vinetur

Krug открывает Larrabee Studios для публики на дегустацию шампанского, из которой рождается живая музыка

За $474 с человека трехдневное мероприятие в Лос-Анджелесе предлагает гостям вместе с продюсером Manny Marroquin сформировать композицию.

вторник, 15 сентября 2026 г.



Krug Champagne на три вечера в конце этого месяца открывает для публики часть Larrabee Studios в Лос-Анджелесе, превращая студию звукозаписи в билетированное мероприятие о еде, вине и музыке, построенное вокруг живой композиции и дегустации шампанского.

Мероприятие под названием «The Art of Blending Krug & Sound at Larrabee Studios» пройдет с 28 по 30 сентября в Studio 6 в Larrabee. По словам Krug и Larrabee Studios, гости примут участие в управляемой дегустации и будут описывать вкусы, воспоминания и эмоции, которые у них ассоциируются с каждым шампанским. Затем эти ответы Manny Marroquin и другие продюсеры студии используют для создания оригинального музыкального произведения вживую во время сессии.

Этот формат знаменует собой редкое открытие для широкой публики студии, более известной как профессиональное пространство для звукозаписи. Krug заявил, что проект призван провести параллель между купажированием шампанского и музыкальным продакшеном, в обоих случаях опирающимся на соединение отдельных элементов в готовое произведение. Компании сказали, что хотят превратить эту идею в опыт, который гости смогут активно формировать, а не просто наблюдать за ним.

Бронирование доступно через Tock по цене $474 с человека. Компании сообщили, что количество мест ограничено.

Сессии проводит Marroquin, которому принадлежит Larrabee Studios. Krug назвал его продюсером, 14 раз получавшим премию Grammy. В центре вечеров окажется то, что шампанский дом называет «Les Créations de 2013», с участием Krug 2013 и Krug Grande Cuvée 169ème Édition. Также частью вечера станет многоступенчатый ужин от шеф-повара Oscar Torres из VERSE, поданный в паре с Krug Grande Cuvée 173ème Édition и Krug Rosé 29ème Édition.

Формат объединяет несколько премиальных брендов гостеприимства и развлечений Лос-Анджелеса в одно предложение. Гости пройдут через дегустацию и ужин, а также примут участие в создании музыкального трека в одной из комнат студии. Krug описал сессии как иммерсивные и заявил, что

творческий процесс будет разворачиваться в реальном времени в ходе каждого вечернего мероприятия.

Компании подают этот опыт как открытый для широкой публики, а не ограниченный профессиональными гостями или частными клиентами, хотя ценовой уровень относит его к категории luxury. При цене $474 за место он продвигается как специальное событие, а не как стандартный ресторанный сервис или обычная дегустация на винодельне.

Krug и его партнеры также расширяют сотрудничество за пределы трех студийных вечеров. В течение месяца соседние площадки VERSE и Mensano предложат отдельное сочетание, построенное вокруг Krug Grande Cuvée 173ème Édition и блюда из dry aged kingfish с голубой кукурузой, листом шисо, авокадо и finger lime. Эта пара стоит $75.

Выход проекта за пределы VERSE и Mensano расширяет кампанию в районе Larrabee, при этом главный акцент остается внутри студии. Трехдневная программа Studio 6 по-прежнему остается центром запуска, поскольку объединяет дегустацию, живую композицию и ужин в одном бронировании.

Для Krug мероприятие в Лос-Анджелесе соответствует стратегии по связыванию шампанского с культурными контекстами, выходящими за рамки традиционного винного сервиса. Ранее дом уже представлял свои вина через темы сенсорной интерпретации и творческого сотрудничества. В данном случае компания делает ставку на звук и память, предлагая гостям описывать свои впечатления в эмоциональных или музыкальных терминах до того, как эти реакции будут переведены в записанное произведение.

Для Larrabee Studios проект на время переводит частную производственную среду в пространство, открытое для публики. Именно это изменение и стало частью привлекательности, которую используют для продажи события. Доступ к действующей звукозаписывающей студии, особенно в рамках сессии, построенной вокруг живого участия продюсера, подается как один из главных аргументов наряду с едой и шампанским.

Участие VERSE также придает событию ресторанную составляющую, которая выходит за рамки дегустационных порций. Меню шеф-повара Oscar Torres описывается как индивидуальное и многоступенчатое, что предполагает формат, более близкий к сотрудничеству с личным шефом, чем к простой дегустационной подборке. Krug публично не раскрыл полное меню в материалах, посвященных запуску, но сообщил, что сочетания подобраны так, чтобы дополнять представленные кюве.

Событие проходит на фоне того, как люксовые бренды все чаще создают краткосрочные проекты, сочетающие гостеприимство, перформанс и привлекательность для социальных сетей. Всплывающие ужины, однодневные коллаборации и иммерсивные дегустации стали обычным явлением по всему Лос-Анджелесу, но использование действующей звукозаписывающей студии в качестве площадки помогает выделить этот запуск среди более типичных винных мероприятий.

Krug сообщил, что сессии уже можно бронировать через Tock. В материалах о событии не указано, что после 28, 29 и 30 сентября будут добавлены дополнительные даты. Интервью с Marroquin и представителями Krug были предложены в связи с объявлением о запуске.