



Sture Bjarnelind, journalist och författare till "SPRITZ - Italiens cocktailkultur numero uno". Hans favoritspritz, Negroni Sbagliato, kom till av en slump när bartendern tog fel flaska och hällde i prosecco i glaset istället för gin. Foto: Daniel Ohlsson

# Spritz på franska

**Spritz må vara en italiensk cocktailkultur, men den har sina stolta anor även i Frankrike. Journalisten Sture Bjarnelind, som skrivit boken "SPRITZ - Italiens cocktailkultur numero uno", berättar hur den älskade bittra traditionen lever i franska glas.**

Allting har sin början och för spritzens började allt under Habsburg-perioden, då alliansen Österrike-Ungern regerade i nuvarande norra Italien.

Militärerna som höll ordning i byarna gjorde som militärer gjort både före och efter Habsburg-åren. När de blev törstiga begav de sig till en vinstuga.

Men inne i stugorna tyckte inte militärerna att det som bjöds var tillräckligt bra. De var vana vid lättare viner gjorda på druvorna grüner veltliner eller riesling.

Här serverades istället tyngre röda italienska viner. Starka viner. Och usla viner, enligt militärerna. De bad därför om



Sture Bjarnelinds bok med olika recept på spritsdrinkar, Scampi förlag, utsågs till Sveriges bästa cocktailbok 2022 av Gourmand Cookbook Awards.

en skvätt vatten – en "spritz" på tyska – i vinet för att klara av ett eller annat glas. Några decennier senare, när kolsyrat vatten dök upp och sifonen uppfanns, föddes det som vi idag kallar spritz.

Den spritz vi nu känner har via proseccos intåg på 1960- och 1970-talet exploderat och de moderna spritzdrinkarna innehåller numera också annat än mousserande vin och soda som bas. Tonic, cider, öl... i princip allt som bubblar fungerar.

## Alkoholsvag

Men likväl är spritzten tänkt som en alkoholsvag fördrink med lite snacks och smårätter före lunch eller middag. Då spelar det ingen roll om den serveras i Venedig, i New York, på en svensk sommarveranda ... eller i Frankrike.

I Frankrikes barskåp finns massor av ansedda bittra aperitifer och likörer som är utmärkta till just spritz och landet har en stolt spritztradi-

tion genom bland annat tre klassiker. Vill du bjuda på franska spritzar är det bra att börja med dessa:

### Suze

Om italienska Aperol Spritz kännetecknas av en karaktäristisk orange färg i glaset så är Suze lika karaktäristisk men knallgul. Det är en bitter historia som lanserades i samband med världsutställningen 1889. Ferdinand Moureaux var mannen bakom Suze. Några år senare misstänktes Moureaux för att ha köpt receptet till Suze i Schweiz och att namnet kom från den schweiziska floden Suze.

Oavsett vad som är sant blev Suze snabbt en välkänd aperitif och 1912 uppmärksammades drycken internationellt då Pablo Picasso lät måla en flaska i sitt klockeverk "Verre et bouteille de Suze".

Med hjälp av smart reklam lyckades Suze bli en av de populäraste dryckerna i Frankrike, inte minst efter att företaget sponsrat cykeltävlingen Tour de France 1933.

### Lillet

Lillet Blanc och Lillet Rosé är två trygga, inkörda baser i franska (och internationella) spritz- och vindrinkar. Lillet har sitt säte i södra Bordeaux. Den är inte i närheten så bitter som Suze och lagras i ektunnor från Tronçais för att få fram den unika smaken av kanderade apfelsiner, honung och exotiska frukter.

### St-Germain

Vem gillar inte fläder? Populärast av alla spritzdrinkar med fläder är italienska Hugo. Men bortsett den så regerar Frankrike när det handlar om fläderdrinkar och det beror på den franska fläderlikören St-Germain. Den används som drickingsrediens i flera sammanhang och gärna med gin, som i företagets egen St-Germain Spritz.

