

ZACAPA ROOM LLEGA A BARCELONA

Del 12 de mayo al 8 de junio el jardín del hotel AlmaBarcelona acogerá una experiencia sensorial única en torno al que está considerado el mejor ron del mundo y reconocido como una de las 100 firmas de lujo más prestigiosas a nivel internacional

El espacio, de 400 m²; plagados de vegetación natural y ubicado en pleno corazón del Eixample, ha sido decorado por el estudio creativo CuldeSac con oníricas reminiscencias al origen guatemalteco de Ron Zacapa

Durante 28 días consecutivos y en horario ininterrumpido de 15:00 a 24:00 h., Zacapa Room Barcelona albergará catas guiadas, degustaciones gratuitas del ron con chocolate, exclusivos maridajes de la mano de la chef de AlmaBarcelona Nuria Gironés y una carta de cócteles de autor firmados por diez de los mejores bartenders de la ciudad condal, entre otras actividades

Después de pasar por Zurich, Copenhague, Berlín, Hamburgo, Milán y México DF y tras el éxito de las dos ediciones celebradas ya en Madrid (con cerca de 5.000 visitantes), llega por fin a Barcelona Zacapa Room: un espacio sensorial en el que disfrutar del mejor ron del mundo y el único que se encuentra entre las 100 marcas de lujo más prestigiosas a nivel internacional según la World Luxury Association, junto a firmas como Rolls Royce, Hermès o Patek Philippe. El escenario elegido para albergar este exclusivo lounge temporal ha sido el hotel AlmaBarcelona, un hotel-boutique Gran Lujo, ubicado en un singular edificio del Eixample, a escasos metros del Passeig de Gràcia. Su espectacular jardín interior, con más de 400 m²; de superficie, se vestirá para la ocasión de la magia y el carácter Premium de Ron Zacapa para acoger, por tiempo limitado, multitud de propuestas ineludibles para los amantes del lujo en la Ciudad Condal.

LA MAGIA DE UN VIAJE HACIA EL CORAZÓN DEL LUJO DE LA MANO DE CULDESAC

El de Barcelona será el primer Zacapa Room, un concepto que ya ha dado la vuelta al mundo, que se celebrará en un espacio exterior. En esta ocasión su diseño está firmado por el estudio valencian CuldeSac, un "laboratorio creativo" que ha trabajado para prestigiosas marcas de prestigio, como Loewe, Tiffany&Co, LVMH Group, Bentley o Aston Martin, y que cuenta con importantes reconocimientos, como el ADI Compasso d'Oro, el Red Dot Design Award, el Interior Designs Award o el Architectural Digest 2007 a los diseñadores del año.

La magia de Guatemala, cuna del Ron Zacapa, el viaje sensorial de su degustación y, sobretudo, el carácter Premium y artesanal de su elaboración, han inspirado a los diseñadores a la hora de imaginar una decoración cálida y sofisticada. Muebles de madera, mimbre y cuero en los que se combinan antiguos baúles de viajes, piezas coloniales e iconos del diseño actual (como la silla Butterfly de BKF), alfombras y kilims y abundante vegetación natural (con hiedras, bambú y árboles plataneros)

conforman el espacio logrando una atmósfera mágica y absolutamente envolvente. Todo ello salpicado de fotografías originales de la caña de azúcar de la que se extrae Ron Zacapa, el volcán sobre el que se ubica –a 2.300 metros sobre el nivel del mar– su parque de añejamiento, las barricas donde envejece mediante el Sistema de Solera o las mujeres que tejen a mano el petate que envuelve la botella en Guatemala.

Aunque la pieza fundamental es, probablemente, el gran entoldado de tejido natural que cubre el espacio otorgándole sensación de movimiento y evocando el gran viaje que supone sumergirse en Zacapa. La iluminación, a base de velas y quinqués es otro de los puntos clave que envuelven de magia este espacio único.

CATAS, CÓCTELES Y MARIDAJES ENTORNO AL RON

Zacapa Room Barcelona abre sus puertas desde el 12 de mayo y hasta el 8 de junio, de lunes a domingo y de 15:00 a 24:00 h. ininterrumpidamente con una completa oferta para los amantes del mejor ron. Durante toda la jornada habrá degustaciones gratuitas y maridajes con chocolate.

La chef y repostera Nuria Gironés, hija del chef y fundador de Ca l'Isidre, Isidre Gironés, ha diseñado un menú gastronómico inspirado en la cultura maya de Zacapa que podrá degustarse en el marco de Zacapa Room. Además, los asistentes podrán adquirir las referencias de Zacapa, Zacapa 23, Zacapa Reserva Limitada y Zacapa XO, que podrán disfrutar en el propio espacio, solo o en formato cóctel.

Todos los días se impartirán catas guiadas de manera gratuita previa reserva en horario de 18 a 21 horas. Más información y reservas en la web www.zacaparoom.es/experiencia. Además, del 1 al 8 de junio estará presente en el espacio la Maestra Ronera de Zacapa, Lorena Vásquez.

www.facebook.com/ZacapaRoom

@ZacapaRoom #zacaparoom

DATOS ÚTILES

Dirección: Calle Mallorca, 271 (Hotel Alma Barcelona).

Fechas: del 12 de mayo al 8 de junio de 2014.

Horario: de lunes a domingo de 15:00 h. a 24:00 h.

Reservas: www.zacaparoom.es

Para más información:

Acción y Comunicación

Ana Escobar y Lola Pardo. Tel. 91 443 02 93.

anaescobar@accionycomunicacion.com; rrpp@accionycomunicacion.com

SOBRE ZACAPA CENTENARIO ®

ZACAPA, Producido en las verdes tierras de Guatemala, es el resultado de la combinación de un suelo, un clima y una materia prima natural únicos con la experiencia en la destilación y un proceso de añejamiento especial a gran altura. A diferencia de otros rones, elaborados a base de melaza, Zacapa utiliza para su elaboración la primera prensada de la caña de azúcar, conocida como miel virgen. Añejado en “La Casa de las Nubes”, una altitud de 2.300 metros sobre el nivel del mar, Zacapa utiliza en su proceso de añejamiento el Sistema Solera, que permite que el ron entre en contacto con diversas barricas que previamente han contenido Bourbon, Pedro Ximenez y Jerez. En el caso de Zacapa XO, conocido como “el coñac de los rones”, la última etapa de envejecimiento se produce en barricas de roble francés que han contenido Coñac.

SOBRE DIAGEO

Diageo es la compañía líder mundial en el segmento de bebidas espirituosas Premium. Ofrece una amplia colección de marcas como Johnnie Walker®, J&B®, Cacique®, Baileys®, Smirnoff®, Cardhu®, Zacapa®, Ciroc®, Ketel On®e o Tanqueray® entre muchas otras. Diageo comercializa sus marcas en más de 180 países y cotiza en las bolsas de Nueva York y Londres.

Más información en www.diageo.es.

Datos de contacto:

Diageo

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>