

# Die Frauen weben ihren Weg zum Erfolg mit Zacapa

GUATEMALA-STADT, 6. März 2018/PRNewswire/ --

*Im Vorfeld des Weltfrauentags fotografiert die berühmte Fotografin Nicolee Drake Frauen, die einen der wohlschmeckendsten dunklen Premium-Rums der Welt herstellen*

Im üppigen grünen Grasland von Guatemala webt eine Gemeinschaft von über 700 Frauen ihren Weg in ihre Unabhängigkeit, indem sie durch Handarbeit die komplizierten „Petate-Bänder“ (gewebte Palmblätter) herstellen, die die Flaschen eines der Welt besten Premier-Rums verzieren.

Zur Multimedia-Pressemitteilung gelangen Sie hier:

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

Inspiriert durch diese einzigartigen Frauen reiste die berühmte Lifestyle-Fotografin und [Instagrammerin](#) Nicolee Drake im Vorfeld des Weltfrauentags nach Guatemala, um deren unglaubliche Erfolgsgeschichten einzufangen.

Nicolee fotografierte die Frauen bei der Herstellung der Bänder für die Ummantelung der Flaschen von Zacapa 23 Rum und traf auch die Frau, die den edlen Tropfen für den Inhalt der Flasche herstellt: Lorena Vásquez\*, seit 30 Jahren Master Blender und eine der 25 einflussreichsten PEOPLE en Español Frauen im Jahr 2015. Lorena ist eine der wenigen weiblichen Führungspersonen in einer traditionell von Männern dominierten Branche und leitet die Arbeit, um die Petate-Weberinnen zu unterstützen.

Lorena Vásquez kommentierte: „Als Frauen müssen wir zusammenhalten und uns gegenseitig unterstützen, uns gegenseitig aufbauen und uns weiterentwickeln. Wenn wir es nicht tun, wer dann? Ich persönlich möchte mehr Frauen sehen, die es bis an die Spitze schaffen. Ich bin stolz darauf, in einer Position zu sein, in der ich einen Unterschied machen kann, nicht nur unter Frauen, sondern auch in der Gemeinschaft, in der ich lebe, um ihr etwas zurückzugeben als Anerkennung dessen, was sie uns gibt.“

Mit der Hilfe von Zapaca haben diese fortschrittlichen Frauen gesellschaftliche Normen durchbrochen, die für sie bestimmten, am heimischen Herd zu bleiben, während die Männer arbeiten gingen. Sie haben ihr handwerkliches Können\*\* adaptiert und dadurch eine Erwerbsmöglichkeit geschaffen, die ihnen ein festes Einkommen garantiert, um ihre Familien zu unterstützen. Als Folge davon ist ihr Ansehen in der Gesellschaft gestiegen und jüngere Generationen bemerken, dass sie mehr Zugang zu einer Ausbildung haben als je zuvor.

Es geht um mehr als nur das Einkommen. Die Petate-Weberei gibt den Frauen eine Arbeit, die sie zuhause ausführen können und somit den Luxus, ihre Kinder aufzuziehen (ein wesentlicher Aspekt der Maya-Kultur).

Tatsächlich ist für Zacapa Zeit wichtiger als alles anderes und sie ist der Kernpunkt bei der gesamten Rum-Herstellung, angefangen beim Verschnitt, über den Reifeprozess bis hin zur Verkostung\*\*\*.

Nicolee verbrachte viel Zeit in diesen Gemeinschaften, fing ihre Geschichten mit ihrer Kamera ein und sagte: „Diese Frauen haben unfassbare Not erlitten und viele wurden wegen des bewaffneten Konflikts in Guatemala (1960 – 1996) zu Witwen. Es ist erstaunlich zu sehen, wie die Veränderung ihr Leben und das Leben ihrer Familien verwandelt hat. Ich war fasziniert davon, Frauen wie Ana zu treffen, eine der acht Töchter einer Witwe, die für ihre eigene finanzielle Unterstützung sorgen muss. Aus diesem Grund webt Ana Bänder und mit ihrem wohl verdienten Einkommen finanziert sie ihr Studium, um Lehrerin zu werden. Jetzt ist sie im letzten Studienjahr.

