Rabarbar jest powszechnie znaną i łatwo dostępną byliną. Dzięki kwaśno-słodkiemu smakowi i zastosowaniu głównie w kompotach i wypiekach traktuje się go jak owoc, choć jest w rzeczywistości warzywem. Z rabarbaru (zwanego też rzewieniem) można przygotować kilka typów wina, poczynając od wytrawnego lekkiego wina a kończąc na słodkim mocnym winie do deserów.

Do celów winiarskich będzie nam potrzebny w większej ilości, którą trudno pozyskać z własnego ogródka lub działki, więc najlepszym sposobem będzie zakup. W sezonie rabarbar jest stosunkowo tani ale najtańszy zazwyczaj bywa w hipermarkecie. Jest to sprawdzone i pewne źródło pozyskiwania rzewienia w dobrej jakości.

Powszechnie uważa się, że najlepszą odmianą jest rabarbar malinowy o czerwonych, soczystych łodygach i również czerwonym miąższu. Jednakże bardzo często sprzedawcy nie wiedzą jaką odmianę tej rośliny mają w sprzedaży lub automatycznie nazywają ją malinową, wiedząc, że jest atrakcyjna „marketingowo”. Prawdziwy rabarbar malinowy jest odmianą późną, a więc gotową do zbioru około czerwca, choć dzięki przyspieszonej uprawie, np. pod folią, może trafić na rynek wcześniej. Dobór odmiany rzewienia na wino nie jest jednak sprawą kluczową. Wystarczy użyć dojrzałych i zdrowych łodyg, obowiązkowo pozbawionych liści.

Generalną zasadą jest otrzymanie 10 l wina z 5 kg rabarbaru. Im wino jest mocniejsze i słodsze tym zwiększamy ilość użytego rabarbaru. Przy nastawianiu wina warto też dodać kwiaty czarnego bzu w niewielkiej ilości. Kwiaty zbieramy w okresie kwitnienia bzu czarnego i przechowujemy w zamrażarce. Rabarbar dobrze współgra też z sokiem jabłkowym (do 20% soku jabłkowego), sokiem truskawkowym (do 5% soku truskawkowego aby nie zdominował smaku wina).

W łodygach znajduje się najwięcej kwasu jabłkowego (około 14 g/l w soku) oraz pewna niewielka ilość kwasu szczawiowego (około 1g/l soku w czerwcu). Wśród wielu winiarzy panuje mylne przeświadczenie o dużej szkodliwości kwasu szczawiowego, w który rabarbar miałby wyjątkowo obfitować. Należy sobie jednak uświadomić, że kwas szczawiowy występuje w prawie wszystkich owocach, w ilościach od 0,1 g do 0,6 g w litrze soku. Zatem niewiele mniej niż w rabarbarze. Większość kwasu szczawiowego zawartego w łodygach można wytrącić za pomocą czystej kredy (węglanu wapnia) podczas sporządzania nastawu. Szczawian wapnia powstający podczas tego zabiegu, powoli strąca się razem z osadem drożdżowym i jako nierozpuszczalny, pozostaje na dnie naczynia fermentacyjnego po zlaniu wina. Proponowane przez nas postępowanie polega na zagotowaniu rabarbaru ze stosowną ilością kredy i poddaniu

tej masy fermentacji w miazdze. Po wstępnym przefermentowaniu w ciągu 3 - 4 dni, rabarbar wyciska się i tak uzyskany "sok" poddaje dalszej fermentacji.

Wino lekkie wytrawne 12%. Nastaw 12 l na około 10 l po pierwszym zlaniu.

Wymagane składniki:

- rabarbar, łodygi 4 kg.
- czysta kreda (węglan wapnia) 6 g.
- drożdże aktywne Fermivin.
- pożywka DAP (fosforan dwuamonowy) 3 g.
- pożywka KOMBI 5 g.
- rodzynki 0,5 kg.
- herbata czarna 10 g lub 1 g taniny winiarskiej.
- enzym pektolityczny.
- cukier 2,2 kg.

Opcjonalnie:

- skórka z pomarańczy w ilości „dwóch obwodów” (cienko zdjętej skórki, bez gorzkiej białej warstwy).
- anyż gwiaździsty, 2 duże ziarenka.
- kwiaty czarnego bzu, 5–10 g.
- sok jabłkowy 1–3 l (jeżeli jest to sok z kartonika to powinien być dobrej jakości).

