MAESTRO AYAMÁN

CLARITO

0.70 L | 44.3° G.L.

Es la expresión mejor lograda de nuestra política “Mezclar es incluir”. Con ella beneficiamos a la mayor cantidad de familias productoras de Cocuy. Diez (10) Maestros de siete (07) orígenes diferentes, logran un destilado con una complejidad excepcional; todo esto producido en la destilería Maestro Ayamán en el corazón de Siquisique, Capital Mundial del Cocuy.



PRODUCCIÓN ARTESANAL

COSECHADO DESPUÉS DE SIETE AÑOS

COCIDO EN HORNO CÓNICO DE TIERRA

PILADO Y PRENSADO CON MADERA DE VERA

FERMENTACIÓN EN CUVAS DE CAUJARO

DESTILADO CON LEÑA DE CARDÓN Y CUJÍ EN ALAMBIQUE DE COBRE

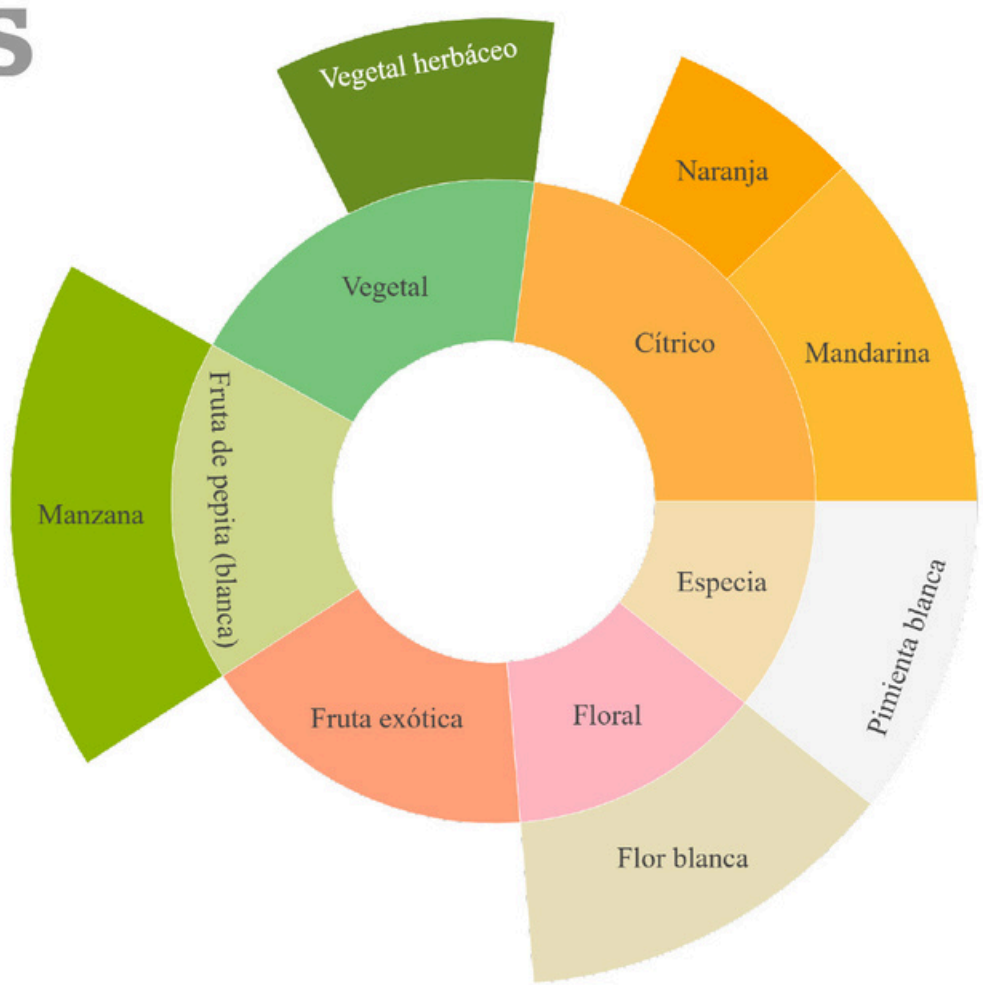
NOTAS DE CATA

VISUAL Cristalino y untuoso, con destellos plateados en superficie. Piernas o lágrimas largas de descenso lento que se retraen y comienzan nuevamente su caída de forma lenta y sostenida.

