

Las mujeres se abren camino hacia el éxito con Zacapa

CIUDAD DE GUATEMALA, 6 de marzo de 2018/PRNewswire/ --

En vísperas del Día Internacional de la Mujer, la reconocida fotógrafa Nicolee Drake captura la fabricación artesanal de las mujeres de uno de los licores negros premium de mejor sabor del mundo

En los exuberantes y verdes campos de Guatemala, una comunidad de más de 700 mujeres se están abriendo camino hacia la independiencia y empoderamiento fabricando a mano elaboradas bandas para 'petate' (hojas de palmera trenzadas) que adornan las botellas de uno de los mejores rones del mundo.

Para ver el comunicado multimedia, haga clic en:

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

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

Nicolee capturó a las mujeres creando las bandas para la parte exterior de cada botella de ron Zacapa 23 y conoció a la mujer que crea el líquido que va en el interior de la botella: la maestra mezcladora de 30 años, Lorena Vásquez*, una de las 25 mujeres más influyentes de 2015 según PEOPLE en español. Lorena es una de las pocas líderes en una industria dominada por los hombres y dirige el trabajo de apoyo a las tejedoras de petate.

Lorena Vásquez dijo: "Como mujeres, debemos levantarnos y apoyarnos unas a otras, ayudarse entre sí y presionar para conseguir el progreso. Si no lo hacemos nosotras ¿quién lo hará? Personalmente, me gustaría ver a más mujeres llegar a lo más alto. Me enorgullece estar en una posición para marcar la diferencia no solo entre las mujeres sino en la comunidad en la que vivo: dar algo a cambio de todo lo que nos da".

Con la ayuda de Zacapa, estas mujeres progresistas han descartado las normas societales que las dejaban en casa mientras sus maridos trabajaban. Han adaptado su artesanía** para crear una oportunidad de empleo que garantice una renta fija para apoyar a sus familias. Como resultado, su estatus social es elevado y las generaciones más jóvenes están descubriendo que tienen un mayor acceso a la educación que antes.

Más que simplemente una renta, tejer petates les ofrece trabajo que pueden hacer en sus casas de manera que tienen el lujo del tiempo para dedicar a sus familias (una parte vital de la cultura maya).

De hecho para Zacapa, el tiempo importa más que nada y es un enfoque a lo largo de toda la creación del ron, desde la mezcla a la maduración, incluso hasta el tiempo tomado para saborear el líquido***.

Tras pasar tiempo con estas comunidades, capturando sus historias a través de la lente de su cámara, Nicolee dijo: "Estas mujeres han afrontado increíbles dificultades y muchas han enviudado en el conflicto armado en Guatemala (1960 - 1996). Fue increíble ver el cambio promovido en sus vidas y las vidas de sus familias. Me encantó conocer a mujeres como Ana, una de las ocho hijas de una viuda, que ha tenido que arreglarse financieramente por sí sola. Para ello, Ana teje bandas de petate y con lo que gana ha querido pagarse los estudios para ser maestra; actualmente está en el último año de estudio.

"El Día Internacional de la Mujer, y cada día, las mujeres de todo el mundo están presionando por el progreso y vi de primera mano la parte que Zacapa está desempeñando al ofrecer una plataforma para que estas mujeres se fortalezcan a sí mismas".

El tejido de petate es una tradición que ha pasado 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 final. Es un proceso artesanal, como la creación de Zacapa, que no puede hacerse con prisa. Ambos son obras de arte, cuidadosa y pacientemente creados por manos de mujer.

Puede ver las preciosas fotografías de Nicolee de estas mujeres en Instagram [@ZacapaRum](#).

***Más acerca de Lorena**

Lorena dice tener el mejor trabajo del mundo y está ampliamente acreditada por hacer de Zacapa el distinguido licor premium que es hoy. Durante su época como maestra mezcladora ha instigado atrevidas innovaciones: eligió la localización para la planta de maduración de Zacapa, 2.300 metros por encima del nivel del mar, (cariñosamente conocido como "la casa sobre las nubes") ya que la altitud y el clima fresco permiten una maduración lenta. Aquí, dependiendo de la variedad, Zacapa madura entre seis y 30 años, dando al licor el tiempo para madurar e intercambiar sus virtudes con los barriles de madera. El resultado es un aroma profundo, un total colorido y un rico sabor.

**Tradicionalmente, las tejedoras de petate tenían cestas o sombreros tejidos de manera tradicional y adaptaron su técnica para hacer bandas de petate, con la ayuda y formación de Zacapa.

Más acerca de Zacapa

Zacapa es uno de los rones de sabor más exquisito del mundo. Es un ron reconocido premium de la mística tierra de Guatemala y está reconocido por la World Luxury Association como una de las 'World's Top 100 Most Valuable Luxury Brands'.

Zacapa se produce en el verde campo guatemalteco, bajo un telón de fondo de altas montañas y activos volcanes. A 2.300 metros por encima del nivel del mar esta es una de las plantas de maduración más altas del mundo y lo que llamamos "la casa sobre las nubes".

El ingrediente clave es la miel de caña de azúcar virgen que combinada con el proceso de destilación dinámico de 'Sistema Solera' resulta en un ron excepcional y ultra-premium con un sabor distintivo y destacable.

Envenecido utilizando un proceso de maduración de jerez español, 'Sistema Solera' permite que los rones de diferentes edades y personalidades se mezclen cuidadosamente por la maestra mezcladora Lorena Vásquez. Los rones viejos y nuevos se combinan y maduran cuidadosamente en una serie de barricas previamente utilizadas para almacenar whiskies americanos, jerez delicado y finos vinos Pedro Ximénez, etc., lo que da una extraordinaria profundidad al sabor. La altitud, temperatura media constante de 14°C (58°F) permite que los líquidos mantengan sabores ricos y distintivos y calidades que determinan este ron único.

***Para Zacapa, el tiempo importa más que nada - Zacapa emplea bien el tiempo. El tiempo es una prioridad en cada fase del proceso de destilación, desde mezclar licores de diferentes edades y personalidades a almacenar el líquido en barriles selectos durante el proceso de maduración, tomarse el tiempo de beber, saborear y disfrutar el líquido, lo que se conoce como el arte de lo lento.

Disfrute Zacapa con responsabilidad. Visite <http://www.DRINKiQ.com> .

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