

SPRITZER

INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION

1986



RICETTA

3 oz | 9 cl Vino bianco

3 oz | 9 cl soda water

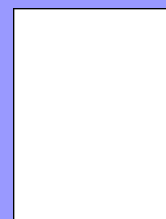
BICCHIERE



TECNICA DI PREPARAZIONE



GUARNIZIONE



PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e decorare con fetta di limone (facoltativo).

STORIA E CURIOSITA'

Lo Spritzer è stato un cocktail ufficiale Iba ma può essere considerato un modo di bere piuttosto che un drink ben preciso: in sostanza consiste in vino bianco allungato con acqua, sia essa soda oppure minerale

Il cocktail è molto popolare nella cultura mitteleuropea, in special modo in Germania, Ungheria e Austria, ma anche nei paesi balcanici come Serbia, Bosnia, Croazia, Slovenia e anche Romania. L'origine del nome deriva proprio da un termine austriaco, mentre è normalmente conosciuto con altri nomi: Schorle e Gespritzt in Germania, Froccs in Ungheria, paese in cui viene proposto in moltissime varianti, differenti tra di loro principalmente per via del rapporto tra gli ingredienti. Esiste una leggenda che fa risalire la nascita dello Spritzer in Ungheria, quando il poeta e politico magiaro Andras Fay, nel 1842, invitò un gruppo di amici in visita alla propria cantina: tra questi vi era lo scienziato Anyos Jedlik, il quale portò con se una bottiglia di una sua invenzione, la soda, che iniziò a produrre nel 1826.

E' comune l'uso di guarnire il drink con una fettina di limone, anche se facoltativo, mentre ci sono ricette con dosi differenti, serviti in bicchieri da vino.



PROFESSIONE BARMAN

