

## STORIA SEMISERIA DELLO SPRITZ

/The half-serious  
story of the  
"Spritz", the world-  
famous Venetian  
aperitif

Testo di /by  
Pierangelo Federici (\*)  
foto di /photographs by  
Veneziani a Tavola  
[www.facebook.com/veneziani.a.tavola](http://www.facebook.com/veneziani.a.tavola)

**V**enezia fu grande animatrice, sotto la guida di Daniele Manin e Niccolò Tommaseo, dei moti risorgimentali del 1848 contro la dominazione dell'Impero Asburgico.

Il 17 marzo di quell'anno **i veneziani occuparono l'Arsenale e costrinsero le truppe imperiali ad abbandonare la città.**

Fu così che, per poco più di un anno, ci si dimenticò delle abitudini dei soldati, ma anche dei commercianti, dei diplomatici e dei lavoratori austriaci di stanza nel Veneto (Venezia resistette all'assedio del maresciallo Radetzky fino al 22 agosto 1849, quando dovette capitolare).

A questo punto non si poteva che opporre una resistenza passiva per sfiancare il nemico: per esempio, metterlo di fronte alla **grande varietà e complessità dei vini veneti!** In effetti, gli austriaci avevano imparato molto presto l'abitudine di **frequentare le osterie** disseminate a Venezia e in tutto il triveneto. Per loro però,

abituati a vini di poca struttura e bassa gradazione, la frequentazione dei nostri *bàcari* risultava disastrosa. Da qui la richiesta agli osti di **spruzzare** (in tedesco "spritzen") **un po' d'acqua nel bicchiere di vino**, per alleggerirlo. Ma forse questa storia la conoscevi già? Allora ti racconto come stanno veramente le cose...

**QUELLA BIBITA SI BEVEVA A VENEZIA DA MOLTO, MOLTO PRIMA!**

Soltanto l'origine del nome "spritz" (pronuncia "spriss", o "sprissetto") lo dobbiamo agli austriaci: l'abitudine estiva di **mescolare al vino un po' d'acqua è usanza tipica in Veneto**, c'è chi la fa risalire al medioevo, chi all'epoca romana, chi addirittura la fa iniziare con la nascita stessa del vino nelle popolazioni paleovenete.

Una storia divertente da raccontare riguarda gli "arsenallotti" e come la Serenissima avesse particolare cura delle sue maestranze navali. **L'Arsenale di Venezia** costituisce una parte



Venice was the master of ceremonies, under the guidance of Daniele Manin and Niccolò Tommaseo, during the 1848 Italian Renaissance revolts against the Habsburg dominion. On 17th March of that year, **Venetians occupied the Arsenale and forced the imperial troops to abandon the city.** And so - for little more than a year, the habits of Austrian soldiers, shopkeepers, diplomats and workers living in the Veneto region were forgotten. Venice resisted Radetzky's attack until 22th August 1849, when it had to yield.

At that point, there was no choice but to make a passive stand: i.e. introduce the enemy to the **grand variety and complexity of Veneto wines!** Actually, the Austrians had caught on very quickly about going to **the taverns and inns in Venice** and all over the Triveneto area. However, as they were used to wines with a low-alcoholic content,

going to our *bàcari* (taverns) was disastrous. Hence, the request to add a dash or **splash** ("*spritzen*" in German) **of water, in order to dilute the wine.** Maybe you already know this story? Well then, I'll tell you what really happened...

**THAT BEVERAGE WAS DRUNK IN VENICE A LONG TIME BEFORE!**

Only the origin of the name "*spritz*" (pronounced "**spriss**" or "**sprissetto**") has Austrian origins: the summer **habit of adding water to wine is a typical Veneto custom.** Some say that it goes back to medieval times, others say that it dates back further - to the Roman era. Others insist that this use can be traced back to the Paleo-venetian people with the birth of wine itself.

