Po teorii, wyłożonej w artykule I nne podejście do domowych win owocowych: pojęcie stylu , pora zaprezentować praktyczne jej zastosowanie. Surowcem, który doskonale się ku temu nadaje jest aronia. Ten nie przez wszystkich lubiany za swoją cierpkość owoc daje znakomite i różniące się od siebie wina, w zależności od upodobań winiarza i zastosowanej techniki.

Uwaga: wszystkie prezentowane style opierają się o użycie soku z aronii, zamiast fermentacji owoców w miazdze. Jagody aronii powinny być dojrzałe i zbierane kiedy zaczynają się na nich pojawiać lekkie zmarszczki. Taki surowiec daje wino smaczne i pełne aromatów. Owoce mocno pomarszczone są zaś przejrzałe i dają gorsze wino. Sok pozyskuje się na zimno, poprzez rozdrobnienie aronii i niemal natychmiastowe (dopuszczalna krótka maceracja) poddanie jej tłoczeniu/wyciskaniu lub na gorąco, w sokowniku parowym. Sposób taki został zaproponowany przez pracownika Politechniki Łódzkiej, dr Aleksandra Czyżyckiego, który naukowo i zawodowo zajmował się technologią win owocowych. Wykorzystanie soku z aronii ma te zalety nad fermentacją w miazdze, że ogranicza wypłukiwanie gorzkich tanin z pestek oraz nadmiaru garbników, w które obfituje aronia, co z kolei prowadzi do łagodniejszego smaku, bardziej harmonijnej budowy, szybszego dojrzewania wina i braku „trawiastych", „zielonych" posmaków, powstających nieraz na skutek dłuższego kontaktu owoców aronii z moszczem (zawierającym już pewną ilość alkoholu).

I styl: wino delikatne, młode, owocowe

Wino w tym stylu jest najłatwiejsze do picia. Ma przyjemny owocowy aromat i niewiele cierpkich garbników. Owocowy zapach i delikatna struktura sprawiają, że wino jest łagodne i gładkie. Najlepsze jest młode, bo tylko wtedy zachowuje owocową rześkość. Pełnię walorów może osiągnąć już po kilku miesiącach od nastawienia. Takie wino idealnie nadaje się do „sączenia", do częstowania osób, które na winie się nie znają lub piją zazwyczaj tylko wina białe. Polecić je można do lekkich dań z makaronu, ryżu oraz zielonych sałatek.

1. Przyjmujemy proporcję 40:60 (sok aroniowy:syrop cukrowy), np. na 10l wina potrzebujemy 4l soku i 6l syropu cukrowego. Pozyskany sok należy lekko zasiarkować pirosiarczynem potasu w dawce 0,5 g/10l moszczu. Siarkowanie to ma na celu ochronę antocyjanów i świeżych aromatów owocowych.
2. Mierzymy cukromierzem gęstość samego soku aroniowego, odejmujemy poprawkę na niecukry (w przypadku aronii wynosi ona nawet 6!) i wyliczamy ilość cukru potrzebną do osiągnięcia 11-12% alkoholu.

3. Kwasowość gotowego wina powinna wynosić około 5,5g/l.
4. Używamy szczepu drożdży dedykowanego do młodych win, np. Saint Georges S101, Springer Oenologie NDA 21, Lalvin 71B, Bordeaux.
5. Fermentację prowadzimy w minimalnej zalecanej temperaturze. Niska temperatura fermentacji zachowuje więcej świeżych owocowych aromatów.
6. Dbamy o prawidłowy przebieg fermentacji – dodajemy zalecaną przez producenta dawkę pożywki dla drożdży.
7. Nastaw siarkujemy 1g/10l pirosiarczynu potasu tuż po pierwszym zlaniu po zakończeniu fermentacji. Czy jest to konieczne? Tak, dwutlenek siarki będzie chronił wino przed reakcjami z tlenem, które są wyjątkowo niepożądane w tym stylu wina. Pirosiarczyn potasu pomoże w zachowaniu świeżego aromatu wina. Wino koniecznie przechowujemy w balonie napełnionym pod korek (z rurką fermentacyjną).

II styl: wino rześkie, solidne, z „charakterem”

Wino bardziej złożone od delikatnego, ale jeszcze nie potężne. Również najlepsze młode. Łączy przyjemną, rześką owocowość z solidną, zauważalną strukturą. W finiszu pozostawia lekką taniczną cierpkość. Doskonale towarzyszy różnego rodzaju potrawom, jak np. pizza czy mięso z grilla, szczególnie gdy są one lekko pikantne.

