

## 危地马拉女性与萨凯帕合作，编织通往成功之路

美通社危地马拉城 2018 年 3 月 6 日电

在国际妇女节来临之际，著名摄影师妮科尔-德雷克 (*Nicolee Drake*) 捕捉危地马拉女性手工制作全球口味最佳的一款高档深色烈酒的画面

在危地马拉苍翠的绿色草地的掩映下，700 多位女性通过手工制作精致复杂的“棕榈织带” (Petate，由棕榈叶编织而成) ——这种棕榈织带被用来装饰全球最为高档的一款朗姆酒的酒瓶，来编织她们通往自力更生的伟大道路。

欲浏览多媒体新闻稿，请点击：

<https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

以这些独一无二的女性为灵感来源，在国际妇女节来临之际，著名生活时尚摄影师、Instagram “网红” 妮科尔-德雷克前往危地马拉，捕捉关于危地马拉女性进步的惊人故事。

妮科尔捕捉到危地马拉女性为每瓶萨凯帕 (Zacapa) 23 年朗姆酒的酒瓶瓶身手工编织棕榈织带的画面，并且见到了酿造酒瓶内的佳酿的非凡女性——入选《PEOPLE en Español》(《人物》杂志西班牙语版) 2015 年“25 位最具影响力女性”榜单、30 多岁的首席调配大师洛雷娜-巴斯克斯 (Lorena Vásquez)\*。在传统上由男性主导的朗姆酒行业中，洛雷娜是少数几个女性领导者之一，并且领导支持棕榈织带编织者的工作。

洛雷娜-巴斯克斯表示：“作为女性，我们必须独立，相互扶持，并彼此砥砺，追求进步。如果我们不这样做，那谁会采取这样的行动？就我个人而言，我很乐意看到更多女性登上事业高峰。我很荣幸能够处在这个位置上，不仅在女性中间，也在我所生活的社区中间创造很大的不同，由此回馈社区，报答社区所给予我们的一切。”

在萨凯帕的帮助下，这些追求进步的女性打破了“男主外，女主内”的“社会常态”。她们已经让她们的技艺\*\*能够适合创造就业机会，可以保证获得有助于养家糊口的固定收入。因此，她们的社会地位也随之提升，年轻一代可以由此发现她们比以前拥有更多获得教育的机会。

并不仅仅是收入，编织棕榈织带还能为她们带来能够在家中开展的工作，因此她们在养育子女（玛雅文化的一个关键组成部分）上面时间充裕。

事实上对萨凯帕来说，时间比什么都重要，并且是从调配到熟成再到品评酒液的整个萨凯帕朗姆酒酿造过程中的一大焦点。\*\*\*

妮科尔与这些危地马拉女性共度美好时光，利用手中的摄像机镜头来捕捉她们的故事，并表示：“这些危地马拉女性面临难以置信的困难，很多人都在 1960 年至 1996 年危地马拉武装冲突中成了寡妇。看到她们及其家人的生活发生了重大变化让人很吃惊。我很喜欢见到像安娜(Ana)这样的危地马拉女性，安娜是守寡母亲的八个女儿之一，必须自己养活自己。为了做到这一点，安娜编织棕榈织带，并用所挣得的钱，选择为学习提供财务上的支持，从而成为一名教师，她现在已经是最后一个学年了。”

“在国际妇女节，以及每一天，世界各地的女性都在追求进步，我亲眼看到萨凯帕通过为这些危地马拉女性提供自力更生的平台，在这方面发挥了特别重要的作用。”

编织棕榈织带是一项母女相传的传统。玛雅人相信棕榈织带象征着天地、日月、精神和物质之间的统一，这是因为棕榈织带既无头也无尾。编织棕榈织带是一项手工制作的过程，就像创造萨凯帕一样，不可操之过急。棕榈织带和萨凯帕都是艺术品，皆由女性之手耐心而认真地打磨而成。

现在可以在 Instagram ([@ZacapaRum](#)) 上浏览关于这些危地马拉女性的美丽照片（由妮科尔拍摄）。

### \*洛雷娜简介

洛雷娜认为她从事世界上最了不起的一项工作，在很大程度上，由于让萨凯帕成为了如今这样的独特高档烈酒，洛雷娜非常有名。在成为首席调配大师之后，洛雷娜极力进行大胆创新，将萨凯帕熟成设施所在地选在海拔 2300 米的高山（被亲切地称为“云顶之屋”）上，高海拔和凉爽气候能够让熟成缓慢进行。在高山酒窖中，根据品种的不同，萨凯帕的熟成时间由 6 年到 30 年不等，这让这种烈酒有时间慢慢熟化，并和木桶交换精华。这样做的结果是创造出浓厚芳香、深邃色泽和丰盈口感。

\*\*在传统上，棕榈织带的编织者要先编织传统的篮子/帽子，以便让她们的技艺适合编织棕榈织带，而这得到了萨凯帕的帮助和训练。

### 萨凯帕简介

萨凯帕是全球口味最为细腻的一种朗姆酒。这种备受赞誉的高档朗姆酒来自于充满神秘色彩的国度危地马拉，入选世界奢侈品协会(World Luxury Association)的“全球最具价值奢侈品牌 100 强”榜单。

萨凯帕在青翠的危地马拉乡间生产，其高耸群山和活火山的背景非常引人注目。在海拔 2300 米的高山上，萨凯帕拥有世界上最高的一处熟成设施，我们称之为“云顶之屋”。

萨凯帕的关键原料是初榨甘蔗蜜，这种原料和独一无二、富有活力的“索莱拉系

统”(Sistema Solera)蒸馏过程相结合，创造出卓尔不凡、具有别具一格的非凡口味的超高端朗姆酒。

萨凯帕在熟成时采用与之适应的西班牙雪利酒陈酿过程，“索莱拉系统”让年份和“个性”各不相同的朗姆酒能够由首席调配大师洛雷娜-巴斯克斯精心调配。新老朗姆酒在原先用来储藏美国威士忌、精致雪利酒和上等佩德罗-希梅内斯(Pedro Ximénez)葡萄酒等美酒的一系列酒桶中精心混合和熟成，带来极具深度的非凡风味。高海拔和平均温度持续保持在14摄氏度(58华氏度)让酒液能够保持别具一格的深度丰富口感和非凡品质，帮助形成萨凯帕这种独一无二的的高档朗姆酒。

\*\*\*对萨凯帕而言，时间是最重要的元素——萨凯帕证明值得花费大量时间来确保卓越品质。时间乃是蒸馏过程中各阶段的一大焦点，从调配不同年份和“个性”的烈酒与在熟成过程中利用特定酒桶来储藏酒液，一直到花时间来浅呷、品评和畅饮美酒，萨凯帕对时间的关注从未改变，而这样的流程被称之为“慢的艺术”(Art of Slow)。

请理性饮用萨凯帕朗姆酒，并访问<http://www.DRINKiQ.com>。

(图片：[https://mma.prnewswire.com/media/647538/Zacapa\\_23\\_Rum.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/647538/Zacapa_23_Rum.jpg) )

消息来源 萨凯帕

Smarts Communicate 的 Emma Greene, 电话: +4428-90395500, 电邮:  
[zacapa@smartscommunicate.com](mailto:zacapa@smartscommunicate.com)