El vino Frizzante

06/05/2016



Posiblemente, una gran mayoría de los habituales lectores de este blog, jamás hayan oído hablar de este tipo de vino.

Un vino frizzante, más conocido como **vino de aguja en italiano**, tiene un contenido con una baja graduación alcohólica (entre 5º y 10º), siendo un **vino joven y sin tener una crianza en madera**. Es el clásico vino que apetece beber cuando llegas a casa después de una larga jornada laboral, un vino facilón y siempre acompañado de una buena tapa.

Son vinos bastantes **ligeros, frescos y afrutados,** siendo en la mayoría de las ocasiones dulces.

Los frizzantes son **vinos con un contenido en anhídrido carbónico** logrado de forma natural o por adición antes de ser embotellados, siempre a menos de 4 atmósferas de presión. Es aquí donde radica su diferencia con los espumantes y con el champagne, ya que estos obtienen sus "burbujas" de forma totalmente natural cuando se ejecuta la segunda fermentación en un envase cerrado, las cuales deben de tener entre las 4 y las 7 atmósferas de presión.

Es posible elaborar un frizzante de dos maneras: 1) **incluir una adición de anhídrido carbónico puro en el momento en que se envasa,** 2) **realizar una segunda fermentación en un envase cerrado.** Esta última consigue dar una mejor calidad en las burbujas y en los aromas.

Uno de mis vinos favoritos es Estrella de Murviedro Frizzante, con una variedad de uva Moscatel de Alejandría y perteneciente a la D.O. Protegida de Valencia.

En resumen. Son vinos bastantes ligeros, como ya mencionaba anteriormente, y aptos para acompañar las pastas, mariscos, ensaladas, etcétera, y ahora que llegan los meses de calor resulta una **compañía alegre, agradable y divertida** bajo la luz de la luna.