

Dossier de Prensa
Sanlúcar de Barrameda

5
OLOROSO



351

BARBADILLO



BARBADILLO

DESDE 1821

ALMA, CORAZÓN Y VIDA



El vino encierra el alma de la tierra que lo ha visto nacer. Su clima, su gastronomía, su historia, su cultura... todas las cualidades que definen su personalidad y lo hacen único.

Barbadillo ha conseguido aunar lo mejor de España y confeccionar un portfolio único, que asombra a los mejores expertos del mundo.

Barbadillo es Sur, pero también Norte, Este y Oeste. Barbadillo es Cádiz, Somontano y Ribera del Duero, lugares donde nuestros enólogos ponen la sabiduría de una vida al servicio de la creación y la innovación.

Vinos intensos, elegantes, afrutados, frescos... todos con colores diversos, con aromas diferentes... siempre majestuosos y sorprendentes.

Barbadillo es pasado, presente y futuro...
Esfuerzo, visión, proyectos...
Tradicción, experiencia, innovación...

Casi 200 años de historia que se resumen en tres palabras: Alma, Corazón y Vida.

Los orígenes del Grupo Barbadillo están unidos a Sanlúcar de Barrameda, villa protagonista de la exploración y colonización de América entre los siglos XV y XVII; y punto clave en el XIX de las emergentes empresas bodegueras que por aquel entonces ya saboreaban el éxito comercial de la crianza de vinos.

Productora desde sus comienzos de manzanillas y vinos blancos de la tierra, Bodegas Barbadillo se ha convertido en una gran compañía que además de desarrollar nuevos productos dentro de su zona geográfica, ha incorporado en las últimas dos décadas bodegas en otras Denominaciones de Origen. En total, Grupo Barbadillo factura 34,34 millones de euros (2018) y emplea a 212 personas alrededor de todo el mundo.

Con más de 40 etiquetas (manzanillas, jereces, brandies, vinos blancos, rosados, tintos, brut o frizzantes), Barbadillo es un referente en España y una de las bodegas más conocidas fuera de nuestras fronteras gracias al impulso de su red comercial y al espíritu emprendedor de sus creadores, convertido en legado de la familia y en parte esencial del negocio también actual.

Grupo Barbadillo exporta hasta el 40% de su producción y está presente en más de 50 países, con un peso importante en Reino Unido, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca y Estados Unidos. En el año 2015, Barbadillo ha seguido apostando por acercar la enología nacional a nuevas zonas de comercialización y ha abierto mercado en Europa Central, Japón y Canadá.



El fuerte proceso de diversificación de la compañía, ha llevado a Barbadillo a ampliar su estructura, ganando nuevas Denominaciones de Origen y vinos con un marcado carácter, fruto del respeto por la tradición, y la tierra, y el gusto por la modernidad. Barbadillo, firma legendaria y una de las 10 empresas familiares más antiguas de España, controla alrededor de 1.500 hectáreas de viñedos y produce hasta 35 millones de litros de vino al año.

Benigno y Manuel López Barbadillo ya comercializaban en el siglo XIX, antes incluso de la constitución de la Bodega, sus primeros vinos en Inglaterra y América, gracias a la ubicación estratégica de Sanlúcar de Barrameda, y al puerto natural que forma la desembocadura del río Guadalquivir.

Cada hora se abren 1.923 botellas de Barbadillo, o lo que es lo mismo, 13.461 copas que se toman a lo largo de todo el mundo.



BARBADILLO



Bodega
Pirineos



VEGA REAL

UBICACIÓN

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jerez-Xères-Sherry
Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
Vinagre de Jerez
Brandy de Jerez

AÑO DE FUNDACIÓN

1821

COMPOSICIÓN ACCIONARIADO

100% Barbadillo

INSTALACIONES

70.000 m² repartidos en 17 bodegas de crianza en Sanlúcar de Barrameda y Planta de vinificación Gibalbin en Jerez Superior

PARQUE DE BOTAS

31.800 botas

VIÑEDO PROPIO

500 hectáreas

VARIETADES DE UVAS BLANCAS

Palomino, Sauvignon Blanc y Chardonnay

VARIETADES DE UVAS TINTAS

Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah, Tintilla de Rota

TIPO DE SUELO ESPECÍFICO

Albariza

UBICACIÓN

Barbastro (Huesca)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

AÑO DE FUNDACIÓN

1993

COMPOSICIÓN ACCIONARIADO

76% Barbadillo
24% Cooperativa Comarcal de Somontano

INSTALACIONES

72.000 m²

PARQUE DE BARRICAS

3.000 barricas
75% Roble Americano
5% Roble Francés

VIÑEDO PROPIO & CONTROLADO

950 hectáreas

VARIETADES DE UVAS BLANCAS

Macabeo, Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc

VARIETADES DE UVAS TINTAS

Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Parraleta y Moristel

TIPO DE SUELO ESPECÍFICO

Arenoso

UBICACIÓN

Castrillo de Duero (Valladolid)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

