

BARBADILLO



BARBADILLO

DESDE 1821

Barbadillo, 200 años de espíritu pionero



Espíritu pionero desde 1821

Los orígenes de Bodegas Barbadillo están unidos a **Sanlúcar de Barrameda**, villa protagonista de la exploración y colonización de **América** entre los siglos XV y XVII y punto clave, en el XIX, de las emergentes empresas bodegueras que por aquel entonces ya saboreaban el éxito comercial de la crianza de vinos.

La historia de Bodegas Barbadillo comienza en **1821** cuando **Benigno Barbadillo y Ortigüela**, junto a su primo Manuel López Barbadillo, se instalaron en **Sanlúcar de Barrameda** procedentes de México tras decretarse la independencia del imperio azteca. En aquel país, Benigno logró hacer fortuna y cuando llegó a Sanlúcar adquirió su primera **bodega**, llamada “**El Toro**”.

Desde entonces Barbadillo no ha dejado de evolucionar, buscando siempre vinos que sorprendan y dejen huella.

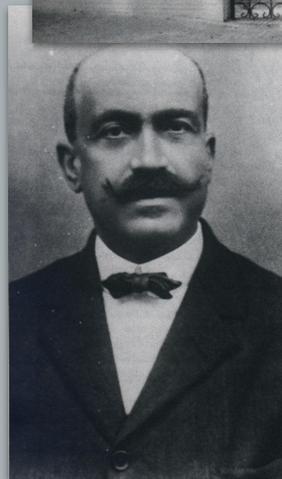


De Barbadillo deberías conocer...

Barbadillo está dentro de las **13 empresas españolas más antiguas** y presume de estar entre las **10 compañías de propiedad 100 % familiar** con mayor veteranía del país.

Han sido **seis los presidentes y generaciones** que han pasado por el consejo de administración de la bodega:

- Benigno Barbadillo Ortigüela
- Manuel Barbadillo Díez
- Antonio Barbadillo Ambrosy
- Manuel Barbadillo Rodríguez
- Antonio Pedro Barbadillo Romero - Toto
- Manuel Barbadillo Eyzaguirre - Actual



De Barbadillo deberías conocer...

16 cascos bodegueros repartidos entre el barrio alto y barrio bajo de Sanlúcar de Barrameda < **70.000 m2 de superficie.**

500 hectáreas de viñedo propio controla todos los procesos desde la viña, crianza, embotellado y distribución.

Planta de vinificación para uvas blancas y tintas.

Parque de **31800 botas** - Capacidad de producir más de **12 millones de litros al año.**

Presente en más de 50 mercados, entre los que se encuentran Reino Unido, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca y EE.UU. Y continúa su expansión...

Número de empleados Barbadillo: 158

Número empleados grupo: 212



De Barbadillo deberías conocer...

Barbadillo es una de las mayores bodegas del Marco de Jerez, considerado como el **primer operador** del marco y de Vinos de la Tierra de Cádiz.

Denominaciones de Origen:

- Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
- Jerez-Xérès-Sherry
- Vinagre de Jerez

Indicaciones Geográficas Protegidas:

- Vino de la Tierra de Cádiz
- Brandy de Jerez

Dentro de su portafolio encontramos: manzanillas, jereces, blancos, tintos, rosados, espumosos, frizzantes, vermouths, brandies, vinagres y bebidas espirituosas



De Barbadillo deberías conocer..

Presente en la **D.O. Somontano**.

B O D E G A  **P I R I N E O S**

Propietaria de **Bodega Pirineos**, fundadora de la Denominación de Origen **Somontano**, y con el viñedo de secano más histórico, es el principal productor de las variedades autóctonas de uva Moristel y Parraleta.

Dentro de su portafolio encontramos: blancos, tintos y rosados



De Barbadillo deberías conocer...

Presente en la **D.O. Ribera del Duero y Rueda**.

La familia Barbadillo, originaria de Burgos, ha conseguido con **Vega Real** hacer realidad el sueño de volver a sus orígenes, cerrando así su círculo familiar.

