

Familia
MARI MAYAHS
IBIZA

vv



La bebida de Ibiza que triunfa globalmente

¿Por qué destaca tanto su aroma frente al resto de licores de hierbas? ¿Por qué Ibiza?

Conocidas son las excelentes propiedades especiales y favorables de las plantas aromáticas. Desde tiempos de Dioscórides (médico, farmacólogo y botánico de la antigua Grecia, siglo I d.C), ya se nombraban los campos de Ibiza y Formentera, debido a la variedad de óptimos microclimas que se forman en toda la extensión de las Islas Pitiusas, gracias, en parte a su peculiar orografía y su pequeña extensión rodeada de mar, aportando unos niveles de humedad precisos. Ibiza, se emplaza en una localización geográfica idónea, que tanto por Latitud como por Longitud tiene unos períodos de luz y una intensidad solar óptima para el cultivo de aromáticas. Debido a los adecuados niveles de mineralización de la tierra y el excelente nivel de humedad del territorio, las aromáticas cultivadas y las nacidas de forma silvestre en Ibiza y Formentera, tienen unas propiedades y unos rendimientos aprovechables para el consumo humano superiores a las de cualquier otra zona del planeta. Numerosos estudios empíricos y científicos refundan esta teoría.





historia

La **Familia Marí Mayans**, desde hace más de 130 años se dedica a la investigación de las plantas aromáticas y a la elaboración de licores de gran sabor y calidad.

Los licores elaborados, son el resultado de grandes pruebas y conocimientos, estudiados y explicados generación tras generación, siempre utilizando las técnicas artesanales de antaño; sello inequívoco de tradición y calidad.

Las Hierbas Ibicencas es una bebida espirituosa con extractos de aromas de diversas plantas y almíbar natural que le aportan un sabor y un brillo inconfundible.

Son muy populares en las Illes Balears, con altos niveles de producción y consumo. Forman parte de la tradición de muchos hogares que desde siempre las han elaborado artesanalmente, con sus propias recetas.

A finales del siglo XIX, curiosamente en Formentera nació la primera industria elaboradora de bebidas espirituosas de las Baleares. Como es bien sabido, muchos residentes de Formentera compaginaban las labores de pescador, agricultor y ganadero. Pero uno de ellos, Juan Mari Mayans, hacia el 1880, tuvo otras prioridades y con su llaüt realizó viajes a Barcelo-

na para abastecer a la isla de objetos y utensilios que allí no existían, conoció los secretos de los alambiques y de la fabricación de bebidas alcohólicas y creó una pequeña fábrica que años después trasladaría a Ibiza y que, aún hoy en día perdura. Juan Marí Mayans, al ser aficionado a las plantas aromáticas y medicinales, y un estudioso de sus propiedades, desarrolló una vocación para la fabricación de bebidas y licores en aquellos tiempos. Fue a través de esta cuidosa colección de fórmulas y recetas de siglos pasados, y el estudio intensivo de los efectos y beneficios de las plantas aromáticas de la isla, que Juan Marí Mayans fue capaz de crear los licores afamados por los cuales hoy, su sexta generación de herederos continúa manteniendo la tradición y artesanía, combinándolos con la tecnología moderna para ofrecer bebidas únicas y típicas de las islas, utilizando esas mismas recetas manuscritas.

En el año 1997 se aprobó la Denominación Geográfica Hierbas Ibicencas, lo cual permite por un lado proteger el nombre geográfico, y por otro evitar la competencia desleal y garantizar la calidad del producto.

Hablar de Hierbas Ibicencas es referirse a la **Familia Mari Mayans**.



Elaboración

Las hierbas ibicencas se elaboran siguiendo las recetas manuscritas de Juan Mari Mayans, creador del licor y fundador de la primera destilería. Se siguen obteniendo mediante métodos totalmente artesanales, aprovechando avances tecnológicos de controles de calidad y estándares de producción. La única diferencia destacable desde el primer lico obtenido en el siglo XIX al obtenido en los tiempos actuales es que el fuego que nutre el alambique de cobre es mediante quemadores de gas en lugar de utilizar leña y carbón.



Los procesos de elaboración podemos diferenciarlos en destilación, ebullición, infusión y maceración. Las bebidas obtenidas son la conjunción óptima de plantas aromáticas destiladas en alambique de cobre, gota a gota, dándole todo el cuidado, selección y atención que conlleva cada una de las plantas utilizadas.

Destilación: Extracción de todas las propiedades de las plantas por arrastre de vapor en alambique de cobre durante períodos de 18 horas. Posteriormente con un serpentín los vapores, mediante enfriamiento adquieren su estado líquido.

Ebullición: Introducción de las aromáticas en calderos que contienen agua hirviendo

Infusión: Inmersión de botánicos en agua previamente hervida y reposar durante un período de tiempo determinado.

