



Digital Wine Business Innovazione & Internet Marketing per il Nuovo Business del Vino, tre corsi a cura di Fermenti Digitali (G. Nadali ed E. Tosi)

Corso A:

Come diventare un eno-turista curioso e consapevole

20 febbraio 2016 presso la cantina Ancilla Lugana- Dossobuono VR

Target: il pubblico degli eno-appassionati

Obiettivi:

- fornire agli appassionati del vino alcune conoscenze di base per:
- affrontare in maniera divertente e proficua la visita a una cantina italiana
- imparare ad apprezzare di più la degustazione
- trovare il vino che stanno cercando

Data e durata del corso: sabato 20 febbraio 2016 dalle ore 09.00 alle 13.00 (tot. 4 ore)

Argomenti:

- Pianificare la visita: dove andare, quando e come
- La visita in campagna: imparare a "leggere" un vigneto
- La visita in cantina: dall'uva al mosto, dal vino alla bottiglia
- Locali speciali: appassimenti e spumantizzazioni
- Le tipologie dei vini e i vini non-convenzionali
- L'esperienza dell'assaggio
- L'esperienza dell'acquisto

Modalità di svolgimento del corso

Formazione presso la cantina Ancilla Lugana di Dossobuono, con supporto di materiali multimediali per la didattica e degustazione finale

Formatori:

Giampiero Nadali ed Elisabetta Tosi (Fermenti Digitali)

Costo: 150€ + IVA

Per info e iscrizioni contattare AIV Formazione allo 045 6300786, e-mail info@aivformazione.it





Corso B:

Vendere vino nell'economia digitale – strumenti e pratiche per la produttività del venditore 19 e 20 febbraio 2016 presso AIV Formazione

Target:

imprenditori vitivinicoli, direttori commerciali, direttori tecnici, export manager, venditori Diretti e/o indiretti.

Obiettivi:

fornire ai professionisti dedicati alla vendita del vino la conoscenza di base sugli strumenti software e hardware di computer, smartphone e tablet.

Data e durata del corso: 19 e 20 febbraio 2016 dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (tot. 8 ore)

Argomenti:

- gli scenari tecnologici
- gli scenari del mercato digitale del vino
- i social media come punto di accesso a nuovi contatti: monitorare, ingaggiare, profilare e... trasformare
- gli strumenti di lavoro quotidiano: computer, smartphone e tablet
- la produttività del venditore digitale
- la vendita online: strategie e azioni per renderla efficace

Modalità di svolgimento del corso

Costo: 280€ + IVA

Location: sede di AIV Formazione, Viale Postumia 37, Villafranca VR

Formatori:

Giampiero Nadali ed Elisabetta Tosi (Fermenti Digitali)

Per info e iscrizioni contattare AIV Formazione allo 045 6300786, e-mail info@aivformazione.it





Corso C:

Accogliere in cantina: come essere una vera “cantina aperta”... Tutto l'anno!

11 marzo 2016 presso AIV Formazione

Target:

imprenditori vinicoli impegnati nell'enoturismo

Obiettivi:

fornire ai partecipanti conoscenze aggiornate e gli strumenti più attuali per incentivare l'enoturismo in cantina, migliorarne la pratica e massimizzare i risultati

Data e durata del corso: venerdì 11 marzo 2016 dalle 14 alle 18 (tot. 4 ore)

Argomenti:

- Facciamo un check: quanto è accogliente la tua cantina?
- Come intercettare la domanda enoturistica sui nuovi canali e prepararsi ad accogliere
- Prima fase d'accoglienza: la composizione del gruppo e il metodo di visita
- La persona addetta all'accoglienza: come scegliere i collaboratori più adatti
- Accorgimenti pratici
- Quando ci sono anche dei bambini
- I contenuti dell'esperienza della visita
- La degustazione: il luogo, gli strumenti, le modalità
- Il punto vendita e l'atto della vendita
- Enoturisti un po' speciali: i bevitori moderati e gli astemi

Modalità di svolgimento del corso

Costo: 150€ + IVA

Location: sede di AIV Formazione, Viale Postumia 37, Villafranca VR

Formatori:

Giampiero Nadali ed Elisabetta Tosi (Fermenti Digitali)

Per info e iscrizioni contattare AIV Formazione allo 045 6300786, e-mail info@aivformazione.it