Vega Real no es sólo una gama de vinos, sino también una forma de interpretar la **Ribera del Duero**. Cada vino es único y con personalidad propia. Reflejo del entorno histórico de la Bodega. Una bodega boutique de tamaño mediano/pequeño, fundada en 1997 y situada en el corazón de la Ribera, muy cerca de Peñafiel. Allí, junto a un meandro del río Duero, rodeado de chopos centenarios, las uvas tintas nacen para ser adoradas.

Dentro de su portafolio encontramos: blancos y tintos.



VEGA  REAL



Otros datos de interés...

Bodega La Arboledilla o Catedral, es la bodega más alta del marco de Jerez



Líder en Manzanilla con las marcas Solear y Muy fina - > 3 millones de botellas

2013 - Primer jerez en recibir los 100 Puntos Parker en "The Wine Advocate"



¿Edificios con uso industrial que nos han cambiado en 200 años?

Es posible y forman parte del entramado bodeguero de Barbadillo

EL RECORRIDO DE SOLEAR

MANZANILLA

Solear

BARBADILLO

Solear recorre cinco bodegas del barrio bajo y alto de Sanlúcar de Barrameda, a lo largo de sus seis años de crianza bajo velo de flor, lo que la diferencia del resto de manzanillas existentes

PONIENTE
Viento húmedo y fresco que viene del mar

LEVANTE
Viento cálido y seco que viene del interior

COTO DE DOÑANA
El poniente atraviesa el coto y el río Guadalquivir, disminuyendo la temperatura y aumentando la humedad

BODEGA CATEDRAL **SOLEAR** **ARBOLEDILLA**

BODEGAS BARRIO ALTO

8ª, 7ª y 6ª Clase	San Agustín
5ª Clase	San Roberto
4ª, 3ª y 2ª Clase	Arboledilla
1ª Clase	Bodega Pastora (calle Sevilla)

RIO GUADALQUIVIR

BODEGAS BARRIO BAJO

9ª Clase Bonanza

B (CS)

La arquitectura de las bodegas y su orientación hacia los vientos predominantes hacen de Solear un vino único reconocido en todo el mundo

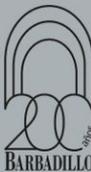
Antes de conocer los hitos relevantes de Barbadillo es primordial que todos tengamos claro un concepto:

¿Qué es ser **PIONERO** según la RAE?

- Persona que inicia la **exploración de nuevas tierras**.
- Persona que da los **primeros pasos** en alguna actividad humana.

¿Es Barbadillo realmente una compañía pionera?

Juzguen ustedes mismos...



1827 - La primera manzanilla embotellada

1827 representó un hito en la bodega, y también en toda la provincia de Cádiz, ya que en ese año apareció, por primera vez, la denominación "Manzanilla" en una bota enviada a Philadelphia (EEUU).

El éxito fue tal que meses después Barbadillo lanzó al mercado "Pastora", la primera y entonces única manzanilla embotellada del mundo.



En el año 2016 Barbadillo recupera la imagen de entonces y la vuelve a lanzar al mercado.

1975 - Primer vino blanco de la tierra de Cádiz

A finales de los 60, Antonio Pedro Barbadillo Romero - Toto - por entonces presidente de Barbadillo, descubrió en sus viajes a Europa y EEUU algunos vinos perfectos para maridar pescados y mariscos.

Su sabor suave y afrutado le recordaban a los mostos de los que nacían las manzanillas y jereces.

Inquieto como pocos, Toto decidió hacer experimentos caseros e intentó las primeras fermentaciones del zumo de uva en el frigorífico de su casa, para conservar los aromas primarios y afrutados de la uva.

La primera edición se lanzó en **1975** y el producto, al que llamaron “Vino blanco de mesa” no sólo sorprendió, sino que resultó ser absolutamente pionero. No había nada parecido en España.

Castillo de San Diego, conocido simplemente como Barbadillo, es el **primer vino blanco de la tierra de Cádiz** y líder del vino blanco embotellado en España.



1999 - Primera manzanilla EN RAMA

El proceso de crianza biológica bajo velo de flor procedente del siglo XIX, constituye uno de los fenómenos más asombrosos de la enología.

