vinetur

5 consejos para conocer los vinos frizzantes

Las burbujas cada vez se instalan más en las copas no solo en el momento del brindis sino para ser disfrutadas a lo largo de toda una comida

martes 16 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El universo de los vinos burbujeantes es tan amplio, diverso y versátil que los vinos frizzantes son la mejor opción para quienes buscan vinos bien refrescantes y con menos alcohol.

Pero ¿de qué hablamos cuándo hablamos de vinos frizzantes?

Los vinos frizzantes son vinos que nacen fermentados a bajas temperaturas y tras retener una pequeña proporción de gas carbónico, darán una sensación chispeante y refrescante que se conoce como "aguja". Su origen se centra en Italia en donde son denominados Moscato, en homenaje a la uva con la que se los elabora. Pero en otras partes del mundo se los llama directamente frizzantes y pueden ser elaborados con distintas variedades de uvas de perfiles más bien aromáticos y con muy buena acidez.

¿Cuál es la diferencia con un vino espumoso?

Cuando hablamos de burbujas hay que aclarar los tantos porque siempre se suele generar mucha confusión. Lo primero que vamos a subrayar es que el término Champagne se utiliza de forma correcta para hablar exclusivamente de los vinos espumosos elaborados con el método de segunda fermentación en botella dentro del triángulo de Champagne conformado por Reims, Châlone en Marne y Épernay en Francia. Dentro del universo de los vinos espumosos la burbuja suele formarse de forma natural o como en el caso de los frizzantes, el carbónico puede ser generado de forma natural o se puede agregar tras la finalización de la fermentación alcohólica para obtener la pequeña burbuja deseada. Además, suelen tener menor graduación alcohólica, en general rondan los 5-9 grados. Y actualmente por este motivo son elegidos por quiénes buscan vinos bajos en alcohol.



¿Los vinos frizzantes son siempre blancos?

Es cierto que la mayoría de los frizzantes que se elaboran en el mundo son blancos, pero también podremos encontrar versiones rosadas ¡y también tintas! Es importante recordar que el tipo de vino nos habla de su elaboración pero no define su estilo, es decir, si será blanco, rosado o tinto. Si hablamos de los frizzantes españoles en general se elaboran con Albariño, la reina de las Rías Baixas, el Verdejo, la estrella de Rueda y, como en Italia también hay versiones con Moscatel. Entre las tintas la uva más elegida es la Tempranillo.

¿Qué características tienen los vinos frizzantes?

Son vinos que dependiendo su estilo (blanco, rosado o tinto) todos tendrán una personalidad marcada por su frescura y su gran acidez. La "aguja" será la responsable de darnos en boca una sensación vibrante y chispeante que a diferencia de los vinos espumosos con una burbuja más cremosa y presente darán siempre una sensación en boca de mayor estructura y potencia.

¿Con qué maridan los vinos frizzantes?

Son ideales para disfrutar cuando hace más calor, así en un maridaje típicamente de estación nos darán la posibilidad de refrescar y equilibrar las grandes sensaciones térmicas del verano.

Si hablamos de alianzas gastronómicas, los frizzantes suelen ser los aliados ideales para el momento del aperitivo y van muy bien con tablas de quesos, ensaladas y ¡hasta con postres!