

Wanita Anyam Laluan Kejayaan Dengan Zacapa

BANDAR RAYA GUATEMALA, 6 Mac 2018/PRNewswire/ --

Menjelang Hari Wanita Antarabangsa, jurugambar terkenal Nicolee

Drake abadikan wanita hasilkan sendiri salah satu minuman beralkohol gelap dan premium yang paling enak rasanya di dunia

Di kawasan padang rumput yang subur dan menghiжай di Guatemala, satu komuniti yang terdiri daripada lebih 700 wanita melakukan anyaman sebagai cara untuk mendapatkan kebebasan dan pemeraksanaan dengan menghasilkan sendiri jalur 'petate' halus (anyaman daun-daun nipah) yang menghiasi botol-botol salah satu rum terunggul di dunia.

Untuk melihat Hebahan Berita Multimedia, sila

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

Diilhamkan oleh wanita-wanita unik ini, menjelang Hari Wanita Antarabangsa, jurugambar gaya hidup dan [pengguna Instagram](#) yang terkenal, Nicolee Drake mengembara ke Guatemala bagi merakamkan kisah-kisah kemajuan mereka yang mengagumkan itu.

Nicolee merakamkan wanita-wanita yang menghasilkan jalur-jalur untuk bahagian luar setiap botol Zacapa 23 Rum dan bertemu dengan wanita yang menghasilkan sendiri cecair yang dituangkan ke dalam botol itu: pakar pengadun selama 30 tahun Lorena Vásquez*, salah seorang yang tersenarai dalam PEOPLE en Español sebagai 25 Wanita Paling Berpengaruh 2015. Lorena ialah salah seorang daripada segelintir pemimpin wanita yang berada dalam industri yang didominasi lelaki secara tradisi dan menerajui usaha untuk menyokong penganyam petate.

Lorena Vásquez berkata: “Sebagai wanita, kita perlu bangkit dan membantu satu sama lain - memajukan satu sama lain dan menggesa kemajuan. Sekiranya kita tidak melakukannya, siapa lagi? Secara peribadi, saya ingin melihat lebih ramai wanita meningkat maju sehingga ke puncak. Saya berbangga kerana berada dalam kedudukan yang membolehkan saya mencetuskan perubahan bukan sahaja dalam kalangan wanita, tetapi dalam kalangan komuniti di sekeliling saya - menyumbang kembali bagi menghargai segala-gala yang diberikan kepada kami.”

Dengan bantuan Zacapa, wanita-wanita progresif ini menyingkirkan norma masyarakat yang melihat mereka perlu tinggal di rumah dan suami mereka keluar bekerja. Mereka telah menyesuaikan hasil

kraftangan** mereka bagi mencipta peluang pekerjaan yang menjamin pendapatan tetap bagi menampung keluarga mereka. Hasilnya, kedudukan sosial mereka semakin tinggi dan generasi lebih muda pula mendapati mereka mempunyai akses yang lebih baik kepada pendidikan berbanding sebelum ini.

Lebih daripada sekadar pendapatan, anyaman petate memberikan mereka kerja yang dapat mereka lakukan di rumah agar mereka mempunyai kelebihan masa untuk menjaga keluarga mereka (aspek penting dalam budaya Mayan).

Bahkan, buat Zacapa, masa adalah penting berbanding segala-galanya dan menjadi tumpuan dalam seluruh proses penghasilan rum, bermula daripada pengadunan kepada pematangan dan seterusnya masa yang diambil untuk merasai cecair tersebut. ***

Ketika meluangkan masa bersama komuniti ini, mengabadikan kisah mereka melalui lensa kamera, Nicolee berkata: “Wanita-wanita ini pernah berhadapan dengan kesukaran luar biasa dan ramai menjadi balu disebabkan konflik bersenjata di Guatemala (1960 – 1996). Hebat rasanya dapat melihat perubahan yang berlaku dalam kehidupan mereka dan keluarga. Saya suka bertemu dengan wanita seperti Ana, salah seorang daripada lapan orang anak perempuan

seorang balu, yang perlu menampung kehidupannya dari segi kewangan. Bagi melakukannya, Ana menganyam jalur petate dan melalui hasil pendapatan yang diperoleh, beliau memilih untuk membayar yuran pengajian untuk menjadi seorang guru - kini beliau dalam tahun akhir pengajian.

“Pada Hari Wanita Antarabangsa, dan saban hari, wanita di seluruh dunia menggesa kemajuan dan saya dapat melihat sendiri peranan yang dimainkan oleh Zacapa dengan menyediakan platform untuk wanita ini memperkasakan diri mereka.”

