



Predmet: MANAGEMENT PRIREDITEV

ORGANIZACIJA PRIREDITVE VINOFORUM 2012

Mentor: mag. Dušan Luin

Študentka: Bernarda Karo

Celje, marec 2012

KAZALO

| | | |
|----------|--|-----------|
| | POVZETEK | 1 |
| 1 | UVOD | 1 |
| 2 | RAZISKAVA | 1 |
| | 2.1 Brainstorming | 2 |
| | 2.2 5 Goldblattovih w-jev | 2 |
| | 2.3 SWOT analiza | 3 |
| 3 | IZVEDBENI NAČRT PROJEKTA – ELABORAT | 4 |
| | 3.1 Cilji izvedbe projekta | 4 |
| | 3.2 Mejniki | 5 |
| | 3.3 Plan virov - kadrovski viri | 5 |
| | 3.4 WBS – work breakdown structure - plan projekta | 6 |
| | 3.5 Lokacija izvedbe prireditve | 7 |
| | 3.6 Termin prireditve | 7 |
| 4 | FINANČNI DEL PROJEKTA | 8 |
| | 4.1 PRORAČUN PROJEKTA | 8 |
| 5 | PRAVNI VIDIKI DOGODKA | 9 |
| 6 | ZAKLJUČEK | 10 |
| 7 | VIRI IN LITERATURA | 10 |
| | | |
| | PRILOGE | |
| | PRILOGA 1 – računalniški program za ocenjevanje | 11 |
| | PRILOGA 2 – Vabila za vinarje | 12 |
| | PRILOGA 3 – Vabila za ocenjevalce | 13 |
| | PRILOGA 4 – Ocenjevalni list | 14 |
| | PRILOGA 5 – Prijavnica | 15 |
| | PRILOGA 6 – Pravilnik | 16 |

POVZETEK

Sončna vinorodna pobočja slovenske Štajerske poleg izjemnih in iskrivih belih vin, pestre kulinarike ter pregovorno gostoljubnih prebivalcev, v sebi ohranjajo starodavne vinske zgodbe, katerih mati je nedvomno Stara trta, najstarejša trta na svetu, ki že preko 450 let raste v Mariboru. Štajerci smo podobni svojemu vinu, so veseli, iskrivi in topli. Vinske ceste, čeprav majhne, znajo s svojimi gosti v vinogradih, kletah in vinotočih deliti užitke, ki se ne dotaknejo samo grla temveč tudi duše. Kralj vin na teh prostorih je nedvomno renski rizling, ne gre pa pozabiti še muškatorov, tramincev ali pa šipona, kot ene redkih avtohtonih sort. Vsa ta dejstva pa nam ponujajo možnost organizacije vrhunškega vseevropskega ocenjevanja vrhunskih vin z imenom Vinoforum, ki se odvija vsako leto v drugi državi. V letu 2012 imamo v Mariboru priložnost organizirati to prireditev in obogatiti program prireditev v našem mestu.

1. UVOD

V letu 2012 bomo ponovno organizirali Vinoforum, enogastronomsko ocenjevanje evropskih vin, katerega rezultati so zlata medalja, srebrna medalja in bronasta medalja ter šampioni v naslednjih kategorijah: mirna bela vina, mirna rdeča vina in peneča vina.

Priznani ocenjevalci iz Slovenije in tujine bodo ocenjevali vina posameznih kategorij iz več evropskih držav, pred leti so se na tekmovanje prijavili vinogradniki iz Slovenije, Avstrije, Hrvaške, Češke, Slovaške, Poljske, Španije, sodelovali so celo predstavniki iz Brazilije.

Ker je dogodek v letu 2008 bil organiziran kot dogodek zaprtega tipa in so v medijih bili objavljeni le rezultati, si bomo tokrat prizadevali ob samem tekmovanju vin s promocijo narediti tudi dogodek, ki bo namenjen tudi obiskovalcem.

2. RAZISKAVA

V prvem koraku smo pregledali vse možnosti za potrditev ali zavrnitev investicije ali izvedbe dogodka, hkrati pa je ta korak tudi izhodišče za kreativno in logistično zasnovo dogodka.

Z raziskavo, ki smo jo opravili v Zavodu za turizem Maribor, smo zmanjšali tveganje, da ne bo zadovoljive udeležbe, da bomo zgrešili ciljno skupino z dodatnimi aktivnostmi, ki jih

planiramo, da ne bomo pripravili primerne spremljevalnega programa in da bomo oblikovali in izpeljali primerne promocijske aktivnosti.

To smo naredili s študijo izvedljivosti, ki smo jo ob koncu po naslednjih raziskavah tudi potrdili.

2.1 Brainstorming

Za brainstorming smo izbrali fokusno skupino (5 oseb), ki je že pred leti izpeljala podoben dogodek in vključili eno osebo, ki z prejšnjim dogodkom ni imela nobene povezave.

