vinetur

Krug apre i Larrabee Studios al pubblico per una degustazione di Champagne che genera musica dal vivo

A 474 dollari a posto, l’evento di tre notti a Los Angeles invita gli ospiti a dare forma a una composizione firmata dal producer Manny Marroquin.

martedì 15 settembre 2026



Krug Champagne aprirà al pubblico per tre notti, più avanti questo mese, una parte dei Larrabee Studios di Los Angeles, trasformando lo spazio di registrazione in un evento a pagamento dedicato a cibo, vino e musica, incentrato su composizione dal vivo e degustazione di Champagne.

L'evento, intitolato "The Art of Blending Krug & Sound at Larrabee Studios", è in programma dal 28 settembre al 30 settembre all'interno dello Studio 6 dei Larrabee. Secondo Krug e Larrabee Studios, gli ospiti prenderanno parte a una degustazione guidata e descriveranno i sapori, i ricordi e le emozioni che associano a ciascuno Champagne. Queste risposte saranno poi utilizzate dal producer Manny Marroquin e da altri producer dello studio per creare dal vivo, durante la sessione, un brano musicale originale.

Il programma segna una rara apertura al pubblico per uno studio più noto come spazio di registrazione professionale. Krug ha affermato che il progetto intende tracciare un legame tra l'assemblaggio dello Champagne e la produzione musicale, entrambi basati sull'unione di elementi distinti in un'opera finita. Le aziende hanno detto di voler trasformare questa idea in un'esperienza che gli ospiti possano modellare attivamente, anziché limitarsi a osservare.

Le prenotazioni sono in vendita su Tock a 474 dollari a persona. Le aziende hanno detto che i posti sono limitati.

Marroquin, proprietario dei Larrabee Studios, ospiterà le sessioni. Krug lo ha identificato come un producer vincitore di 14 Grammy Award. Gli eventi ruoteranno attorno a ciò che la maison definisce "Les Créations de 2013", con Krug 2013 e Krug Grande Cuvée 169ème Édition. La serata comprenderà anche una cena di più portate firmata dallo chef Oscar Torres di VERSE, abbinata a Krug Grande Cuvée 173ème Édition e Krug Rosé 29ème Édition.

Il format riunisce in un'unica proposta diversi marchi di ospitalità e intrattenimento di alto livello di Los Angeles. Gli ospiti seguiranno un percorso di degustazione e cena partecipando anche alla creazione di una traccia musicale in una delle sale dello studio. Krug ha descritto le sessioni come immersive e ha detto che il processo creativo si svolgerà in tempo reale durante ciascuna serata dell'evento.

Le aziende hanno presentato l’esperienza come aperta al grande pubblico e non riservata a operatori del settore o clienti privati, anche se il prezzo la colloca nella categoria luxury. A 474 dollari a posto, viene promossa come un evento speciale e non come un servizio di ristorazione standard o una degustazione convenzionale in cantina.

Krug e i suoi partner stanno inoltre estendendo la collaborazione oltre le tre serate in studio. Per tutto il mese, i locali vicini VERSE e Mensano proporranno un abbinamento separato costruito attorno a Krug Grande Cuvée 173ème Édition e a un piatto di kingfish dry aged con mais blu, foglia di shiso, avocado e finger lime. L’abbinamento ha un prezzo di 75 dollari.

L’estensione a VERSE e Mensano dà alla campagna una presenza più ampia nell’area dei Larrabee, mantenendo però l’attrazione principale all’interno dello studio. Il programma di tre notti nello Studio 6 resta il fulcro del lancio perché unisce degustazione, composizione dal vivo e cena in un’unica prenotazione.

Per Krug, l’evento di Los Angeles si inserisce in una strategia di connessione dello Champagne a contesti culturali al di fuori del servizio vinicolo tradizionale. In passato la maison ha presentato i propri vini attraverso i temi dell’interpretazione sensoriale e della collaborazione creativa. In questo caso, l’azienda punta su suono e memoria, chiedendo agli ospiti di descrivere ciò che assaggiano in termini emotivi o musicali prima che quelle reazioni vengano tradotte in un brano registrato.

Per i Larrabee Studios, il progetto trasforma per breve tempo un ambiente di produzione privato in una sede aperta al pubblico. Questo cambiamento fa parte dell’appeal usato per vendere l’evento. L’accesso a uno studio di registrazione operativo, soprattutto in una sessione costruita attorno all’apporto dal vivo di un producer, viene presentato come un richiamo centrale accanto al cibo e allo Champagne.

Il coinvolgimento di VERSE conferisce inoltre all’evento una componente ristorativa che va oltre i calici in degustazione. Il menu dello chef Oscar Torres viene descritto come su misura e di più portate, suggerendo un format più vicino a una collaborazione con uno chef privato che a un semplice flight di abbinamenti. Krug non ha diffuso pubblicamente il menu completo nei materiali di annuncio del lancio, ma ha detto che

gli abbinamenti sono pensati per accompagnare le cuvée protagoniste.

L’evento arriva in un momento in cui i marchi luxury stanno costruendo con crescente frequenza esperienze di breve durata che mescolano ospitalità, performance e appeal per i social media. Cene pop-up, collaborazioni per una sola serata e degustazioni immersive sono ormai comuni a Los Angeles, ma l’uso di uno studio di registrazione attivo come ambientazione aiuta a distinguere questo lancio dagli eventi del vino più tradizionali.

Krug ha detto che le sessioni sono ora prenotabili tramite Tock. I materiali dell’evento non indicano che verranno aggiunte altre date oltre al 28, 29 e 30 settembre. In occasione dell’annuncio del lancio sono state offerte interviste a Marroquin e ai rappresentanti di Krug.