

## Las mujeres tejen su camino al éxito con Zacapa

*Antes del Día Internacional de la Mujer, la aclamada fotógrafa Nicolee Drake plasma a mujeres haciendo artesanalmente uno de los licores oscuros premium más sabrosos del mundo*

CIUDAD DE GUATEMALA, 6 de marzo de 2018 /PRNewswire/ -- En las exuberantes praderas de Guatemala, una comunidad formada por más de 700 mujeres está tejiendo su camino hacia la independencia y el empoderamiento mediante la elaboración artesanal de complejas bandas de "petate" (hojas de palmera tejidas) que adornan las botellas de uno de los mejores rones del mundo.

Para ver el Comunicado Noticioso Multimedia, visite: <https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

Antes del Día Internacional de la Mujer e inspirada por estas mujeres únicas, la aclamada fotógrafa de estilo de vida e [Instagramer](#) Nicolee Drake viajó a Guatemala para capturar sus increíbles historias de progreso.

Nicolee plasmó a las mujeres elaborando las bandas para el exterior de cada botella de ron Zacapa 23 y conoció a la mujer que elabora el líquido que va dentro de la botella, la master blender (maestra mezcladora) Lorena Vásquez\*, de 30 años, una de las 25 Mujeres Más Influyentes 2015 de PEOPLE en Español. Lorena es una de las pocas mujeres líderes en una industria tradicionalmente dominada por los hombres y dirige el trabajo para apoyar a las tejedoras de petate.

Lorena Vásquez dice: "Como mujeres, debemos ponernos de pie y apoyarnos, ayudarnos unas a otras a fortalecernos y presionar para el progreso. Si no lo hacemos nosotras, ¿quién lo hará? Personalmente, me encantaría ver más mujeres progresando hacia la cima. Me enorgullece estar en una posición que me permite marcar una diferencia, no solo entre las mujeres, sino en la comunidad en la que vivo, para devolver en reconocimiento a todo lo que nos da".

Con la ayuda de Zacapa, estas mujeres progresistas se han librado de las normas sociales que hacían que se quedaran en casa mientras sus esposos trabajaban. Han adaptado su artesanía\*\* y creado una oportunidad de empleo que les garantiza un ingreso fijo para sostener a sus familias. Como resultado, su posición social se ha elevado y las generaciones más jóvenes están descubriendo que tienen mayor acceso que antes a la educación.

El tejido de petate les ofrece, más que solo un ingreso, un trabajo que pueden hacer en casa para disponer del lujo del tiempo necesario para criar a sus familias (parte vital de la cultura maya).

De hecho, para Zacapa, el tiempo importa más que cualquier otra cosa y es un punto de enfoque durante toda la creación del ron, desde la combinación de ingredientes (blending) hasta el tiempo que se dedica a saborear el líquido, pasando por la maduración.\*\*\*

Nicolee, que dedicó tiempo a capturar las historias de estas comunidades a través de la lente de su cámara, comenta: "Estas mujeres han enfrentado increíbles adversidades y muchas de ellas enviudaron durante el conflicto armado de Guatemala (1960-1996). Fue asombroso ver el cambio experimentado en sus vidas y en la vida de sus familias. Me encantó conocer mujeres como Ana, una de las ocho hijas de una viuda, que tuvo que sostenerse a sí misma financieramente. Para hacerlo, Ana teje bandas de petate y, con sus ingresos, decidió financiar sus estudios para ser maestra; actualmente está cursando el último año de su formación".

"El Día Internacional de la Mujer, y todos los días, las mujeres de todo el mundo presionan por el progreso, y yo pude ver personalmente el papel que está desempeñando Zacapa al ofrecer una plataforma para que estas mujeres puedan empoderarse".

El tejido de petate es una tradición que se transmite de madres a hijas. Los mayas creen que el petate representa la unidad entre el cielo y la Tierra, el sol y la luna, lo espiritual y lo físico, porque la banda no tiene principio ni fin. Es un proceso artesanal, como la creación de Zacapa, que no puede

apresurarse. Ambos son obras de arte, elaboradas cuidadosa y pacientemente por manos femeninas.

Puede verse la hermosa fotografía de estas mujeres tomada por Nicolee en Instagram en [@ZacapaRum](#).

#### \* Más acerca de Lorena

Lorena considera que tiene uno de los trabajos más grandes del mundo, y es ampliamente reconocida por hacer de Zacapa el distinguido licor premium que es hoy. En su trabajo como master blender, ha promovido innovaciones osadas: eligió el lugar para las instalaciones de añejamiento de Zacapa, a 2300 metros sobre el nivel del mar (conocido afectuosamente como "La casa por encima de las nubes"), pues la altura y el clima fresco permiten un añejamiento lento. Allí, según la variedad, Zacapa se añeja de 6 a 30 años, lo cual da al ron tiempo para madurar e intercambiar virtudes con las barricas de madera. El resultado es un ron con aroma excepcionalmente profundo, pleno de color y rico en sabores.

\*\* Tradicionalmente, las tejedoras de petate hacían cestos o sombreros típicos, de modo que, con ayuda y capacitación de Zacapa, adaptaron su técnica para hacer bandas de petate.

#### Más acerca de Zacapa

Zacapa es uno de los rones de sabor más exquisito del mundo. Es un ron premium galardonado producido en las místicas tierras de Guatemala, y es reconocido por la World Luxury Association como una de las "100 marcas de lujo más valiosas del mundo".

Zacapa se elabora en la frondosa campiña guatemalteca, contra un impresionante telón de fondo de altas montañas y volcanes activos. A 2300 metros sobre el nivel del mar, es una de las instalaciones de añejamiento más altas del mundo, y la denominamos "La casa por encima de las nubes".

El ingrediente clave es la miel virgen de la caña de azúcar, que, combinada con el exclusivo proceso dinámico de destilación denominado "Sistema Solera", da como resultado un ron ultrapremium excepcional con un sabor notable y distinguido.

Añejado usando un proceso de maduración de jerez español adaptado, el "Sistema Solera" permite obtener rones de diferente añejamiento y personalidad para que los combine con esmero la master blender Lorena Vásquez. Rones viejos y jóvenes se combinan y maduran cuidadosamente en una serie de barricas previamente utilizadas para almacenar whiskies americanos, delicado jerez, vinos finos Pedro Ximénez y otros, que le dan una extraordinaria profundidad a su sabor. La gran altura y la temperatura promedio constante de 14 °C (58 °F) permiten a los líquidos retener los sabores y las cualidades profundas, ricas y distintivas que configuran este exclusivo ron premium.

\*\*\* Para Zacapa, el tiempo importa más que cualquier otra cosa: Zacapa es tiempo bien aprovechado. El tiempo es un punto de enfoque clave en todas las etapas del proceso de destilación, desde la combinación de licores de diferente añejamiento y personalidad, pasando por el almacenamiento del líquido en barricas selectas durante el proceso de maduración, hasta el tiempo necesario para beber a sorbos, saborear y disfrutar del líquido: a esto lo denominamos The Art of Slow (El arte de ir despacio).

Beba Zacapa responsablemente. Visite <http://www.DRINKiQ.com>.