Rezultati so naslednji:

- imamo bazo sodelujočih vinarjev z vzorci iz preteklih let, kateri bomo dodali še bazo potencialnih vinarjev iz Hiše Stare trte (cca. 450 mailov, na katere bomo poslali vabilo za sodelovanje z vzorci)
- logistično najbolj uporabna lokacija z vsemi potrebnimi elementi je zagotovo hotel Habakuk, vendar smo ob razvoju lokacijo spremenili v VINAG vinsko klet zaradi tradicije, primernosti lokacije in simboličnega pomena 170 letne vinske kleti v osrčju mesta;
- za promocijske namene bomo uporabili bazo potencialnih vinskih kleti in vinarjev, ki bi sodelovali na razstavi in tako planiramo dohodke iz tega naslova
- v času ocenjevanja vin moramo ponuditi možnost degustacije, prostorov je v hotelu Habakuk dovolj; prav tako na izbrani končni lokaciji VINAG;
- degustacijske dogodke bomo delno sfinancirali z vstopnino
- izvedli bomo promocijo nagrajenih vin v času Festivala Lent, ki se bo odvijal v istem mesecu, kjer bomo s promocijo vin nadaljevali in zaračunali vstopnino na dogodek
- izvedli bomo promocijo vin na Festivalu Stare trte, z vstopnino za degustacijo nagrajenih vin
- goste z vstopnino segmentiramo, pridejo samo strokovnjaki in poznavalci ter strokovna javnost ter ljubitelji dobre kapljice.

2.2 5 Goldblattovih w-jev

Po pravilih 5 W smo s fokusno skupino (5 oseb) odgovorili na naslednja vprašanja, ki so znana po teoriji Goldblattovih w-jev in pomenijo konstruktivno zlaganje zgodbe z odgovori na osnovna vprašanja, na katera moramo znati odgovoriti, če želimo uspešno pripraviti in izvesti vsak dogodek, katerega se lotevamo.

- **WHY** – promocija vin in mesta, dodatna ponudba EPK-ja, dobiček pa namenimo v nadaljnji razvoj prireditev v okviru Hiše Stare trte
- **WHO** – deležniki dogodka so zagotovo vinarji, ki bodo sodelovali s svojimi vini na tekmovanju, degustatorji-gostje, ki so ljubitelji vrhunskih vin, poznavalci, sommelierji, ki se bodo udeležili degustacij in razstave, VIP gostje, s pomočjo katerih bomo prav tako promovirali dogodek in bodo dogodku povečali prepoznavnost, mediji, ki bodo vabljeni in bodo poročali o dogodku, partnerji, zunanji izvajalci in organizator.
- **WHEN** - dogodek se bo dogajal v začetku meseca junija, ki je najbolj primeren čas pred počitnicami in dopusti, pa tudi v vinogradih ni večjih del.
- **WHERE** – Maribor v podjetju VINAG, ker se prizorišče ujema z zahtevami, ker ima zmogljivosti, ker je razpoložljiv v tem terminu, ker imajo opremo, ker imajo urejen dostop za goste in razstavljalce (garaža, parkirišča), na voljo so tudi komunikacijska sredstva (wifi)
- **WHAT** – 21. Mednarodno tekmovanje evropskih vin VINOFORUM 2012

2.3 SWOT analiza

Da bi podrobneje preučili vse parametre, kaj nam ta dogodek prinaša, na kaj moramo biti pozorni pri izvedbi, kaj so prednosti in slabosti tega projekta, smo naredili tudi SWOT analizo, ki je eden izmed orodij do uspešno izpeljanega projekta, saj se pri odgovorih spomnimo na vse, kar bi lahko ogrožalo projekt in tudi na tisto, kar lahko pripomore s priložnostmi k večjemu dobičku ali finančnem izplenu .

| | |
|---|---|
| <p>PREDNOSTI</p> <p>Izkušnje v organizaciji podobnega dogodka</p> <p>Izboljšanje ponudbe prireditev v mestu</p> <p>Rezervirana primerna in znana lokacija</p> <p>S programom bomo povečali promocijo vinske kulture našega mesta</p> | <p>SLABOSTI</p> <p>Kratek čas za pripravo in organizacijo</p> <p>Kratek čas za pridobitev sponzorjev</p> |
| <p>PRILOŽNOSTI</p> | <p>NEVARNOSTI</p> |

| | |
|---|---|
| Promocija Hiše Stare trte in Maribora na zemljevidu tradicionalnih vinskih mest | Pomanjkanje sredstev za zadostno število ljudi na projektu |
| Sodelujoči vinarji bodo prepoznali mesto kot atraktivno za obisk | Nezadostno število vzorcev na ocenjevanju |
| Izboljšanje ponudbe prireditev v mestu | Nezadostno število udeležencev na degustacijah in drugih promocijah vin |

3 IZVEDBENI NAČRT PROJEKTA - ELABORAT

V izvedbenem načrtu ali elaboratu se planirajo vse aktivnosti od ciljev projekta, finančnih planov do izvedbenih planov, kadrovskih virov in vse drugo, kar potrebujemo do zaključka izvedbe.

