



*Familia*  
**MARI MAYANS**

IBIZA NEL TUO BICCHIERE DAL 1880

DOSSIER STAMPA



*CHI SIAMO*

Aneddoti  
Storia

*CONOSCI I NOSTRI COCKTAIL?*

Prodotti  
L'essenza e l'aroma di Ibiza  
Elaborazione  
Evolvendo con Ibiza

*VALORI DEL MARCHIO*

Artigianale e locale

CHI SIAMO

# Aneddoti

## ERBE DI IBIZA CON AROMI DI FORMENTERA

Il prodotto stella della Famiglia Marí Mayans è le loro "Hierbas Ibicencas" (Erbe di Ibiza) che, curiosamente, si crearono in Formentera grazie a Juan Marí Mayans, fondatore della ditta a metà del Secolo XIX. Per maggiore efficienza logistica, la ditta si trasferì a Ibiza dove oggi mantiene la sua fabbrica e in cui viene distillata, macerata e imbottigliata il 100 % della sua produzione. Per questo motivo il suo liquore di maggior successo è stato legato alla Pitiusa Maggiore (Ibiza).

## RICETTA SEGRETA

Come tutte le grandi ricette, i prodotti della Famiglia Marí Mayans nascono dalle loro formule segrete e originali, conservate con zelo in quaderni manoscritti con secoli di storia e che sono diventati un distintivo dell'isola di Ibiza.

## I SAPORI PIÙ COSMOPOLITI

I prodotti Famiglia Marí Mayans hanno viaggiato in tutto il mondo, in particolare con i migliori DJ nazionali, che li hanno esportati in paesi come Stati Uniti, Svizzera, Russia, Inghilterra o Dubai. La combinazione di musica e Famiglia Marí Mayans trasferisce l'essenza di Ibiza ogni giorno in più luoghi del pianeta, una filosofia di espansione che continua inarrestabile grazie all'accettazione di liquori come le sue "Hierbas Ibicencas" in luoghi come il Giappone, la Germania o il Belgio.





## BOTTIGLIE CON FORMA DI IBIZA

Con l'obiettivo di rinnovare l'immagine del marchio, conservando sempre l'essenza dell'isola e dei suoi prodotti fabbricati al 100 % in Ibiza, la Famiglia Marí Mayans ha brevettato la sua propria bottiglia con forma di donna "payesa" (contadina) e che la fa riconoscibile in qualunque luogo del mondo.

## LA MARCA NOTTURNA

Questa distilleria di Ibiza, in costante innovazione dal 1880, ha creato la "Surfing Black Edition", il suo primo design con etichetta fluorescente da consumare nei club notturni. Un'edizione pensata per migliorare l'esperienza e raggiungere le sale di feste di tutto il mondo con il duplice obiettivo di essere goduto, oltre a servire come oggetto decorativo delle stesse.

## MANTENENDO LA TRADIZIONE

Fin dalla loro creazione, le bevande spiritose della Famiglia Marí Mayans mantengono il loro processo di lavorazione tradizionale, sia nei loro ingredienti, sia nella loro distillazione interamente artigianale. Salvo variazioni e adattamenti tecnologici che permettono questa sinergia tra passato, presente e futuro, la tradizione e il saper fare che caratterizza la Famiglia Marí Mayans è esattamente la stessa dal 1880, il che rende unici al mondo i prodotti come il suo Frígola® o le sue Hierbas Ibicencas e autentici al 100%.

CHI SIAMO

# Storia

MAESTRI ARTIGIANI DAL 1880

Parlare di bevande tipiche nelle Baleari è, necessariamente, parlare della Famiglia Marí Mayans. Questo cognome rappresenta il primo marchio di bevande alcoliche dell'arcipelago. Una storia che risale a oltre 140 anni fa, e che si è mantenuta grazie alla passione di questa famiglia per l'investigazione delle piante aromatiche delle Isole Pitiuse (Ibiza, Formentera e molte altre) e all'elaborazione di liquori di gran sapore e qualità, trasmessi da generazione in generazione.

