

As mulheres que teceram seus caminhos para o sucesso com o Zacapa

Antes do Dia Internacional da Mulher, a aclamada fotógrafa Nicolee Drake captura as mulheres que produzem artesanalmente uma das mais saborosas bebidas destiladas escuras premium do mundo

CIDADE DA GUATEMALA, 6 de março de 2018 /PRNewswire/ -- Nas pradarias verdes, viçosas, da Guatemala, uma comunidade de mais de 700 mulheres está tecendo seu caminho para a independência e o empoderamento ao produzir artesanalmente as intrincadas faixas do "petate" (folhas de palmeira entrelaçadas) que adornam as garrafas de um dos melhores rums do mundo.

Para ver o comunicado à imprensa em multimídia, clique em <https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

Inspirada por essas mulheres excepcionais, antes do Dia Internacional da Mulher, a aclamada fotógrafa de estilo de vida e [Instagrammer](#), Nicolee Drake, viajou para a Guatemala, para capturar essas histórias incríveis de progresso pessoal.

Nicolee capturou as mulheres tecendo as faixas para o exterior de cada garrafa do rum Zacapa 23 e conheceu a mulher que produz o líquido que vai dentro da garrafa: a *master blender*, de 30 anos, Lorena Vásquez*, apontada como uma das 25 Mulheres Mais Influentes de 2015 pela PEOPLE em Español. Lorena é uma entre poucas mulheres líderes em um setor tradicionalmente dominado por homens e lidera o trabalho que dá suporte às tecelãs do petate.

Lorena Vásquez disse: "Como mulheres, precisamos defender e apoiar umas às outras, ajudar no desenvolvimento mútuo e buscar o progresso. Se não fizermos isso, quem o fará? Pessoalmente, gostaria de ver mais mulheres avançando em direção ao topo. Sinto-me orgulhosa por estar em uma posição que pode causar um impacto na vida das mulheres e também na comunidade em que vivo -- em retribuição por reconhecer tudo que ela nos dá".

Com a ajuda do Zacapa, essas mulheres progressistas se livraram das normas sociais que as faziam ficar em casa enquanto seus maridos trabalhavam. Elas adaptaram suas habilidades** para criar uma oportunidade de emprego que garante uma renda fixa para sustentar suas famílias. Consequentemente, suas posições sociais se elevaram e gerações mais novas estão encontrando maior acesso à educação do que antes.

Mais do que apenas uma renda financeira, tecer petates garante a elas um trabalho que podem fazer em suas casas, de forma que elas têm mais tempo para cuidar de suas famílias (uma questão fundamental na cultura maia).

De fato, para o Zacapa o tempo importa mais que tudo e é um foco através de todo o processo de criação do rum, desde a mistura à maturação e ao tempo necessário para saborear o líquido***.

Ao passar tempo nessas comunidades, capturando suas histórias através das lentes de sua câmera, Nicolee disse: "Essas mulheres enfrentaram privações incríveis e muitas delas ficaram viúvas durante o conflito armado na Guatemala (1960 - 1996). Foi maravilhoso ver a mudança que ocorreu em suas vidas e nas vidas de suas famílias. Gostei de conhecer mulheres como Ana, uma das oito filhas de uma viúva, que pode se sustentar financeiramente. Para fazer isso, Ana tece faixas de petate e, com a renda obtida, ela pode pagar seus estudos para se tornar professora. Ela está, no momento, no último ano de seu curso".

"No Dia Internacional da Mulher e em todos os dias, as mulheres em todo o mundo estão buscando o progresso e eu vi, em primeira mão, o papel que o Zacapa está exercendo ao disponibilizar uma plataforma para o empoderamento dessas mulheres".

A tecelagem do petate é uma tradição passada de mães para filhas. Os maias acreditam que o petate representa a unidade entre o céu e a terra, o sol e a lua, o espiritual e o físico, porque a faixa não tem começo nem fim. É um processo de produção artesanal, como a criação do Zacapa, que não pode ser apressado. Ambos são trabalhos de arte, exercidos pelas mãos das mulheres com cuidado e paciência.

Você pode ver as belas fotografias dessas mulheres, tiradas por Nicolee, no Instagram [@ZacapaRum](#).

* Mais sobre Lorena

Lorena considera que ela tem um dos melhores trabalhos do mundo e recebe a maior parte do crédito por tornar o Zacapa a notável bebida destilada *premium* que é hoje. Durante seu tempo como *master blender*, ela promoveu inovações corajosas: ela escolheu o lugar para a instalação de envelhecimento do Zacapa, a 2.300 metros acima do nível do mar, (instalação afetuosamente conhecida como a "Casa acima das Nuvens"), porque a altitude e o clima ameno são propícios para o envelhecimento mais lento. Nesse local, dependendo da variedade, o Zacapa é envelhecido por períodos de seis a 30 anos, dando à bebida tempo para maturar e intercambiar suas virtudes com os barris de madeira. O resultado é um aroma excepcionalmente profundo, cor forte e sabor rico.

** Tradicionalmente, as tecelãs do petate costumavam tecer cestos e chapéus tradicionais, de forma que elas adaptaram sua técnica para fazer as faixas do petate, com ajuda e treinamento oferecidos pelo Zacapa.

Mais sobre o Zacapa

O Zacapa é um dos rums de sabor mais refinados do mundo. É um rum *premium* premiado das terras místicas da Guatemala e é reconhecido pela World Luxury Association (Associação Mundial do Luxo) como uma das "100 Principais Marcas Mais Valiosas de Produtos de Luxo do Mundo".

O Zacapa é produzido na zona rural verdejante da Guatemala, sob um pano de fundo espetacular, formado pelas altivas montanhas e pelos vulcões ativos. À 2.300 metros acima do nível do mar, sua instalação de envelhecimento é uma das mais altas do mundo e fica no que é chamado de "A Casa Acima das Nuvens".

O ingrediente essencial é o mel virgem de cana-de-açúcar, que combinado com o processo único e dinâmico de destilação do "Sistema Solera", resulta em um rum ultra *premium* excepcional, com um sabor distinto e notável.

Envelhecido através de um processo adaptado de maturação do xerez espanhol, o "Sistema Solera" possibilita que os rums de envelhecimentos e personalidades variados sejam cuidadosamente misturados pela *master blender* Lorena Vásquez. Rums envelhecidos e novos são cuidadosamente combinados e maturados em uma série de barris previamente usados para armazenar uísques americanos, xerez delicado, vinhos finos Pedro Ximénez, etc., o que lhes dão uma profundidade extraordinária de sabor. A alta altitude e temperaturas médias constantes de 14°C (58°F) permitem aos líquidos reter uma profundidade distinta, sabores ricos e qualidades que conformam esse rum *premium* único.

*** Para o Zacapa, o tempo importa mais do que tudo -- o Zacapa é tempo bem usado. O tempo é um foco através de cada estágio do processo de destilação, da mistura de bebidas destiladas de envelhecimento e de personalidades diferentes ao armazenamento do líquido em barris selecionados durante o processo de maturação e até chegar o tempo de bebericar, saborear e desfrutar a bebida. Todo o processo é chamado de a "Arte da Lentidão" ("*Art of Slow*").

Desfrute o Zacapa com responsabilidade. Visite <http://www.DRINKiQ.com> .