Anyaman petate ialah satu tradisi yang diturunkan daripada ibu kepada anak perempuannya. Golongan Mayan percaya petate dapat menonjolkan perpaduan antara langit dan bumi, matahari dan bulan, rohani dan fizikal kerana jalur petate tersebut tiada titik permulaan mahupun pengakhiran. Ia merupakan proses kraftangan, sama seperti penghasilan Zacapa, yang tidak boleh dilakukan terburu-buru. Kedua-duanya merupakan hasil seni, dibuat dengan teliti dan tekun oleh tangan-tangan wanita.

Anda boleh melihat foto yang cantik yang merakamkan wanita-wanita ini daripada Nicolee melalui Instagram [@ZacapaRum](https://www.instagram.com/ZacapaRum).

***Maklumat lanjut tentang Lorena**

Lorena menganggap diri beliau mempunyai salah satu pekerjaan terhebat di dunia dan dihargai secara meluas kerana menjadikan Zacapa sebagai minuman beralkohol premium yang unggul pada masa kini. Sewaktu beliau berkhidmat sebagai Pakar Pengadun, beliau telah mencetuskan inovasi-inovasi berani: beliau memilih lokasi bagi pematangan Zacapa, 2300m di atas permukaan laut, (lebih dikenali sebagai “Rumah atas Awan.”) memandangkan altitud dan iklim yang sejuk menggalakkan pematangan secara perlahan-lahan. Di sini, bergantung pada jenisnya, Zacapa dimatangkan dari enam hingga 30 tahun, bagi memberikan minuman beralkohol tersebut tempoh untuk matang dan bertukar-tukar khasiatnya dengan tong kayu. Hasilnya ialah aroma yang sangat mendalam, penuh warna dan kaya dengan rasa.

******Secara tradisi, penganyam petat menganyam bakul-bakul atau topi-topi tradisional, oleh itu mereka menyesuaikan teknik mereka untuk membuat jalur petate, menerusi bantuan dan latihan daripada Zacapa.

Maklumat lanjut tentang Zacapa

Zacapa ialah salah satu rum rasa yang paling halus di dunia. Ia merupakan rum premium yang memenangi anugerah dari daerah mistik Guatemala dan diiktiraf oleh World Luxury Association sebagai

salah satu daripada '100 Terbaik bagi Jenama Mewah Paling Berharga di Dunia' .

Zacapa dihasilkan di kawasan desa Guatemala yang menghijau, dilatari pemandangan dramatik gunung-ganang yang tinggi melangit dan gunung berapi aktif. Pada ketinggian 2,300m di atas permukaan laut, ia merupakan salah satu kemudahan pematangan tertinggi di dunia dan kami menggelarnya sebagai 'Rumah Atas Awan' .

Bahan utama ialah madu tebu asli yang digabungkan dengan proses penyulingan 'Sistema Solera' yang unik dan dinamik menghasilkan rum ultra-premium yang luar biasa dengan rasa yang tersendiri dan luar biasa.

Dimatangkan menggunakan proses pematangan sherry Sepanyol yang disesuaikan, 'Sistema Solera' membolehkan rum daripada pelbagai tahap kematangan dan personaliti diadunkan dengan teliti oleh Pakar Pengadun Lorena Vásquez. Rum lama dan baharu diadunkan dan dimatangkan dengan teliti dalam beberapa tong yang sebelum ini digunakan untuk menyimpan wiski Amerika, Sherry halus dan wain Pedro Ximénez yang mewah, dsb, yang memberikan kedalaman rasa yang luar biasa. Altitud yang tinggi, purata suhu yang malar iaitu 14° C (58° F) membolehkan cecair mengekalkan kedalaman dan

kekayaan rasa yang tersendiri serta kualiti-kualiti yang menghasilkan rum premium unik ini.

***Bagi Zacapa, masa lebih penting berbanding segala-galanya - Zacapa ialah masa yang dimanfaatkan dengan baik. Masa ialah tumpuan dalam seluruh peringkat proses penyulingan, bermula dengan pengadunan minuman beralkohol dengan tahap matang dan personaliti yang berbeza-beza dan penyimpanan cecair tersebut dalam tong-tong terpilih semasa proses pematangan, sehinggalah masa yang diambil untuk mencicip, merasa dan menikmati cecair tersebut - inilah yang digelar sebagai Seni Perlahan.

Nikmati Zacapa secara berhemah. Layari <http://www.DRINKiQ.com>.

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