vinetur

Barbadillo presenta una edición especial de vermut Atamán en homenaje al Juan Sebastián de Elcano

La bodega lanza una botella conmemorativa y un barril artístico para acompañar la travesía internacional del buque escuela

jueves 12 de marzo de 2026



Bodegas Barbadillo ha lanzado una edición especial de su vermut Atamán para rendir homenaje al Buque Escuela Juan Sebastián de Elcano durante su travesía internacional de instrucción de 2026. El vermut fue embarcado el pasado 10 de enero en Cádiz, junto a otras marcas del grupo, como parte de un acuerdo con la Armada Española para acompañar al emblemático buque en su recorrido por distintos puertos internacionales.

La presentación pública de esta edición conmemorativa tuvo lugar el 11 de marzo, coincidiendo con la difusión de imágenes de la recepción oficial celebrada en Santo Domingo, uno de los puntos destacados del itinerario atlántico del buque. Para esta ocasión, Atamán ha cambiado su habitual ilustración del guerrero cosaco por una reproducción del Juan Sebastián de Elcano y su heráldica en la etiqueta. El objetivo es establecer un vínculo visual entre el liderazgo histórico y la tradición naval española.

La edición especial incluye un barril artístico exclusivo, obra del pintor sanluqueño Marco Oliva, inspirado en la iconografía náutica y en las constelaciones que han guiado a los navegantes durante siglos. Esta etiqueta conmemorativa es numerada y ha sido creada específicamente para la travesía de 2026. Además, la botella se presenta en una bolsa especial marcada con la ilustración del buque. El barril de Marco Oliva recorrerá los puertos de la travesía, acompañando los actos institucionales del buque como elemento simbólico itinerante.

Esta edición limitada de Atamán está disponible en la tienda del Museo de la Manzanilla en Sanlúcar de Barrameda y en la tienda online oficial de Bodegas Barbadillo. La palabra "atamán" designa históricamente al jefe militar entre los cosacos, una figura de liderazgo y autoridad. Ese espíritu inspiró a Manuel Barbadillo Rodríguez, escritor y poeta conocido como el bodeguero ilustrado, quien imaginó la marca como una expresión literaria y simbólica dentro del universo creativo de la familia Barbadillo. Ahora, la edición especial traslada ese simbolismo al ámbito naval, donde el liderazgo y la tradición siguen siendo valores centrales.

El acuerdo con la Armada Española también contempla la presencia a bordo de una selección representativa del portfolio de Barbadillo. Entre las referencias embarcadas figuran propuestas contemporáneas como Vi Cool, así como vinos históricos del Marco de Jerez como Manzanilla Nave Trinidad y Palo Cortado Obispo Gascón. También se incluyen otras elaboraciones como Rebujito Barbadillo, Marboré Cuvée, Espumoso Toto Barbadillo y Alba Balbaína. Esta selección refleja la diversidad y solidez del proyecto bodeguero.

El crucero de instrucción del Juan Sebastián de Elcano partió de Cádiz en enero de 2026 y recalará en diversos puertos internacionales dentro de su misión formativa y representativa. Entre los destinos previstos figuran Nueva York y Norfolk (Virginia), donde el buque participará en el encuentro internacional Sail250 Virginia 2026. Las recepciones celebradas a bordo son uno de los principales instrumentos de diplomacia cultural de España en el exterior, reuniendo a autoridades, representantes empresariales y miembros de la comunidad española en cada puerto.

Bodegas Barbadillo, fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, mantiene una larga relación con el comercio marítimo. En 1827, apenas seis años después de su creación, sus vinos ya cruzaban el Atlántico rumbo a Filadelfia, consolidando una temprana presencia en Estados Unidos. Actualmente, la bodega es líder en la producción de Manzanilla, con una cuota de existencias superior al 50%. Produce vinos bajo las Denominaciones de Origen Manzanilla de Sanlúcar, Jerez-Xérès-Sherry, Brandy de Jerez y Vinagre de Jerez, y también elabora vinos de la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Cádiz.

El crecimiento de Barbadillo ha llevado a la incorporación de Bodegas y Viñedos Vega Real (D.O. Ribera del Duero) y Bodega Pirineos (D.O. Somontano). En 1975, la bodega lanzó el primer vino blanco del Marco de Jerez, Barbadillo Blanco Castillo de San Diego, y este año celebra el 50 aniversario de esta referencia. La colección de blancos de albariza incluye AS, Mirabrás, Sábalo, Patinegro, Tamarix y Alba Balbaína.

Barbadillo está comprometida con la sostenibilidad y es la primera bodega española certificada con el sello Wineries for Climate Protection (WFCP). La empresa familiar, con más de 200 años de historia, sigue apostando por la innovación y la proyección internacional, manteniendo el paso del tiempo como nexo de unión en todos sus vinos.