vinetur

Qué es el vino frizzante y sus características

viernes 16 de abril de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



El **vino frizzante** está de moda gracias a su ligereza y frescor. Son vinos fáciles de beber con sabores afrutados y amables que se prestan a ser compartidos. El frizzante es un vino de origen italiano que tiene como característica diferenciadora la presencia de burbujas.

También hay quien los llega a considerar **vinos de aguja**, ya que conservan parte del gas carbónico. Esto se debe a que son vinos que se someten a un **proceso de fermentación en frío**. A pesar de que tiene burbujas, no debemos confundirlos con los vinos espumosos. Conozcamos qué es el frizzante y cómo diferenciarlo de otros vinos.

Características del vino frizzante y cómo se elabora

El frizzante tiene un nombre italiano que significa “burbujeante”. Pero los vinos frizzantes se elaboran en todo el mundo.

Se trata de vinos generalmente **blancos o rosados**, aunque en los últimos años se han comercializado **frizzantes tintos**. Sin duda, el frizzante blanco sigue siendo el más popular.

Los frizzantes han ido ganando adeptos a la vez que mejoraba su calidad y variedad. Se trata de vinos ligeros, de acidez moderada, con aromas afrutados y de sabor con notas dulces. Son por tanto **vinos para todos los públicos**, que se disfrutan mejor si están bien fríos y que se asocian a climas cálidos y mediterráneos.

Además, se trata de vinos con **menor graduación alcohólica** que otros tipos, por lo que es lógico que se hayan hecho con el trono del vino veraniego por excelencia.



Son vinos de aguja, ya que al fermentarse en frío queda parte de la aguja del vino, es decir, del carbónico que les confiere su característica burbuja. **Un buen vino frizzante tendrá un carbónico fruto de la fermentación natural**, aunque existen vinos a los que se les añade a posteriori, son de menor calidad.

El frizzante es siempre un **vino joven**, que no pasa por barrica de madera. Su burbuja es fina y ligera. Tienen una graduación de entre **5 y 10 grados**, por tanto muy baja.

Se sirven bien fríos para disfrutar de su dulzor sin que empalaguen. Son **afrutados**, con notas tropicales, cítricas o exóticas. Incluso algunas referencias contienen **notas florales.** Son vinos alegres en el paladar y festivos gracias a su leve burbujeo.

Encontramos frizzantes elaborados con **variedades de todo tipo** como verdejo, moscatel, albariño, bobal e incluso tempranillo.

El vino frizzante es perfecto para acompañar el **aperitivo**, los entrantes e incluso los postres.

Su proceso de elaboración cambia según la bodega, pero podemos distinguir entre los frizantes que consiguen su carbónico por un proceso de fermentación natural y aquellos a los que se les añade posteriormente, **antes de su embotellado**.

Para conseguir el carbónico natural, la fermentación debe realizarse en frío. Cuando el mosto alcanza la graduación adecuada, se filtra y se pasa a depósitos en los que se conserva a una **presión y temperatura constantes** para que se mantenga el carbónico.

Diferencias entre el vino espumoso y el frizzante



Aunque ambos tipos de vino cuentan con burbujas, existen **notables diferencias** entre un vino frizzante y un espumoso.

Para empezar, la **graduación alcohólica** del frizzante suele ser menor que la de los espumosos. Aunque existen espumosos de baja graduación, los frizzantes no suelen pasar de los 10 grados.

Los frizzantes no se elaboran con **licor de expedición**, mientras que los espumosos sí que pueden partir de esta mezcla de vino y azúcar.

Los espumosos cuentan con una **mayor concentración de gas carbónico** que está sometido a una mayor presión.

Los frizzantes se comercializan en botellas con **tapón de rosca o corcho con bozal**. Los espumosos al tener mucha más presión, se embotellan en vidrio más grueso y el tapón siempre es un corcho con bozal.

Los espumosos necesitan de una **doble fermentación** (**método champenoise**) para conseguir su característica burbuja. Esta segunda fermentación se realiza en **botella** o en grandes **tanques** de acero inoxidable (charmat). El frizzante solo pasa por una fermentación en frío de la que permanecen con el gas carbónico (natural o inyectado artificialmente a presión).

La burbuja del frizzante es mucho **más fina** tanto a la vista como en boca. La burbuja del espumoso sube en columnas rectas por la copa. El espumoso, como su nombre indica, **crea espuma al descorchar**, mientras que el frizzante no. El espumoso forma además una capa de espuma en copa de la que el frizzante carece.

Normalmente el frizzante es un **vino más económico** que el espumoso. Aunque, obviamente esto depende de la calidad de cada uno.

Para el consumidor, el frizzante es un vino cosquilleante, fresco, vibrante, de sabor dulce y claramente afrutado o con toques florales. El espumoso cuenta con **más matices** que dependen del **tipo de fermentación** al que se hayan sometido. Los espumosos fermentados con el método charmat son más parecidos a los frizzantes.

El vino frizzante es por tanto una **opción fresca**, con poco alcohol y ligera, ideal para degustar muy frío durante los calurosos días del **verano**. Cada vez existen mejores referencias con las que descubrir un vino que cada vez cuenta con más admiradores.