An amusing story to tell, involves the arsenalotti or Arsenale workers, and how the Serenissima Republic took particular care of its naval employees. The **Arsenale**



(\*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

In basso /on the bottom

**"Daniele Manin e Nicolò Tommaseo liberati dal carcere e portati in trionfo in piazza San Marco", Napoleone Nani, Fondazione Querini Stampalia a Venezia.**

/Napoleone Nani, "Daniele Manin and Niccolò Tommaseo released from prison and taken in triumph in Piazza San Marco", Querini Stampalia Foundation, Venice.

molto estesa della città e fu il cuore dell'industria navale veneziana a partire dal XII secolo (pensa che perfino **Dante Alighieri**, nel Canto XXI dell'*Inferno*, dedica bellissimi versi all'**Arzanà de' Viniziani**). È legato al periodo più florido della vita della Serenissima: grazie alle **imponenti navi qui costruite**, Venezia riuscì a contrastare i Turchi nel Mar Egeo e a conquistare le rotte del nord Europa.

A chi lavorava in questa imponente industria (il 5% dell'intera popolazione cittadina dell'epoca) era riservato un posto di tutto rispetto nella società, un ottimo trattamento economico, ampie garanzie in caso di malattia e inoltre gli era offerta quotidianamente **una speciale "merenda"**. Infatti, a metà pomeriggio, era prevista una pausa in cui venivano serviti **pane e vino rosso** che, nei mesi estivi, venivano sostituiti

occupies a vast area of the city and starting from the 12th century, it was the heart of the Venetian naval industry.

Even **Dante Alighieri**, in *Inferno's* Canto XXI dedicated beautiful verses to the Arsenale ("*all'Arzanà de' Viniziani*"). It was connected to the Serenissima's most prosperous period: **thanks to the ships constructed there, Venice was able to fight off the Turks in the Aegean Sea** and conquer the routes to Northern Europe.

Whoever worked in this huge industry (at that time, approx. 5% of the entire city population) was considered an esteemed person in the community, well-paid, given incredible health benefits and furthermore, **a special daily "snack"**. In fact, a mid-afternoon pause was established, and **bread and red wine** was served. In the summer



A destra /on the right

**Palla austriaca di cannone, incastonata sulla facciata della Chiesa di San Salvador.**

/Austrian cannonball embedded in the facade of the Church of San Salvador.



(\*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

tuiti da speciali gallette, **un pane biscottato** che si chiamava “*frisopo*” (o anche biscotto: *bis-cotto*, cioè cotto due volte) e una **bevanda a base di vino allungato con poca acqua fresca...** Ecco **lo Spritz**, servito però **cinque secoli prima dell'avvento degli austriaci** nella nostra città!

#### LA RICETTA DELLO SPRITZ

Lo Spritz presenta oggi molte varianti, ma è molto facile da preparare così è diventato **un cocktail conosciuto in tutto il mondo**. A Venezia lo si prepara principalmente con **vino bianco secco** a cui si aggiunge il “**bitter**” (come Aperol, Campari, Select, Cynar), oppure “bianco”, “liscio” (praticamente acqua e vino). Si mette **ghiaccio** nel bicchiere, poi 1/3 di Bitter, 1/3 di vino bianco o Prosecco Spumante e per completare si spruzza **selz**. Si guarnisce con una **fetta di arancia** o di limone.

months, this was substituted by **special crackers or crisp bread rusks** that were called “*frisopo*” (or “*biscotto*”, i.e. biscuit: *bis-cotto/cooked twice*) and a **cool water and wine-based beverage...**

Hence “**Spritz**” served **five centuries before the Austrians arrived in town!**

#### A RECIPE FOR “SPRITZ”

Today “*Spritz*” is varied, easy to prepare and **has become known world-wide**.

In Venice it is mainly prepared with **dry white wine** and a “Bitter” like Aperol, Campari, Select, Cynar is added; otherwise “white / smooth spritz” (usually **only water and wine**).

Put **ice** into the glass, add 1/3 of Bitter, 1/3 of white wine or Prosecco or dry sparkling wine and complete with a dash of seltzer or soda water. Garnish with a lemon or **orange slice**.