

CALIX

Coaching Sensoriale per Aziende

Quando il vino diventa uno strumento di coaching.

Adele Furno | Sommelier AIS | Coach Sensory Campus





Chi guida l'esperienza

Adele Furno

Sommelier AIS certificata

Sommelier Coach Senior — Sensory Campus

Fondatrice CALIX™

La Guida

Una delle pochissime professioniste in Italia che combina esperienza enologica ai massimi livelli con competenze certificate di coaching e sviluppo del team.

Due mestieri rari, una persona sola.

20 anni in ristoranti stellati

Villa Crespi · Da Caino · Villa Serbelloni

Programma biennale Sensory Campus

Vino + Coaching + PNL + Comunicazione + Leadership

Fondatrice CALIX

Il metodo che trasforma la degustazione in coaching



Il Concept

Il coaching sensoriale CALIX usa la **degustazione alla cieca** come strumento per sviluppare competenze chiave nel team. Non è una degustazione. Non è una lezione di vino.

È un workshop dove il bicchiere diventa lo specchio di come il team ascolta, comunica e collabora.

Ogni esercizio

Ogni esercizio sensoriale corrisponde a una competenza professionale concreta.

Lo specchio del team

Il bicchiere rivela come il gruppo ascolta, decide e si fida.

Strumenti reali. Un metodo, non un gioco

Ogni esercizio è collegato a una competenza con un debriefing strutturato. L'azienda riceve un report con osservazioni e azioni concrete

Alla fine, il team porta in ufficio strumenti concreti per lavorare meglio insieme.

Cosa Succede

Un'esperienza unica dove **nessuno sa cosa sta bevendo**. Non serve sapere niente di vino. Anzi, meno si sa, più è efficace.



4 vini alla cieca

Ogni vino è un esercizio: ascoltare in silenzio, descrivere a parole, decidere in gruppo, fidarsi. Le gerarchie cadono. Tutti sono allo stesso livello.



Debriefing coaching

Dopo la degustazione, ogni esercizio viene collegato a una competenza professionale. Il team capisce cosa ha allenato e come portarlo in ufficio.



Report post-evento

Entro 3 giorni dopo ricevete un report con le competenze osservate e **3 suggerimenti concreti** per il team.



Le 4 Competenze che Allena

Ogni bicchiere è uno specchio. Ogni sorso è un esercizio professionale. Ogni competenza torna nel report che l'azienda riceve dopo l'evento.



Ascolto Attivo

Degustare richiede silenzio e attenzione a dettagli che normalmente ignoriamo. La stessa attenzione che serve in una riunione.



Comunicazione Precisa

Descrivere un sapore a parole è un esercizio di precisione linguistica. Se sai comunicare un vino, sai comunicare un progetto.



Decisione di Gruppo

Ogni persona sente qualcosa di diverso nello stesso bicchiere. Il gruppo deve negoziare e trovare un accordo. Come in ogni progetto.



Vulnerabilità e Fiducia

Nessuno è l'esperto. Le gerarchie cadono. Il team impara che dire "non so" è un atto di fiducia, non di debolezza.

In Ufficio

Portiamo l'esperienza direttamente da voi. Zero logistica, massimo impatto.

DA €500

CALIX Express

1 ora

2 vini alla cieca, 2 esercizi

Mini-debriefing coaching

Perfetto per il primo contatto

DA €1.200

CALIX Workshop

2–2,5 ore

4 vini alla cieca, 4 esercizi

Debriefing coaching completo

Report post-evento per l'HR

Il formato principale

Per team da 8 a 25 persone.

Costo potenzialmente deducibile come formazione/welfare — da verificare con il vostro commercialista.

In Cantina

A Cucine Nervi, Gattinara. Nella cantina di Roberto Conterno, lo stesso del Barolo Monfortino, la più antica di Gattinara dal 1906.
Un'esperienza che non esiste altrove.

DA €1.500 + Aperitivo

Workshop + Aperitivo

3 ore • 10-20 persone

4 vini alla cieca in cantina storica

4 competenze allenate

Aperitivo

Report post-evento per l'HR

DA €2.000 + cena

Chef's Table Dinner

3 ore • 8-12 persone • Sera

4 portate dello chef + 4 vini alla cieca

Cena coaching

Lo chef interviene alla rivelazione

Il format esclusivo

Report post-evento per l'HR

DA €2.000 + pranzo

Cooking Class + Pranzo

4 ore • 8-12 persone • Mattina

Cooking class con Chef Matteo

Coaching sensoriale in cantina storica

Pranzo con i piatti del team

L'esperienza completa

Report post-evento per l'HR

Cosa Include & Contatti

- Conduzione completa da parte di **Adele Furno** (sommelier + coach)
- I vini selezionati per la degustazione e tutti i materiali (bicchieri, fogli di lavoro, schede)
- Debriefing coaching con collegamento competenze
- Report post-evento con osservazioni e suggerimenti
- Un regalo per ogni partecipante: la Lista della Spesa del Sommelier (pdf)
- Foto dell'evento per la comunicazione interna
- Costo potenzialmente deducibile come formazione/welfare — da verificare con il vostro commercialista.

Contatti

Adele Furno

Sommelier AIS | Coach Sensory Campus

Fondatrice CALIX™

 info@calixvino.com

 349 098 9666

"Il vino è troppo bello per essere complicato."