vinetur

Barbadillo celebra los 150 años de Arboledilla, pieza clave en la crianza de la manzanilla

La bodega de Sanlúcar mantiene su función en la elaboración de Solear y da nombre a dos manzanillas nacidas de una misma solera

martes 23 de junio de 2026



Bodegas Barbadillo conmemora este año el 150 aniversario de Arboledilla, una de las bodegas más conocidas de Sanlúcar de Barrameda y uno de los espacios históricos de la crianza biológica de la manzanilla en el Marco de Jerez. La firma recuerda que este

edificio, levantado en 1876 por iniciativa de Cipriano Terán Carrera, sigue teniendo un papel activo en la elaboración de algunos de sus vinos más representativos.

La efeméride coincide con la Semana de la Manzanilla, una celebración centrada en el vino más identificado con Sanlúcar y con su relación con la historia, la gastronomía y la cultura local. Desde Barbadillo subrayan que Arboledilla ayuda a entender el origen y las características de una forma de crianza que consideran única.

La bodega cuenta con cerca de 5.000 metros cuadrados de superficie, una altura de 12,80 metros, seis naves y alrededor de un centenar de pilares de ladrillo. Barbadillo explica que su diseño responde a un objetivo preciso: aprovechar las condiciones naturales de Sanlúcar para favorecer el desarrollo del velo de flor, la capa de levaduras que marca el perfil de la manzanilla.

La compañía añade que la cercanía al océano Atlántico, la orientación del edificio y sus soluciones constructivas permiten generar de forma natural las condiciones de humedad, ventilación y temperatura necesarias para la crianza biológica. Esa combinación ha convertido a Arboledilla en uno de los ejemplos más citados de la arquitectura bodeguera de la zona.

El ingeniero agrónomo e investigador Isidro García del Barrio la definió como la “Catedral de la Manzanilla”, un nombre que ha quedado asociado a la bodega por sus dimensiones y por su peso dentro del patrimonio vitivinícola andaluz. Barbadillo sostiene que Arboledilla representa la culminación de una larga evolución arquitectónica en Sanlúcar de Barrameda, fruto del trabajo de bodegueros y alarifes que durante décadas fueron ajustando modelos constructivos a las exigencias de la crianza biológica.

El presidente de Bodegas Barbadillo, Manuel Barbadillo Eyzaguirre, afirma que la Semana de la Manzanilla permite recordar que detrás de cada copa hay un patrimonio cultural, arquitectónico y enológico construido durante generaciones. A su juicio, Arboledilla resume ese legado y muestra cómo el conocimiento acumulado durante siglo y medio sigue siendo esencial para la crianza de la manzanilla.

Lejos de quedar como un edificio histórico sin uso, Arboledilla mantiene actividad en la actualidad. En esta bodega culmina la crianza de Manzanilla Solear, una de las referencias más conocidas de Barbadillo. La empresa sostiene además que los distintos microclimas del interior del edificio han permitido ampliar el conocimiento sobre la crianza biológica.

De ese trabajo surgieron Arboledilla Levante y Arboledilla Poniente, dos manzanillas elaboradas a partir de una misma solera. Barbadillo señala que ambas muestran cómo la influencia de los vientos y la ubicación dentro de la propia bodega pueden dar lugar a perfiles sensoriales distintos.

El director de Marketing de Bodegas Barbadillo, Álvaro Alés, explica que el origen de estos vinos estuvo en una propuesta planteada durante la preparación de una cata. Según relata, aquella idea permitió comprobar que distintas zonas de la bodega imprimían matices diferentes a vinos procedentes de una misma solera, un hallazgo que acabó dando forma a esas dos referencias.

Con motivo del aniversario, la compañía pondrá a la venta un pack conmemorativo que reunirá Arboledilla Levante y Arboledilla Poniente junto con una invitación para visitar sus bodegas. La propuesta busca acercar al público dos manzanillas nacidas del mismo origen, pero marcadas por los distintos microclimas presentes en Arboledilla.

Fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo se define como una de las empresas familiares más antiguas de España. La compañía informa de que lidera la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y de que está presente en más de 50 países. En su trayectoria sitúa hitos como la primera manzanilla embotellada y el desarrollo de nuevas categorías de producto.

En paralelo a esta conmemoración, Barbadillo mantiene su actividad en otras líneas de negocio vinculadas al vino, entre ellas propuestas ready to drink y referencias de baja graduación y sin alcohol. La empresa enmarca esa estrategia en su voluntad de adaptarse a nuevas demandas del mercado sin dejar de lado su vinculación histórica con la manzanilla y con Sanlúcar de Barrameda.