



Familia
MARI MAYANS

IBIZA EN TU COPA DESDE 1880

PERS DOSSIER



WIE ZIJN WIJ?

Anekdotes
Oorsprong van het merk

PORTFOLIO

Producten
De essentie en het aroma van Ibiza
Bereiding
Evoluerend met Ibiza

MERKWAARDEN

Ambachtelijk en lokaal

Anekdoten. —

EEN KRUIDENDRANK UIT IBIZA MET EEN VLEUGJE FORMENTERA

Hierbas Ibicencas is het toproduct van Familia Marí Mayans. Vreemd genoeg is deze drank ontstaan op Formentera, de geboorteplaats van Juan Marí Mayans, de oprichter van het bedrijf. Met het oog op een hogere logistieke efficiëntie verhuisde het bedrijf naar Ibiza, waar tegenwoordig de fabriek staat en de gehele productie plaatsvindt. Vandaar dat zijn meest succesvolle product geassocieerd wordt met het grootste eiland van de Pityusen.

GEHEIM RECEPT

Zoals alle grote recepten is dat van de Familia Marí Mayans-producten een geheime en unieke formule, zoals de likeuren die ermee gemaakt worden. Om de smaak, die uitgegroeid is tot een voor de meeste consumenten herkenbaar symbool van het eiland Ibiza, te behouden, worden de ingrediënten zorgvuldig bewaard zodat de essentie van de eilanden altijd in het glas terug te vinden is.

EEN SMAAK DIE DE WERELD ROND GAAT

Door hun grote weerslag op Ibiza hebben de Familia Marí Mayans-producten de smaakpapillen van de beste dj's ter wereld in vervoering gebracht. Dezen hadden er op het eiland zodanig van genoten dat zij de producten naar de Verenigde Staten wilden exporteren. Deze nauwe relatie tussen muziek en likeur opende voor hen de deur naar steeds meer plaatsen, die in de 19e eeuw ongetwijfeld ondenkbaar waren voor de oprichter en pionier van de huidige distilleerderij, Juan Marí Mayans.





FLESSEN MET EEN IBIZIAANSE VORM

Om het merk een nieuw imago te geven, maar altijd met behoud van de Ibizaanse essentie van 100% op Ibiza geproduceerde producten, heeft Familia Marí Mayans een eigen fles gepatenteerd in de vorm van een boerin in alle formaten, dat het bedrijfssymbool is geworden dat overal ter wereld herkenbaar is.

EEN NACHTELIJK MERK

Het bedrijf, dat sinds 1880 voortdurend aan het innoveren is, heeft 'Surfing Black Edition' gelanceerd, zijn eerste fles met een fluorescerend label, bedacht voor consumptie in nachtclubs. Het bedrijf streeft ernaar om het Ibizaanse merk wereldwijd in dancings bekend te maken, met het tweeledige doel om er te laten van genieten en om in dancings als decoratievoorwerp te dienen.

IN LIJN MET DE TRADITIE

Hierbas Ibicencas van Familia Marí Mayans houdt sinds de oprichting in 1880 de traditie in stand, zowel wat de ingrediënten als de geheel ambachtelijke wijze van bereiden betreft. Afgezien van kleine veranderingen en aanpassingen aan de moderne tijd, vormen de toegepaste methoden een essentieel onderdeel van de smaak die kenmerkend is voor dit product en zijn het nog steeds de methoden die de oprichter en bedenker van het recept, Juan Marí Mayans, ruim honderd jaar geleden gebruikte.

Geschiedenis. —

MEESTER-AMBACHTSLIEDEN SINDS 1880

Wanneer we het hebben over de typische dranken op de Balearen, hebben we het noodzakelijkerwijs over Familia Marí Mayans. Deze achternaam vertegenwoordigt het eerste merk van sterke drank van de Spaanse eilandengroep. Een geschiedenis die bijna 140 jaar teruggaat en nog altijd voortleeft dankzij een passie, overgedragen van generatie op generatie, voor het onderzoek van de aromatische planten van de Pityusen en de bereiding van heerlijke smakende likeuren van hoge kwaliteit.

De filosofie van Familia Marí Mayans heeft zich, net als zijn producten, geconsolideerd en ontwikkeld dankzij een perfecte combinatie van innovatie en engagement om de ambachtelijke technieken van weleer levend te houden. Een mengeling van waarden, respect en vernieuwing die op dit merk een onmiskenbare stempel van traditie en kwaliteit drukt.

De bekendste drank die door Familia Marí Mayans wordt geproduceerd, is Hierbas Ibicencas, een likeur die vreemd genoeg ontstaan is op het eiland Formentera. Veel eilanders leefden er vroeger van visserij, in combinatie met landbouw en veeteelt. Authentieke 'allrounders' waaronder

een enkeling ruimte vond om zich toe te leggen op zijn ware passie. We hebben het over Juan Marí Mayans, die rond 1880 van zijn passie voor het onderzoek van aromatische planten meer dan een hobby maakte.