St-Germain lanserades med en verklig smäll. Britten Simon Difford fick i uppdrag att tyda fläderdrycken på sitt sätt. Han skapade då alkoholsvaga men läskande Elderflower Spritz som blev en stor succé och företagets signaturdrink i flera år.

### Kir Royal

I spritzvärlden är det vanligt att man tar en redan existerande drink och gör den alkoholsvaga, men behåller smakbildningen och tillsätter bubbel. Ett exempel är den helfranska champagnedrinken Kir Royal, döpt efter borgmästaren Felix Kir

### Hallå där ...

...Sture Bjarnelind. Hur kom det sig att du skrev en hel bok om spritz?

Jag tog ett avgångsvederlag på Aftonbladet och hade som plan att starta upp mitt gamla hobbyförlag som legat vilande. Sedan kom pandemin och jag började som många andra blanda drinkar hemma. Jag har länge tyckt att spritz är så mycket mer än Aperol och kände att det fanns en spännande historia att berätta.

Hur många spritzar har du provat?

Över 100, och framför allt de 68 som finns i boken. Några recept har komponerats av kända internationella bartendrar speciellt för boken. Det är fantastiskt roligt. Andra är klassiker jag samlat på mig. En har jag faktiskt själv skapat.

Du har säkert en speciell favorit?

Ja, det är Negroni Sbagliato, det vill säga en felaktig Negroni. Bartendern som uppfann den råkade av misstag ta prosecco istället för gin. Ett lyckosamt misstag, den är mycket populär.

i Dijon. I en tidigare version var detta en enkel vindrink som vinbönder i Bourgogne skapade genom att blanda vin med svartvinbärslikören Crème de Cassis. Senare förvandlades drinken till en lyxig champagnedrink, där en skvätt Crème de cassis fylldes upp med finbubbel.

I spritzdrinken Cassis Spritz byts champagnen ut mot enklare mousserande vin, gärna cremant, cava eller prosecco och till skillnad från Kir Royal fylls glaset med is.

### Punch Romaine

De klassiska spritzrecepten innehåller tre ingredienser och kvalificerar sig just därför som cocktails. Men i finare salonger kan det fortfarande röra sig om ett tiotal ingredienser. Nu för tiden fungerar det också.

En av de mest imponerande drinkarna i det sammanhanget skapades av ingen mindre än George Auguste Escoffier. Han har kallats kockarnas kock och är bland annat mannen bakom de fem grundåsarna. I ett fall har en drink, skapad av Escoffier, gått till historien av helt andra orsaker än vem som skapat den.

Punch Romaine är en lyxig och fluffig champagnedrink med en lång lista av ingredienser. Den serveras på ett berg av krossad is och är förtrollande vacker.

Men Punch Romaine har en bisarr historia, den serverades nämligen som rätt nummer fem i första klass den kväll då Titanic förliste.

### Sommarglädje

Spritzkulturen är dock i vanliga fall en angenäm anledning till att ses och umgås. Den låga alkoholhalten gör spritzen till ett sympatiskt val oavsett om man skålar på tu man hand eller radar upp orangefärgade cocktailglas på ett långbord under södra Frankrikes sol.

Sprizen ackompanjerar en lättsam livsstil och sist men inte minst - glädje. Vem blir inte glad av ett isigt glas spritz som toppas med en apelsinskiva?

À la votre! Eller *cin cin*, som de säger i spritzens ursprungsstad Venedig.

**Sture Bjarnelind**  
sture.bjarnelind@gmail.com



### Recept: ELDERFLOWER

Du behöver:

60 ml vitt vin (Sauvignon Blanc)  
45 ml St-Germain fläderlikör  
60 ml champagne (eller sodavatten)  
limeskiva för garnering  
iskuber

Gör så här:

Fyll glaset med is. Häll i vinet och därefter champagne/soda. Garnera med limeskivan.  
Alkoholfri: Byt likören mot ekologisk flädersaft och välj ett alkoholfritt vitt vin.