AROMA Mandarina, Naranja, Manzana verde, Durazno, flores blancas, pimienta blanca, mineral, herbáceo y vegetal ahumado.

GUSTO Mandarina, Naranja, Manzana verde, Durazno, flores blancas, pimienta blanca, mineral, herbáceo y vegetal ahumado.

RUEDA DE AROMAS Y SABORES



LOS TERRUÑOS DEL CLARITO

ESTADO LARA

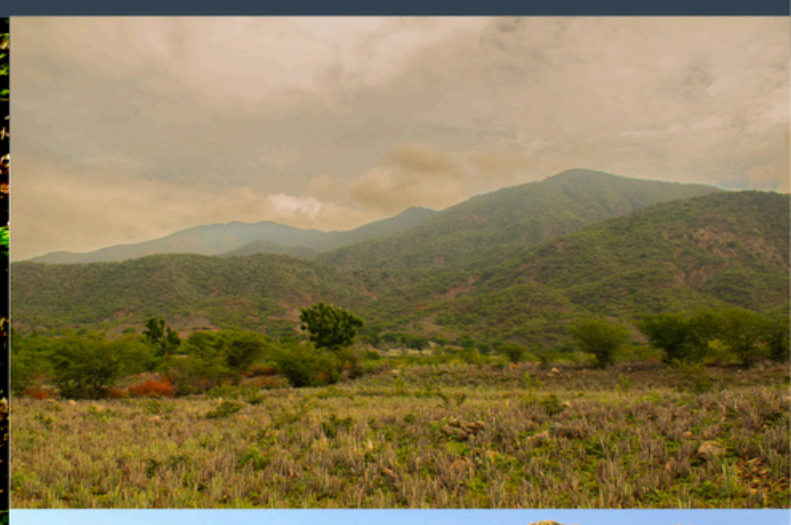


MUNICIPIO URDANETA

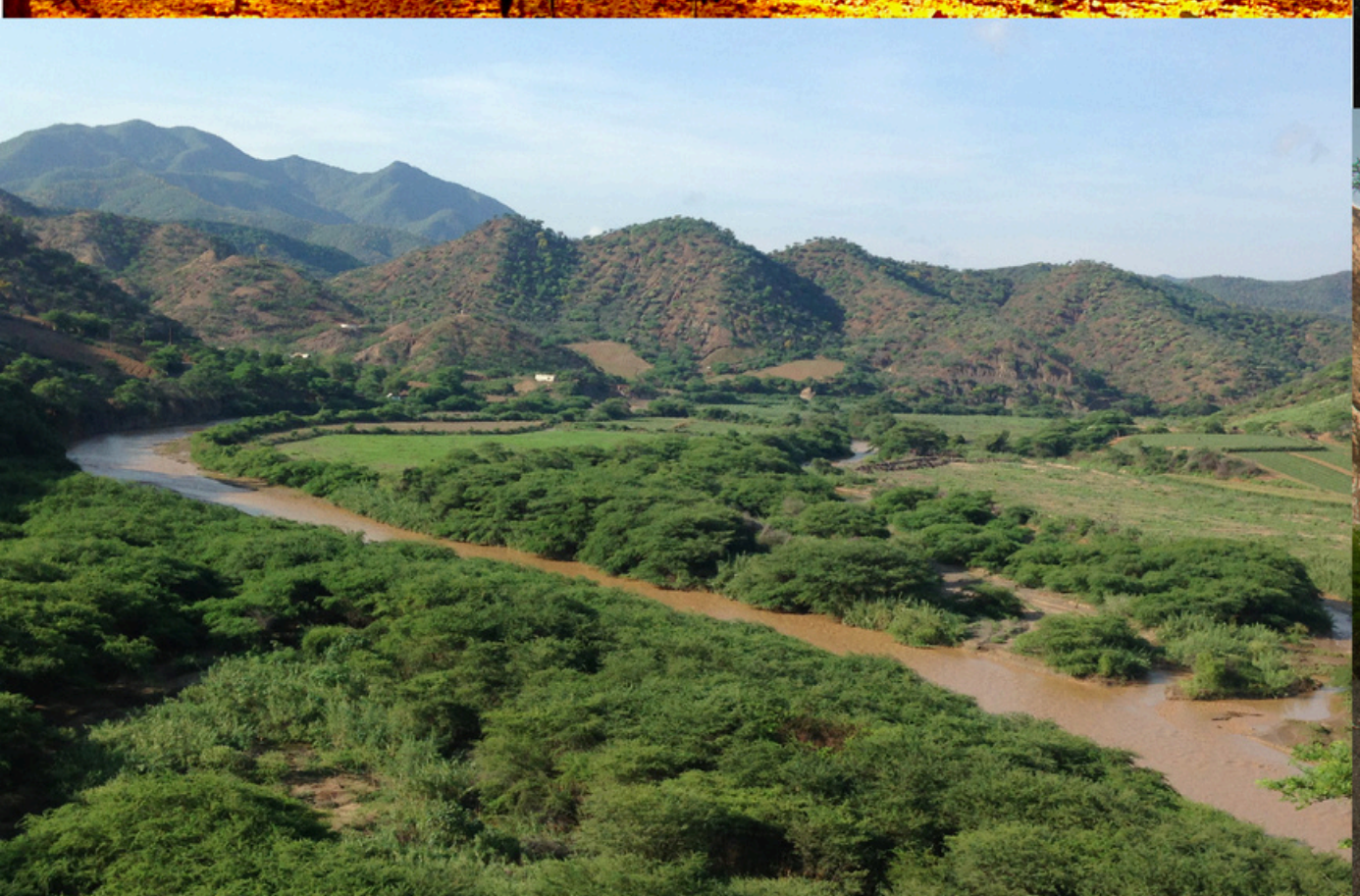














LOS MAESTROS DEL CLARITO



APROBADO POR EL MAESTRO DE SABERES
ISAÍAS VARGAS

Isaías Vargas

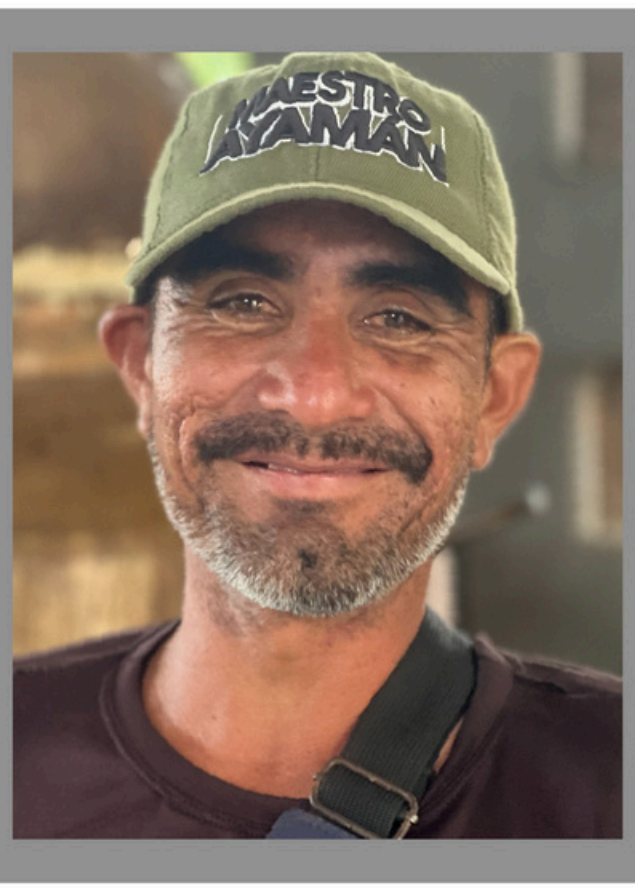
A Isaias debemos todo lo que hoy somos en el sector cocuyero. Él es el Maestro Ayamán. Maestro del fuego, del viento, de las corrientes y de las formas y maneras de la tierra. Chamán del desierto venezolano que representa fidedignamente lo que es ser un Maestro Cocuyero. Isaias es uno de los cinco (5) Maestro de Saberes del Agave Cocui, el más alto reconocimiento del sector y de la nación toda. Él cargó sobre sus hombros y lideró el movimiento de la resistencia del Cocuy durante la época de la prohibición (1954-2023), guiándolo hacia la legalidad plena y el reconocimiento del Agave Cocui como Patrimonio natural, cultural y ancestral de la nación. Isaias, con más de 60 años de experiencia, es el mentor de todos los que hoy producen en la destilería Maestro Ayamán. Su rol es la orientación de todos los productores en todos los procesos productivos y la aprobación de cada lote que sale de nuestra destilería. Es y será siempre nuestro líder