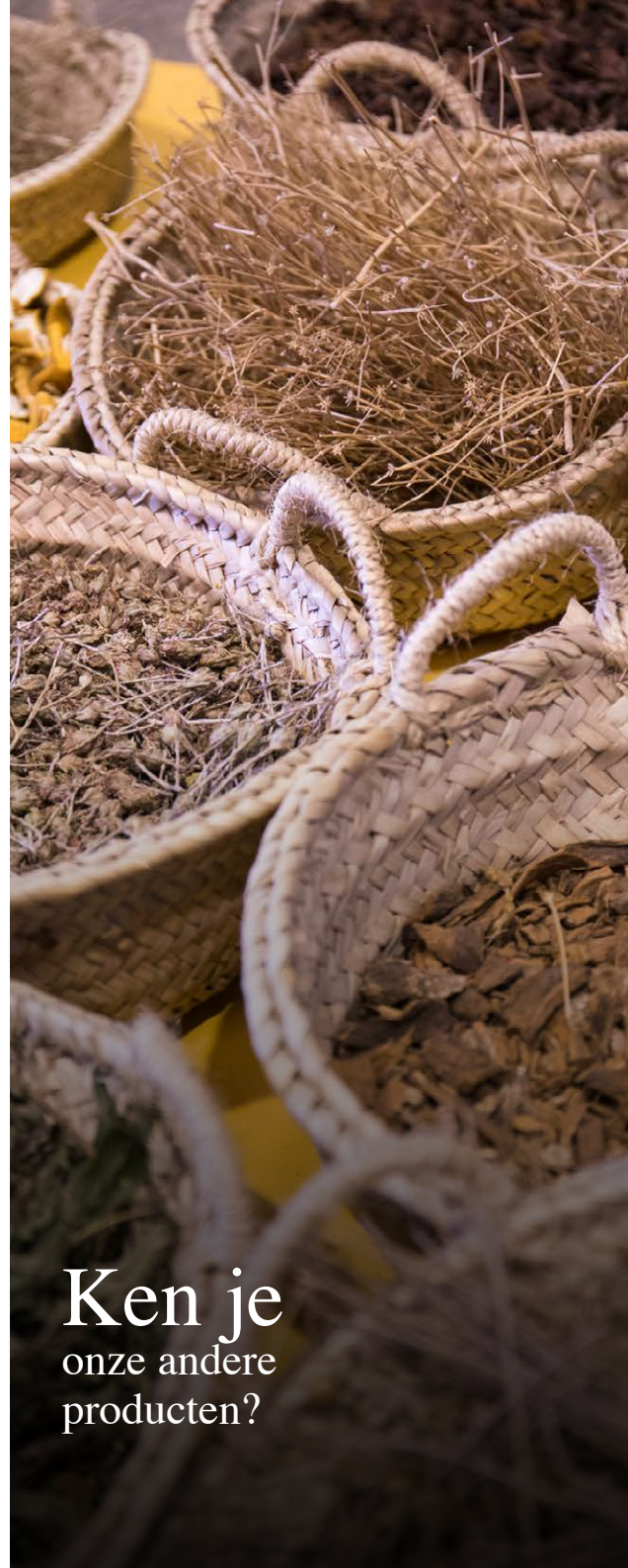
Met de middelen van toen maakte de ondernemende Juan Marí Mayans met zijn llaüt (feloek) verschillende reizen naar Barcelona op zoek naar objecten en gebruiksvoorwerpen die op het eiland moeilijk verkrijgbaar waren (conservenblikken, naaigaren, naalden, bepaald voedsel, ...).

Rond 1860, tijdens een van zijn reizen naar Barcelona, vond hij werk in een destijds vermaarde distilleerderij. Daar leerde hij de geheimen van het distilleren en verdiepte hij zich in de knepen van het bereiden van sterke drank. Zo ontstond aan het einde van de 19e eeuw op Formentera de eerste verwerkende industrie van gedistilleerde dranken van de Balearen.

Juan Marí Mayans ontwikkelde destijds een authentieke roeping voor het maken van dranken en likeuren. Dit gevoel is nog steeds levend en is gegroeid dankzij zijn passie, die tot uiting komt in een zorgvuldige verzameling van

formules en recepten, doorgegeven van generatie op generatie. Deze formules en recepten hebben, samen met een gedetailleerde studie van de eigenschappen en prestaties van de aromatische planten van de Pityusen, plaats ingeruimd voor de huidige likeuren en producten van Familia Marí Mayans.

