vinetur

Barbadillo convierte la visita virtual en la puerta de entrada al Cuarto Atamán

La bodega lanza una acción en Instagram que da acceso a un cóctel exclusivo fuera de carta

martes 30 de junio de 2026


ATAMÀN

Bodegas Barbadillo ha puesto en marcha una nueva temporada del Cuarto Atamán, un espacio situado en sus bodegas de Sanlúcar de Barrameda con el que amplía su oferta de enoturismo. La propuesta, presentada este lunes, 29 de junio, incorpora este verano una acción digital bajo el lema «Solo para los que saben llegar», con la que la experiencia arranca antes de la visita presencial.

El Cuarto Atamán nace de la colaboración con El Botero, establecimiento de copas y coctelería de Bajo de Guía, junto a la desembocadura del Guadalquivir. Según explica Barbadillo, el espacio recupera la idea de los antiguos speakeasy o bares clandestinos y la traslada al interior de sus bodegas, en el Barrio Alto de Sanlúcar.

La bodega sitúa este enclave entre patios, callejuelas interiores y botas centenarias. El recorrido termina en una terraza con vistas al casco histórico de la ciudad y al Parque Nacional de Doñana. La propia llegada forma parte de la propuesta, en línea con ese concepto de local oculto que solo encuentran quienes conocen el camino.

Barbadillo recuerda que el Cuarto Atamán abrió el pasado verano. En esta nueva edición, la empresa ha decidido reforzar su difusión con una iniciativa que conecta el entorno digital con la visita física. Para participar, los usuarios deben recorrer los gemelos digitales de las bodegas y averiguar cuál de los itinerarios conduce al Cuarto Atamán.

La acción exige además localizar una estantería en la visita virtual en la que aparecen juntas dos botellas: Atamán Vermut y Atamán V. Quienes las encuentren deben hacer una captura de pantalla, compartirla en Instagram siguiendo y mencionando la cuenta de Atamán y mostrarla después cuando acudan al Cuarto Atamán.

Como recompensa, recibirán un Cóctel Clandestino. Barbadillo lo define como una creación exclusiva fuera de carta que irá cambiando durante el verano y que solo podrán probar quienes completen ese recorrido previo.

La compañía sostiene que esta fórmula convierte la visita virtual en el inicio de la experiencia presencial y permite descubrir uno de los rincones menos conocidos de la bodega antes de llegar a Sanlúcar de Barrameda.

El nombre del espacio remite a Atamán, una marca registrada por Barbadillo en 1943 para comercializar uno de sus vermuts. La empresa añade que décadas después recuperó antiguas botas de Atamán V conservadas durante más de cincuenta años en sus bodegas. Ese material sirvió de base para desarrollar el vermut que comercializa en la actualidad, manteniendo el carácter de aquellas viejas soleras.

Álvaro Alés, director de Marketing de Bodegas Barbadillo, afirma que el Cuarto Atamán demuestra que «las buenas ideas merecen seguir creciendo». Según añade, este año la bodega ha querido reforzar un proyecto que une patrimonio, enoturismo, innovación y coctelería, e invitar al visitante a descubrir el espacio incluso antes de llegar a la bodega.

Por parte de El Botero, Curro Pérez señala que afrontan esta nueva temporada con ilusión y explica que la carta de cócteles de autor se ha diseñado para complementar la experiencia de Barbadillo con propuestas elaboradas a partir de sus vinos y vermuts.

Fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, Barbadillo se presenta como una de las empresas familiares más antiguas de España. La bodega informa de que lidera la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y de que está presente en más de 50 países.