



KRUG

&

LIMÓN





MAISON KRUG DESEMBARCA EN MALLORCA PARA HONRAR SU NUEVO SINGLE INGREDIENT

el limón

La individualidad es la piedra angular de la filosofía de Krug: cada parcela, vinificada individualmente, es en sí misma un único ingrediente en la creación de sus champagnes.

A través de su programa Single Ingredient, Krug rinde homenaje a la individualidad escogiendo un ingrediente único año tras año, siendo el limón el ingrediente de 2023.

La Maison Krug invita a los chefs de las Embajadas Krug y Krug Lovers a Mallorca, isla estrechamente conectada con el limón, para dar rienda suelta a su creatividad e inspirarles para crear maridajes cítricos en torno a las nuevas Ediciones de Krug.





2023

EL AÑO DEL LIMÓN

Cada año, la Maison Krug rinde homenaje a un ingrediente y a los muchos placeres que puede revelar cuando se marida con una copa de Krug Grande Cuvée o Krug Rosé.

En 2023, Krug celebra un faro de generosidad y vitalidad: el vibrante cítrico llamado limón. Primera fruta elegida como *Single Ingredient*, por su carácter ácido y su energía eléctrica que aportan tensión y equilibrio al maridaje de las dos nuevas ediciones Krug Grande Cuvée 171ème y Krug Rosé 27ème.

Existen numerosas variedades de este apetitoso, nutritivo y sorprendentemente complejo cítrico. De un país a otro, de una cocina a otra, cada variedad de limón deja su firma única en la gastronomía mundial. Es un ingrediente alabado en todo el mundo por sus abundantes virtudes.



« Cultivar las diferencias es una fuente ilimitada de creatividad. Creo que ésta es la misión del Chef de Cave en los viñedos. Tanto si buscamos la armonía como el equilibrio, sólo a través de la diversidad de nuestro terruño y poniendo de relieve la individualidad de cada parcela podemos expresar la generosidad del Champagne. Esta conciliación de paradojas nos permite recrear cada año el sueño de Joseph Krug. »

Julie Cavil
Chef de Cave, Maison Krug



EL MONASTERIO DE MIRAMAR ACOGE UNA JORNADA GASTRONÓMICA ÚNICA DE LIMÓN Y CHAMPAGNE



*para todas las
embajadas Krug y
Krug Lovers de toda
España*

Imaginar, crear, compartir, innovar, aprender y discutir es lo que ocurre cuando Maison Krug pone en común el talento entorno a la libre experimentación. Fiel a la perspectiva poco convencional de su fundador, en 2015 Krug inició un viaje de inmersión sin fronteras en búsqueda de la expresión singular de un carácter único donde un ingrediente fuese la principal inspiración. Este año, en un entorno idílico rodeados de plantaciones limoneras, se han reunido los chefs y sumilleres de las Embajadas Krug y Krug Lovers para conectar con el cítrico y explorar su ideal creativo.

Los chefs y sumilleres de Leña del Grupo Dani García en Marbella, Estimar en Madrid y Barcelona, Roostiq en Madrid y Marbella, El Portal en Alicante, Llis Negra de Quique Dacosta en Valencia, Andreu Genestra en Mallorca, Marbella Club en Marbella, Restaurante The View (Hotel 7 Pines) en Ibiza, Casamar en Llafranc y Catalina en Barcelona han vivido una jornada de exploración y expansión de horizontes y capacidades entorno al limón y a su potencial con una copa de Krug Grande Cuvée 171ème y Krug Rosé 27ème.





La visión de Joseph Krug sobre la esencia del champagne como un placer en sí mismo ha brotado en un día donde la fina burbuja se ha saboreado junto a la diversidad del limón en un workshop de la mano de Vicent Todolí, experto en cítricos.

En lo gastronómico, los Krug Lovers han compartido en una mesa imperial, una creación inconformista de potencia y frescor propuesta por Andreu Genestra. Una adaptación

única del limón a la “cuina de terra” con la que el Chef, estrella Michelin y estrella verde sostenible, desarrolla el binomio entre producto mediterráneo y sofisticación en técnica culinaria.

Los Krug Lovers han dado rienda suelta a sus códigos para reconectar con un ingrediente humilde, creando a partir de éste nuevas recetas que estarán disponibles en sus restaurantes.