En 1999 se lanza manzanilla Solear pasada en Rama saca estacional, que se embotella sin filtrar haciéndose cuatro sacas al año cada una con sus matices y sus características organolépticas primavera verano otoño e invierno.

En casa saca se homenajea a una especie del Parque Natural de Doñana incorporando una acuarela en su etiqueta realizada en exclusiva para cada saca.

Bodegas Barbadillo pionera en aplicar el concepto **En Rama** para **manzanillas** y finos, siendo una de las tendencias actuales del marco de jerez.



2005 - Gibalbín, el primer tinto andaluz

Marca registrada en 1979.

Gibalbín es el primer proyecto de gran magnitud de vino tinto de Andalucía, dando credibilidad a la **elaboración de vino tinto en zona tradicionalmente productora de blancos**.

Producción de uva para su elaboración en viñedos propios; más de 100 hectáreas plantadas en Viñas Santa Lucía y Gibalbín.

Pionera en recuperar la variedad Tintilla de Rota - uva autóctona y prácticamente extinta que se rescató para este proyecto.



2009 - El primer brut del sur

Nace como un proyecto experimental. Su nombre “Beta” hace referencia a “Prueba”.

Beta es el primer vino espumoso, brut, con uva autóctona de Andalucía, la Palomino Fina. En contraposición a los tradicionales tipos de uvas que se emplean para producir Cava y Champagne: Xarel’lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, etc..

Bodegas Barbadillo es la primera bodega andaluza en elaborar vino espumoso de calidad en Andalucía siguiendo el método champenoise.



El proyecto de espumosos sigue creciendo y en 2017 lanza un brut nature, Beta Sur.



2015 - Frizzante de baja graduación

Se detecta una tendencia en el mercado a la que Barbadillo decide sumarse con **Barbadillo Vi Cool**, un frizzante de baja graduación que se obtiene mediante un proceso natural de parada de fermentación mediante frío.



2016 - Versos, el jerez más caro del mundo que incorpora tecnología NFC.

Versos 1891, un amontillado muy viejo que nace para rendir homenaje a Manuel Barbadillo, poeta de la generación del 27 y presidente de la Bodega Barbadillo durante varias décadas del siglo pasado. Versos es el vino de jerez más caro del mundo que salió al mercado por 10000€ la botella.

Tradición e innovación se unen con la incorporación de **etiqueta electrónica Thinfilm** que permite con poner el móvil cerca identificar si la botella ha sido abierta., además de otra información de interés.

La tecnología NFC OpenSense incorpora en cada botella está específicamente diseñada para certificar la autenticidad del producto. Una identificación única y rastreadable que no puede ser clonada. **Una tecnología pionera en el sector del vino** que fue presentada incluso en la Mobile World Congress 2016, a la vez que se presentaba en Londres, junto a la Abadía de Westminster.



[VIDEO VERSOS](#)

2016 - Pioneros en Andalucía por implantar sistema de viticultura de precisión

Sistema de **viticultura de precisión** basada en el **análisis del big data e inteligencia artificial** para monitorizar en **tiempo real los viñedos**, permitiendo tomar decisiones que hacen más competitivo el viñedo, obteniendo uvas de la mayor calidad posible.

El big data se crea introduciendo la información histórica de datos agronómicos (pluviometría, rendimiento, temperatura, humedad, etc...) mediante sensores instalados en la viña, complementado con vuelo de drones y satélite.

Dispone de un sistema de alertas inteligentes con recomendaciones de acciones que permiten optimizar todo el proceso de cultivo y la sostenibilidad del viñedo.



Sensores instalados en la viña

2017 - Creación División Alta Gama

Barbadillo crea la nueva división de Alta Gama. Un proyecto que nace para poner en valor y salvaguardar las joyas enológicas que ya existían en la bodega y dentro del que se han desarrollado proyectos de innovación como:

- Mirabrás - Blanco fermentado en bota jerezana
- Tintilla Nude - Tinto joven sin filtrar - 100% Tintilla de Rota
- Ás de Mirabrás - Blanco joven proveniente de viñas viejas
- Manzanillas Levante y Poniente



2017 - La climatología y la crianza biológica

En **2017**, las Manzanillas Arboledilla Levante y Arboledilla Poniente demuestran la influencia de la localización dentro de una misma bodega en la crianza bajo el velo de flor.

