Ojczyzną aronii (łac. Aronia melanocarpa, ang. black chokeberry) jest Ameryka Północna. Krzew ten ma niebagatelne wartości dekoracyjne: kremowo-białe kwiaty późną wiosną (dlatego też jest niewrażliwa na przymrozki wiosenne, owocuje zatem niezawodnie), a jesienią pięknie przebarwiające się na czerwono liście. Nie jest również problemem uprawa ekologiczna, bowiem aronia w naszym klimacie nie ma zagrażających jej patogenów. Tym co nas w tej roślinie interesuje jednak najbardziej to jej owoce. Ich zbiór następuje zwykle pod koniec sierpnia i we wrześniu, lecz ze względu na długie utrzymywanie się na krzaku możliwy jest nawet w okresie mrozów w końcu grudnia.

Z winiarskiego punktu widzenia owoce aronii są nie do przecenienia, ponieważ umożliwiają zrobienie wina wytrawnego dobrej lub bardzo dobrej jakości. Zawierają znaczne ilości antocyjanów (źródło czerwonego barwnika; moszcz w rozcieńczeniu stukrotnym ma kolor moszczu z czerwonych porzeczek!) i flawonoidów (ponad pięć razy więcej niż w żurawinie). Ilość polifenoli jest trzy razy większa w porównaniu z czarną porzeczką. Pektyn ma mało, podczas rozdrabniania nie przechodzą do soku i nie utrudniają tłoczenia. Ekstrakt w granicach 17-21 Blg. Ekstrakt bezcukrowy to 50 % ekstraktu ogólnego (w moszczach).

Aronia jest bogatym źródłem wolnych aminokwasów sprzyjających bardzo dobrej fermentacji. Dzięki zawartości aminokwasów powstają korzystne cechy smakowe wina w procesie dojrzewania. Moszcz aroniowy (a później i wino) jest doskonałym surowcem kiperskim (np. w połączeniu z moszczem/winem jabłkowym).

Metody otrzymywania moszczu są następujące:

- rozparzanie owoców i wyciskanie w prasie (stosowane w przemysłowej produkcji win)
- fermentacja w miazdze
- wyciskanie soku i ominięcie fermentacji miazgi
- parowanie w sokowniku

Szczególnie polecić można ostatni sposób, ponieważ tzw. gorąca ekstrakcja daje moszcz o lepszym aromacie, smaku pozbawionym akcentów trawiastych i lepszym kolorze. Aronia jest jednym z niewielu owoców nie sprawiających problemu nadmierną kwasowością. Pewnym problemem jest dość duża zawartość tanin, dlatego też istotne jest odpowiednie rozcieńczenie moszczu i/lub ich redukcja przy pomocy żelatyny.

Winiarze wytwarzający wina aroniowe muszą wykazać się dużą cierpliwością, ponieważ ze względu na skład chemiczny owoców dojrzewają one bardzo długo. Z reguły są to min. 2-3 lata. Warto jednak czekać, bo smak i aromat zmieniają się w pożądanym kierunku w sposób diametralny.

