vinetur

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans recibe el premio a la mejor bebida espirituosa con Indicación Geográfica 2025

El licor ibicenco, con 145 años de historia, combina tradición familiar, sostenibilidad y proyección internacional

jueves 18 de diciembre de 2025



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el premio Alimentos de España a la mejor bebida espirituosa con Indicación Geográfica 2025 a Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans. Este licor, producido en Ibiza por una empresa familiar que lleva más de 145 años en activo, ha sido reconocido por su capacidad para reflejar

los aromas y la esencia mediterránea de las Islas Baleares, así como por su trayectoria y proyección internacional.

La historia de Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans comienza en Formentera a mediados del siglo XIX. Juan Marí Mayans, fundador de la primera destilería de Baleares, fue el creador de la receta original. En sus inicios, la empresa tuvo que superar dificultades logísticas para el acceso a productos y el envío de mercancías desde Formentera. En 1909, Alfonso XIII autorizó el comercio de mercancías y alcoholes a través del puerto de Es Caló, lo que facilitó la actividad económica en la zona. Más adelante, la empresa trasladó su producción a Ibiza para mejorar la eficiencia logística. Actualmente, toda la elaboración se realiza en una fábrica situada en la isla.

La quinta generación de la familia, representada por Bartolomé y Carlos Marí Mayans, dirige hoy la empresa. Ellos han mantenido las recetas manuscritas originales y han adaptado los métodos tradicionales a una producción más eficiente. La elaboración comienza con la recogida manual de plantas aromáticas en su finca de Sant Miquel de Balansat. Entre los ingredientes principales se encuentran hierbaluisa, naranja, limón, anís, romero y frígola, una variedad autóctona de tomillo. El proceso incluye destilación, ebullición, infusión, maceración y un almíbar elaborado artesanalmente.

El jurado del premio ha subrayado que Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans mantiene viva una tradición ancestral al combinar métodos artesanales con prácticas sostenibles y una orientación hacia la economía circular. También ha puesto en valor el papel de esta empresa como principal productor de la Indicación Geográfica Protegida Hierbas Ibicencas y su compromiso con los productores locales. Según el comité de expertos, su presencia en los principales mercados internacionales y su estrategia de promoción han logrado posicionar el sabor de Ibiza como un referente fuera de España.

Entre las curiosidades que rodean a este licor figura el diseño patentado de su botella, que emula la silueta de una mujer payesa ibicenca. Esta botella es reconocible en muchos países y cuenta con ediciones especiales como la ‘Surfing Black Edition’, pensada para clubes nocturnos. El edificio original donde se ubicaba la fábrica en Formentera aún puede visitarse; es conocido como S’Alambí y conserva elementos arquitectónicos relacionados con el antiguo alambique.

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans es uno de los espirituosos más tradicionales y conocidos de Ibiza. Se consume habitualmente en celebraciones o sobremesas, solo o con hielo. La empresa sigue apostando por mantener sus raíces familiares mientras adapta sus procesos a las demandas actuales del mercado y promueve el producto tanto dentro como fuera del país.