

Des tisseuses sur le chemin du succès avec Zacapa

GUATEMALA, le 6 mars 2018/PRNewswire/ --

En prévision de la Journée internationale de la femme, la photographe réputée Nicolee Drake prend en photo les femmes qui fabriquent à la main l'un des spiritueux haut de gamme les plus savoureux au monde

Dans les prairies verdoyantes et luxuriantes du Guatemala, une communauté de plus de 700 femmes aspire à l'indépendance et l'autonomisation en fabriquant à la main de délicates bandes « petate » (feuilles de palmier tissées) qui ornent les bouteilles de l'un des plus grands rhums au monde.

Pour consulter la version multimédia de ce communiqué de presse, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

Inspirée par ces femmes uniques et en prévision de la Journée internationale de la femme, Nicolee Drake, photographe lifestyle et [Instagrammeuse](#) de renom, a voyagé au Guatemala pour immortaliser leurs incroyables histoires de progrès.

Nicolee a pris en photo les femmes fabriquant les décorations ornant l'extérieur de chaque bouteille de rhum Zacapa 23. Elle a également rencontré la femme qui fabrique le liquide qui va dans la bouteille : Lorena Vásquez*, maîtresse mélangeuse depuis 30 ans et l'une des 25 femmes les plus influentes de PEOPLE en Español 2015. Lorena est l'une des rares femmes leaders dans une industrie traditionnellement dominée par les hommes et dirige le travail pour soutenir les tisseuses de petate.

« En tant que femmes, nous devons lutter et nous soutenir les unes les autres pour être plus fortes et avancer », a affirmé Lorena Vásquez. « Si nous ne le faisons pas, qui le fera ? Personnellement, j'aimerais voir plus de femmes progresser vers le haut de l'échelle. Je suis fière d'être en mesure de faire bouger les choses non seulement pour les femmes, mais aussi pour la communauté dans laquelle je vis. Il s'agit de rendre à la communauté tout ce qu'elle nous a donné. »

Avec l'aide de Zacapa, ces femmes progressistes ont rejeté les normes sociétales qui les obligeaient à rester à la maison pendant que leur mari travaillait. Elles ont adapté leur savoir-faire artisanal** pour créer une opportunité d'emploi qui leur garantit un revenu fixe afin de subvenir aux besoins de leur famille. En conséquence, leur statut social s'est amélioré et les jeunes générations se rendent compte qu'elles ont un meilleur accès à l'éducation qu'auparavant.

Plus qu'un simple revenu, le tissage de petate leur fournit un travail qu'elles peuvent effectuer chez elles tout en ayant le temps d'élever leurs enfants - un rôle essentiel dans la culture maya.

Pour Zacapa, le temps compte plus que tout et constitue un ingrédient majeur de toute la création du rhum, de l'assemblage à la maturation en passant par le temps nécessaire pour savourer le liquide***.

Après avoir passé du temps avec ces communautés et capturé leurs histoires à travers son objectif, Nicolee a affirmé : « Ces femmes ont surmonté des épreuves incroyables et beaucoup sont devenues veuves durant le conflit armé qui a frappé le Guatemala de 1960 à 1996. C'était incroyable de voir le changement apporté dans leur vie et celle de leur famille. J'ai adoré rencontrer ces femmes comme Ana, l'une des huit filles d'une veuve, qui a dû subvenir à ses besoins financièrement. Pour ce faire, Ana tisse des bandes de patate et, avec le revenu qu'elle gagne, elle a choisi de financer ses études pour devenir enseignante. Elle est actuellement en dernière année d'études. »

« À l'occasion de la Journée internationale de la femme, et chaque jour, les femmes du monde entier font pression pour avancer et j'ai vu de mes propres yeux le rôle joué par Zacapa en fournissant à ces femmes les moyens de parvenir à l'autonomie. »

Le tissage de patate est une tradition transmise de mère en fille. Selon les croyances maya, le patate représente l'unité entre le paradis et la terre, le soleil et la lune, le spirituel et le physique car ce tissage n'a ni commencement ni fin. Tout comme pour l'élaboration du rhum Zacapa, ce processus artisanal ne peut pas être précipité. Ce sont tous deux des œuvres d'art, soigneusement et patiemment élaborées par des mains féminines.

Vous pouvez admirer les belles photos de ces femmes prises par Nicolee sur Instagram [@ZacapaRum](https://www.instagram.com/ZacapaRum).

*** À propos de Lorena**

Lorena, qui considère qu'elle exerce l'un des plus beaux métiers au monde, est largement reconnue pour avoir fait de Zacapa le spiritueux de distinction qu'il est aujourd'hui. En tant que maître mélangeuse, elle est à l'origine d'innovations audacieuses : elle a choisi l'emplacement du centre de vieillissement de Zacapa, à 2 300 m d'altitude, connu sous le nom de « Maison au-dessus des nuages ». En effet, l'altitude et un climat frais assurent la lenteur du vieillissement. Dans ces conditions et en fonction de la variété, Zacapa est vieilli entre 6 et 30 ans, donnant au spiritueux le temps de mûrir et d'échanger ses vertus avec les tonneaux en bois. Le résultat, un arôme exceptionnellement intense, une couleur profonde et une saveur riche.

** Traditionnellement, les tisseuses de patate confectionnent des paniers ou des chapeaux traditionnels. Elles ont donc adapté leur technique pour faire des bandes de patate avec l'aide et la formation de Zacapa.

À propos de Zacapa

Zacapa est l'un des rhums de dégustation les plus exquis au monde. Ce rhum haut de gamme primé est issu de la terre mystique du Guatemala et est reconnu par la World Luxury Association comme l'une des « 100 plus grandes marques de luxe au monde ».

Le rhum Zacapa est produit dans la campagne verdoyante du Guatemala avec en arrière-plan de spectaculaires montagnes et volcans actifs. À 2 300 mètres d'altitude, c'est l'une des installations de vieillissement les plus élevées au monde, d'où son nom de « Maison au-dessus des nuages ».

L'ingrédient clé est le miel de canne à sucre vierge qui, combiné au processus de distillation unique et dynamique du « Sistema Solera », confère à ce rhum ultra-premium exceptionnel un goût distinctif et remarquable.

Adapté d'un processus de maturation du xérès espagnol, le Sistema Solera permet à Lorena Vásquez, la maîtresse mélangeuse, d'assembler soigneusement des rhums d'âges et de personnalités différents. Les rhums vieillis et jeunes sont soigneusement assemblés et affinés dans une série de fûts utilisés auparavant pour stocker notamment des whiskies américains, des xérès délicats et des vins Pedro Ximénez. Ce processus confère au rhum une saveur extraordinairement riche. La haute altitude et une température moyenne constante de 14 °C permettent aux liquides de conserver des qualités et des arômes riches et profonds qui façonnent ce rhum premium unique.

*** Pour Zacapa, le temps compte plus que tout. Zacapa est synonyme de temps bien utilisé. Le temps est au cœur de toutes les étapes du processus de distillation : de l'assemblage des spiritueux d'âges et de personnalités différents au stockage du liquide dans des tonneaux sélectionnés pendant le processus de maturation, jusqu'au moment de la dégustation du rhum. C'est l'Art du Lent à son paroxysme.

Dégustez Zacapa avec modération. Consultez : <http://www.DRINKiQ.com> .

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