vinetur

Barbadillo abre sus botas históricas a los aficionados con una nueva sociedad de membresía

El programa ofrece tres niveles, vinos de larga crianza y una modalidad ligada a una bota de amontillado.

miércoles 5 de agosto de 2026



Barbadillo ha presentado en Sanlúcar de Barrameda La Sociedad de la Bota, un programa de membresía dirigido a aficionados y coleccionistas interesados en los vinos de crianza del Marco de Jerez y en la historia de la bodega. La iniciativa ofrece tres modalidades con distintos niveles de acceso a vinos de larga crianza, actividades y experiencias vinculadas al patrimonio de la empresa.

El proyecto llega después del reconocimiento obtenido por varias referencias de larga crianza de Barbadillo. Bota Única Alcalde Amontillado recibió 99 puntos en la escala de Robert Parker y su edición limitada agotó todas las botellas poco después de su lanzamiento. Reliquia Amontillado, por su parte, obtuvo 100 puntos en la Guía Peñín.

La bodega plantea La Sociedad de la Bota como una vía para compartir parte de sus vinos y de su patrimonio histórico con un grupo reducido de personas. Barbadillo, fundada en 1821, conserva botas destinadas a la crianza mediante el sistema tradicional de criaderas y soleras. Algunas tienen más de un siglo de antigüedad y siguen integradas en el proceso de conservación y envejecimiento de los vinos.

El programa se divide en las categorías Bota VOS, Bota VORS y Bota 1821. La primera tiene una cuota de 20 euros al mes y toma su nombre de la categoría Very Old Sherry, reservada a vinos con una vejez media mínima de veinte años.

Los miembros de Bota VOS reciben cada año un vino de esta categoría. También cuentan con acceso preferente a lanzamientos, invitaciones a eventos, condiciones especiales para las visitas y otras ventajas asociadas al programa.

Bota VORS establece una cuota mensual de 30 euros. Su denominación procede de Very Old Rare Sherry, categoría que identifica vinos con una crianza media superior a treinta años. Esta modalidad incluye el envío anual de un vino VORS y beneficios relacionados con el acceso a actividades, lanzamientos y propuestas organizadas por la bodega.

Bota 1821 es la categoría de mayor nivel y está limitada a un número reducido de miembros. Para incorporarse hay que abonar 3.500 euros y asumir una aportación mensual de 100 euros.

Esta modalidad permite asociar el nombre del socio a una de las botas históricas de amontillado que conserva Barbadillo. La membresía incluye un embotellado anual personalizado procedente de esa bota y el acceso al espacio donde se encuentra para compartir su contenido con familiares e invitados.

Los integrantes de Bota 1821 también pueden participar en jornadas privadas, encuentros exclusivos y sacas singulares. El programa contempla, además, la entrega anual de una botella de Reliquia Barbadillo.

Víctor Vélez, director general de Bodegas Barbadillo, afirma que la empresa ha custodiado durante generaciones una parte relevante del patrimonio enológico del Marco de Jerez. “La Sociedad de la Bota nace con la voluntad de compartir ese patrimonio con quienes sienten una especial vinculación con nuestros vinos y desean conocer de cerca la historia de la bodega”, señala.

La iniciativa incorpora una propuesta de enoturismo y fidelización con distintos grados de participación. La empresa orienta cada modalidad a perfiles de aficionados y coleccionistas que buscan una relación diferente con sus vinos, sus espacios históricos y sus procesos de crianza.

Las personas interesadas pueden formalizar la inscripción y consultar las condiciones de La Sociedad de la Bota en la página de la iniciativa o mediante el correo sociedadbota@barbadillo.com.

Bodegas Barbadillo tiene su sede en Sanlúcar de Barrameda y fue fundada en 1821. La compañía se presenta como una de las empresas familiares más antiguas de España y desarrolla su actividad en el sector vitivinícola. Según la información facilitada por la empresa, está presente en más de 50 países y cuenta con más de 200 años de trayectoria.

Barbadillo mantiene una actividad centrada en los vinos de la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y también comercializa propuestas de baja graduación, sin alcohol y listas para beber. La compañía vincula estas líneas a la adaptación de su oferta a las nuevas demandas de los consumidores.