AÑO DE FUNDACIÓN

1997

COMPOSICIÓN ACCIONARIADO

100% Barbadillo

INSTALACIONES

1.100 m²

PARQUE DE BARRICAS

800 barricas.
50 % Roble Americano
50 % Roble Francés

VIÑEDO PROPIO & CONTROLADO

80 hectáreas en pagos de altitud entre 800 y 920 metros

VARIETADES DE UVAS TINTAS

Tinta del País, Cabernet- Sauvignon y Merlot

TIPO DE SUELO ESPECÍFICO

Aluvió y franco arenoso

“ Solo una tierra como Cádiz podía dar vinos tan amables y tan alegres,
mezcla perfecta entre el alma de Andalucía y la albariza.
Sur en estado puro. Magia enológica desde 1821 ”

Montserrat Molina
Enóloga Bodegas Barbadillo



BODEGAS BARBADILLO HISTORIA “BICENTENARIA”



La historia de Bodegas Barbadillo comienza en el siglo XIX, cuando Benigno Barbadillo y Ortigüela, junto a su primo Manuel López Barbadillo, se instaló en Sanlúcar de Barrameda procedente de México. En aquel país, Benigno logró hacer fortuna gracias a los negocios de su tío y a sus múltiples empleos relacionados con los inmuebles, las boticas, los préstamos o la importación de vinos españoles.

En 1821, decretada la independencia azteca del imperio español, Benigno, acompañado siempre de Manuel, decidió regresar a España y adquirió su primera bodega, llamada El Toro, paradigma de la arquitectura popular andaluza, y testigo de los orígenes de Bodegas Barbadillo.

Benigno, símbolo de lo que hoy constituye el grupo de empresas Barbadillo, imprimió un estilo propio a todo lo hizo con la obsesión de ofrecer caldos de excelente calidad. Bajo su gestión, la bodega comenzó a distribuir rápidamente vinos a diferentes puntos de España, y exportó las primeras botas de Jerez a Reino Unido y América, aprovechando las rutas fluviales y marítimas que partían desde Sanlúcar.

1827 representó un hito en la bodega, y también en toda la provincia de Cádiz, ya que ese año apareció, por primera vez, la denominación "Manzanilla" en una bota que Benigno envió a Filadelfia. El éxito fue tal que meses después Barbadillo lanzó al mercado "Pastora", la primera y entonces única manzanilla embotellada del mundo.

Benigno falleció en 1837, pero para entonces su legado y la proyección de la firma eran imparables. Su primogénito, Manuel, tomó las riendas del negocio, y en 1954, constituyó formalmente la empresa que hoy se conoce como Bodegas Barbadillo.



1827, Barbadillo lanza al mercado la primera manzanilla embotellada

BODEGAS BARBADILLO

PRIMERA BODEGA DEL MARCO DE JEREZ



Barbadillo es una bodega 100% familiar productora de cinco denominaciones de origen: Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez, Vinos de la Tierra de Cádiz y D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Sus 17 bodegas repartidas por toda Sanlúcar de Barrameda, rodean el castillo medieval de Santiago, y ocupan una superficie total de más de 70.000 m², a los que hay que sumar las 500 hectáreas de terreno propio y una planta de vinificación de uvas blancas y tintas, a los pies de la Sierra de Gibalbín.

Con un parque de 31.800 botas, y capacidad para producir hasta 10 millones de litros al año, Barbadillo es el primer operador del Marco de Jerez, el primer operador de Vinos de la Tierra de Cádiz, y número 1 en España en Manzanilla.

En sus viñedos, se cultivan distintas variedades de uva blanca (Palomino, Sauvignon Blanc y Chardonnay) y tinta (tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tintilla de Rota), sobre suelo Albarizo, un terreno típico de las campiñas del Marco de Jerez, y responsable de los matices de los vinos que se elaboran en Barbadillo bajo la dirección de su enóloga Monserrat Molina.