Elita Cabrera (La Maestra). Guacamuco



La respetada Maestra Cocuyera Elita Cabrera, es la primera mujer certificada como Maestra en el semiárido larense. Su vasta experiencia de más de 50 años no solo la hacen ser una extraordinaria productora de su exquisito Cocuy, sino que además garantiza la presencia de las generaciones de relevo de nuevas productoras de Cocuy. Su fuerza, su generosidad y su inmenso cariño por el terruño y la cosmogonía del Agave Cocui hacen de Elita un baluarte del territorio. Su destilado, marcado por un dulzor a miel de Agave y una complejidad herbal potente, representa fielmente al bosque xerofítico larense.

Eduard Cabrera (El Pana) El Chimpiro



Maestro cocuyero querido por todo el territorio cocuyero del semiárido larense. Con más de 30 años de experiencia, Eduard, ha sido reconocido mundialmente con medalla de plata en el Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas en el 2025. Eduard se adentra día a día en las cadenas montañosas del semiárido para buscar y ayudar a gran cantidad de productores, a traer sus Agaves horneados a nuestra destilería. Su compañerismo y solidaridad se expresan claramente en su Cocuy, aportando a nuestra mezclanotas de frutos secos, tropicales y desérticos de calidad fascinante.

Yorbis Vargas (Chucho) El Chimpiro



Hablar de Yorbis es hacer referencia al talento puro. Con más de 30 años de experiencia, Yorbis es un histórico campeón de la Cata de El Chimpiro (competición de Maestros Cocuyeros del semiárido larense), ocupando en gran parte de sus ediciones el podio de los 3 primeros lugares. Yorbis, un campeón que forma campeones, aporta a nuestras mezclas un Cocuy marcado por notas lácticas, cárnicas de ahumado sutil, combinadas con salinidad y mineralidad que hacen de su Cocuy un perfil único.

Antonio Ereú (El niño prodigio) Guacamuco



Para ser tan jóven, Antonio ya goza del respeto y admiración de todo el territorio y del sector cocuyero. Con 15 años de experiencia, Antonio fue galardonado en el 2025 con el subcampeonato de la Cata de El Chimpiro (competición de Maestros Cocuyeros del semiárido larense) y con medalla de plata en el Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas. Siendo el coordinador de producción de la destilería Maestro Ayamán, Antonio está día a día acompañando a todos los productores en las tareas de pilado, fermentación y destilación. Su Cocuy aporta a nuestra mezcla el dulzor del agua de lluvia y el balance entre un refinado ahumado combinado con la salinidad y mineralidad del terruño. Las hierbas mentoladas y semillas astringentes del semiárido dan a su Cocuy la rareza de la profundidad del Bosque.



Pedro De La Rosa (Kiko). El Fénix



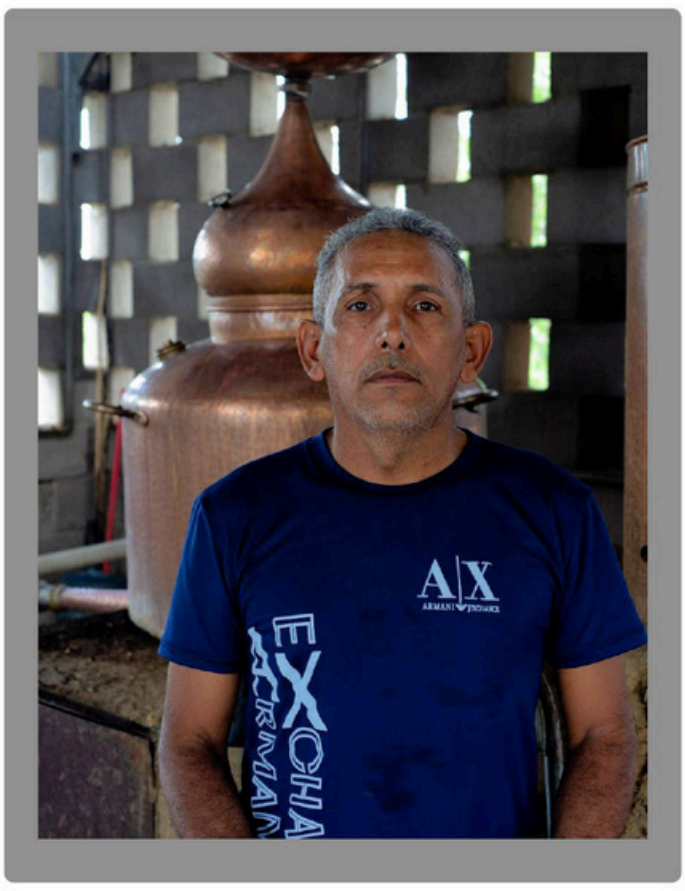
Pedro no sólo es un campeón histórico de La Cata de El Chimpiro, si no que también es fiero representante de una de las familias con mayor linaje cocuyero de las tierras de Urdaneta, la familia De La Rosa, marcada por una historia de grandes maestros que han sabido dejar su huella en la tradición productiva y en la comprensión de la naturaleza del semiárido. Con más de 30 años de experiencia, Pedro aporta un Cocuy único, caracterizado por notas a Manzanilla y Té negro, en armonía con notas lácticas a mantequilla salada y la presencia de mineralidad de las rocas calcáreas de Urdaneta. Un verdadero placer al paladar y al espíritu.