1. Proponowana proporcja soku do syropu cukrowego wynosi 50:50. Sok siarkujemy jak w poprzednim stylu. W celu ekstrakcji słodkich tanin ze skórek możemy krótko macerować zasiarkowaną miazgę (1/2 do 1h).
2. Alkohol w gotowym winie powinien wynosić 12-13%, zaś kwasowość 6g/l. Generalną zasadą jest, że im wyższa cierpkość, tym niższa kwasowość. Wysoka taniczność i kwasowość dają wino ostre, szorstkie, nieharmonijne.
3. Wybieramy pomiędzy drożdżami do win młodych i do win czerwonych, stabilizujących kolor, np. Fermicru VR5, Enartis Red Fruit.
4. Fermentujemy w niskiej/umiarkowanej temperaturze, dbając o odpowiednią dawkę pożywki. Garbniki zawarte w aronii mogą działać hamująco na drożdże więc wymagane są drożdże do win wysokogarbnikowych (patrz powyżej). Drożdże te ponadto zapobiegają wypadaniu barwnika z gotowego wina.
5. Nie zapominamy o odpowiednim siarkowaniu po zakończeniu fermentacji i później, aby nie tylko chronić wino przed zepsuciem, ale również zachować świeży owocowy aromat. Siarkowanie i napełnienie balonu „pod korek” zabezpiecza także barwniki przed wypadaniem.
6. Jeżeli chcemy zwiększyć i poprawić jakość tanin w winie, dodajemy w czasie dojrzewania płatki lub kostki dębowe (ostrożnie: około 5g na 10l wina; np. średnio/mocno palone).

III styl: wino potężne, taniczne, z potencjałem do starzenia

Wino to ma intensywny smak i aromat, rozwijające się z kolejnymi latami. Ma pełne ciało, dużo

garbników i wysoki poziom alkoholu. Służy mu starzenie w dębie. Wszystko to sprawia, że potrzebuje nawet kilku lat, aby się ułożyć. Pasuje do czerwonych mięs i wyrazistych serów.

1. Stosunek soku aroniowego i syropu cukrowego powinien wynosić 60:40 lub nawet 70:30. Sok siarkujemy analogicznie jak w poprzednich przepisach, a rozdrobnione jagody możemy macerować, podobnie jak w drugim stylu.
2. Doprowadzamy fermentację do minimum 13% alkoholu (nie przesadzajmy jednak w drugą stronę – alkohol nie jest najważniejszy w winie), możemy również wino wzmocnić destylatem/winiakiem.
3. Kwasowość wina może być nieco wyższa od 6g/l, ale nie powinna przekraczać 8g/l.
4. Dobierzmy drożdże dedykowane do długiego dojrzewania trunku, np. Fermicru VR5, Lalvin RC212, Springer Oenologie SC22.
5. Zadbajmy o związki odżywcze w formie mieszanki pożywek: podstawowej (fosforan dwuamonowy) oraz zawierających ściany komórek drożdży (Kombi lub Activit). Temperatura fermentacji może oscylować w górnych zalecanych granicach. W tym stylu chodzi o prawidłową i pełną fermentację, delikatne aromaty i tak znikną w trakcie długiego leżakowania.
6. Wino powinno kilka miesięcy dojrzewać w beczce dębowej lub wygodniej – z płatkami/kostkami dębowymi – najlepiej mocno palonymi.
7. Jeszcze większą złożoność i bogactwo wina można uzyskać przez nieduży (powiedzmy 5%) dodatek wina z czarnej porzeczki, wiśni, czarnego bzu bądź czeremchy. Można dodać również wina malinowego, ale nie więcej niż 0,5%. Jeżeli nie mamy takich win (co jest raczej częste) to podczas nastawiania tego typu wina możemy dodać soków ze wspomnianych owoców. Sok z czarnej porzeczki (3%) oraz sok z jagód czarnego bzu (2%) są pierwszymi dodatkami o jakich powinniśmy pomyśleć. Wino aroniowe w zasadzie dobrze kupażuje się z innymi winami i jest to najlepsza droga poszerzania płaszczyzny smaków, gdyż łatwo jest wykonać próbę i ocenić kompozycję.

Uwaga: wszystkie powyższe style zakładają uzyskanie wina wytrawnego. Umiejętnie zrobione wino wytrawne broni się samo. Jednak każdy winiarz domowy może ustalić w swoim winie poziom cukru na poziomie, który odpowiada jego preferencjom.

Opisane powyżej trzy style wina aroniowego realizują zasadę projektowania stylów win domowych. Sposób ten różni się diametralnie od dotychczasowych przepisów na wino: jest bardziej szczegółowy, rozbudowany i nowoczesny. Udowadnia, że z tego samego surowca można uzyskać kilka zupełnie różnych win, które należy oceniać nie na zasadzie lepsze/gorsze ale na płaszczyźnie indywidualnego smaku.