

[PRNewswire] Zacapa, 여성들과 함께 성공의 길 닦아

-- 유명 사진작가 **Nicolee Drake**, 세계 여성의 날 앞두고 세계 최고의 고급 주류 중 하나를 손수 빚어내는 여성을 사진으로 담아

(과테말라시 2018년 3월 6일 PRNewswire=연합뉴스) 과테말라의 푸르고 무성한 초원에서 700명이 넘는 여성으로 구성된 커뮤니티가 세계 최고급 럼주 중 하나의 병을 장식하는 데 사용되는 손으로 직접 제작한 '야자수' 밴드(야자수 잎을 엮어 만든 밴드)를 통해 자신들의 자립과 권리 증진을 위한 길을 엮어가고 있다.

멀티미디어 뉴스 배포 자료 보기: <https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

세계 여성의 날(International Women's Day)을 맞이해, 이와 같은 독특한 여성들에 의해 감명을 받은 유명 생활 사진작가이자 인스타그램어[<https://www.instagram.com/cucinadigitale/>]인 **Nicolee Drake**는 이들이 이뤄가는 놀라운 이야기를 담기 위해 과테말라로 여행을 떠났다.

Nicolee는 **Zacapa 23** 럼주 병 외부에 사용되는 밴드를 손수 만드는 모습을 카메라에 담았다. 그는 병에 담길 주류를 손수 만드는 스페인 판 피플지가 2015년 가장 영향력 있는 여성 25인 중 한 명으로 선정한 바 있으며, 30년간 마스터 블렌더로 활동하는 **Lorena Vasquez***를 만났다. **Lorena**는 전통적인 남성 중심적인 산업계에서 얼마 되지 않는 여성 중 한 명으로, 야자수 잎을 엮는 일을 하는 여성들을 지지하는 일을 주도하고 있다.

Lorena Vasquez는 “여성으로서 우리는 반드시 독립해서 서로를 돕고, 각자가 일어서고, 발전할 수 있도록 해야 한다”라며 “만일 우리가 그렇게 하지 않는다면, 누가 해줄 것인가? 나는 개인적으로 더 많은 여성이 정상을 향해 나아가는 것을 보기를 원한다. 여성들뿐만 아니라, 내가 사는 커뮤니티 사이에서 우리에게 주어지는 모든 것들을 보답하기 위해 차별화를 이뤄가기 위한 위치에 있다는 것을 자랑스럽게 생각한다”라고 말했다.

Zacapa의 도움으로, 이러한 진보적인 여성은 남편이 일하는 동안 여성은 집에 머물러 있어야 한다는 사회적인 편견에서 벗어날 수 있게 됐다. 그들은 자신의 가족에 도움이 되기 위한 고정적인 수입을 보장할 수 있는 고용의 기회로 만들기 위해 자신들의 손재주**를 적용해왔다. 그 결과, 그들의 사회적인 지위는 높아졌고, 젊은 세대는 이전보다 교육에 대한 더 많은 접근이 가능해졌다.

야자수를 엮는 일은 단순한 수입 이상으로 그들이 가정에서 할 수 있는 일을 제공하며, 이를 통해 마야 문화에서 핵심적인 부분의 하나인 가족을 돌볼 수 있는 충분한 시간을 가질 수 있게 됐다.

실제로 Zacapa에 있어서 시간은 무엇보다도 중요한 사항으로, 혼합에서 숙성, 술을 음미하는 순간까지 럼주를 생산하는 전체 과정에 있어 가장 중요하게 여기는 점이다***.

Nicolee는 이러한 커뮤니티와 시간을 보내고, 그들의 이야기를 카메라 렌즈로 잡아냈다. 그는 “여성은 엄청난 역경을 맞이했으며, 많은 이들이 과테말라의 무장 분쟁(1960~1996)으로 인해 미망인이 됐다”라며 “자신의 삶과 가족의 삶에 있어서 나타난 변화를 살펴보는 것은 놀라운 일이었다”라고 말했다. 이어 “나는 미망인 8명의 딸 중의 한 명이자 홀로 경제적인 지원을 해왔던 Ana와 같은 여성을 만나는 것을 즐겼다”라면서 “이를 위해 Ana는 야자수 밴드를 엮어왔고, 이를 통해 벌어들인 수입으로 그녀는 교사가 되기 위한 교육을 받기 위한 비용을 준비하기로 했다. 그녀는 이제 교육과정의 마지막 해에 들어섰다”라고 설명했다.

