

危地馬拉女性與薩凱帕合作，編織通往成功之路

美通社危地馬拉城 2018 年 3 月 6 日電

在國際婦女節來臨之際，著名攝影師 *Nicolee Drake* 捕捉危地馬拉女性手工製作
全球口味最佳的高級深色烈酒的畫面

在危地馬拉蒼翠的綠色草地的掩映下，700 多位女性通過手工製作精緻複雜的
「棕櫚織帶」(Petate，由棕櫚葉編織而成)——這種棕櫚織帶被用來裝飾全球
最為高級的秈酒的酒樽，以此編織她們通往自力更生的偉大道路。

欲瀏覽多媒體新聞稿，請點擊：

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

以這些獨一無二的女性為靈感來源，在國際婦女節來臨之際，著名生活時尚攝影師、[Instagram「網紅」](#) *Nicolee Drake* 前往危地馬拉，捕捉關於危地馬拉女性進步的動人故事。

Nicolee Drake 捕捉到危地馬拉女性為每樽薩凱帕(Zacapa) 23 年秈酒的酒樽樽身手工編織棕櫚織帶的畫面，並且見到了釀造酒樽內的佳釀的非凡女性——入選《PEOPLE en Español》(《人物》雜誌西班牙語版) 2015 年「25 位最具影響力女性」排行榜、30 多歲的首席調配大師 *Lorena Vásquez**。在傳統上由男性主導的秈酒行業中，*Lorena Vásquez* 是少數幾個女性領導者之一，並且領導支持棕櫚織帶編織者的工作。

Lorena Vásquez 表示：「作為女性，我們必須獨立，相互扶持，並彼此激勵，追求進步。如果我們不這樣做，那誰會採取這樣的行動？就我個人而言，我很樂意看到更多女性登上事業高峰。我很榮幸能夠處在這個位置上，不僅在女性中間，也在我所生活的社區中間創造很大的不同，由此回饋社區，報答社區所給予我們的一切。」

在薩凱帕的幫助下，這些追求進步的女性打破了「男主外，女主內」的「社會常態」。她們已經讓她們的技藝**能夠適合創造就業機會，可以保證獲得有助於養家糊口的固定收入。因此，她們的社會地位也隨之提升，年輕一代可以由此發現她們比以前擁有更多獲得教育的機會。

並不僅僅是收入，編織棕櫚織帶還能為她們帶來能夠在家中開展的工作，因此她們在養育子女（瑪雅文化的一個關鍵組成部分）上面時間充裕。

事實上對薩凱帕來說，時光是最重要的，這是從調配到熟成再到品評酒液的整個薩凱帕酒釀造過程中的一大焦點。***

Nicolee Drake 與這些危地馬拉女性共度美好時光，利用手中的攝影機鏡頭來捕捉她們的故事，並表示：「這些危地馬拉女性面臨難以置信的困難，很多人都在 1960 年至 1996 年危地馬拉武裝衝突中成了寡婦。看到她們及其家人的生活發生了重大變化讓人很吃驚。我很喜歡見到像安娜 (Ana) 這樣的危地馬拉女性，安娜是守寡母親的八個女兒之一，必須自己養活自己。為了做到這一點，安娜編織棕櫚織帶，並用所掙得的錢，選擇為學習提供財務上的支持，從而成為一名教師，她現在已經是最後一個學年了。」

「在國際婦女節，以及每一天，世界各地的女性都在追求進步，我親眼看到薩凱帕通過為這些危地馬拉女性提供自力更生的平台，在這方面發揮了特別重要的作用。」

編織棕櫚織帶是一項母女相傳的傳統。瑪雅人相信棕櫚織帶象徵著天地、日月、精神和物質之間的統一，這是因為棕櫚織帶是「無始、無終的循環」。編織棕櫚織帶是一項手工製作的過程，就像創造薩凱帕一樣，不可操之過急。棕櫚織帶和薩凱帕都是藝術品，皆由女性之手耐心而認真地打磨而成。

現在可以在 Instagram ([@ZacapaRum](#)) 上瀏覽關於這些危地馬拉女性的美麗照片 (由 *Nicolee Drake* 拍攝)。

***Lorena Vásquez 簡介**

Lorena Vásquez 認為她從事世界上最了不起的一項工作，在很大程度上，由於讓薩凱帕成為了如今這樣的獨特高級烈酒，Lorena Vásquez 非常有名。在成為首席調配大師之後，Lorena Vásquez 極力進行大膽創新，將薩凱帕熟成設施所在地選在海拔 2300 米的高山 (被親切地稱為「雲頂之屋」) 上，高海拔和涼爽氣候能夠讓熟成緩慢進行。在高山酒窖中，根據品種的不同，薩凱帕的熟成時間由 6 年到 30 年不等，這讓這種烈酒有時間慢慢熟化，並和木桶交換精華。這樣做的結果是創造出濃厚芳香、深邃色澤和豐盈口感。

**在傳統上，棕櫚織帶的編織者要先編織傳統的籃子/帽子，以便讓她們的技藝適合編織棕櫚織帶，而這得到了薩凱帕的幫助和訓練。

薩凱帕簡介

薩凱帕是全球口味最為細膩的一種秣酒。這種備受讚譽的高級秣酒來自於充滿神秘色彩的國度危地馬拉，入選世界奢侈品協會 (World Luxury Association) 的「全球最具價值奢侈品牌 100 強」排行榜。

薩凱帕在青翠的危地馬拉鄉間生產，其高聳群山和活火山的背景非常引人注目。在海拔 2300 米的高山上，薩凱帕擁有世界上最高的一處熟成設施，我們稱之為「雲頂之屋」。

薩凱帕的關鍵原料是初榨甘蔗蜜，這種原料和獨一無二、富有活力的「索萊拉系統」(Sistema Solera) 蒸餾過程相結合，創造出卓爾不凡、具有別具一格的非凡口味的超高級秣酒。

薩凱帕在熟成時採用與之適應的西班牙雪利酒陳釀過程，「索萊拉系統」讓年份和「個性」各不相同的秣酒能夠由首席調配大師 Lorena Vásquez 精心調配。新老秣酒在原先用來儲藏美國威士忌、精緻雪利酒和上等 Pedro Ximénez 葡萄酒等美酒的一系列酒桶中精心混合和熟成，帶來極具深度的非凡風味。高海拔和平均溫度持續保持在 14 攝氏度 (58 華氏度) 讓酒液能夠保持別具一格的深度豐富口感和非凡品質，幫助形成薩凱帕這種獨一無二的高級秣酒。

***對薩凱帕而言，時間是最為重要的元素——薩凱帕證明值得花費大量時間來確保卓越品質。時間乃是蒸餾過程中各階段的一大焦點，從調配不同年份和「個性」的烈酒與在熟成過程中利用特定酒桶來儲藏酒液，一直到花時間來淺呷、品

評和暢飲美酒，薩凱帕對時間的關注從未改變，而這樣的流程被稱之為「慢的藝術」(Art of Slow)。

請理性飲用薩凱帕酒，並瀏覽 <http://www.DRINKiQ.com>。

(圖片：https://mma.prnewswire.com/media/647538/Zacapa_23_Rum.jpg)