vinetur

# Vuelve la Orden de la Solear de Barbadillo para homenajear a los mejores embajadores de la Manzanilla

jueves 8 de junio de 2023

ESCRITO POR P. C.

## Bodegas Barbadillo vuelve a acoger, después de cuatro años de parón por la pandemia, el acto de nombramiento de las nuevas Damas y Caballeros de la Orden de la Solear

Una vez más, el Salón Don Benigno ha sido el escenario de la celebración de la **41ª edición** de este acto, con el que la bodega sanluqueña reconoce a los mejores embajadores de la Manzanilla, su dedicación y su entrega.




Como en cada edición, los miembros veteranos de la Orden de la Solear han apadrinado a cada una de las Damas y Caballeros de 2023, y se han encargado de que se leyera el juramento de la Orden, que iniciaron Antonio Pedro (Toto) Barbadillo Romero y Juan Carlos Barbadillo Argüeso en 1979: "En Bodegas Barbadillo, y en el Claustro de la Orden, presto juramento y digo que la Solear será mi manzanilla y mi vino, que no habrá otro en mi mesa, ni otro daré a mis amigos. Si no cumplo mi promesa, me lo demanden mis hijos, y donde quiera que vaya tenga el agua por castigo".

Tras la lectura y firma del juramento, se ha procedido al nombramiento de las Damas y los Caballeros:

- **Rafael Almarcha**, fundador del grupo musical 'Siempre Así' que celebró su 30º aniversario en 2022.
- **Rafael Cebolla**, conocido empresario con muchísima presencia en el sector hostelero sevillano en negocios tanto de la noche como de restauración.
- **Javier Hidalgo**, profesional con una dilatada carrera en el sector financiero, actualmente es asesor en los consejos de administración de diferentes empresas.

- **Antonio Martín**, propietario de la Peña El Cincho, un rincón emblemático de Sanlúcar que tiene a la Solear como bandera para sus clientes.
- **Noemí Martínez**, sumiller, gerente y propietaria del Restaurante Trigo, en Valladolid.
- **Toñi Moreno**, periodista y presentadora.
- **Benito Pérez-Barbadillo López de Carrizosa**, jefe de prensa del tenista Rafa Nadal.
- **Antonio Sánchez**, responsable comercial con 24 años dedicados a la comercialización de los vinos de Barbadillo.
- **Laura Sánchez**, modelo, actriz y empresaria.
- **Víctor Vázquez**, Doctor en Derecho por la Universidad de Salamanca y Profesor de Derecho Constitucional en la Universidad de Sevilla. Es autor de numerosas publicaciones sobre derecho político y constitucional.



## Más de cuatro décadas de reconocimientos

Bodegas Barbadillo siempre ha reconocido los valores que representan el vino y la gastronomía, elementos fundamentales dentro de la tradición y la cultura españolas, y estos galardones son una muestra de ello.

En cada edición, desde su origen en 1979, la Orden de la Solear premia a diferentes personalidades que, con motivo de su esfuerzo, constancia y carácter, constituyen un reflejo de su filosofía.

Han sido muchos los que han recibido el privilegio de pertenecer a esta orden a lo largo de estas cuatro décadas de recorrido: personalidades de la talla de la Princesa Beatriz de Orleans o Imelda Moreno; los escritores Felipe Benítez Reyes, José Manuel Caballero Bonald y Alberto Ramos Santana; los cantantes José Mercé o Pasión Vega; actores como María Galiana y Juan Echanove; toreros como Jesulín de Ubrique y Padilla; y críticos gastronómicos y periodistas como Paz Ivison, Isabel Mijares o Carlos Spinola.







## Manzanilla Solear, seis años bajo velo de flor

En sus más de 200 años de historia, Bodegas Barbadillo ha sido una parte destacada en el desarrollo de la manzanilla como vino universal. Tan solo habían pasado seis años desde la fundación de la compañía, cuando se enviaron las primeras botas de manzanilla a Philadelphia. El éxito fue tal que meses después Barbadillo lanzó al mercado "Pastora", la primera y entonces única manzanilla embotellada del mundo. "Manzanilla Solear" llegaría años más tarde, concretamente en 1938, producto de la obsesión por crear una manzanilla única de Manuel Barbadillo Rodríguez, reconocido escritor y apodado el bodeguero ilustrado por los medios de la época.

**Manzanilla Solear** sigue siendo hoy un vino de gran complejidad y elegancia, donde la larga crianza biológica, el cuidado y la paciencia, ofrecen la plenitud de una manzanilla con seis años bajo velo de flor, al borde mismo del inicio del camino oxidativo aunque aún con un carácter evidentemente manzanillero. La Manzanilla con mayúsculas.