LÍDER EN MANZANILLA

{Solear + Muy Fina}

2.940.000 botellas

PRIMER PRODUCTOR DEL
MARCO DE JEREZ / MANZANILLA

8.712.000 botellas

PRIMER OPERADOR DE
VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

4.572.000 botellas

PRIMER COMPRADOR UVA DEL MARCO
{propia y ajena}

12.000.000 kilos uva palomino

CASTILLO DE SAN DIEGO
UN VINO INNOVADOR



Castillo de San Diego, conocido simplemente como Barbadillo, es el primer vino blanco de la tierra de Cádiz y líder del vino blanco embotellado en España. Cada hora se venden en nuestro país 391 botellas de Castillo de San Diego.

Es el icono no solo de la Bodega sino de la vida y el sentir de todo el Sur de España.

Floral, afrutado, armonioso, ligero, Castillo de San Diego tiene un sabor especial, reconocible por millones de personas en todo el mundo.

Es un vino tan emblemático que sólo decir Barbadillo su imagen se viene a la cabeza de inmediato.

¿Se puede decir algo más de un vino?

#40AñosDandoenelBlanco

Elaboración

La base de Castillo de San Diego es 100% uva palomino fina, una variante autóctona y muy apreciada en la elaboración de vinos de Jerez. Barbadillo selecciona cada año las mejores uvas de sus viñedos, de las que extrae el denominado “mosto yema”, que es el zumo que fluye de la uva por la fuerza de la gravedad, sin utilizar ningún tipo de presión mecánica. El resultado es un zumo de primera calidad, fino, ligero, aromático, suave y afrutado, que será fermentado durante 12 días en depósitos, y a una temperatura controlada por debajo de 17 grados.

La historia de un hombre inquieto

A finales de los 60, Antonio Pedro Barbadillo Romero - Toto - (por entonces presidente de Bodegas Barbadillo) descubrió en sus viajes por Europa y Estados Unidos algunos vinos que resultaban perfectos para acompañar pescados y mariscos. Su sabor, más suave y afrutado que los tradicionales vinos blancos españoles, le recordaban a los mostos de su bodega de los que nacían manzanillas y jereces.

Inquieto como pocos, Toto se decidió a hacer experimentos caseros e intentó las primeras fermentaciones a partir de zumo de uva en el frigorífico de su casa, procurando conservar los aromas primarios y afrutados de la uva.

El resultado le gustaba, pero el vino se estropeaba demasiado pronto. Necesitaba profesionalizar el proceso de elaboración, y en 1975, consiguió construir una planta de vinificación en Gibalbín con la tecnología más moderna del momento. Con los depósitos de fermentación de acero inoxidable y la temperatura controlada, Toto Barbadillo logró, por fin, el vino que siempre quiso.



EL DATO |

Antonio Pedro Barbadillo Romero- Toto-, fue considerado por el Consejo Regulador del Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar como "una de las personalidades que más han contribuido al desarrollo y la difusión de la cultura y el negocio de los vinos de jerez y la manzanilla de Sanlúcar"

CASTILLO DE SAN DIEGO UN VINO INNOVADOR



La primera edición se lanzó en 1975 y el producto, al que llamaron “Vino blanco de mesa” no sólo sorprendió sino que resultó ser absolutamente pionero. No había, de hecho nada parecido en España. Su nombre Castillo de San Diego, que llegaría en ediciones posteriores, hacia 1980, se debió a la calle donde está situada la bodega, al lado del



Castillo de Santiago de Sanlúcar de Barrameda. El apoyo del mayor grupo de hostelería de entonces “La Dorada” dio credibilidad e impulso a este vino asociándolo al consumo de pescado y gastronomía de Andalucía.

Fue, desde el principio, un vino imitado, admirado y líder en ventas. Su enorme éxito lo convirtió en un ejemplo a seguir, y muchas zonas en Andalucía comenzaron a producir modelos similares.

En 1991, ya como Castillo de San Diego, se vendieron más de un millón de botellas, y la cifra se triplicó en 1995. Hoy sigue siendo el número 1 del vino embotellado en España, el más consumido en hostelería.

De color amarillo con reflejos verdosos, propio de la juventud del vino, Castillo de San Diego es alegre en nariz, sabroso, con aromas delicados de flores blancas y frutas tiernas, gustoso, elegante y ágil en boca.

EL DATO |

Desde su origen la botella se ha mantenido prácticamente intacta, de color verde y modelo Borgoña.



CASTILLO DE SAN DIEGO UN VINO INNOVADOR



Castillo San Diego, conocido también como "el vino del Mar", se sirve a una temperatura de entre 6º y 8º en copa de vino blanco, y es el perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos. Su particular sabor es, además, el complemento ideal de pescados, mariscos, ahumados, arroces, verduras y comida asiática.