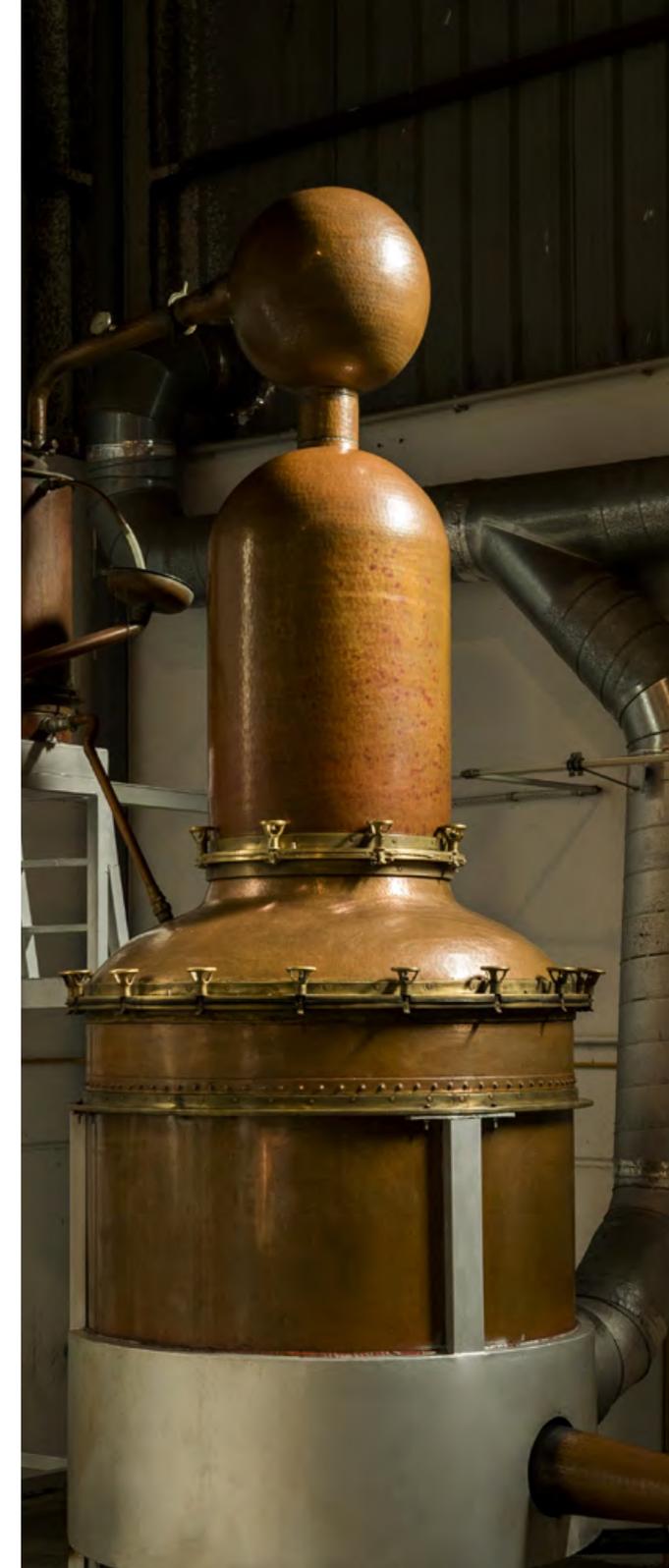
La filosofia della Famiglia Marí Mayans si è consolidata ed è evoluta grazie alla perfetta combinazione di innovazione e al compromesso di mantenere vive le tecniche artigianali di una volta. Un mix di rispetto e rinnovazione che dota questo marchio di un sigillo inequivocabile di tradizione e qualità.

