

Barbadillo es uno de los grandes grupo vinícolas de Andalucía. Ubicado en Sanlúcar de Barrameda produce el blanco más popular del país: Castillo de San Diego y una de las manzanillas mejor consideradas: Solear. Recientemente amplió su cartera con la adquisición de Bodegas Pirineos en Somontano



## “Fuimos pioneros al crear una nueva categoría de blancos”

### - ¿Quiénes forman "Grupo Barbadillo"?

Después de estos años de diversificación, tenemos Bodegas Barbadillo, con sus vinos de la tierra de Cádiz, las Manzanilla y la gama de Jerez. Luego "Vega Real", una bodega al estilo chateau, enclavada en el corazón de la Ribera de Duero vallisoletana, especializada en un crianza de gama alta. En tercer lugar, nuestra empresa de Ibericos, situada en la Sierra Norte de Sevilla, concretamente en su parque natural y rodeada de dehesas donde se crían en extensivo los mejores cerdos ibéricos de esta zona. Y la última empresa incorporada, "Bodegas Pirineos", la gran impulsora de la D.O. Somontano, y muy consolidada en todo el territorio nacional con sus marcas "Pirineos" y "Montesierra"

### - Castillo de San Diego es el blanco más vendido en la hostelería española.

#### ¿Qué porcentaje del mercado tenéis?

Dentro de lo que podemos considerar blancos selectos Barbadillo lidera este mercado con una cuota de aproximadamente el cinco por ciento. Un éxito más importante si cabe ya que nuestra región era conocida por ser productora de vinos generosos (Jerez y Manzanilla) y no por elaborar blancos tranquilos o afrutados. Parte de su éxito radica en el magnífico maridaje que ofrece junto a un marisco o un pescado, respetando su sabor sin empalagar ni aportarle acidez.

### -¿Cómo se llega a acuñar: "por favor un Barbadillo" en lugar de "un blanco"?

Barbadillo, al ser pionero, creó una categoría nueva de vino que podemos definir como "blanco seco, pero afrutado y sin exceso de acidez". Cuando salimos al mercado nacional, no había en Andalucía bodega alguna o denominación que hiciera algo similar. Este estilo estaba perfectamente adaptado al consumo de marisco y pescado que nos caracteriza: La hostelería Malagueña y también la gaditana apoyaron el producto con orgullo.

“Parte del éxito de Castillo de San Diego está en el magnífico maridaje que ofrece con marisco o pescado”

### - ¿Posibilidad de un blanco en barrica?

Después de muchas pruebas, al final te das cuenta de que lo más perfecto que puede haber en esta zona parecido a un blanco con barrica no es más que una "Manzanilla" de toda la vida. Sugiero a veces la experiencia de beber una manzanilla en copa grande de vino blanco. Es increíble como se abre el caldo mostrando una suavidad y unos caracteres distintos.

### - Junto al anterior, Solear es la manzanilla más vendida y además atesora muchísimos premios como el Bacchus de oro 2008, ¿no es cierto?

Siendo una de las empresas Sanluqueñas más antiguas, la familia siempre ha sentido un especial cariño por nuestras criaderas de manzanilla, las mayores con diferencia de la ciudad, y eso nos hace ser los líderes de esta categoría, con dos marcas principalmente: "Muyfina" y "Solear". Esta última es una manzanilla de una calidad altísima, y una de las más premiadas.

### - Dentro de España, ¿cuáles son vuestros grandes mercados?, ¿y en el exterior?.

España representa sólo el 60% de nuestras ventas, el resto se exporta a más de 30 países, principalmente Europa y América. En el mercado nacional, éstas se centran en todas las regiones que, por orden, serían Andalucía, Madrid, Levante, País Vasco y Cataluña.

### ¿Qué supone la entrada en Bodegas Pirineos de la D.O. Somontano?

En Europa, nos ofrece una oportunidad que se incrementa al tener un somontano de la calidad y variedad de Bodegas Pirineos. Pero en el mercado nacional nos da mayor peso en regiones del interior y también incrementa nuestro catálogo con unas referencias de gran nivel muy adaptadas a lo que se demanda hoy en día.