„Am Weltfrauentag und auch an allen anderen Tagen im Jahr fördern Frauen auf der ganzen Welt den Fortschritt und ich habe aus erster Hand gesehen, welche Rolle Zacapa dabei spielt, indem das Unternehmen diesen Frauen eine Plattform bietet, um sich weiterzuentwickeln.“

Die Petate-Weberei ist eine Tradition, die von Mutter zu Tochter weitergegeben wird. Mayas glauben, dass Petate die Einheit zwischen Himmel und Erde, der Sonne und dem Mond, dem Geistigen und dem Körperlichen verkörpert, denn das Band hat keinen Anfang und kein Ende. Es handelt sich dabei um ein handwerkliches Verfahren, genau wie die Herstellung von Zacapa und bei beidem gilt: In der Ruhe liegt die Kraft! Beides sind Kunstwerke, die vorsichtig und geduldig von Frauenhänden hergestellt werden.

Sie können sich Nicolees fantastische Fotos dieser Frauen auf Instagram unter dem Hashtag [@ZacapaRum](#) anschauen.

### **\*Mehr über Lorena**

Lorena ist der Meinung, einen der besten Jobs der Welt zu haben und sie erhält Anerkennung dafür, Zacapa zu dem ausgezeichneten Premium-Rum gemacht zu haben, der er heute ist. Zu ihren Zeiten als Master Blender führte sie kühne Erneuerungen ein: sie wählte den Standort für den Zacapa-Reife-Betrieb 2300 Meter über dem Meer (liebevoll als das „Haus über den Wolken bezeichnet“), wo Höhe und ein kühles Klima einen langsamen Reifeprozess ermöglichen. Hier reift Zacapa, je nach Sorte, zwischen sechs und 30 Jahren und gibt dem Alkohol Zeit zu reifen und seinen Charakter mit den Holzfässern auszutauschen. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlich tiefes Aroma, voller Farbe und mit reichhaltigem Aroma.

\*\*Traditionell hätten die Petate-Weber traditionelle Körbe oder Hüte gewebt, aber so haben sie ihre Technik angepasst, um mit Zacapas Hilfe und Ausbildung Petate-Bänder herzustellen.

### **Mehr über Zacapa**

Zacapa ist einer der exquisitesten Rums der Welt. Es ist ein preisgekrönter Premium-Rum aus dem mystischen Land Guatemala und wird von der „World Luxury Association“ als eine der 100 wertvollsten Luxus-Marken in der Weltspitze klassifiziert („World's Top 100 Most Valuable Luxury Brands“).

Zacapa wird in der sattgrünen Natur von Guatemala hergestellt – vor einer dramatischen Kulisse mit steilen Bergen und aktiven Vulkanen. Auf 2.300 Metern über dem Meer ist dies einer der höchsten Reife-Betriebe der Welt und wir nennen es „Das Haus über den Wolken“.

Die wichtigste Zutat ist die besondere Zuckerrohrmelasse „virgin sugar cane honey“ und in Verbindung mit dem einzigartig dynamischen „Sistema Solera“-Destillationsprozess ist das Ergebnis ein außergewöhnlicher ultra-premium Rum mit einem ausgeprägten und bemerkenswerten Geschmack.

Gereift durch einen adaptierten Reifeprozess für spanischen Sherry, bereitet das „Sistema Solera“ Rum von unterschiedlichem Alter und Persönlichkeit darauf vor, vorsichtig von Master Blender Lorena Vásquez verschnitten zu werden. Alter und neuer Rum werden vorsichtig kombiniert und in einer Reihe von Fässern, die zuvor amerikanische Whiskeys, delikate Sherrys und feine Pedro Ximénez Weine usw. enthielten, gereift, wodurch sie ein außergewöhnlich tiefes Aroma erhalten. Durch die große Höhe und die permanente Durchschnittstemperatur von 14 °C (58 °F) können die Flüssigkeiten unvergleichliche, tiefe und reichhaltige Aromen und Qualitäten beibehalten, die diesen einzigartigen Premium-Rum ausmachen.

\*\*\*Für Zacapa ist Zeit wichtiger als alles andere – Zacapa ist Zeit, die sich lohnt! Zeit ist der Kernpunkt in jeder Phase des Destillierungsprozesses, angefangen vom Verschnitt des Alkohols von unterschiedlichem Alter und Persönlichkeit, über die Lagerung der edlen Tropfen in ausgewählten Fässern während des Reifeprozesses bis hin zur Verkostung, schmecken und genießen – es ist die Kunst der Gemächlichkeit.

Bitte genießen Sie Zacapa auf verantwortungsbewusste Weise. Besuchen Sie <http://www.DRINKiQ.com> .

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