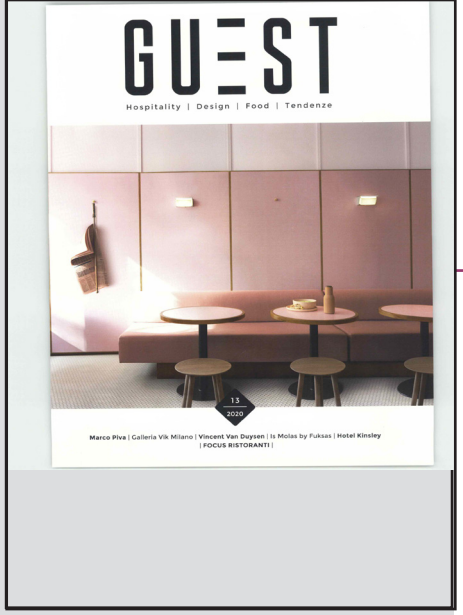

GUEST MAGAZINE

Casi eccellenti

Pommery, ad esempio, ha ideato delle champagnerie esclusive, punti di riferimento per gli amanti delle bollicine d'oltralpe. Una di queste Pommery Station, questo il loro nome, è al Grand Hotel Tremezzo, storica dimora sul lago di Como. Lo champagne bar si trova al T Beach, esclusiva spiaggia privata dell'hotel, a bordo lago. Le altre Pommery station si trovano al Grand Hotel Melià di Roma, all'Hotel Excelsior Lido di Venezia, al Grand Hotel Campione di Campione D'Italia, a Borgo San Felice di Castelnuovo Bernardenga, all'Excelsior Palace Hotel di Rapallo, al Grand Hotel Villa Igiea di Palermo e all'Hotel Manfredi Suite Rome di Roma. Al Forte Village, in Sardegna, c'è invece una champagneria diffusa, costituita da diverse lounge, per massimo sette persone, dislocate sulle terrazze di Piazza Luisa, da dove gli ospiti possono rilassarsi e assistere agli spettacoli serali, sorseggiando champagne. Krug, invece, tra i marchi di champagne più esclusivi al mondo, collabora con ristoranti e hotel selezionati, le cosiddette Krug Ambassade, luoghi iconici che rappresentano lo spirito della maison, basato su principi di prestigio, passione e savoir-faire. Il Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, è una delle sole quattro Krug Ambassade presenti in Svizzera e offre ai propri ospiti una vasta selezione di diverse cuvée del prestigioso champagne. Nella nuova Krug Stübli, situata nella sua famosa e antica cantina dei vini, vengono invece offerte esclusive cene firmate Krug. Mentre in Italia, Al Grand Hotel Parker's di Napoli, c'è la Krug Room, una lounge dedicata alla degustazione dello champagne della maison, prima e unica in città. Sempre targata Krug l'esperienza offerta da L'Andana Resort in Toscana, che con la Trattoria di Enrico Bartolini firma Krug x Pepper. Una proposta di soggiorno personalizzabile e unica per un viaggio sensoriale che comprende una cena a base di piatti serviti presso la Trattoria di Enrico Bartolini, da gustare insieme allo champagne della Maison Krug. Altro discorso al Mandarin Oriental Milan dove lo chef Antonio Guida ha selezionato per i suoi menu la Maison Bourdelois Raymond per dare vita allo Champagne Seta. Un raffinato Brut Blanc de Blancs che completa l'eccellente offerta di vini di Seta con un'etichetta unica, personalizzata, scelta appositamente dallo chef bistellato per ga-