Nota de Cata / Castillo de San Diego

Tipo de vino y añada
Blancos / 2016

Variedad y graduación
Palomino Fina / 13º

Indicación geográfica
Vino de la Tierra de Cádiz



Vista

Bonito color amarillo con reflejos verdosos



Nariz

Nariz alegre, sabrosa, de fruta madura con notas cítricas



Boca

Gustoso, elegante y ágil con recuerdos muy vivos de uva palomino.



Temp. Consumo

6º-8º



Maridaje

Tradicional: Pescados y Mariscos /
Innovador: Comida japonesa

BODEGAS BARBADILLO LOS MEJORES VINOS



Solear, Mejor Manzanilla del Mundo incluida en el Top 100 de los mejores vinos del mundo por la prestigiosa revista **Wine Spectator** o **Reliquia Palo Cortado**, primer vino del Marco de Jerez en obtener los **100 puntos** del afamado crítico **Robert Parker**, son solo un ejemplo de la capacidad de Bodegas Barbadillo para asombrar a consumidores y críticos.

Pero además, Barbadillo, sabe cómo conjugar el respeto y el culto a la tradición con los mejores rasgos de la modernidad. Sólo así, se crea una bodega de éxito, elegida este 2015 por la **Guía Peñín, Mejor Bodega del Año** y ser **una de las 100 Mejores Bodegas del Mundo** según **Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Espirituosos (WAWWJ)**

Bodegas Barbadillo es **Anunciante del año** en los **Premios de Publicidad Agripina 2016**. En un corto espacio de tiempo la bodega sanluqueña ha levantado y renovado su imagen, rediseñando los productos más emblemáticos y sacando otros completamente novedosos que han conseguido aumentar el valor percibido de Barbadillo.

El **Festival de Publicidad de Lujo y Marcas Premium, Luxury Advertising Awards** ha reconocido el lanzamiento de **Barbadillo Versos 1891**, un amontillado con más 125 años, como **Mejor Proyecto Publicitario Luxury**.

Caracterizada por su capacidad para innovar: pioneros en la creación del primer blanco de la tierra de Cádiz, Castillo de San Diego; pioneros en desarrollar en Andalucía el primer tinto - Gibalbín - y el primer brut andaluz, hecho a base de palomino y chardonnay - Beta - y siempre con el objetivo de poner en valor todos los activos vitivinícolas existentes en sus viñas.



RELIQUIA BARBADILLO
PALO CORTADO

100 points Robert Parker



MANZANILLA SOLEAR
BARBADILLO



BARBADILLO

Best Winery 2015

D.O. MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA LAS MANZANILLAS



Es el producto estrella en los mercados internacionales. Su elaboración se basa en la receta original con la que Benigno creó la primera Manzanilla que llegó a Filadelfia en 1827. Este vino de crianza biológica no puede elaborarse en ninguna otra parte del mundo más que en Sanlúcar de Barrameda.

Su excepcional calidad ha hecho que Solear sea incluida en el Top 100 de los mejores vinos del mundo (Revista Wine Spectator), siendo el único representante andaluz de los ocho españoles que aparecen en el ranking. Además, ha ganado la medalla de oro en el International Wine Challenge.

Manzanilla Muy Fina, Manzanilla Solear y las exclusivas Manzanillas en Rama Saca Estacional y Pastora Pasada en Rama son las 4 referencias de la D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, de las que Barbadillo vende 3.156.000 botellas al año.

Manzanilla Pastora. Marca histórica y recuperada para mostrar al aficionado la influencia del casco bodeguero en la evolución de la biológica. Pasada con la misma edad y orígenes que la Saca Estacional, pero con ubicación y prácticas culturales diferenciadas que le confieren una personalidad especial y única. Esta manzanilla ha sido reconocida con la medalla Platinum Best in Show en decanter 2017.

EL DATO |

La Manzanilla en Rama es un producto único en el mundo, y exclusivo de las tierras gaditanas. El proceso de crianza biológica bajo velo de flor, procedente del siglo XIX, constituye uno de los fenómenos más asombrosos de la enología. La peculiaridad es que esta manzanilla se embotella sin filtrar, haciéndose cuatro sacas al año, cada una con sus matices y sus características organolépticas: primavera, verano, otoño e invierno.



D.O. JEREZ - XÉRÉS - SHERRY



LOS JERECES MÁS SELECTOS

Nuestras soleras centenarias aportan a esta gama de jereces una vejez excepcional. Los paladares más exigentes coinciden: sutileza en estado puro.



LAS SOLERAS MÁS EXCLUSIVAS

Vinum optimun rara signatum.
Joyas enológicas que han aguardado en soleras de más de 30 años el momento oportuno para sorprender a los expertos.



