

Eno Cultura

Para empresas



Prazer, Eno Cultura!

QUEM SOMOS

Um time que *fermenta* *ideias e oportunidades* para promover a cultura do vinho e *transformar* a vida de outras pessoas





Pessoas



Vinho



Oportunidade

O QUE FAZEMOS

Educação que transforma vidas

- Fornecemos as **ferramentas essenciais** para capacitar pessoas no trabalho e enriquecer seu conhecimento para a vida.
- **Criamos momentos de prazer e transportamos nossos alunos** para lugares incríveis por meio da degustação de vinhos, cervejas e destilados.
- Criamos **oportunidades para produtores** contarem suas histórias.
- **Auxiliamos nas descobertas** de novos sentidos, aromas, sabores e texturas.



Como fazemos



Cursos
WSET



Curso
WSG



Workshops
Temáticos



Eventos
Corporativos



Cursos
Autorais



Programas de
Capacitação

RECONHECIMENTO

Premiações

Trabalhamos muito para que nossos alunos tornem-se **profissionais empoderados e ecoem o conhecimento** em vinhos mundo afora!

O resultado de tanto esforço está nos prêmios recebidos pela **Eno Cultura**.



CONHEÇA A ESTRUTURA ENO CULTURA

- Sala de aula acessível - andar térreo
- Adega e geladeira na sala de aula
- Banheiro no andar térreo
- TV Smart
- Computador com conexão à internet
- Cuspidor
- Máquina de lavar taça
- Água
- Serviço de vinho



CAPACIDADE PARA ATÉ 30
PESSOAS SENTADAS



MEZANINO PARA
RECEPÇÃO COM FORNO,
GELADEIRA E FREEZER



ESPAÇO;
SET UP;
RECEPÇÃO;
SERVIÇO.





CORPORATIVO (B2B)

PÚBLICO-ALVO: EMPRESAS QUE NÃO ATUAM NO MERCADO DE
VINHOS



Objetivo

Os eventos **CORPORATIVOS** da Eno Cultura têm como objetivo aproximar os clientes do universo dos vinhos, por meio de experiências imersivas de degustação e apreciação. Um convite para despertar novas percepções, descobrir um universo rico de história, filosofia, arte e tecnologia, e valorizar ainda mais a diversidade e excelência por trás de cada rótulo.



Projeto I - Harmonização de vinhos - Descubra novos aromas, sabores e sensações

Descrição

Experiência sensorial guiada por um especialista da Eno Cultura, na qual exploramos o vinho e elementos de harmonização. Abordaremos os fundamentos da harmonização e ampliaremos o prazer da degustação.

O que entregamos

- Curadoria de vinhos
- Profissional Eno Cultura
- Vinhos apresentados na dinâmica
- Criação do conteúdo
- Elementos de harmonização
- Profissional para recepção



Projeto II - Degustando arte - Expressse a criatividade por meio dos vinhos

DESCRIÇÃO

Uma vivência artística e sensorial conduzida pela Eno Cultura, na qual vinho e arte se encontram. Por meio de aromas, sabores e visuais, os participantes aprofundam sua conexão pessoal, expressando em cores e formas abstratas a essência de cada vinho em uma sinestesia que transcende os sentidos.

O QUE ENTREGAMOS

- Curadoria de vinhos
- Profissional Eno Cultura
- Vinhos apresentados na dinâmica
- Criação do conteúdo
- Kit pintura individual
- Profissional para recepção



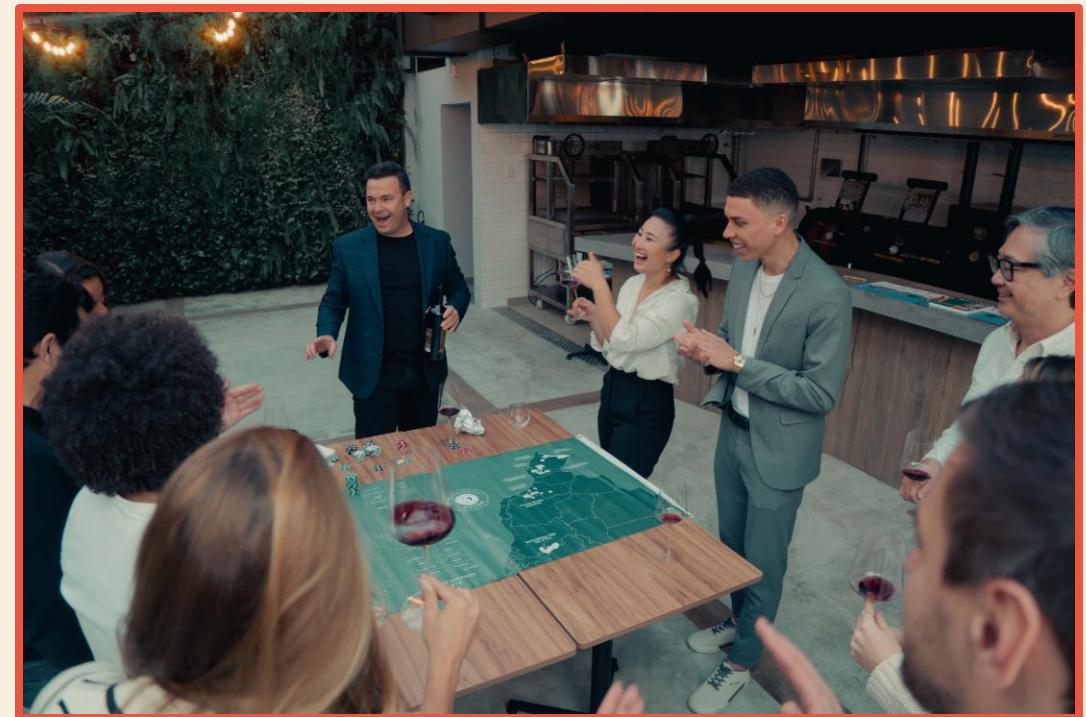
Projeto III - Jogo do vinho - Coloque em prática sua habilidade de degustar

Descrição

O profissional da Eno Cultura conduzirá um jogo divertido e interativo — gamificação em que os participantes degustam vinhos às cegas e fazem apostas sobre sua origem, uva, safra e outros desafios. Antes do jogo, será avaliado o conhecimento do grupo e fornecido o contexto necessário para a atividade.

O que entregamos

- Curadoria de vinhos
- Profissional Eno Cultura
- Vinhos apresentados na dinâmica
- Criação do conteúdo
- Uso do material exclusivo do jogo
- Profissional para recepção



Projeto IV - Jantar Harmonizado – Explore novas fronteiras do seu paladar

DESCRIÇÃO

Um jantar intimista, no qual cada prato conta um capítulo de uma história sensorial, harmonizado com vinhos que revelam novas camadas de sabor. A experiência inesquecível pode acontecer em um restaurante com menu do Chef ou escolhido pela empresa.

O QUE ENTREGAMOS

- Curadoria de vinhos
- Profissional Eno Cultura
- Vinhos apresentados na dinâmica
- Criação do conteúdo
- Dinâmica adaptada ao restaurante ou gastronomia escolhida
- Profissional para recepção





Vamos conversar?

Fale com especialista



@eno_cultura



/in/enocultura



/enoculturaoficial