La bevanda più conosciuta che elabora la Famiglia Marí Mayans è il suo "Hierbas Ibicencas", un liquore la cui origine risale, curiosamente, all'isola della Formentera. Lì, come molti residenti, Juan Marí Mayans conciliava i lavori di pesca, agricoltura e allevamento. Tuttavia, la sua curiosità e il suo desiderio di innovazione lo hanno portato a cercare uno spazio per dedicarsi a ciò che veramente lo entusiasmava, trasformando la sua passione in qualcosa di più di un hobby.

Coi mezzi di allora, l'intraprendente Juan Marí Mayans prese la sua llaüt (barca tradizionale di Ibiza destinata alla pesca) e realizzò vari viaggi a Barcellona con il fine di fornire all'isola gli oggetti e utensili che lì erano difficili da trovare (lattine di conserva, filo da cucire, aghi, determinati alimenti...).

In uno di questi viaggi a Barcellona, intorno a 1860, trovò lavoro in una famosa distilleria dell'epoca. Lì conobbe i segreti degli alambicchi e scoprì tutti i dettagli della fabbricazione delle bevande alcoliche. Così, alla fine del secolo XIX, nacque a Formentera la prima industria elaboratrice di bevande alcoliche delle Baleari.

Juan Marí Mayans sviluppò, in quegli anni, una autentica vocazione per la fabbricazione di bevande e liquori. Un sentimento che non si è spento, ma è cresciuto grazie alla sua passione convertita in una diligente collezione di formule e ricette, trasmessa di generazione in generazione che, vicino ad un dettagliato studio delle proprietà e rendimenti delle piante aromatiche delle isole Pitiuse, si sono evoluti negli attuali liquori e bevande della Famiglia Marí Mayans.



CONOSCI I NOSTRI COCKTAIL?

# Prodotti



HIERBAS IBICENCAS  
FAMILIA MARÍ MAYANS

La stella della Famiglia Marí Mayans sono la loro "Hierbas Ibicencas" che si godono già in ogni angolo del pianeta in shottini gelati, bicchieri corti, in combinazione o semplicemente con ghiaccio. Sono prodotte con una delicata selezione di piante aromatiche raccolte nelle Pitiusi. La pregiata e più che accreditata qualità di questo liquore ha portato la Famiglia Marí Mayans ad essere la prima distilleria delle isole riconosciuta a livello mondiale.



FRÍGOLA®

È il primo distillato prodotto dalla famiglia Marí Mayans e quindi il gioiello della casa. La sua ricetta ha più di 140 anni di storia e la sua principale qualità è un'accurata distillazione di timo nella sua varietà autoctona, che gli conferisce un carattere inconfondibile. Il design della bottiglia e della sua etichetta è l'originale della sua prima edizione nel 1880.



PALO

Aperitivo a base di piante legnose come la china o la genziana. È considerato il "vermut" degli Irlandesi e una delle bevande più richieste sull'isola per gustare prima di un delizioso pasto. Ideale da prendere accompagnato da una fetta di limone di Ibiza.



ABSENTA ART COLLECTION BY  
FAMILIA MARÍ MAYANS

Questo alcolico, elaborato a base di artemisia absinthium (assenzio o "donzell blanc"), si usa abitualmente in cocktail e gode di grande fama per la storia che lo precede. Grandi artisti e scrittori come Picasso, Oscar Wilde, Degas, Hemingway o Manet, erano noti bevitori di assenzio. È stata la bevanda più popolare della Francia nel diciannovesimo secolo.

# Prodotti



IBZ PREMIUM GIN

È il primo gin della famiglia Marí Mayans. Si tratta di un distillato con l'anima di Ibiza e molto mediterraneo. La sua ricetta originale è basata sulle antiche formule dell'isola, anche se è stata aggiornata, sia in continente che in contenuto, per adattarsi ai palati più selezionati.



IBZ 48 PREMIUM DRY GIN

Primo gin spagnolo con il 48% di volume alcolico e uno dei pochi al mondo con questa gradazione. Sapore e purezza unici con sigillo Ibiza 100%. È perfetto per i veri amanti di questo distillato.