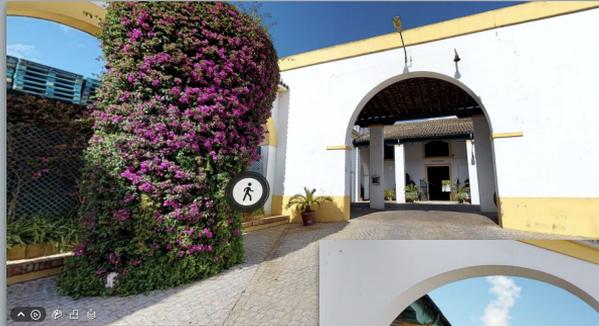
Pionera en investigar cómo influye la climatología y el microclima de Sanlúcar en la crianza biológica.



2019 - Digitalización de edificios

Usamos la tecnología matterport para digitalizar nuestros edificios y ofrecer tour virtuales.

La popularidad de esta tecnología se ha visto acelerada por la situación actual de pandemia debido a las limitaciones de movilidad.



2020 - División Ecológicos

SÁBALO, su primer vino blanco elaborado con uva **Palomino Fina 100% Ecológica**. Es también un homenaje al bodeguero y poeta Manuel Barbadillo y al espíritu aventurero de la bodega sanluqueña.

Sábalo **inaugura una división ecológica** sustentada en un profundo respeto por la tierra y las tradiciones centenarias de la zona. Para Bodegas Barbadillo, con casi 200 años de historia, el compromiso ecológico es un proceso natural al que se llega por el gran conocimiento de la tierra y del vino.

Barbadillo ha iniciado el proyecto ecológico con una **superficie de 25 hectáreas de viñedo propio** que estarán certificadas en la vendimia de **2022**.

Dentro de este proyecto tienen lugar otros productos son **Vinagre Reserva Ecológico** y el recién estrenado **Patinegro**, un blanco de uva palomino ecológica fermentado en bota de manzanilla y criado durante 12 meses.



Para resumir

5 conceptos clave que definen a Barbadillo

Familiar:

Barbadillo es una de las diez empresas familiares más grandes y antiguas de España. A pesar de sus 200 años de historia sigue siendo una empresa cien por cien familiar. Un lugar donde se cuida y respeta la tradición sin dejar de lado la importancia de la constante innovación.

Innovadora:

Debido a nuestra naturaleza pionera, Barbadillo lleva a sus espaldas numerosos logros en el campo de la innovación. Un ejemplo de ello es el esfuerzo y trabajo invertidos en la recuperación de la variedad de uva autóctona Tintilla de Rota, que se encontraba casi extinta.

Exportadora:

Desde 1827 exportamos manzanilla y otros vinos por todo el mundo. Por eso nuestra experiencia y trayectoria en este ámbito están ampliamente garantizadas. Estamos presentes en más de 50 países: Alemania, Francia, Dinamarca, Reino Unido, Estados Unidos, Japón, Rusia...

Vanguardista:

Seguimos elaborando vinos en los mismos espacios en los que se criaban hace 200 años, respetando la tradición, mientras innovamos en técnicas y procesos como las etiquetas inteligentes, la presencia de aguja de manera natural o el control mediante Big Data e inteligencia artificial.

Pionera:

Barbadillo lleva 2 siglos a la vanguardia del sector, pioneros en multitud de aspectos. Embotellamos la primera manzanilla exportada a Filadelfia en 1827. Fuimos los primeros en denominar a este tipo de vino "Manzanilla". Produjimos el primer vino blanco andaluz 100% palomino fina en 1975....





ha surcado mares en busca de un nuevo comienzo, ha investigado, ha experimentado, así como lanzado al mercado productos y creando así nuevos conceptos que perduran hoy día.

Barbadillo es tradición e innovación
adn pionero



BARBADILLO



GRACIAS



BARBADILLO

DESDE 1821

