



GIN MARE



בפאתי ברצלונה, בתוך כפר דייגים קטן (וילנובה) השוכן ברצועת חוף הקרויה חוף הזהב (קוסטה דורדה), מזוקק Mare Gin במבנה כנסיה ישן מהמאה ה-19. הג'ין, שמקורותיו מגיעים מהולנד, התחדש מול התרבות הספרדית - ים תיכונית בטעמים ומאפיינים של ארצות אגן הים התיכון. Mare Gin מאחד את תרבויות הים התיכון השונות תחת מרכיבים בוטניים משותפים שכולם באים לידי ביטוי בטעמיו העדינים של המשקה, ופותח קטגוריה חדשה של עולם הג'ין.

לתהליך הייצור משתמשים בשעורה מובחרת על מנת ליצר את תזקיך הבסיס. בהמשך, בזליקום מאיטליה, קורנית מיוון, זיתים ייחודיים למחוז קטלוניה הספרדי, רוזמרין מטורקיה, קליפות הדלים מספרד ומרכיבים בוטניים נוספים וייחודיים כגון הל וכוסברה מתווספים לתהליך לצד טעמים מוכרים כגון גרעיני ערער. כל אחד מהמרכיבים הבוטניים זוכה לטיפול מיוחד המתאים למאפייני הטעם שלו. כך לדוגמא, את קליפות ההדרים משרים בחביות חימר למשך תקופה העולה על שנה. את יתר המרכיבים הבוטניים משרים למשך תקופה של 36 שעות, כל אחד בנפרד, ואז מזקקים במשך שעות 5.4, לפני שמאחדים את כולם ליצירת Mare Gin.

פירוש השם Mare מושרש היטב בתרבות הים תיכונית עם התייחסות לים וערכים של אהבה לגסטרונומיה ואורח חיים רגוע. לאורך השנים זכה Mare Gin במדליות זהב בתחרויות בינלאומיות ביניהם הג'ין הטוב בקטגוריה בשנת 2010.

מאז השקתו בשנת 2008, זכה ג'ין מארה בשורת
פרסים ומדליות בתחרויות האלכוהול והספיריט
המובילות בעולם.