IBZ PINK STRAWBERRY

È la varietà di gin più morbida e rinfrescante della famiglia, grazie al suo gusto di frutta fresca, risultato degli aromi di fragola che la avvolgono. Nonostante la sua leggerezza si adatta a tutti i tipi di momenti e di palati e ha un carattere spiccatamente mediterraneo.



## L'essenza e l'aroma di Ibiza.

I viaggi di Marí Mayans nel 1880 portarono alle isole Pitiuse le tecniche più avanguardiste e più usate in alcuni dei territori con maggiore tradizione dei liquori del paese. Ma, nonostante ciò, le Hierbas Ibicencas hanno avuto sempre un aroma ed una identità molto diversa dal resto dei distillati d'Europa. Questo si deve all'esclusiva ubicazione di Ibiza e di Formentera, due isole che hanno una particolare orografia che le dota di un'immensa varietà di microclimi. Una particolarità che fa che i suoi terreni abbiano alcuni livelli di mineralizzazione e umidità specifici che riescono a trasmetterlo alle piante aromatiche, qualità organolettiche differenziate che le dotano di proprietà speciali.

SAPEVATE CHE, INOLTRE, LA RICETTA DI OGGI È LA STESSA DI ALLORA E CHE LE SUE FORMULE SEGRETE SI MANTENGONO NEI SUOI QUADERNI MANOSCRITTI ORIGINALI?

Il fatto di che la produzione e l'elaborazione di Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans si realizzino al 100 % in Ibiza fa che la sua essenza si mantenga integra e che il suo sapore sia puro come nei suoi inizi.

# Elaborazione

## PROCESSO ARTIGIANALE DAL 1880

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans si elabora seguendo le ricette manoscritte di Juan Marí Mayans, creatore di questo liquore e fondatore della prima distilleria industriale delle Baleari.

Questa apprezzata bevanda si ottiene mediante metodi completamente artigianali senza ovviare i numerosi miglioramenti tecnologici che hanno permesso di effettuare controlli di qualità punta che assicurano che si rispettano tutti gli standard.

La sua ricetta è naturale come la sua propria storia: erba luisa, arancia, limone, anice, rosmarino o il fiore della "frigola" (una specie di rosmarino endemico delle isole Pituise) Piante raccolte di forma manuale nell'isola di Ibiza e di Formentera, dagli stessi payeses (contadini) che li consegnano in fabbrica dove sono selezionate, pesate e incorporate ai processi di distillazione. Ognuna ha il suo trattamento specifico e questo è, precisamente, il successo del risultato finale. Possiamo distinguere cinque passi nei processi da elaborazione delle Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans: distillazione, ebollizione, infusione e macerazione e un accuratissimo processo di fusione dello zucchero per la trasformazione in uno sciroppo 100 % artigianale, diventando così nel prezioso e laborioso distillato.

**DISTILLAZIONE** Il processo di estrazione di tutte le proprietà delle piante si porta a termine per trascinarsi di vapore in alambicchi di rame durante periodi di 18 ore. Posteriormente, i vapori acquisiscono il loro stato liquido nella serpentina di raffreddamento.

**EBOLLIZIONE** In questo passo si porta a termine l'introduzione delle piante aromatiche in paioli che contengono l'acqua bollente.

**INFUSIONE** Il terzo passo è l'immersione delle erbe in acqua previamente bollita e che posteriormente si lascia riposare per un periodo di tempo determinato.

**MACERAZIONE** Si incorporano le piante in soluzioni idroalcoliche che possono variare secondo il tipo di aroma per periodi oscillanti tra i 15 giorni e il mese e mezzo.



# Evolvendo con Ibiza

## DEGUSTANDO IL LIQUORE - CON RESPONSABILITÀ

Le Hierbas Ibicencas Famiglia Marí Mayans e la loro Frígola® sono bevande tradizionali che si possono degustare servite in bicchiere o in chupito (shottini), ma che si devono prendere sempre fredde e, ovviamente, in buona compagnia. Sono ideali per terminare un pranzo o una cena. In realtà, sia in Ibiza come in Formentera le Hierbas Ibicencas Famiglia Marí Mayans sono presenti in tutti gli locali, e un classico nelle dispense di qualunque casa dell'isola. Il "palo", invece, si assapora prima dei pranzi o delle cene, come l'aperitivo perfetto.