또한, 그는 “전 세계 여성은 세계 여성의 날뿐만 아니라 매일같이 발전을 위해 노력하고 있다”면서 “Zacapa가 이러한 여성이 스스로 강해질 수 있는 플랫폼을 제공하는 것을 통해 이러한 일을 직접 추진해가는 것을 볼 수 있다”라고 덧붙였다.

야자수를 엮는 일은 엄마부터 딸까지 전해지는 전통이다. 마야인들은 야자수 밴드가 시작과 끝이 없기 때문에 천국과 지상, 해와 달, 영혼과 육체의 연결을 의미하는 것이라고 믿고 있다. 이는 Zacapa를 생산하는 것과 마찬가지로, 손으로 직접 이뤄지는 과정으로 서둘러서 할 수 없는 일이다. 두 가지 모든 작업은 여성의 손으로 직접 이뤄지는 세심하고 인내심이 있어야 하는 예술적인 일이라고 할 수 있다.

이러한 여성에 대한 Nicolee의 아름다운 사진은 인스타그램 @ZacapaRum [<https://www.instagram.com/zacaparum/>]에서 확인할 수 있다.

* Lorena 소개

Lorena는 자신이 세계에서 가장 멋진 직업 중 하나를 가지고 있다고 믿고 있으며, Zacapa가 오늘날의 특별한 고급스러운 주류를 만들어 나가는 데 있어 많이 기여하고 있다. 그녀는 마스터

블렌더로 활동하던 기간 중 굵직한 혁신을 추진했다. 그녀는 해발 2,300m에 있는 '구름 위의 집'이라고도 불리는 Zacapa 숙성시설의 위치를 선정했다. 이로 인해 고도와 시원한 기후를 통해서 숙성이 서서히 일어날 수 있다. 이러한 장소에서 Zacapa는 6년에서 30년에 이르는 다양한 종류의 주류를 숙성시키고 있으며, 숙성할 수 있는 시간을 부여하고, 나무통의 기운을 받고 있다. 이러한 과정을 통해 특별히 깊은 향과 풍부한 색상, 진한 맛을 가져올 수 있게 된다.

**전통적으로 야자수를 엮는 사람들은 전통적인 바구니, 모자를 만들었으며, 이로 인해 Zacapa의 지원과 교육을 통해서 야자수 밴드를 만들기 위해 자신들의 기술을 적용해왔다.

Zacapa 소개

Zacapa는 세계에서 가장 우수한 수준의 럼주 중 하나다. 이는 수상 경력이 있는 과테말라의 신비로운 지역에서 생산되는 고급 럼주이며, 세계명품협회(World Luxury Association)에 의해 '세계 100대 최고 가치 고급 브랜드' 중 하나로 선정된 바 있다.

Zacapa는 높게 솟아오른 산과 활화산으로 구성된 극적인 환경 아래 푸른 과테말라 전원 지역에서 생산된다. 해발 2,300m 지점에 있는 숙성시설은 세계에서 가장 높은 곳에 있는 숙성시설 중 하나로 '구름 위의 집'이라고 불리기도 한다.

핵심 원료는 갓 수확한 사탕수수 꿀이며, 독특하고, 역동적인 'Sistema Solera'라는 증류 과정을 통해 독특하고 뛰어난 맛을 보여주는 특별한 최고 수준의 럼주가 생산된다.

스페인식 세리주 숙성 과정을 사용하여 숙성하는 'Sistema Solera' 숙성방식은 다양한 숙성기간과 특성을 갖는 럼주가 마스터 블렌더 Lorena Vasquez에 의해 세심하게 혼합될 수 있게 해준다. 오래되거나 새로운 럼주는 세심하게 혼합되며, 특별한 깊이의 맛을 전해주기 위해서 이전에 미국산 위스키, 섬세한 세리주, 우수한 Pedro Ximenez 와인을 저장하는 데 사용됐던 다양한 종류의 캐스크에서 숙성된다. 높은 고도와 일정한 상태를 유지하는 평균 섭씨 14도(화씨 58도)의 기온은 주류가 이와 같은 특별한 고급 럼주가 될 수 있도록 독특하고, 깊고, 풍부한 맛과 품질을 가질 수 있게 해준다.

*** Zacapa에 있어서 시간은 다른 무엇보다도 중요한 사항이다. Zacapa는 시간을 잘 보내는 것이라고 할 수 있다. 시간은 다양한 연식의 주정을 혼합하고, 숙성과정 기간 중 선정된 저장통에 주류를 보관하고, 상품을 음미하는 그 순간에 이르는 증류 과정의 모든 단계에 걸쳐 가장 중요하게 여겨지는 점이다. 이것이 바로 느낌의 미학이라고 할 수 있다.

책임감 있게 Zacapa 즐기기. <http://www.DRINKiQ.com> 방문하기.