Łodygi rabarbaru należy umyć, pokroić na odcinki długości 2 cm i umieścić w stosownym garnku. Dolewamy 3 l wody, do której dodajemy 8 g czystej kredy i gotujemy krótko na wolnym ogniu. Następnie dodaje się 1 l syropu cukrowego składającego się z 0,5 kg cukru (i z 0,7 l wody), pożywkę DAP (fosforan dwuamonowy) oraz rozdrobnione rodzynki. Po ostygnięciu dodajemy przygotowane drożdże i pektopol. Fermentujemy w miazdze przez 3 - 4 dni. Kiedy drożdże przerobią cukier dodany do miazgi i zawarty w rodzynkach (co trwa około 3 do 4 dni) miazgę odciskamy i dalej prowadzimy fermentacje dodając pozostałe składniki: pożywkę KOMBI, syrop cukrowy z pozostałej części cukru, zaparzoną herbatę (lub rozpuszczoną w wodzie taninę), skórkę z pomarańczy, anyż gwiaździsty, sok jabłkowy, enzym pektolityczny oraz kwiaty czarnego bzu. Ilość kwiatów zależy od tego jak silny „aromat muskatowy”chcemy wprowadzić do wina. Uzupełniamy woda do objętości 12l.

Wino o mocy około 13,5%, półwytrawne. Wymagane składniki na nastaw 12

l, który pozwala uzyskać 10 l wina po pierwszym zlaniu:

- rabarbar, łodygi 5 kg.
- czysta kreda (węglan wapnia) 8 g.
- drożdże aktywne Fermivin.
- pożywka DAP (fosforan dwuamonowy) 3 g.
- pożywka KOMBI 5 g.
- rodzynki 0,5 kg.
- herbata czarna 10 g lub 1 g taniny winiarskiej.
- enzym pektolityczny.
- cukier 2,5 kg.

Opcjonalnie:

- skórka z pomarańczy w ilości „dwóch obwodów”.
- laska wanilii, 1/5 średniej wielkości laski.
- anyż gwiaździsty, 4 duże ziarenka.
- sok pomarańczowy (kartonik) 2 l.
- sok jabłkowy 1-3 l (jeżeli jest to sok z kartonika to powinien być dobrej jakości).

Łodygi rabarbaru przygotowujemy jak poprzednio. Po odciśnięciu miazgi dalszą fermentacje prowadzimy w balonie, dodając pozostałe składniki i uzupełniając nastaw do objętości 12 l. Przyprawy można jeszcze wzbogacić poprzez dodatek niewielkiej ilości cynamonu (1/2 kawałka kory). Można też dodać kilka goździków: 5 – 10 szt. Ilość przypraw jest niewielka bo chodzi o dodanie jedynie „muśnięcia smaku”. Lepiej dać mniej niż zbyt dużo.

Wino o mocy około 15% słodkie. Wymagane składniki na nastaw 12 l, który pozwala uzyskać 10 l wina po pierwszym zlaniu:

- rabarbar, łodygi 6 kg.
- czysta kreda (węglan wapnia) 9 g.
- drożdże aktywne Fermivin.
- pożywka DAP (fosforan dwuamonowy) 3 g.
- pożywka KOMBI 5 g.
- rodzynki 1,0 kg.
- herbata czarna 15 g lub 1 g taniny winiarskiej.
- enzym pektolityczny.
- cukier 2,6 kg.

Opcjonalnie:

- skórka z pomarańczy w ilości „trzech obwodów”.
- laska wanilii 1/3 średniej wielkości laski.
- anyż gwiaździsty, 6- 8 dużych ziarenek.
- sok pomarańczowy (kartonik) 3 l.
- sok jabłkowy 1- 3 l (jeżeli jest to sok z kartonika to powinien być dobrej jakości).

Przygotowanie wina jak poprzednio. Początkowo fermentujemy miazgę a po jej odciśnięciu dalszą fermentację prowadzimy w balonie. Można zwiększyć nieznacznie ilość soku jabłkowego ale należy pamiętać o objętości nastawu 12 l. Niewielki dodatek soku pomarańczowego również wzbogaca smak.

Przy wytwarzaniu wina nie zapominamy o standardowych dawkach pirosiarczynu potasu: po zakończeniu fermentacji i przy każdym zlewaniu. Utlenione wino rabarbarowe traci niezwykle przyjemny i oryginalny zapach rabarbaru. Warto wspomnieć, że umiejętnie zrobione wino rabarbarowe ma aromat świeżych i soczystych łodyg tej rośliny. Jest to z pewnością jeden z najlepszych a wciąż nieodkrytych przez wielu winiarzy surowiec na wino białe.