

CAMPARI SPITZ



Lo spritz è un tipico aperitivo alcolico che in passato si otteneva grazie all'unione fra acqua e spumante. Originario del Veneto, lo spritz nasce durante la dominazione austriaca nel lombardo veneto tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800. Sono infatti i soldati austriaci che hanno diffuso questa bevanda, aggiungendo al vino Veneto, ritenuto da loro troppo forte, del seltz per diluirlo. Il nome spritz infatti deriva dal verbo tedesco "spritzen" che significa appunto spruzzare. Lo spritz oggi, presenta numerose varianti ma la più conosciuta è quella che vi proponiamo. Facile da preparare sarà un must per i vostri aperitivi con gli amici!

Ingredienti:

Aperol 1/3

Vino bianco secco 1/3

Seltz 1/3

Ghiaccio cubetti 6

Arance 1 fetta

Preparazione:



In questa ricetta le dosi si riferiscono a un solo Spritz, quindi per prepararne più di uno basterà fare le proporzioni con gli ingredienti indicati.

Per preparare lo spritz iniziate tagliando l'arancia a spicchi (1), mettete il ghiaccio nel bicchiere, riempite 1/3 di bicchiere con l'Aperol (2) e 1/3 con il vino bianco. Spruzzate in ultimo il seltz nel bicchiere (3) e guarnite ogni spritz con una fetta d'arancia. Servite il vostro spritz immediatamente!

Consiglio

Un'altra versione dello spritz prevede, al posto del vino bianco secco, l'utilizzo del prosecco. Provatelo anche così!

Note:

Spritz: differenze tra Campari Spritz e Aperol Spritz.



Il Campari Spritz è la versione milanese di un cocktail divertente e facile da fare a casa: basta conoscere i trucchi giusti. Scopriamoli insieme!

Lo spritz in generale è l'aperitivo alcolico italiano più richiesto in assoluto: sarà per il suo particolare sapore o per la gradazione alcolica equilibrata, sta di fatto che non esiste bar o cocktail bar in Italia che non lo proponga, anche in più versioni. Vi sarà capitato senz'altro di trovare in lista sia l'Aperol spritz che il Campari spritz... e non solo. Si tratta comunque delle due versioni più conosciute, diverse per alcuni piccoli particolari, che fanno la differenza!

Spritz, l'aperitivo alcolico italiano

Partiamo da un presupposto: l'associazione definitiva tra Spritz e l'aperitivo alcolico che noi tutti conosciamo arriva nel 1920, l'anno dopo il lancio sul mercato dell'Aperol. L'aperol spritz è certamente quello che ha riscosso la più grande popolarità: a partire dagli anni '70 è divenuto pressoché sinonimo del cocktail ormai famoso in tutto il mondo. Da quel momento in poi, tantissime furono le versioni di Spritz portate sul mercato, ma la scena venne sin da subito dominata dall'eterna lotta nel marketing tra Campari e Aperol per accaparrarsi "l'ora dell'aperitivo".

Caratteristiche comuni tra i 2 Spritz

Ci sono alcune caratteristiche che possiamo ritenere comuni alle 2 versioni: la gradazione alcolica è simile e ruota intorno agli 8° prosecco e acqua gassata/seltz sono sempre presenti nella preparazione dell'aperitivo, Aperol e Campari vanno aggiunti come ultimo ingrediente, ossia dopo ghiaccio, prosecco e acqua frizzante. Questo perché sono entrambi ingredienti più pesanti degli altri: versarli nel bicchiere prima degli altri vuol dire rischiare di lasciarlo depositare sul fondo, con tutte le conseguenze sul sapore.

CAMPARI SPITZ

Ora vediamo quali sono le differenze tra le due versioni dell'aperitivo alcolico più amato dagli italiani:

Differenze tra Aperol Spritz e Campari Spritz

La differenza fondamentale tra le 2 versioni è il territorio in cui sono nate: **il Campari Spritz è milanese, mentre l'Aperol Spritz è veneziano**. Mentre l'Aperol è nato a Bassano del Grappa, il Campari è il prodotto per eccellenza di un'azienda nata a Milano. Ora passiamo a vedere le rispettive caratteristiche olfattive e gustative:

Campari Spritz

Si tratta della variante che ha alla sua base: **prosecco, soda e Campari, un bitter alcolico a base di alcool, acqua e un'infusione di frutta, piante aromatiche e erbe amaro**. Per darvi un'idea, sempre il Campari viene utilizzato nella preparazione del **Negroni** e dell'**Americano**. Ecco le caratteristiche principali del Campari Spritz:

colore rosso rubino
aroma e sapore forte e deciso

Aperol Spritz

È lo Spritz per antonomasia, tanto da essere un **cocktail ufficiale della IBA**, con il nome Spritz Veneziano, con i seguenti dosaggi: 6 cl Prosecco, 4 cl Aperol o altro bitter a scelta e una spruzzata di soda/seltz. **Ingrediente fondamentale, l'Aperol, ottenuto per infusione in alcool di arancia, erbe (tra cui il rabarbaro) e radici**. La ricetta originale è segreta ed è rimasta invariata negli anni. Colore rosso e sapore dolce amaro, è la versione probabilmente più adatta a chi cerca aromi e sapori meno amari.

Spritz: le origini comuni a tutte le varianti

Al di là dei gusti personali e del mercato, c'è una cosa su cui siamo tutti d'accordo: le origini del termine Spritz. Le prime volte che se ne ha traccia lo spritz viene legato all'**abitudine dei soldati austriaci di stanza in Nord Italia di allungare con dell'acqua frizzante ai vini locali, troppo forti e molto alcolici (Spritzen, in austriaco "spruzzare")**. Successivamente, la parola Spritz venne utilizzata per indicare tutti quei cocktail che avevano alla loro base il vino.



Ingredienti

6 cubetti di ghiaccio, 3,75 cl Campari
6 cl Prosecco D.O.C. Cinzano
1 Splash di soda.

Istruzioni

Preparatelo direttamente nel calice da vino con ghiaccio.
Versate in sequenza
Prosecco D.O.C., la soda e completate con Campari.
Guarnite con spicchio d'arancia.