MAESTRO AYAMÁN

ORIGEN

0.70 L | 50° G.L.

Origen es el tesoro encontrado en nuestro viaje al pasado antiguo del Cocuy; a ese pasado en el que se hicieron en 1750 las primeras destilaciones de los ancestrales vinos de Agave Cocui Trelease que elaboraban los indígenas Ayamanes desde hace más de 2000 años. Con nuestro Alambique de puro cobre, réplica fidedigna de aquellos traídos por los españoles en el siglo XVIII, hemos logrado alcanzar un destilado de 50 grados, que reproduce los viejos cocuyes de antaño, de fortaleza, complejidad y calidad excepcionales; mezcla inclusiva de tres maestros cocuyeros provenientes de dos terruños legendarios 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



REPOSADO EN BARRICAS DE CAUJARO DURANTE 8 MESES

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

Manzana verde, Durazno, nueces, flores blancas, pimienta blanca, pimienta roja, salinidad mineral, tierra, carne, yogurt, hierba cortada, angélica, salvia, moscatel y ahumado.

GUSTO

Manzana verde, Durazno, nueces, flores blancas, pimienta blanca, pimienta roja, salinidad mineral, tierra, carne, yogurt, hierba cortada, angélica, salvia, moscatel y ahumado.

RUEDA DE AROMAS Y SABORES



LOS TERRUÑOS DEL ORIGEN

ESTADO LARA

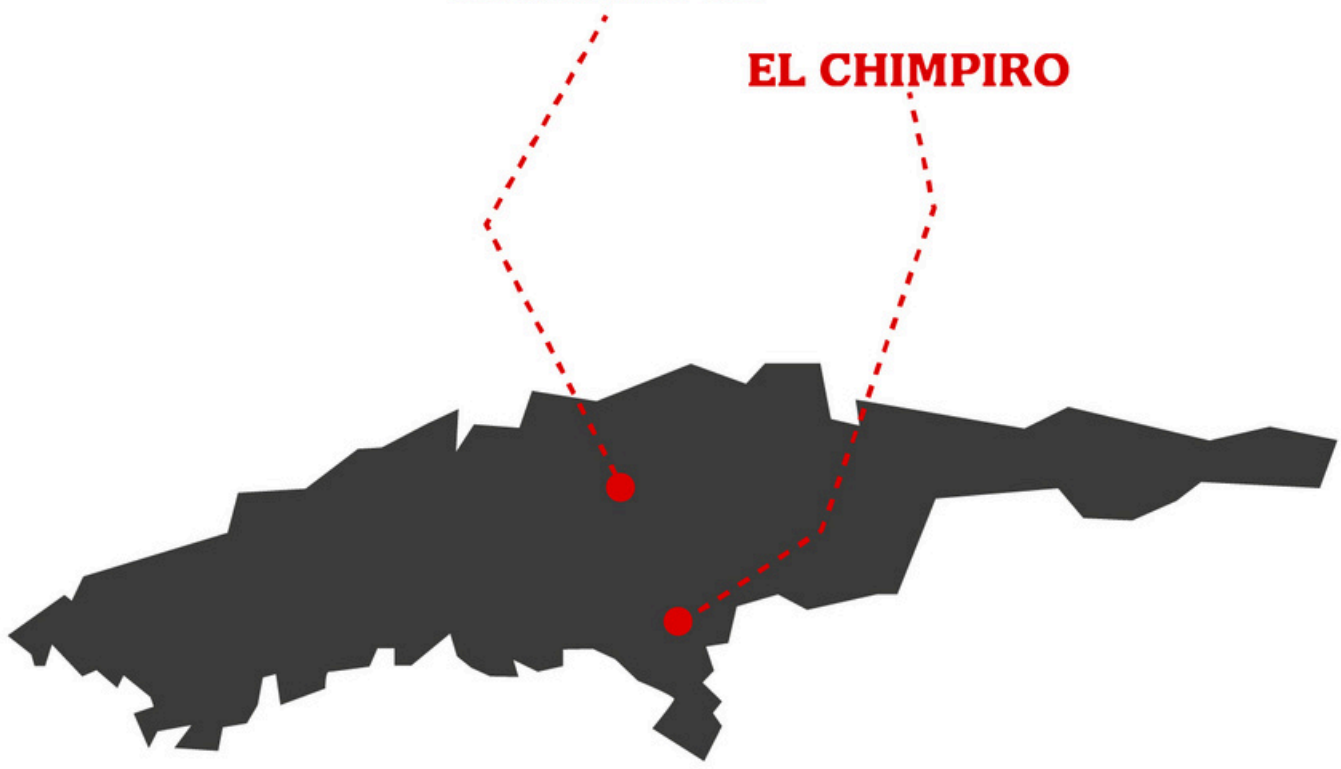


MUNICIPIO URDANETA

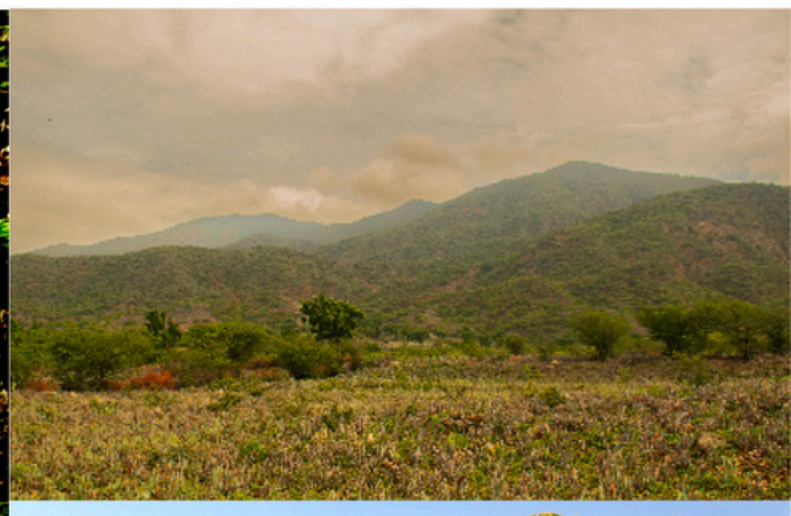


GUACAMUCO

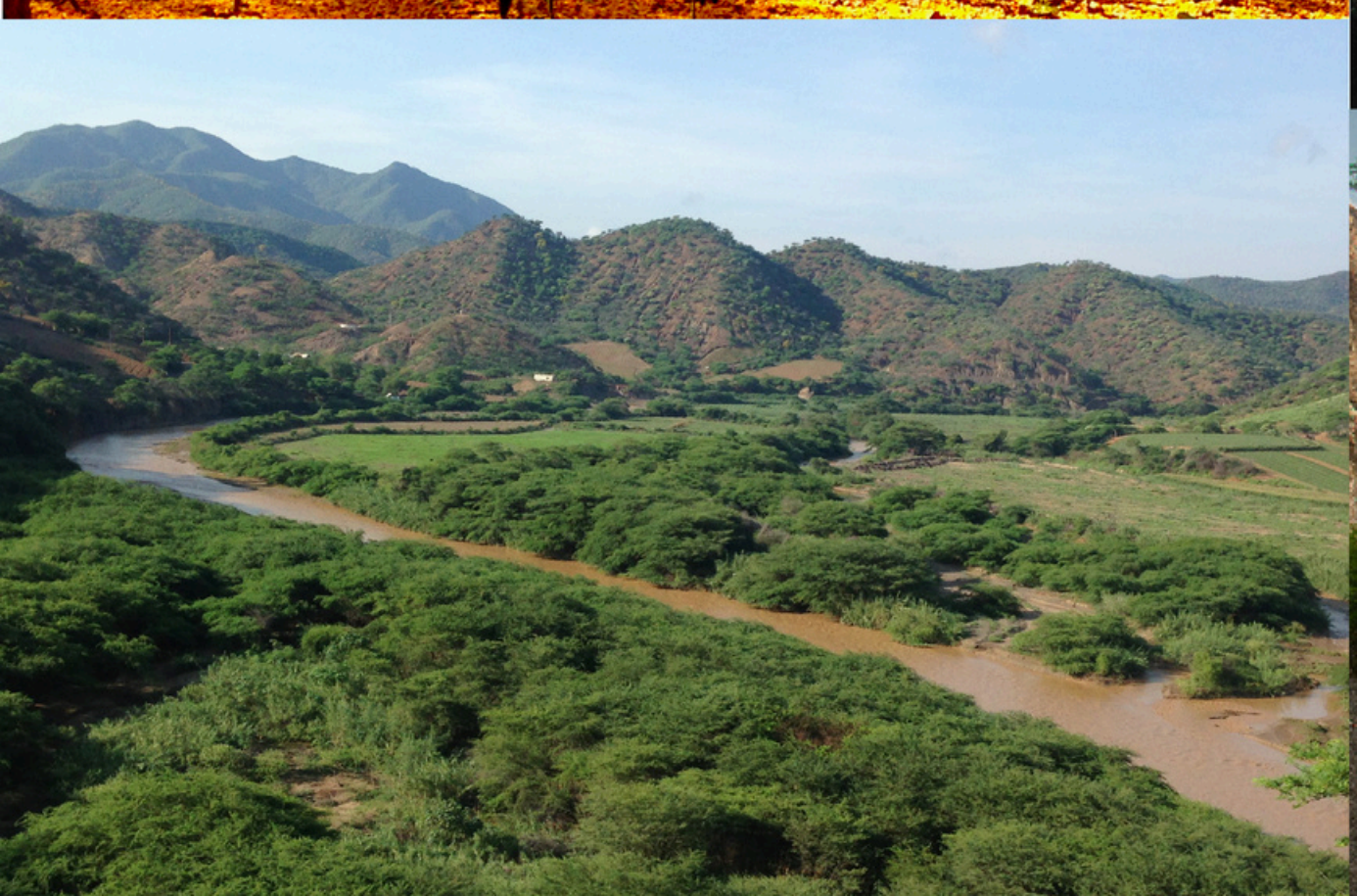
EL CHIMPIRO













LOS MAESTROS DEL ORIGEN



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 de Saberes del Agave Cocui, el más alto reconocimiento del sector y de la nación toda. Lo que implica cargar sobre sus hombros y liderar el movimiento de la resistencia del Cocuy durante la época de la prohibición (1954-2023) y guiarlo 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 y guía en la profundidad de la naturaleza del territorio y el arte que habitamos día a día.

