



жее среди вин других стран. А еще наши лекции на заданные темы — отличная версия корпоративных мероприятий, так называемых Team-building», — отмечает Анна.

В гастрономическом бутике можно найти самые разные вина и крепкие напитки, здесь есть не только редкие экземпляры для коллекционеров, но и варианты для будничного потребления. «Ведь задача вина — не всегда праздник, есть еще и подоплека пищевой ценности. Грамотное потребление вина позволяет хорошо усвоить пищу и помочь организму быстро избавиться от излишков. Поэтому у нас есть вина, которые требуют подготовки и осмысления, а есть более простые с ярким вкусом, которые приятно выпить на пикнике, ни о чем не задумываясь. Мы учитываем совершенно разные потребности», — говорит директор Vittoria Gourmet.

Особой услугой бутика является возможность приобрести все эти продукты и напитки в виде оформленного гастрономического подарка. Специалисты Vittoria Gourmet всегда подберут интересный вариант и красивое оформление. Такие подарки всегда актуальны и уместны. Пять лет работы доказали востребованность этой услуги среди гостей бутика.

Этим летом стартовала новинка — выездной Тапас-бар — удобная версия готовых закусок с доставкой в любое ме-

сто города или на катер. А по желанию заказчика закуска можно дополнить дегустацией от профессионального сомелье. Понятие «тапас» появилось в Испании. Это любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Исторически эту закуску, например, кусок хлеба или хамона, было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина, чтобы сохранить его содержимое от мух и пыли. Но когда, согласно указу короля Альфонсо X Кастильского, было приказано, чтобы в любом трактире его воинам в обязательном порядке подавали, помимо вина, и бесплатную закуску, чтобы солдаты излишне не пьянели, трактирщики стали делать порции этих бесплатных блюд максимально маленькими. С тех пор и повелась традиция подобных блюд-миниатюр буквально на один укус...

«В чем фишка ресторанов со звездами Мишлен? Когда мы едим в таком ресторане, мы не всегда понимаем, почему именно нам вкусно, потому что это очень сложно описать словами. На самом деле — это результат сочетания таланта повара и ряда нюансов: какую воду мы пьем, каким вином сопровождаем блюда, интерьер, освещение, запахи и звуки, эмоции персонала. Это именно то, что и мы пытаемся создать у нас в бутике. Создать атмосферу вкусной жизни...», — говорит Анна Малафеева.

Vittoria
GOURMET

Подарки со Вкусом
и Удовольствием!



Гастрономический бутик

г. Самара, ул. Ново-Садовая, 24

тел.: +7 (846) 335 67 78

г. Самара, ул. Солнечная, 60

+7 (846) 200 80 07