Deze onderzoeken en inspanningen werden in 1996 erkend, toen de geografische aanduiding Hierbas Ibicencas werd goedgekeurd. Tot de verdiensten voor het verkrijgen van deze onderscheiding behoorde immers de belangrijke taak om aan te tonen dat deze sterke drank al minstens 100 jaar in de handel was, een eigenschap waar, van alle lokale producenten, tot op heden, alleen Familia Marí Mayans aan voldoet. Bovendien gold als vereiste dat de kwaliteit van de producten aangetoond moest worden. Dat gebeurde aan de hand van een onderzoek dat Familia Marí Mayans, in samenwerking met de autonome regering van de Balearen, opdroeg aan het Nationaal Instituut voor Landbouwonderzoek (Instituto Nacional de Investigación Agraria), dat de hoge prestaties en het bijzondere karakter benadrukte van de planten die vormgeven aan de Hierbas Ibicencas. Hierdoor wordt enerzijds bescherming geboden aan de geografische naam en anderzijds oneerlijke concurrentie voorkomen en de kwaliteit van het product gewaarborgd.



Ken je
onze andere
producten?



Ons — assortiment.



LA FRÍGOLA

Vreemd genoeg is dit het product waarmee het bedrijf Familia Mari Mayans van start ging. Het berust op een zorgvuldige destillatie van tijm en een maceratie van sinaasappelen.



EL PALO

Dit aperitief op basis van houtige planten zoals kinabast en gentiaan, werd gedronken als een "vermout" van destijds. De consumptie ervan zit vandaag weer in de lift.



LA ABSENTA

Deze sterke drank geniet grote faam door de geschiedenis die eraan voorafgaat. Bereid op basis van artemisia absinthium (absintalsem of dunzell blanc). Deze drank wordt gewoonlijk in cocktails gebruikt.



IBZ GIN

IBZ Gin is een gin, geïnterpreteerd volgens de filosofie van Familia Mari Mayans. Het is een zeer mediterraan Premium product, gebaseerd op oude recepten waaraan een zeer speciale, Ibizaanse toets is gegeven.

De essentie en — het aroma van Ibiza.

De reizen van Marí Mayans in 1880 introduceerden op de Pityusen de meest toonaangevende technieken en de meest gebruikte in sommige gebieden met de grootste likeurtraditie van het land. Maar desondanks zijn het aroma en de identiteit van Hierbas Ibicencas altijd sterk afwijkend geweest van andere distillaten in Europa. Dit is te wijten aan de exclusieve locatie van Ibiza en Formentera, twee eilanden met een bijzondere orografie die zorgt voor een enorme verscheidenheid aan microklimaten.

Daardoor heeft het land er specifieke mineralisatie- en vochniveaus die de planten, zowel gekweekte aromatische als wilde planten, van speciale eigenschappen voorzien.

Wist je dat het huidige recept hetzelfde is als dat van toen en dat de geheime formules bewaard worden in de originele, handgeschreven notitieboekjes?

Door het feit dat zowel de productie als de bereiding van Hierbas Ibicencas 100% op Ibiza plaatsvindt, blijft de essentie ervan intact en is de smaak net zo zuiver als bij de start.



Bereiding. —

AMBACHTELIJK PROCES SINDS 1880

Hierbas Ibicencas wordt gemaakt volgens de handgeschreven recepten van Juan Marí Mayans, de bedenker van deze likeur en oprichter van de eerste industriële distilleerderij op de Balearen.

Deze gewaardeerde drank wordt verkregen volgens volledig ambachtelijke methoden, zonder voorbij te gaan aan de talrijke technologische ontwikkelingen die het mogelijk hebben gemaakt om geavanceerde controles uit te voeren die ervoor zorgen dat aan alle kwaliteitsnormen wordt voldaan.

Zijn recept is net zo natuurlijk als zijn eigen geschiedenis: citroenverbena, sinaasappel, citroen, anijs, rozemarijn en de bloem van de 'frígola' (een endemische soort tijm van de Pityusen). Ze worden allemaal handmatig op het eiland Ibiza geplukt, door dezelfde boeren die ze afleveren bij de fabriek, waar ze worden geselecteerd, gewogen en verwerkt. Elk kruid krijgt een specifieke behandeling en dat is precies de sleutel voor het eindresultaat.

In de bereidingsprocessen van Hierbas Ibicencas van Familia Marí Mayans zijn vier stappen te onderscheiden: destillatie, koken, infusie en maceratie.

DESTILLATIE

Het extractieproces van alle eigenschappen van de planten vindt plaats door stoomdestillatie in koperen distilleerketels gedurende 18 uur. Vervolgens gaan de dampen in de koelspiraal over in vloeibare toestand.

KOKEN

Tijdens deze stap worden de aromatische planten in ketels met kokend water geplaatst.

