vinetur

Simpsons in the Strand ospita il primo grande evento dalla riapertura con l'afterparty dei BAFTA di Vogue e GQ

Lo storico ristorante londinese accoglie l'élite del cinema e della moda mentre GREY GOOSE Altius debutta come spirito ufficiale della serata

giovedì 26 febbraio 2026



Dopo la cerimonia dei BAFTA Film Awards 2026 del 22 febbraio, la serata è proseguita con il Vogue & GQ BAFTA Fashion and Film Afterparty. L'evento si è svolto presso Simpsons in the Strand, uno storico ristorante londinese che ha recentemente riaperto sotto una nuova proprietà. Questo afterparty ha segnato il primo grande evento del

locale dal suo rilancio. GREY GOOSE Altius, una vodka ultra-premium, è stata lo spirito ufficiale della serata, accompagnando alcune delle figure più influenti del cinema e della moda durante una celebrazione che ha chiuso una delle più grandi notti del cinema britannico.

L'afterparty ha riunito talento, stile e cultura oltre il tappeto rosso. GREY GOOSE Altius, noto per il suo meticoloso processo di produzione che include la filtrazione a -24°C, è stato protagonista della serata. Questa tecnica è stata studiata per ottenere un'eccezionale morbidezza e purezza, distinguendosi nel mercato degli alcolici di alta gamma. Durante la celebrazione, gli ospiti hanno brindato con diversi cocktail martini preparati con GREY GOOSE Altius, tra cui l'Alpine Martini, il Transcendent French Martini e il classico Dirty Martini. Questi drink erano al centro del menu del bar e hanno accompagnato i momenti chiave della serata.

La lista degli ospiti comprendeva personalità internazionali di spicco come il direttore editoriale di Vogue UK Chioma Nnadi e il direttore editoriale di GQ UK Adam Baidawi, che hanno ospitato gli attori Michael B. Jordan, Jessie Buckley, Ethan Hawke, Riz Ahmed, Odessa A'Zion, Teyana Taylor, Chase Infiniti e Javier Calvo. La collaborazione tra GREY GOOSE Altius e Vogue & GQ ha messo in evidenza l'apprezzamento comune per l'artigianalità, l'attenzione ai dettagli e l'attualità senza sacrificare l'autenticità.

GREY GOOSE Altius si ispira alle cime innevate delle Alpi francesi. È prodotta con grano invernale della Piccardia e miscelata per la prima volta con acqua di sorgente alpina. La vodka viene filtrata a -24°C per creare un gusto glaciale e una consistenza vellutata. Le note di degustazione includono mela verde, delicata mineralità e sottile terrosità. Ogni bottiglia è numerata a mano e rappresenta la forza naturale e l'eleganza della montagna. GREY GOOSE Altius è disponibile esclusivamente in alcuni locali notturni della Spagna nei formati da 700 ml e 1,75 l.

La vodka GREY GOOSE è prodotta con grano invernale francese della Picardie e acqua di sorgente di Gensac-la-Pallue, nel Cognac. L'acqua viene filtrata naturalmente attraverso il calcare, contribuendo al carattere della vodka. François Thibault, Maître de Chai di GREY GOOSE, supervisiona la produzione per garantire morbidezza e qualità. Il portafoglio del marchio comprende la classica vodka GREY GOOSE e le versioni

aromatizzate come La Poire, L'Orange, Le Citron e Le Melon, a cui si aggiunge ora Altius.

GREY GOOSE fa parte del portafoglio di Bacardi Limited. Bacardi Limited ha sede a Hamilton, nelle Bermuda, e comprende Bacardi International Limited tra le sue società. Il marchio continua a sottolineare il bere responsabile in tutte le sue comunicazioni.