Alexis Vargas (Papito). Las Cieneguitas



Papito lleva su eterna sonrisa y su espíritu alegre y ligero a cada gota de su Cocuy. De la dinástica familia Vargas, del legendario caserío Guamuy en El Chimpiro, Alexis saca la casta día a día con su sabiduría de más de 30 años de experiencia, que va desde la selección de las plantas maduras y sus procesos de corte en los ciclos lunares adecuados, hasta la destilación magistral en cobre. Esto arroja como resultado un Cocuy marcado por frutales a manzana verde y durazno, combinados con la herbalidad del Gatiao y la salinidad del territorio. Verdaderamente magistral.

Rodolfo Vargas (Tete). Jovito



Rodolfo Vargas, con sus mas de 40 años de experiencia, forma parte de los Maestros Cocuyeros consagrados que lideraron la lucha de la legalización del Cocuy desde los años 60. Tete ejerce un liderazgo positivo desde la Asociación de productores y cultores del Cocuy de Urdaneta. Su Cocuy se expresa con la misma fortaleza que la historia de lucha de Rodolfo, perfil fuerte marcado por el dulzor de la miel de Agave Cocuy, la vegetalidad de la hierba cortada y un ahumado tan presente como delicado, así como también un ligera salinidad y animalidad cárnica.

Winkleman de La Rosa. (Man). Yavalito

Es otro de nuestros jóvenes Maestros que con poca más de dos decadas de edad, ya trae consigo más de 10 años de experiencia. De la casta De La Rosa y del prolijo terruño de Yavalito, extrae con experticia sus suculentos Agaves Cocui, que derivan en un Cocuy exquisito, caracterizado por frutales delicados como el cambur y el níspero, mezclados con láctico como el yogurt y la mantequilla salada. Un obra de arte sin lugar a dudas.



Daniel Palmera (Danny) La Quebradita

Danny, con sus mas de 30 años de experiencia, está siempre en la destilería Maestro Ayamán presto a apoyar a los demás Maestros en la confección de sus cocuyes. Danny logra trasladar de su terruño el dulzor de la miel de Agave Cocui, la mineralidad de las rocas de las nacientes del Río Tocuyo usadas en el horneado, la sofisticación de un ahumado de equilibrio magistral, y el sabor de la raíz de Angélica emulada por los mentoles del Gatiao con el que cubre sus hornos. En la destilación logra alcanzar frutales como la piña y la mandarina, logrando un destilado tan noble y balanceado como su propia personalidad.



Edgar Evíes (Nayo). El Chimpiro

Nayo, con más de 25 años de experiencia, estila trabajar con muchos productores, su carácter familiar lo hace cambiar de colaboradores con frecuencia, y hacer de su Cocuy en sí mismo una experiencia de unión y compañerismo. Su perfil de Cocuy comprende el cuero animal y las notas cárnicas en balance con un ahumado bien presente, que hace juego con la salinidad y mineralidad de piedras y ríos del territorio. Excepcional Cocuy que invita a adentrarse en las montañas en cada sorbo.



DESTILERÍA

MAESTRO



PYAMÁN