Elita Cabrera (La Maestra). Guacamuco

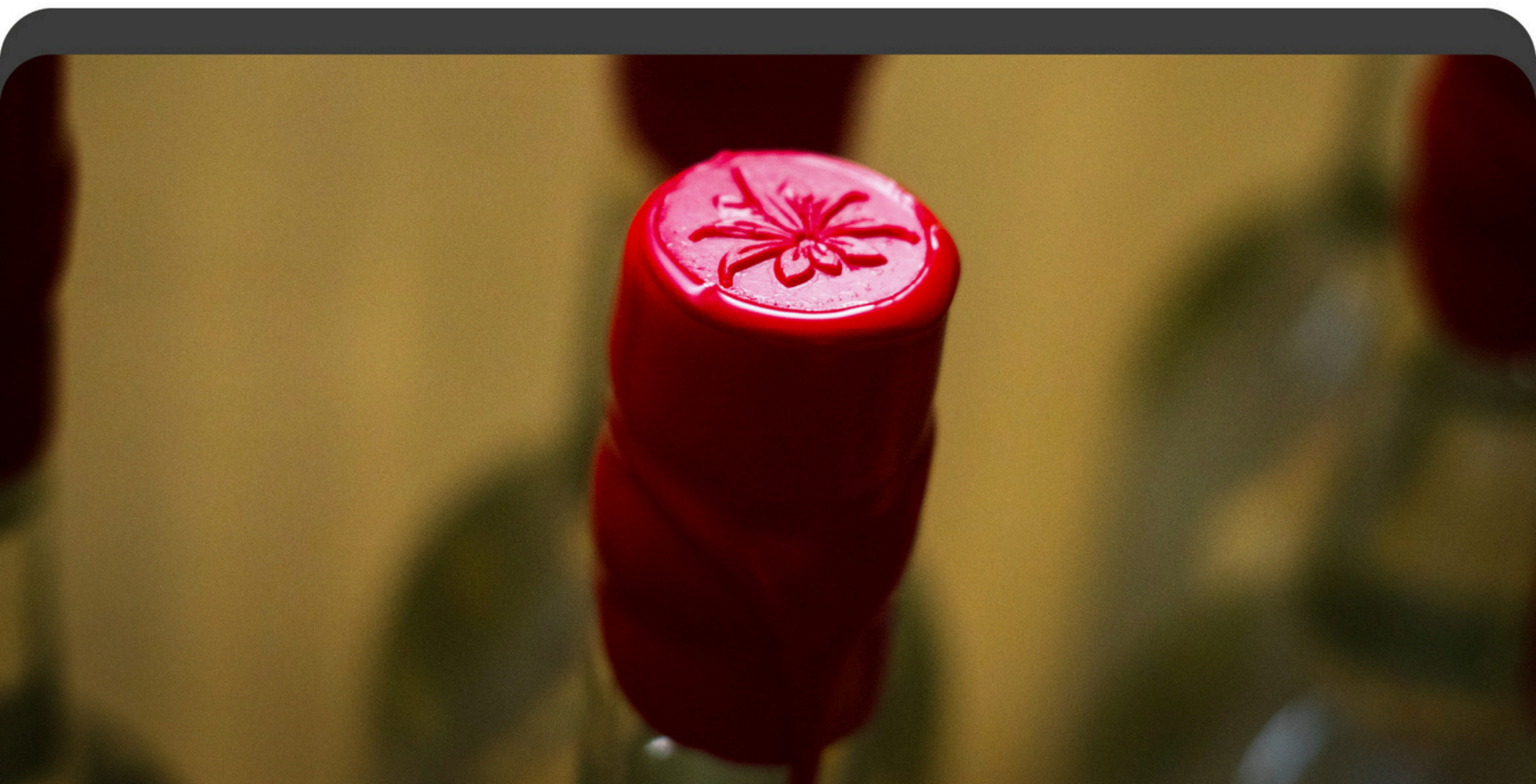


La respetada Maestra Cocuyera Elita Cabrera, es la primera mujer certificada como Maestra en el semiárido larense. Su vasta experiencia de más de 50 años, no solo la hacen ser una extraordinaria productora de su exquisito Cocuy, si no que además garantiza la presencia de las generaciones de relevo de 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, representan 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 mezcla notas de frutos secos, tropicales y desérticos de calidad fascinante.



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 semiáridolarense) 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.



DESTILERÍA

MAESTRO PAYAMÁN

