



Aperol Spritz

Τα πράγματα που χρειάζεται να ξέρετε εκτός από τη συνταγή



Nομίζω ότι τα τελευταία χρόνια το Aperol Spritz έχει αναδειχθεί στο επίσημο cocktail του καλοκαιριού και στο μυαλό όλων μας αυτό το υπέροχο χρώμα πυρκαγιάς έχει ταυτιστεί με τα μαγικά μας ηλιοβασιλέματα. Με βορειο-ιταλική καταγωγή έχει κατακτήσει σχεδόν όλο τον κόσμο με χαρακτηριστική ευκολία. Αποτελείται, όπως σας έχω ξαναγράψει, από Aperol, Prosecco και σόδα (2 μεζούρες Aperol, 3 μεζούρες prosecco και απογέμισμα με σόδα), ενώ εκτός από την κλασική διακόσμηση με τη φέτα πορτοκαλιού αν θέλετε

το γαρνίρετε με ελιά-προσωπικά προτιμώ τη δεύτερη, ελαφρώς πιο edgy εκδοχή που προσθέτει πόντους στο στυλ και στην απόλαυση.

Παρατηρώντας ότι η δημοτικότητα του Aperol Spritz δε φαίνεται να κάμπτεται, αλλά να εκτοξεύεται, ας πούμε μερικά

πράγματα που πιθανόν να θέλατε να ξέρετε για αυτό. Πρώτα από όλα αν και το Aperol Spritz ουσιαστικά έχτισε τη φήμη του τη δεκαετία του 1950, τα τελευταία 15 περίπου χρόνια, λόγω της εξαγοράς του Aperol από την Gruppo Campari, έχει σπάσει όλα τα ρεκόρ δημοφιλίας. Το πορτοκαλί λικέρ, με τα χαρακτηριστικά εκχυλίσματα πορτοκαλιού, περιέχει μεταξύ άλλων βότανα όπως τζεντιάννα, ραβέντι και κιχόνη, φτιάχνεται με βάση μια μυστική συνταγή, έχει σχετικά χαμηλό ποσοστό αλκοόλης (11%) και ανήκει στην οικογένεια των amaro. Παρόλα

αυτά το Aperol είναι ζεκάθαρα ένα aperitivo κι όχι ένα χωνευτικό ποτό- πρωτοδημιουργήθηκε μάλιστα στην Πάδοβα το 1919.

Παρά την ιταλική καταγωγή του το Aperol Spritz χρωστά το δεύτερο συνθετικό του ονόματός του (Spritz) στην Αυστρία στην οποία ανήκαν τα εδάφη της Λομβαρδίας και του Βένετο μέχρι περίπου το 1866 - οι Αυστριακοί δεν άντεχαν την οξύτητα των κρασιών της περιοχής και ζητούσαν να προστεθεί ανθρακούχο νερό στο ποτήρι τους (spritzen of water) προκειμένου να τα καταναλώσουν.

Σε ότι αφορά στο Prosecco τώρα, να σας πω ότι πρόκειται για ένα αφρώδες κρασί από την ποικιλία σταφυλιού Glera, το οποίο αποτελεί κορυφαίο εξαγωγικό προϊόν των περιφερειών του Βένετο και του Φριούλι. Μπορεί να είναι γλυκό ή ξηρό και για αυτό είναι σημαντικό είναι να διαβάσετε την ετικέτα προσεχτικά. Προτιμήστε να φέρει τις ενδείξεις «DOC» και «extra brut» για να έχετε το καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα, ενώ σε ότι αφορά στο θέμα πάγος καλό θα είναι να έχετε παγάκια από φιλτραρισμένο νερό τα οποία δε λιώνουν αμέσως- δεν υπάρχει τίποτα χειρότερο από ένα νερωμένο, κακής ποιότητας ή υπερβολικά γλυκό Aperol Spritz.

Συντροφύστε το μαζί με αλλαντικά και τυριά που του πάνε πολύ και καλή παρέα. Το τελευταίο μην το ξεχνάτε ποτέ.

