

ONCOLOGIA D'OR

Você, muito bem tratado.

Degustação de vinhos com sommelier

**Momento de descontração e
aproximação com equipe**





**WINE AND
CHEESE
Experience**

CONCEITO

Todo bom vinho é apreciado por muitos. Neste evento faremos uma degustação de vinhos com um expert sommelier contando um pouco sobre a história do universo do vinho, apresentando as possíveis harmonizações entre eles e os diversos alimentos.

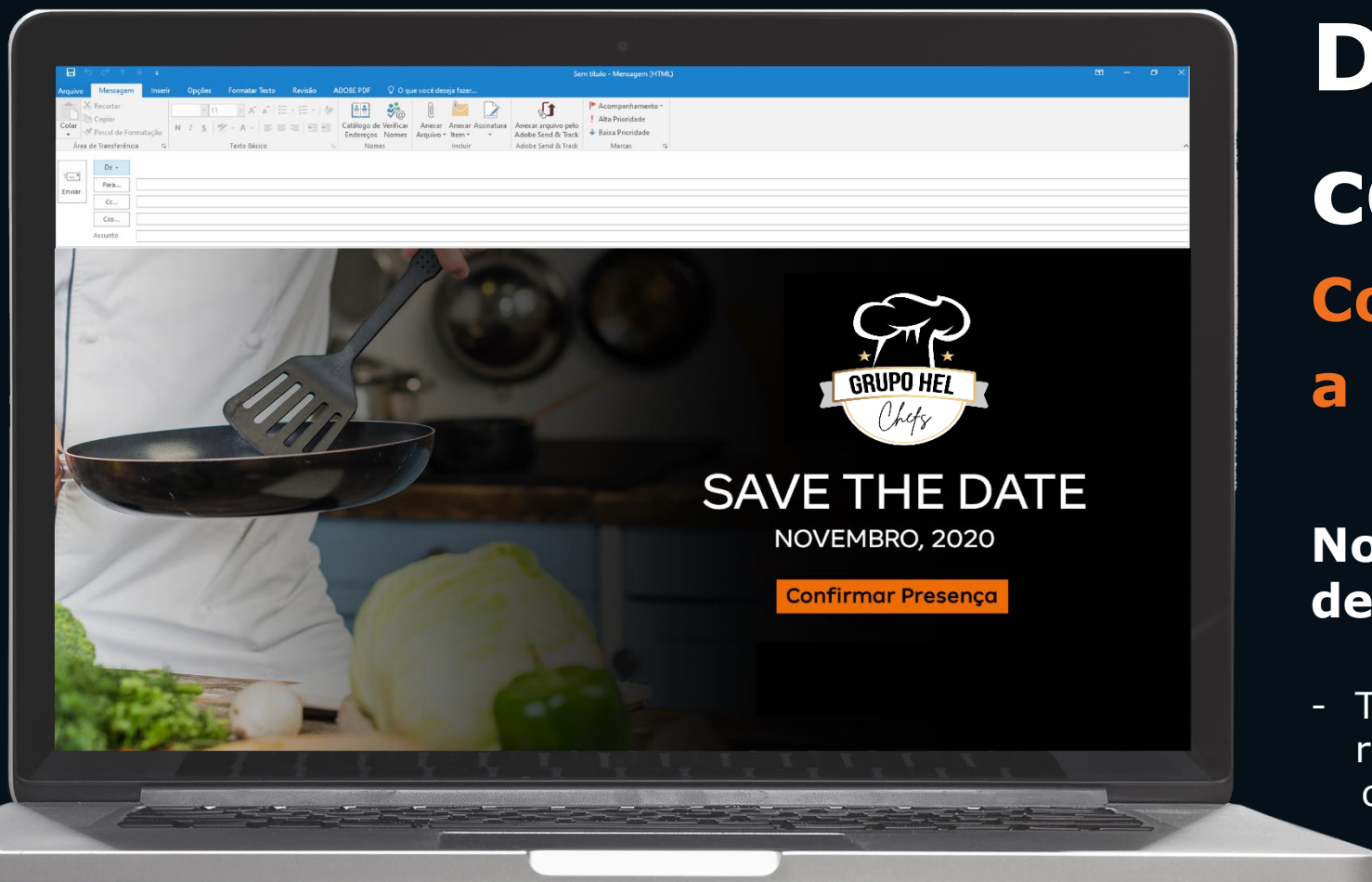
Uma noite charmosa e muito especial!



EVENTO ON LINE HÍBRIDO

O evento neste modelo, propiciará a presença de um apresentador ou anfitrião da empresa e o sommelier em um estúdio, ou espaço gastronômico. Os convidados acessarão o evento de suas próprias casas.





Degustação com sommelier

Como será o acesso para
a Live?

No hotsite do evento, o convidado
deverá encontrar:

- Todas as informações sobre a inscrição, regulamentos, entrega dos kits e cronograma da live.

