vinetur

El cóctel Sol y Sombra: la explosión de los contrastes

viernes 28 de enero de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Una de las bebidas más clásicas y populares de España ha sido, sin duda alguna, el **Sol y Sombra**. Un potente cóctel que representa la tradición de los bares y que combina la magia de los contrastes entre lo dulce del Anís y la astringencia propia de la madera del Brandy.

¿Qué es el cóctel Sol y Sombra?

El sol y sombra es **una potente bebida alcohólica que tiene como ingredientes el anís dulce (sol) y el brandy (sombra).** Es un combinado muy popular y tradicional en diversas regiones de España. Se suele servir en pequeñas copas de licor, con una proporción similar de sus 2 ingredientes.

¿Cuál es la historia del sol y sombra?

El **origen del sol y sombra** se encuentra en los **años centrales del siglo XIX,** aunque entonces recibía este nombre cualquier combinado que mezclara 2 licores de alta graduación y de distinto tono de color.

Ya entonces era **muy popular en las tabernas andaluzas y en los ambientes taurinos** (existe la teoría de que su nombre procede del contraste entre los asientos de sol y sombra de las plazas de toros).

Este combinado que se consideró siempre **propio de las clases populares,** ni siquiera llegó a aparecer en ninguno de los recetarios de coctelería que se publicaban en España en los albores del siglo XX. Cosas del clasismo imperante en esos tiempos.



No fue hasta el año 1943 cuando el popular barman Jacinto Sanfeliu, en su libro *Cien cocktails*, bautizó con el nombre de “paso a nivel” a un combinado de brandy jerezano de *González Byass* y anís *Las Cadenas*.

El barman y escritor no se debió quedar muy satisfecho con el nombre porque en el año 1949, en su nuevo libro *El bar, evolución y arte del cocktail* lo rebautizaría como “ **sol y sombra**”, ampliando sus ingredientes a **cualquier tipo de brandy y anís que se mezclaran en iguales proporciones.** Y con ese nombre se quedó hasta nuestros días.

¿Cómo se prepara un sol y sombra?

Las bebidas que componen el sol y sombra, el anís y el brandy, deben mezclarse con una misma proporción.

Cuenta una leyenda que para conseguir una **bebida de dioses** hay que mezclar dos bebidas opuestas: en color, en ingredientes y en sabor. El resultado sería un mágico elixir. Vamos a ver cuáles son los ingredientes de esta famosa mezcla

Las bebidas que componen al sol y sombra, el anís y el brandy, deben mezclarse con una misma proporción.



Ha de servirse en una **copa de coñac pequeña,** de forma que se pueda calentar con la mano y, de ese modo, las connotaciones de sus ingredientes puedan ser mejor apreciadas.

Aunque algunos establecimientos **lo sirven con hielo, pero no es buena idea,** ya que el combinado pierde buena parte de sus propiedades y sabor.

En boca, el cóctel Sol y Sombra es una bebida que **combina sabiamente lo dulce con lo amargo.** Su aroma presenta un perfecto equilibrio de anís, uva y madera.

Bebida poderosa donde las haya, **es recomendable no abusar de ella,** siendo un magnífico digestivo o, simplemente, un homenaje al paladar en algún momento puntual.