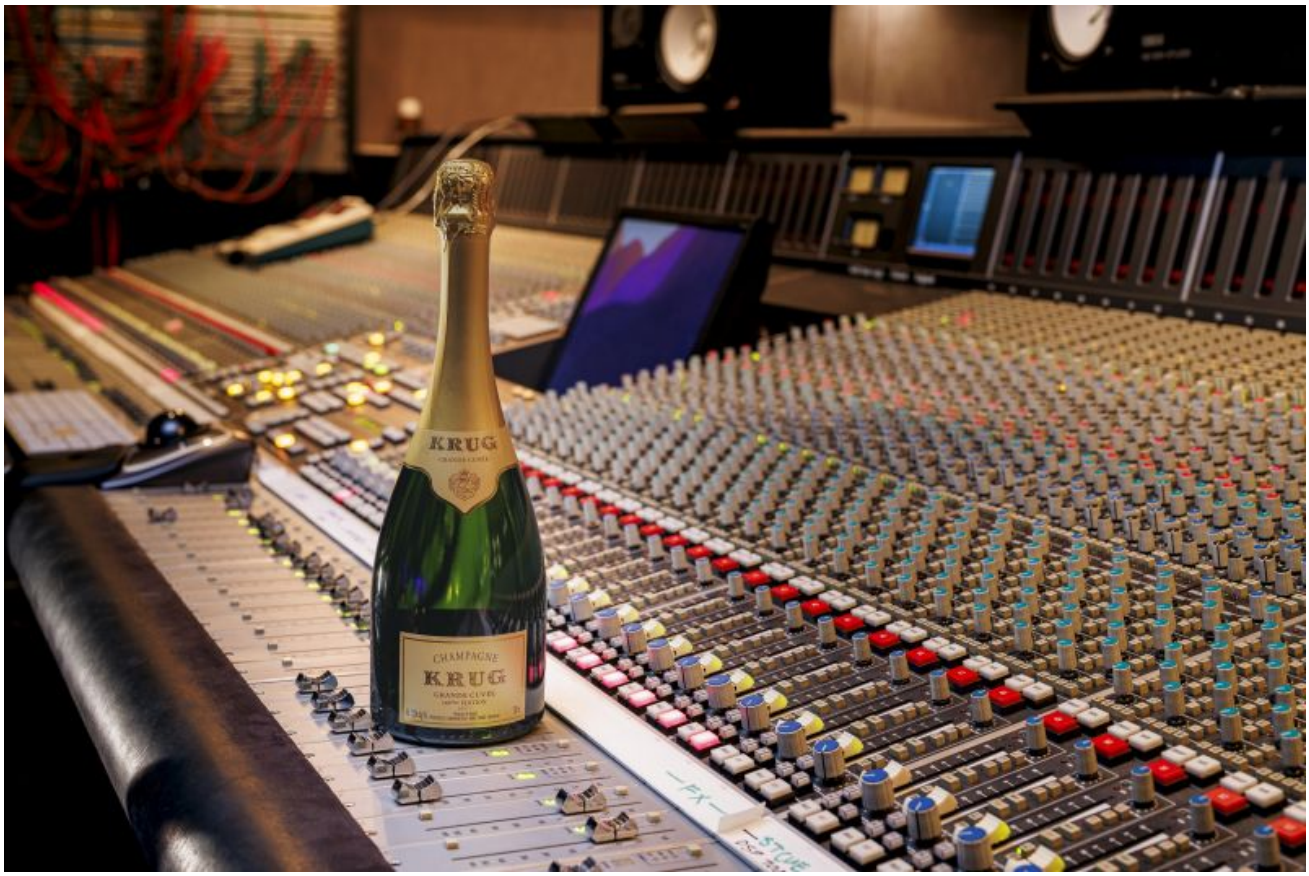
vinetur

Krug ने Larrabee Studios को जनता के लिए खोला, शैम्पेन-चखने के साथ बनेगा लाइव संगीत

प्रति सीट $474 वाले इस तीन-रात के Los Angeles आयोजन में मेहमान निर्माता Manny Marroquin के साथ एक रचना को आकार देंगे।

मंगलवार, 15 सितंबर 2026



Krug Champagne इस महीने के अंत में तीन रातों के लिए Los Angeles के Larrabee Studios के एक हिस्से को जनता के लिए खोल रहा है, और रिकॉर्डिंग स्पेस को एक टिकट-आधारित भोजन, वाइन और संगीत आयोजन में बदल रहा है, जो लाइव रचना और Champagne चखने के इर्द-गिर्द बना है।

"The Art of Blending Krug & Sound at Larrabee Studios" नाम का यह आयोजन 28 सितंबर से 30 सितंबर तक Larrabee के Studio 6 में होगा। Krug और Larrabee Studios के अनुसार, मेहमान एक मार्गदर्शित चखने में हिस्सा लेंगे और हर Champagne के साथ जुड़ी अपनी स्वाद-धारणाओं, यादों और भावनाओं का वर्णन करेंगे। फिर उन प्रतिक्रियाओं का उपयोग निर्माता Manny Marroquin और अन्य स्टूडियो निर्माताओं द्वारा सत्र के दौरान लाइव एक मूल संगीत-रचना बनाने में किया जाएगा।

यह कार्यक्रम एक ऐसे स्टूडियो का विरल सार्वजनिक उद्घाटन है, जो आमतौर पर एक पेशेवर रिकॉर्डिंग स्पेस के रूप में जाना जाता है। Krug ने कहा कि यह परियोजना Champagne blending और music production के बीच एक संबंध दिखाने के लिए है, क्योंकि दोनों में अलग-अलग तत्वों को जोड़कर एक तैयार कृति बनाई जाती है। कंपनियों ने कहा कि वे इस विचार को ऐसे अनुभव में बदलना चाहती हैं जिसे मेहमान केवल देखें नहीं, बल्कि सक्रिय रूप से आकार दें।