DÓNDE DEGUSTAR KRUG X LIMÓN EN ESPAÑA



Los amantes de Krug y de la alta gastronomía podrán degustar la creación con limón especialmente elaborada por cada participante con una copa de Krug en sus restaurantes durante los meses de junio y septiembre.

Embajadas Krug

Andreu Genestra (Mallorca)
El Portal (Alicante)
Estimar (Madrid y Barcelona)
Leña (Marbella)
Llisa Negra (Valencia)
Roostiq (Madrid y Marbella)

Krug Lovers

Casamar (Llafranc)
Catalina (Barcelona)
Marbella Club (Marbella)
Restaurante The View, Hotel 7
Pines (Ibiza)





‘THE ZEST IS YET TO COME’, EL PRIMER LIBRO DE COCINA DEL MUNDO CON 113 ESTRELLAS MICHELÍN

Maison Krug presenta un libro de cocina con creaciones culinarias de chefs de las Embajadas Krug de todo el mundo. Más que una recolección de recetas, el ejemplar es una convergencia de oficios y un viaje gastronómico sin fronteras en el que más de 112 chefs de 25 países arrojan luz al limón, un ingrediente universal por su versatilidad, frescura y textura.

The Zest is yet to come es un encuentro entre creadores donde la Chef de Cave Julie Cavil y los chefs de las Embajadas Krug exhiben la ilimitada inspiración que surge cuando la vida te da limones. La obra está disponible en las Embajadas Krug.

IMÁGENES DISPONIBLES EN:





SOBRE MAISON KRUG

Krug siempre ha estado a la altura de su reputación como la primera y aún única Maison de Champagne en crear, cada año, únicamente Prestige cuvée desde su fundación.

La Maison se estableció en Reims en 1843 por Joseph Krug, un visionario inconformista con una filosofía única. Habiendo entendido que la verdadera esencia del champagne es el placer en sí mismo, su sueño fue crear cada año el mejor champagne que se pudiera ofrecer independientemente de las condiciones climáticas. Prestando mucha atención al carácter del viñedo, respetando la individualidad de cada parcela y su vino y construyendo una extensa biblioteca de vinos de reserva de distintos años, es lo que permitió a Joseph Krug cumplir su sueño.

Con un enfoque muy original sobre el proceso de creación del champagne, decidió ir más allá de la noción de vintage para crear la expresión más espléndida de Champagne cada año. En consecuencia, fundó una Maison en la que todos los champagnes tienen el mismo nivel de distinción. Seis generaciones de la familia Krug han perpetuado este sueño, enriqueciendo la visión y el “savoir-faire” de su fundador.





SOBRE LAS EMBAJADAS KRUG, DONDE KRUG COBRA VIDA

A lo largo de su historia, Krug ha estado uniendo a la gente para crear momentos inolvidables. Donde quiera que se comparta una botella de Krug se crea una maravillosa conexión.

No hay reglas, no requiere de conocimiento y experiencia, simplemente es un placer compartido. En ningún lugar esto es más cierto que en las Embajadas Krug alrededor del mundo que son el escenario para encuentros sensoriales memorables.

180 embajadas Krug en todo el mundo, de las cuales 6 se encuentran en España: Leña del Grupo Dani García en Marbella, Roostiq en Madrid y Marbella, El Portal en Alicante, Llisa Negra de Quique Dacosta en Valencia, Andreu Genestra en Mallorca y El Celler de Gelida en Barcelona.

Los Krug Lovers detrás de cada una de las Embajadas Krug están conectados por su pasión por Krug, pero también por su espíritu aventurero, creatividad e independencia que es como un eco del espíritu del fundador de la Maison, Joseph Krug.





SOBRE EL PROGRAMA KRUG SINGLE INGREDIENT

Una piedra angular de la artesanía de Krug es la individualidad, el arte de la comprensión de que cada parcela, vinificada individualmente, es en sí misma un único ingrediente en la creación de los champagnes Krug. Año tras año, la Maison honra su savoir-faire invitando a los Chefs de las Embajadas Krug a crear maridajes inspirados por un ingrediente único, elaborando recetas inesperadas ideales para disfrutar con una copa de Krug Grande Cuvée o Krug Rosé.

Single Ingredient comenzó en 2015 con la patata y fue seguido de distintos ingredientes, el huevo (2016), las setas (2017), el pescado (2018), el pimiento (2019), la cebolla (2021) y el arroz (2022).





PIAZZA COMUNICACIÓN
Irene Martínez Pujadó
irene@piazzacomunicacion.com