Degustazioni: a Milano va in scena 'Krug Les Créations de 2011 - Krug x Dardust'

20241213124246krugindex-c245ce8b

“Krug Les Créations 2011” è andato stavolta in scena **a Milano**, presso la splendida cornice della chiesa sconsacrata Gattopardo, nello stiloso beef **restaurant Affinatore**, una delle Krug Ambassade sparse per il mondo, luoghi del buon gusto dove è possibile vivere le esperienze sensoriali legate allo champagne in maniera ancor più prestigiosa.

La maison Krug ha ormai abituato noi giornalisti ma anche tutti gli appassionati che fanno parte di questa grande famiglia, a parlare e vivere il mondo dello champagne in maniera speciale. Varrebbe la pena ripercorrere l’ultimo decennio attraverso i numerosi eventi e presentazioni organizzati, e sarebbe difficile eleggere il migliore. Ognuno diverso e con il proprio tocco ma sempre con lo stesso **stile elegante e ritmato** che contraddistingue il nome dello champagne più conosciuto e famoso al mondo.

Stavolta la degustazione musicale **Krug Les Créations de 2011 - Krug x Dardust** è stata interpretata dal pianista, produttore e compositore **Dario Faini, in arte Dardust**, che ha creato due splendidi Krug Echoes (pezzi musicali creati per la maison) per due cuvée d’eccezione: **Krug 2011 e Krug 167esima Edizione**. Il fondatore Joseph Krug credeva che la vera essenza dello Champagne fosse il piacere stesso.
Da tempo, la maison Krug ha intuito che le note che sentiamo e quelle del nostro palato possono suonare all’unisono. La sensazione che accompagna **ogni sorso di champagne Krug è completata dalla musica**: ogni concerto di sapori, aromi, accordi e vibrazioni diventa così un’esperienza nuova, estremamente intima e piacevole. La musica è sempre stata importante per Krug, ma nel corso degli anni si è evoluta in un’estensione del viaggio sensoriale di questi champagne attraverso i Krug Echoes.

«Un’eco è qualcosa di molto personale, che viaggia attraverso il tempo e da una persona all’altra. L’idea di eco è mutevole: un’eco debole per uno, può essere forte per un altro. Mentre i sapori sulle sue papille gustative non cambiano, ***i Krug Echoes invitano a scoprire nuove sfaccettature dello***

***champagne**. Non c'è nulla di definitivo, poiché i Krug Echoes riflettono la sensazione di un dato momento in modo non didattico»*, afferma **Olivier Krug**. Il luminoso allestimento natalizio in stile Krug rough luxury, ha creato il mood perfetto per degustare e ascoltare **"Reversed Seasons"**, il pezzo che Dardust ha creato per Krug 2011 e **"Floating FIreworks"**, pensato per Krug Grande Cuvée 167 esima edizione.

Joseph Krug era fermamente convinto che una buona maison di champagne dovesse produrre solo cuvée di pari livello. La prima di queste, lo champagne numero 1, oggi noto come **Krug Grande Cuvée**, è il suo sogno, la creazione originale della maison. Ogni anno viene realizzata una nuova edizione di Krug Grande Cuvée per offrire l'espressione più generosa dello champagne, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Il secondo, lo champagne numero due, sarebbe stato creato solo in anni con una storia da raccontare, in questo caso il Krug 2011.

Ma conosciamoli meglio attraverso le parole della Chef de Caves Julie Cavil che, dopo l'annata sconcertante e la bella vendemmia del 2011, ha dichiarato senza esitazioni il millesimato, opulento ma fresco dalla rotondità vivace: *«**Krug 2011** è un millesimato che **si abbina deliziosamente con le carni alla griglia, il shish kebab o il souvlaki greco, o persino con i crostacei più saporiti**, come il granchio nero. La natura decisa di questo champagne gli permette di **abbinarsi sontuosamente con i piatti speziati e con golosi dessert** come la torta al rabarbaro e la marmellata di arance amare. Nella 167ème Édition di Krug Grande Cuvée, si trovano vini del 2011, provenienti da appezzamenti situati dietro la Montagne de Reims Nord, a Mareuil-sur-Ay, che sono stati selezionati per la loro straordinaria espressione di bellezza, ampiezza e fruttuosità, accompagnati da vini Pinot Noir di Ambonnay, Ay e Bouzy, scelti per la loro struttura, mentre alcuni vini di riserva più vecchi provengono dagli appezzamenti di Verzenay e apportano raffinatezza ed eleganza matura. Alcuni appezzamenti di Saint-Gemme donano l'espressione fruttata dei Meunier e, infine, altri appezzamenti della Côte des Blancs, Chouilly e Oger, conferiscono agli Chardonnay carattere e corposità».*

Il tutto, però, a dimostrare che **lo champagne è a tutti gli effetti un vino e da tale va trattato**, quindi consumato a tavola. Il pranzo Krug x Dardust Les Creations de 2011 ha preso vita nel beef restaurant Affinatore, dove la cucina ha servito un **menu tutto carnivoro con diversi e pregiati tagli di wagyu** (ribeye , fillet, topside, crispy burgers), costata black angus usa prime, filetto in padella wagyu beef kagoshima, churrasco di sirloin di wagyu beef japanese.

Di più, per chi volesse approfondire, la storia completa di ogni Édition è rivelata online attraverso il **Krug iD**, il numero di sei cifre presente sulla retro-etichetta da inserire nella Krug App: si potranno

conoscere le impressioni sull’annata, la storia dettagliata della bottiglia in questione, oltre ai suggerimenti per gli abbinamenti gastronomici e i consigli su come conservare e servire al meglio lo champagne. Sono indicati anche gli “Abbinamenti Musicali Krug” (connubio artistico-sensoriale a cui la maison tiene particolarmente) per arricchire l’esperienza di degustazione dei “Krug Lover”.

A **questo link**, inoltre, si possono ascoltare le musiche di Dardust per Les Créations de 2011. Una degustazione migliore di così non esiste!