyczaj występuje przy fermentacji jagód w miazdze. Użyty surowiec to owoce jarzębu pospolitego czyli zwyczajna jarzębina.

Planowany wino ma być półsłodkie, z akcentami miodowymi mocy około 14%. Zastosowano drożdże Tokay z firmy Biowin gdyż ich nominalna odporność na alkohol wynosi 15%. Sok z dojrzałych jagód uzyskano za pomocą sokownika. Wszystkie owoce były sukcesywnie dodawane do urządzenia i przesypywane niewielką ilością cukru dla zachowania aromatu pozyskiwanego soku. Podany przepis daje proporcje na 12 l. nastawu co po pierwszym zlaniu daje około 10 l. wina.

Skład nastawu:

- drożdże Tokay z Biowin'u
- pożywka DAP 2,5 g.
- pożywka kompleksowa np. Kombi 4 g.
- sok pomarańczowy kartonik 1 l.
- rodzynki 1 kg.
- sok z jarzębiny 3,6 l.
- pektopol.
- cukier 2,4 kg.
- kwas winowy 50 g.

Rodzynki wypłukano, rozdrobniono zalano 4 l. syropu cukrowego o zawartości 1 kg. cukru.i Dodano MD i pożywkę DAP w ilości 1 g. Fermentowano w miazdze przez cztery dni. Po odciśnięciu miazgi roztwór dodano do balonu wraz z sokiem z jarzębiny 3,6 l., pektopolem, syropem cukrowym o zawartości 1,4 kg. cukru, pożywką DAP 1,5 g. oraz pożywką Kombi 4 g.do objętości 12 l. Dodano 50 g. kwasu winowego. Pod koniec fermentacji dodano niewielką

ilość miodu (cztery łyzki stołowe). Fermentacja trwała około 4 tygodni. Po przerobieniu cukru przez drożdże, wino zlano do mniejszego balonu, siarkowano i dosłodzono do smaku. Autor dosłodził wino dając 60 g. cukru na każdy litr wina.

Uzyskane wino jest bardzo delikatne w smaku jak na zastosowany surowiec. Ilość garbników bardzo dobrze wyważona. Posmaki miodowe bardzo dobrze harmonizują z lekką goryczką jarzębiny.

Uwagi.
MD przygotowano z drożdży płynnych Biowin'u które w nastawach dają silne posmaki miodowe. Drożdże te mają mniejszą odporność na alkohol niż drożdże Tokay innych producentów i są wystarczająco wrażliwe na siarkowanie. MD przygotowano na soku pomarańczowym bez konserwantów.Sok z jarzebiny uzyskuje się łatwo. Jagody należy przesypać niewielką ilością cukru który wliczony jest w wymaganą ilość cukru. pektopol jest niezbędny gdyż sok z jarzębiny ma unieczynnione enzymy pektolityczne. Gotowy nastaw wykazał kwasowość miareczkową 4,5 g/l. więc wymagał dokwaszenia. Zamiast kwasu winowego można dać analogiczną ilość kwasku cytrynowego.