Da parte loro, i gin IBZ Famiglia Marí Mayans sono tre diverse proposte che mantengono l'essenza della casa e lo stile classico di questi distillati, con un ottimo bilanciamento e un gusto rinfrescante. Sono concepite per essere godute nei momenti di svago, sia di giorno che di notte, e hanno un design che ne svela il sapore e la provenienza.

Anche l'Absenta è ideata per i momenti di divertimento e la sua elaborazione, 100 per cento naturale, la rende per molti una delle migliori del mondo.

Attualmente, dovuto all'evoluzione delle abitudini sociali, dei loro caratteristici sapori e dei loro intensi aromi, i prodotti della Famiglia Marí Mayans si stanno incorporando al mondo dei cocktail professionali e inoltre sono utilizzati come l'alleato perfetto di diverse ricette, sia in stufati, salse o dolci.





## BEVANDA IN ESPANSIONE

Le caratteristiche storiche e il processo di creazione e distillazione delle famose Hierbas Ibicencas Famiglia Marí Mayans hanno provocato negli ultimi anni un aumento delle esportazioni. Ecco perché non sorprende vedere come la ricetta originale delle Hierbas Ibicencas Famiglia Marí Mayans sperimenti anno dopo anno una spettacolare crescita nel mondo della notte e del tempo libero. Infatti, è sempre più frequente incrociarsi con una bottiglia di Hierbas Ibicencas Famiglia Marí Mayans in club, discoteche e ristoranti di alto livello.

Un'internazionalizzazione che ha permesso il suo sbarco da Ibiza alla Russia, Stati Uniti, Svizzera, Italia, Germania, Olanda, Giappone, Belgio o Regno Unito, dove ogni giorno è più facile vedere persone godere dei prodotti della Famiglia Marí Mayans, sia in uno shottino congelato, in bicchiere corto, in combinazione o semplicemente con ghiaccio. A ciò si aggiungono gli ultimi contatti della Familia Marí Mayans con alcune delle principali aziende importatrici di bevande spiritose di numerosi paesi come Brasile, Argentina, Uruguay, Canada, Francia, Australia, le Filippine o lo Sri Lanka che hanno mostrato interesse a distribuire i loro liquori, confermando così la continua espansione.

*VALORI DEL MARCHIO*

# Artesanale e locale

La Famiglia Marí Mayans punta a mantenere l'elaborazione artigianale dei suoi prodotti come valore differenziale dei suoi liquori, senza rinunciare ai processi tecnologici più innovativi nel controllo di qualità per mantenere l'eccellenza nei suoi standard.

Ogni prodotto è strettamente legato a Ibiza poiché tutti i suoi ingredienti provengono direttamente dalla campagna e arrivano alle sue installazioni tramite i propri contadini dell'isola che le raccolgono a mano dato che la gran scommessa della Famiglia Marí Mayans è continuare ad utilizzare i metodi ancestrali che hanno portato la marca al successo e che l'appoggio alla cultura della quale fanno già parte, e a mantenere viva la tradizione insulare che originariamente si basava sull'agricoltura e sull'allevamento.

Nello stesso tempo, la Famiglia Marí Mayans incorpora novità ai suoi distillati, che sono legati a nuovi prodotti e modi di riconoscere il marchio.



*Familia*  
**MARI MAYANS**

**HERBAS<sup>®</sup>**  
*Familia*  
**MARI MAYANS**

**FRIGOLA**

**PALO**

**ABSINTHE**  
ART COLLECTION

**IBZ**  
PREMIUM GIN

**IBZ**  
*48*  
PREMIUM DRY GIN

**IBZ**  
*Pink*  
STRAWBERRY

info@fmarimayans.com · +34 971 103 574

📷 📱 🐦 @fmarimayans

FMARIMAYANS.COM