Maceración: Proceso mediante el cual se incorporan las plantas en soluciones hidroalcohólicas que varian según tipo de aromática por períodos oscilantes entre los 15 días y el mes y medio.

La elección de cada proceso es muy importante. La receta final se compone de diversos porcentajes de cada uno de los procesos, dependiendo de las características de cada planta, en función de su dureza (leñosa o no), grado de humedad, propiedades y otros factores.

Productores de numerosas bebidas, entre las que destacan nuestras especialidades, las hierbas ibicencas (con rama, sin rama o en deliciosa crema), la frígola, el palo, la absenta y la ginebra. Investigando constantemente para la mejora de los productos existentes y para la creación de productos novedosos en el mercado, siempre buscando una contrastada calidad y un excelente aroma, textura y sabor.

Fórmula patentada y secreta Familia Mari Mayans, no fabricamos para otras marcas.



Evolución

Familia
MARI MAYANS
IBIZA



Disfrute de la bebida

Las hierbas ibicencas son una bebida tradicional, a disfrutar en copa o chupito en buena compañía para finalizar una comida o cena. En Ibiza y Formentera es el chupito que normalmente se ofrece allá donde vayas. Actualmente y debido a la evolución de las costumbres de la gente, también se están incorporando a la coctelería profesional e incluso son utilizadas como aliado perfecto de diversos combinados.





Bebida en expansión

La receta Original de las hierbas Ibicencas está teniendo muchísimo éxito a nivel mundial, con un espectacular crecimiento en el mundo de la noche y el ocio donde cada vez es más frecuente en clubs, discotecas y restaurantes de nivel en Estados Unidos, Suiza, Italia, Alemania, Holanda o Reino Unido ver a gente disfrutar de las hierbas ibicencas de la Familia Mari Mayans, bien en chupito helado o vaso corto, en combinado o solas con hielo.

Importantes empresas de numerosos países (Brasil, Argentina, Uruguay, Canadá Francia, Australia, Filipinas, Sri Lanka, Japón...) han preguntado en la actualidad para la distribución y promoción de las hierbas ibicencas de Familia Mari Mayans.





Las hierbas ibicencas, Ibiza y la música

Este trío está cada vez más asentado en la actualidad. Todas sus partes tienen una importancia grande en la formación del mismo, formando un movimiento importante, una forma de vida.

Ibiza como destino turístico líder a nivel mundial en busca de sus preciosas playas, tranquilidad y paz de su paisaje interior, así como la fama de su noche y desenfreno en sus interminables veranos.

Capital por excelencia en lo que música electrónica se refiere; referente y creador de tendencias; donde viven y actúan los mejores artistas, Djs, vocalistas, gogos, etc. Numerosos estudios de grabación, emisoras de radio especializadas en música electrónica (Ibiza Global Radio, Ibiza Sonica, etc) y gran parte de los mejores clubs a nivel mundial en cuanto a calidad y performance.



Expasión global

Siempre, allá donde vayas, donde haya un gran evento, un dj famoso a nivel mundial en una gran discoteca o beach club, así como en una reunión de amigos, con un principiante rebosante de ilusión en una mesa de mezclas, o restaurante, o pub pequeño, seguro, siempre habrá gente brindando con nuestras botellas unos buenos chupitos de hierbas ibicencas.

Carácter muy importante están teniendo en muchísimas ciudades la celebración de fiestas de temática Ibiza o en la que un artista de nivel internacional actúa para un gran público, en las que la marca Familia Mari Mayans y sus hierbas forman parte del evento. Por citar varios ejemplos, está habiendo un crecimiento espectacular y un amor incondicional a las hierbas ibicencas en Estados Unidos (hierbasusa.com), donde patrocinaron y fueron bebida Oficial de la Winter Music Conference de Miami

(este año 2014 también lo serán), Suiza, Italia, Alemania, Holanda... Cabe destacar también la fuerte entrada y gran aceptación que han tenido en Barcelona, ciudad con fuerte vínculo con Ibiza. Los mejores locales de la ciudad (Opium, Sotavento, etc) y las mejores fiestas Wedjs, Feel Ibiza, Feel Barcelona, etc son el escaparate perfecto de las hierbas ibicencas, que están creciendo espectacularmente, gracias a la calidad del licor, con una historia y una repercusión enorme y a un equipo humano que con sus enormes esfuerzos y pasión por ésta bebida hacen una labor inigualable.

familia
MARI MAYANS
IBIZA



Come into
the ~~HIERBAS~~
WORLD



Ibiza en tu copa! 100% Ibiza.

Disfruta de un consumo responsable.
www.hierbasibicas.es
Facebook: [hierbasfamiliamarimayans](https://www.facebook.com/hierbasfamiliamarimayans)
Twitter: [hierbasibicens](https://twitter.com/hierbasibicens)
Instagram: [hierbasibicens](https://www.instagram.com/hierbasibicens)