**La alcaldesa subraya la contribución de los emprendedores bodegueros a la economía local**

García-Pelayo conoce el proyecto empresarial de XeranthiaArtisan Wines

**28 de agosto de 2024.** La alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, ha visitado la bodega Xeranthia ubicada en la calle Camino Cruz del Canto de nuestra ciudad y fundada en 2017 por el enólogo Antonio José Bustillo Pérez, a partir de su experiencia y la de su familia dedicada al viñedo generación tras generación desde finales del siglo XIX en la finca Nuestra Señora de Palomares situada en el Pago de Añina, una de las zonas más emblemáticas del cultivo de la vid dentro del marco.

García-Pelayo ha podido conocer de manos de este empresario su proyecto, su apuesta por el valor del viñedo y los procesos artesanales de calidad. En la actualidad Xeranthia cuenta con unas 140 botas en propiedad y otras 2.100 envinadas, sumando en torno a medio millón de litros de vino y en breve comenzarán a comercializar sus productos por primera vez, concretamente con el lanzamiento de un vermut.

“Hay que resaltar y poner en valor el enorme trabajo y dedicación de nuestros productores y emprendedores del mundo del vino como Antonio José ya que hacen posible que el viñedo continúe siendo generador de riqueza para la ciudad, contribuyendo con su esfuerzo a que el vino de Jerez sea un producto de primera calidad y un emblema de nuestra ciudad en el mundo”, ha dicho la alcaldesa. Igualmente ha recordado la importancia que para estos enclaves tiene el Plan del Viñedo impulsado por el Ayuntamiento de Jerez y firmado entre la Consejería de Agricultura de la Junta y la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen como “documento que sienta las bases de futuras estrategias para marcar una ruta de trabajo que consolide nuestro viñedo y la labor de sus profesionales”.

Bustillo es licenciado en Enología, Química y Doctor en Química Orgánica por la Universidad de Cádiz y su experiencia investigativa ha estado centrada en estudiar cómo mejorar las condiciones del viñedo y el desarrollo de soluciones para su control dando lugar a diversas publicaciones científicas. Ha recibido méritos como el reconocimiento de 'Nariz de oro' en el año 2006 por la Asociación Andaluza de Enólogos y cuenta con 20 años de trayectoria y amplia experiencia en la elaboración y envejecimiento de vinos dentro del marco del Jerez.

Su pasión por los vinos de Jerez lo llevaron a fundar su propia bodega, Artisan Xeranthia Wines, donde desempeña labores como CEO y director técnico. Este emprendedor ha crecido vinculado al viñedo de su abuelo en el que nació su madre y que ha sido la inspiración para la creación de esta idea. De hecho, el nombre de la bodega surge como una mezcla de las palabras Xera (Jerez, en época fenicia) y Antheia (diosa de la vegetación y las flores, en la mitología griega) como un reconocimiento a las mujeres de la familia por su gran aportación al cultivo de la vid durante décadas.

(Se adjunta fotografía)