INFUSIE

De derde stap bestaat uit het onderdompelen van de planten in vooraf gekookt water, om ze vervolgens gedurende een bepaalde tijd te laten rusten.

MACERATIE

De laatste stap is het maceratieproces, waarbij de planten in een hydro-alcoholische oplossing worden gelegd die varieert naargelang het soort aromatische plant, en dit gedurende een periode van 15 dagen tot anderhalve maand.

Evoluerend— met Ibiza.

ONDER HET GENOT VAN EEN DRANKJE

Hierbas Ibicencas van Familia Marí Mayans, evenals Frígola, zijn traditionele dranken. Ze kunnen worden genuttigd in een wijn- of borrelglas, maar altijd koud, en uiteraard in goed gezelschap. Ze lenen zich perfect als afsluiter van een lunch of diner. Op Ibiza en op Formentera zijn het in feite de shots bij uitstek. Ze worden geserveerd in alle bars en restaurants en zijn een klassieker in de voorraadkast van elke eilander. El Palo is dan weer een uitstekend aperitief vóór de lunch of het diner.

Vanwege de evolutie van de maatschappelijke gewoonten, van hun kenmerkende smaken en intense aroma's, worden deze likeuren tegenwoordig verwerkt in professionele cocktails en zelfs gebruikt als de perfecte bondgenoot van diverse recepten, in zowel stoofschotels als sauzen en desserts.

DRANK MET GROEIENDE POPULARITEIT

Dankzij deze eigenschappen was het product het voorbije jaar een waar succes. Het is dan ook niet verwonderlijk dat het originele recept van Hierbas Ibicencas van Familia Marí Mayans in het nachtleven en de wereld van ontspanning en vrije tijd jaar na jaar een spectaculaire groei kent. Je kan steeds vaker een fles Hierbas Ibicencas tegenkomen in clubs, discotheken en klasserestaurants in de Verenigde Staten, Zwitserland, Italië, Duitsland, Nederland of het Verenigd Koninkrijk, waar de traditie van Familia Marí Mayans met de dag aan populariteit wint, geserveerd in een bevroren shotglas of een laag glas, gecombineerd of alleen met ijs. Daarnaast heeft Familia Marí Mayans recent contacten gelegd met enkele van de belangrijkste importeurs van gedistilleerde dranken in o.a. Brazilië, Argentinië, Uruguay, Canada, Frankrijk, Australië, de Filipijnen, Sri Lanka en Japan, die geïnteresseerd zijn in de distributie van de likeuren, wat bevestigt dat de populariteit blijft groeien.



A man and a woman are shown in traditional Ibiza attire, clinking wine glasses outdoors. The man is wearing a white shirt and a brown sash, while the woman is wearing a white lace headscarf, a brown shawl with gold embroidery, and a green patterned dress. They are both smiling and looking at each other. The background is a lush green olive grove under a clear blue sky.

IBIZA
EN TU COPA
DESDE 1880

PERSDOSSIER



Waarden — van het merk.

Familia Marí Mayans zet in op het behoud van de ambachtelijke bereiding van zijn producten als een onderscheidende waarde van zijn likeuren. Zo worden aan de kwaliteitscontrole en productienormen uitsluitend nieuwe processen toegevoegd.

Elk product is nauw verbonden met Ibiza doordat alle ingrediënten direct van het platteland afkomstig zijn en door de lokale boeren zelf, die ze handmatig verzameld hebben, naar de fabriek worden gebracht. Familia Marí Mayans staat voor de grote uitdaging om de traditionele methoden te behouden waaraan het merk zijn succes te danken heeft, de cultuur te ondersteunen waar ze deel van uitmaken en de Ibizaanse traditie, oorspronkelijk gebaseerd op landbouw en veeteelt, in leven te houden. Maar het is ook onvermijdelijk om innovatie te introduceren, die gepaard gaat met nieuwe producten en manieren om het merk te herkennen. Familia Marí Mayans zet in op het blijven gebruiken van de planten die het eiland te bieden heeft en het bereiden van nieuwe likeuren volgens de originele, handgeschreven recepten van de oprichter, Juan Marí Maya's, maar zonder in te boeten aan een vernieuwende toets om de producten aan de behoeften en smaken van de actuele markt aan te passen. In deze lijn heeft het bedrijf in 2018 nieuwe flessen gelanceerd die erop gericht zijn dit product zowel overdag als 's nachts aan te bieden.

Familia
MARI MAYANS

HERBAS[®]
Familia
MARI MAYANS

FRIGOLA

IBZ
PREMIUM GIN

PALO **ABSINTHE**
ART COLLECTION

CONTACT

info@fmarimayans.com

+34 971 103 574

[FMARIMAYANS.COM](http://fmarimayans.com)