



## 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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@aivformazione.it)