D.O. JEREZ - XÉRÉS - SHERRY D.O. MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA



LOS VINOS MÁS CENTENARIOS

Algunos vinos trascienden la edad natural del hombre, por eso solo bodegas centenarias como Barbadillo pueden ofrecer exquisitos vinos como estos que, desde la primera mitad del siglo XIX, han sido testigos del paso del tiempo.



Poesía embotellada

Barbadillo Versos 1891 es un Amontillado muy viejo procedente de una bota que hace más de 125 años dedicó Antonio Barbadillo al nacer a su hijo Manuel, el prolífico poeta, coetáneo y amigo de muchos autores de la Generación del 27.

Este singular vino procede de una selección de vasijas que fueron regalos que hizo Antonio Barbadillo a finales del siglo XIX a cada uno de sus 5 hijos por su bautizo y que fueron marcadas en Tiza con un “NO” indicando no vender. Desde entonces son conocidas como “las botas del no de los niños”.

Más de 100 años después la británica Sarah Jane Evans, presidenta del Master of Wine Institute tuvo la gran suerte de catar estas cinco botas y quedó fascinada por el poder y la intensidad de uno de esos vinos, un amontillado lleno de vida y energía, precisamente se trataba de la bota de Manuel Barbadillo. Bodegas Barbadillo ha querido homenajear al poeta vinatero haciendo una serie muy limitada de tan solo 100 botellas.

Uno de los cristales más puros del mundo y la mejor piel en manos de prestigiosos marroquinos han sido los elegidos para envolver este vino excepcional.

Con el fin de garantizar su autenticidad, la botella incorpora la etiqueta electrónica Thinfilm con la tecnología NFC OpenSense, que permite certificar e identificar con el móvil si la botella ha sido abierta o no.



D.O. BRANDY DE JEREZ



LOS BRANDIES

Dicen que, en el sistema de Criaderas y Soleras, el Brandy “viejo” enseña al nuevo. Debe ser. Los nuestros han aprendido mucho.



LOS VINAGRES

Antiguamente, cuando un vino se “desviaba” a vinagre se le denominaba eufemísticamente “vino para guiso” y se comercializaba sólo entre empleados, familia y amigos.

Hoy día el Vinagre de Jerez ha recuperado el lugar que le corresponde y se ha revalorizado como uno de los condimentos tradicionales de la dieta mediterránea.



VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



EL TINTO MÁS ANDALUZ

Fruto de la innovación y de la mezcla de cinco variedades mimadas en nuestra Viña Gibalbín, nace el primer vino tinto andaluz. Uno de los más sorprendentes logros de Barbadillo.

TRÍO DE BLANCOS

Onduladas colinas bañadas por los vientos cálidos de poniente y la suave brisa del Atlántico. Sólo una tierra como Cádiz podía dar vinos tan amables y tan alegres. Sur en estado puro.



LAS APUESTAS MÁS INNOVADORAS



BARBADILLO BETA. EL BRUT DEL SUR

El primer brut andaluz nacido de la aplicación del método tradicional, con segunda fermentación en botella, a un vino base de uva Palomino y Chardonnay.



LOS FRIZZANTES DE BARBADILLO

BARBADILLO VI COOL - MOSCATO
BARBADILLO VI FRESH - VERDEJO



Museo de la Manzanilla & Visita a Bodegas

Bodegas Barbadillo es mucho más que una bodega “bicentenaria”; es pasión, corazón e historia, y desde el año 2002 también el único Museo de Manzanilla del mundo.

Ubicado en un edificio de principios del siglo XIX e integrado en el gran complejo de Bodegas Barbadillo, el museo recoge la historia de este producto único, convertido ya en símbolo e identidad de Andalucía.

Visitar el museo significa entender por qué la Manzanilla y los vinos del Marco de Jerez son una forma de vida, y descubrir la evolución de la familia Barbadillo y de su gran patrimonio cultural, el más variado de la arquitectura enológica de España.

VISITAS AL MUSEO DE LA MANZANILLA

Visita de 40 minutos
con degustación de 4 vinos

HORARIO

De martes a Domingo
de 10:00h a 15:00h.

11:00h / Inglés
12:00h / Español
13:00h / Español

10 euros por persona

*Lunes de Julio y Agosto sí se hacen visitas

*Domingos de enero, febrero, marzo y
noviembre el museo permanecerá cerrado.

Reserva en:

<http://barbadillo.com/enoturismo-y-espacios/visitas-barbadillo>





BARBADILLO

DESDE 1821

3A

OLOROSO



351

BARBADILLO