DINÂMICA

20 dias antes

Anúncio e inauguração da plataforma

15 dias antes

Envio de e-mail convite para inscrição dos convidados para a atividade

- Quantas pessoas estarão presentes na casa do convidado, no dia da live?
- Qual endereço o convidado estará, no dia do evento?
- Possui alguma restrição alimentar?

5 dias antes

Envio de instruções para a experiência

No dia do evento:

Envio do kit com vinhos + alimentos + brindes

Envio de vídeo do sommelier com uma chamada para o evento (whatsapp)

20:00h – Entrada do sommelier ao vivo para a aula show*
(Tempo de duração da transmissão: 45 min a 1h30)

OPÇÕES DE SOMMELIERS





Diego Arrebola

Tricampeão Brasileiro de Sommellerie
(2012, 2016 e 2018)

Sommelier Certificado pela ASI, também
com certificações profissionais na Itália
(AIS) e nos EUA (CMS)

Experiência em destacados restaurantes,
como Olivetto Campinas e grupo Pobre
Juan, com a elaboração de cartas de vinhos
amplamente reconhecidas pela imprensa
nacional e internacional

Consultor e palestrante desde 2011, com
atuação em diversas importadoras e
empresas

Docente nos cursos WSET da Eno Cultura



Gianni Tartari

Formado e homologado como Sommelier Profissional em 1988 pela ABS – Associação Brasileira de Sommeliers, seção Rio de Janeiro, participou de vários concursos e obteve os títulos de Melhor Sommelier do Brasil em 1991 e 1994, Melhor Sommelier do Rio de Janeiro em 1990 e 1993. Representou o Brasil no VII, VIII e IX Concurso Mundial de Sommeliers, Rio de Janeiro - Brasil 1992, Tóquio - Japão 1995 e Viena - Áustria 1998, respectivamente.

KIT ENTREGUE EM CASA

Toda(o) participante que confirmar presença no evento, receberá sua box com os insumos do evento, os vinhos de degustação e os brindes do evento.



ENTREGA DOS KITS

Operacional de delivery com equipe formada por profissionais que seguem as orientações da OMS, devidamente equipados com material de higienização, máscara e luvas descartáveis para proteção de todos os envolvidos e do receptor.

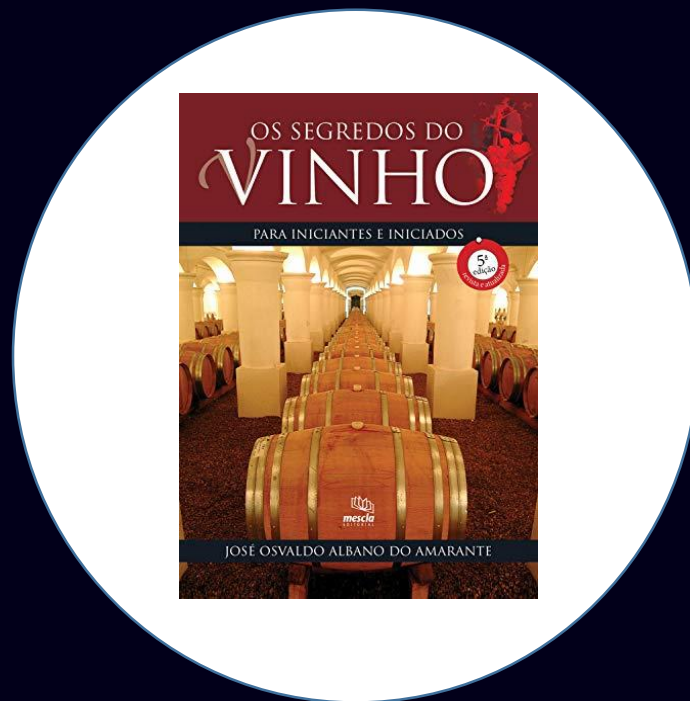


OPÇÕES DE BRINDES PARA ENTREGA NA CASA DOS CONVIDADOS



Kit contendo:

- 2 Taças de Vinho Roberta
 - Saca Rolha
- Jg de facas para queijo com Tábua



Livro "Os Segredos Do Vinho Para Iniciantes E Iniciados" - José Osvaldo Albano do Amarante



Tripé para Celular

OPÇÕES DE BRINDES PARA SORTEIO DURANTE A LIVE



VOUCHER
VIAGEM GRAMADO PARA CONHECER
VINHEDO



VOUCHER
VIVA EXPERIÊNCIA



VOUCHER
SPA COM EXPERIÊNCIA
COM VINHOS



www.grupohel.com

“Toda criação desse projeto é de propriedade e autoria do GRUPO HEL, estando garantidos todos os direitos morais disposto no artigo 5º, inciso XXVII da Constituição Federal e na lei nº 9.610/98, sendo terminantemente proibida a reprodução, publicação ou utilização, por qualquer meio ou forma, desses direitos, sem a prévia autorização do GRUPO HEL, sob pena de incorrer nas sanções civis e penais impostas pela legislação em vigor, sem prejuízo do ressarcimento pelas perdas e danos decorrentes de tal ato.”