आरक्षण Tock के जरिए $474 प्रति व्यक्ति की दर से बिक्री पर हैं। कंपनियों ने कहा कि बैठने की संख्या सीमित है।

Larrabee Studios के मालिक Marroquin इन सत्रों की मेजबानी कर रहे हैं। Krug ने उन्हें 14 बार Grammy Award जीतने वाले निर्माता के रूप में पहचाना। ये कार्यक्रम शैम्पेन हाउस के शब्दों में "Les Créations de 2013" पर केंद्रित होंगे, जिनमें Krug 2013 और Krug Grande Cuvée 169ème Édition शामिल हैं। VERSE के Chef Oscar Torres का एक multi-course डिनर भी शाम का हिस्सा होगा, जिसे Krug Grande Cuvée 173ème Édition और Krug Rosé 29ème Édition के साथ परोसा जाएगा।

यह प्रारूप Los Angeles के कई उच्च-स्तरीय hospitality और entertainment ब्रांड्स को एक ही पेशकश में जोड़ता है। मेहमान एक चखने और भोजन के अनुभव से गुजरेंगे, साथ ही स्टूडियो के एक कमरे में एक music track बनाने में भी भाग लेंगे। Krug ने इन सत्रों को immersive बताया और कहा कि रचनात्मक प्रक्रिया हर रात के आयोजन के दौरान real time में विकसित होगी।

कंपनियों ने इस अनुभव को industry guests या निजी ग्राहकों तक सीमित रखने के बजाय आम जनता के लिए खुला बताया है, हालांकि इसकी कीमत इसे luxury श्रेणी में रखती है। $474 प्रति सीट की दर से, इसे एक special event के रूप में विपणन किया जा रहा है, न कि एक सामान्य restaurant service या पारंपरिक winery tasting के रूप में।

Krug और उसके साझेदार इस सहयोग को तीन studio nights से आगे भी बढ़ा रहे हैं। पूरे महीने, पड़ोसी स्थल VERSE और Mensano Krug Grande Cuvée 173ème Édition और dry aged kingfish, blue corn, shiso leaf, avocado और finger lime वाले एक व्यंजन पर आधारित एक अलग pairing पेश करेंगे। उस pairing की कीमत $75 रखी गई है।

VERSE और Mensano तक विस्तार से इस अभियान का दायरा Larrabee क्षेत्र के आसपास व्यापक हो जाता है, जबकि मुख्य आकर्षण स्टूडियो के भीतर ही बना रहता है। तीन-रात का Studio 6 कार्यक्रम लॉन्च का केंद्र बना रहता है, क्योंकि यह चखने, live composition और डिनर को एक ही आरक्षण में जोड़ता है।

Krug के लिए, यह Los Angeles आयोजन Champagne को पारंपरिक wine service से आगे सांस्कृतिक संदर्भों से जोड़ने की रणनीति के अनुरूप है। हाउस ने पहले भी अपनी wines को sensory interpretation और creative collaboration की थीम के जरिए प्रस्तुत किया है। इस मामले में, कंपनी sound और memory पर जोर दे रही है, और मेहमानों से कह रही है कि वे जो चखते हैं उसे भावनात्मक या musical शब्दों में बताएं, उससे पहले कि उन प्रतिक्रियाओं को एक recorded piece में बदला जाए।

Larrabee Studios के लिए, यह परियोजना कुछ समय के लिए एक निजी production environment को जनता के लिए खुलने वाले venue में बदल देती है। यह बदलाव भी उस आकर्षण का हिस्सा है, जिसका इस्तेमाल आयोजन बेचने के लिए किया जा रहा है। एक working recording studio तक पहुंच, खासकर ऐसे सत्र में जो live producer input पर आधारित है, भोजन और Champagne के साथ एक केंद्रीय आकर्षण के रूप में पेश की जा रही है।

VERSE की भागीदारी भी इस आयोजन को tasting pours से आगे बढ़ता हुआ restaurant component देती है। Chef Oscar Torres के menu को bespoke और multi-course बताया जा रहा है, जिससे यह प्रारूप एक साधारण pairing flight की तुलना में private chef collaboration के अधिक करीब लगता है। Krug ने लॉन्च की घोषणा करने वाली सामग्री में पूरे menu का सार्वजनिक रूप से विवरण नहीं दिया है, लेकिन उसने कहा कि pairings को featured cuvées के साथ मेल खाने के लिए डिजाइन किया गया है।

यह आयोजन ऐसे समय में आ रहा है जब luxury ब्रांड्स hospitality, performance और social media appeal को मिलाने वाले short-run experiences तेजी से बना रहे हैं। Pop-up dinners, एक-रात की collaborations और immersive tastings Los Angeles भर में आम हो गए हैं, लेकिन एक active recording studio को स्थान के रूप में इस्तेमाल करना इस लॉन्च को अधिक सामान्य wine events से अलग करता है।

Krug ने कहा कि ये सत्र अब Tock के जरिए बुक किए जा सकते हैं। आयोजन सामग्री में यह संकेत नहीं है कि 28, 29 और 30 सितंबर से आगे कोई अतिरिक्त तारीख जोड़ी जाएगी। लॉन्च घोषणा के साथ Marroquin और Krug के प्रतिनिधियों के interviews उपलब्ध कराए गए थे।