



Spritz



*“Lo **spritz** è un aperitivo alcolico a base di selz, vino bianco e bitter che si serve in un calice di vino oppure in un tumbler. Lo spritz ha origine nel Triveneto, tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, quando i soldati austriaci univano al vino veneto, particolarmente intenso, l'acqua di Selz, un'acqua molto gassata che aveva la caratteristica di diluirlo. Il termine spritz deriva, infatti, dal tedesco "spritzen" che significa spruzzare e, in alcune zone d'Italia, ancora si serve così. L'IBA l'ha riconosciuto ufficialmente come cocktail nel 2011 anche perché, negli ultimi tempi, è tornato molto di moda”.*

Ingredienti

- 1/3 Aperol
- 1/3 Vino bianco secco
- 1/3 Acqua frizzante

Preparazione

1. Tagliare l'arancia a spicchi e, in un tumbler o in un calice di vino, aggiungere del ghiaccio.
2. Versare il vino bianco, aggiungere un terzo di Aperol e ricoprire con acqua gassata.
3. Guarnire il bicchiere con una fetta d'arancia e servire subito.

Consigli

- Al posto dell'Aperol potete usare il Bitter Campari e sostituire l'acqua frizzante con il seltz.
- Per fare lo spritz alla maniera trevigiana, utilizzare il Prosecco al posto del vino bianco secco, con Aperol o Campari rosso e una fetta d'arancia o un'oliva.
- Se volete preparare uno **spritz analcolico**, usate in un calice di vino una parte di bitter analcolico, due di succo di arancia e uno spruzzo di soda.

Abbinamenti

Lo spritz si abbina perfettamente agli stuzzichini salati come tartine, formaggi e olive. E' sconsigliato, invece, l'abbinamento con le carni rosse.