

EXCLUSIEF

Interview met Familia Mari Mayans



Familia Mari Mayans

Opgericht sinds 1880

**ONZE
PERSOONLIJKE
FAVORIET IS
FRIGOLA**

Zeg je Ibiza, dan zeg je kruidenlikeuren! Ibiza's bekendste familie die deze likeuren maakt is de familie Mari Mayans. Een klein familiebedrijf die groots distilleren. Vino Nova kreeg de kans om de familie te interviewen. Lees mee in Mari Mayans' wereld van kruiden, distilleermethodes en hun overheerlijke likeuren.

Geschiedenis

De familie Mari Mayans

Juan Mari Mayans, een groot liefhebber van aromatische en medicinale kruiden, was in 1880 een student kruidengeneeskunde. Tijdens zijn studie ontwikkelde hij een passie voor het maken van kruiden elixers. Aan de hand van scheikundige formules, traditionele familierecepten en inheemse planten die alleen op het eiland voorkwamen maakte hij de heerlijkste likeuren. Hiervan is de Hierbas Ibicencas de meest bekende.

Mari Mayans is nog steeds een familiebedrijf met producten van een hoge kwaliteit. Een nieuwe generatie heeft het stokje al enige tijd overgenomen. Met nieuwe technologieën houden ze de familietraditie in stand en kunnen ze de kwaliteit van hun producten waarborgen.

Locale ingrediënten

Alle planten en kruiden die Mari Mayans in hun producten gebruiken, komen allemaal van velden van Ibiza en het nabijgelegen eiland Formentera. Enkele van deze ingrediënten zijn inheemse planten en komen alleen voor op Ibiza. 'We hebben goede afspraken gemaakt met lokale akkerbouwers op beide eilanden. Ze telen voor ons planten en kruiden van hoge kwaliteit. Veel lokale boeren willen leverancier worden, maar dit gaat niet zomaar. Om de kwaliteit en kwantiteit van onze producten te waarborgen, gaat er een heel proces van testen en analyseren aan vooraf.'



Hierbas Ibicencas

De Hierbas Ibicencas is een met anijs gearomatiseerde likeur, gemaakt van aromatische plantenextracten en gekenmerkt door verschillende mate van zoetheid.

"Onze Hierbas Ibicencas is het meest populair en wordt vaak in goed gezelschap na een maaltijd of feest gedronken. Juan heeft ons geheime recept voor de Hierbas ontwikkeld en deze wordt nog steeds gebruikt. Wij maken de Hierbas van maar liefst 18 verschillende ingrediënten, waaronder rozemarijn, mint, tijm en diverse fruitsoorten. Hiervan komen enkele alleen voor op Ibiza."



Hierbas Rama

"Naast de bekende driehoekige fles Hierbas Ibicencas hebben wij ook de Hierbas Rama. Deze worden in handgemaakte flessen verkocht. Aan deze Hierbas worden anijstakken toegevoegd die ook in de fles nog smaak aan de Hierbas toevoegt. Deze anijstakken worden gedroogd in de volle zon, omringt met andere aromatische planten. Bovendien worden de temperatuur en luchtvochtigheid nauwkeurig in de gaten gehouden. Hierdoor krijgt de Hierbas Rama een unieke anijssmaak."



Frigola

De Mari Mayans Frigola is een fijne, zachte likeur gedistilleerd van tijm en sinaasappel. Door de sinaasappel heeft hij een heldere, oranje kleur gekregen.

"Hoewel de Hierbas Ibicencas ons meest bekendste likeur is, is dit niet de eerste likeur die wij op de markt hebben gebracht. Het begon allemaal bij de Frigola, door Juan ontwikkeld als een geneesmiddel voor onder andere maagproblemen. Trots zijn we op het feit dat onze Frigola in 1912 officieel geregistreerd is als ons eerste handelsmerk."



Distilleermethodes

De familie maakt gebruik van drie distilleermethodes voor haar producten. "De aroma en smaak van onze producten worden verkregen door maceratie, distillatie en infusie. Bij maceratie weken wij de kruiden en planten enkele weken in alcohol. Distillatie wordt gedaan in een 'still' pot door alcohol aan te lengen met water en hier de kruiden en planten aan toe te voegen. En infusie gieten wij heet water over de kruiden en planten en vervolgens voegen we hier alcohol aan toe. De gebruikte methode is geheel afhankelijk van de soort kruiden en planten die in de likeur voorkomt."



Moeilijke tijden

Net als ieder ander bedrijf met een lange geschiedenis, heeft ook Mari Mayans moeilijke tijden gekend. Ze hebben veel te maken gehad met droge periodes met zelfs natuurbranden. "Hierdoor konden onze tuinbouwers niet genoeg ingrediënten leveren. Al onze medewerkers hebben in deze periodes extra hun best gedaan om het bedrijf staande te houden. We konden met hun inzet in moeilijke tijden zelfs innoveren en onze producten optimaliseren."

Trots

"Gelukkig wordt ons merk 'Familia Mari Mayans' al sinds 1880 zeer gewaardeerd. We hebben een goede reputatie opgebouwd, mede door de kwaliteiten van onze producten. We zijn dan ook zeer trots op het feit dat wij een certificaat voor "Beschermd Geografisch Aanduiding" van de Europese Unie hebben ontvangen. Dit betekent dat onze producten een bepaalde internationale bekendheid hebben en bereid worden volgens lokale methoden binnen een geografisch gebied. In ons geval zijn dat onze familierecepten en de ingrediënten die alleen op Ibiza verkrijgbaar zijn."

Nieuwe ontwikkelingen

"De verkoop van onze IBZ Premium gin collectie is toegenomen. Momenteel bestaat deze collectie uit de IBZ met tonen van tijm en citrusvruchten, en uit de IBZ 48. De 48 is onze nieuwe Dry Gin met 48% alcohol, gemaakt van een dubbele distillatie in een koperen 'still', goed in balans en verfrissend van smaak." De Gin wordt momenteel al verkocht op Ibiza en met de export naar andere landen wordt gestart.

"In de nabije toekomst staan er verschillende projecten op Ibiza in de planning, ontwikkelen we nieuwe producten en focussen wij ons op aromatische planten. We kijken nu al uit naar de toekomst en zullen de ontwikkelingen stap voor stap bekend maken."



Mari Mayans bezoeken?

"Wij hebben een kleine distilleerderij waar onze medewerkers elke dag druk in de weer zijn. Hierdoor is onze distilleerderij niet geschikt om groepen te ontvangen en rond te leiden. Wel zijn wij bezig met plannen en mogelijkheden om in de toekomst rondleidingen te geven. We vinden het namelijk erg leuk om iedereen een kijkje bij ons in de keuken te geven en een mooi ervaring mee te geven."

Interview Familia Mari Mayans - Vino Nova 2019