3.1 Cilji izvedbe projekta

Namenski cilji projekta so naslednji:

- promovirati Slovenijo kot vinsko deželo;
- promovirati destinacijo Maribor – Pohorje kot destinacijo, kjer domuje edinstvena najstarejša trta na svetu;
- promovirati destinacijo, ki je znana po vrhunskih belih vinih, katerih dobro ime je poznano v svetu;
- promovirati prireditev kot dodatno ponudbo mesta, ki je Evropska prestolnica kulture 2012;
- spoznati z destinacijo poznana imena ocenjevalcev iz tujine.

Objektni cilji, torej fizični rezultati, ki jih želimo z organiziranjem dogodka doseči, pa so sledeči:

- privabiti k ocenjevanju 20 ocenjevalcev, od tega 15 iz držav EU;
- privabiti k oddaji vzorcev najmanj 200 vinogradnikov, vinskih kleti in drugih pridelovalcev vin;
- na ocenjevanje pridobiti najmanj 180 vzorcev vrhunskih vin različnih kategorij iz vse Evrope;

- prodati najmanj 200 vstopnic za vse degustacijske dogodke;
- privabiti najmanj 1 pokrovitelja radijskih ali televizijskih postaj v Sloveniji;
- z marketinškimi orodji doseči najmanj 3 brezplačne objave v različnih medijih
- vzpostaviti spletno podstran na www.vinocool.eu;
- dobiti sponzorska sredstva v višini 1.000 eurov;
- ustvariti 500 eurov dobička.

3.2 Mejniki

Pri samem poteku priprav, od zasnove pa do izvedbe, si moramo zastaviti mejnike, da bi sprotno lahko kontrolirali ali smo na pravi poti ali ne z aktivnostmi, s finančnimi viri, ali vse poteka tako kot smo planirali. Potrebna je torej kontrola, in če želimo kontrolirati, moramo vedeti kaj in kdaj bomo kontrolirali samo izvedbo.

Zastavili smo naslednje mejnike:

Mejnik 1: Podpisane pogodbe s sponzorji;

Mejnik 2: Promocija prireditve v Sloveniji;

Mejnik 3: Promocija prireditve na Češkem in Slovaškem;

Mejnik 4: Zaključene prijave vzorcev;

Mejnik 5: Tekmovalni ocenjevalni del;

Mejnik 6: Svečana podelitev medalj in nagrad

Po teh mejnikih bomo kontrolirali, ali aktivnosti potekajo po zastavljenih ciljih.

3.3 Plan virov - kadrovski viri

Zaradi omejenih finančnih sredstev bodo na projektu aktivno delali vodja projekta, svetovalka za kongresno dejavnost in zunanji svetovalec, predsednik združenja vinarjev. Marketing bo izvedla služba za marketing Zavoda za turizem Maribor. Dodatno se v izvedbeni fazi na projektu zaposli še dve osebi za logistični del projekta.

Za vse delovne sklope je odgovorna Bernarda Karo, ki je vodja prireditve in poroča o vseh aktivnostih direktorju zavoda.

V delovnih skupini »izvedba programa« poleg vodje nastopa tudi zunanji svetovalec in dve osebi tehnična podpora.

3.4 WBS – work breakdown structure - plan projekta

Za projekt Vinoforum 2012 smo projekt strukturirali do operativnega nivoja.

Končni cilj smo razdelili na delne naloge po več fazah.



3.5 Lokacija izvedbe prireditve

Po številnih ogledih in obiskih lokacij, ki so bile v ožjem izboru za prireditev tekmovanja Vinoforum 2012, smo se odločili za vinsko klet z dolgoletno tradicijo, imenovano VINAG. Sama Vinagova vinska klet se nahaja v osrčju mesta, na voljo je poleg parkirnih prostorov in vse potrebne opreme za izvedbo tudi wifi, primerna klet za skladiščenje vin za ocenjevanje, kar nam logistično olajša prireditev saj ne potrebujemo številnih hladilnikov za pravilno ohlajanje vin. Na razpolago nam je v ocenjevalnem prostoru tudi dnevna svetloba, kar veliko pomeni ocenjevalcem vin. To je bila tudi ena od prednosti pred lokacijo hotela Habakuk, kjer so vse dvorane brez dnevnne svetlobe. Na notranjem dvorišču pa lahko na odprtem v primeru lepega vremena pripravimo pogostitev, odmore in kosilo, v primeru slabega vremena pa smo lahko v enem izmed notranjih prostorov.

Za številne ocenjevalce in tudi za nas, organizatorje, pa je priročnost lokacije v centru mesta tudi lepša in bolj priljubljena rešitev. Na voljo so nam tudi kozarci, pljuvalniki in vsa ostala oprema za mize, ki jo potrebujemo za ocenjevanje in samo izvedbo tekmovanja.

3.6 Termin prireditve

Termin prireditve: 21. junij 2012 – 22.junij 2012

Termin je bil izbran glede na sezono, saj v juniju mesecu v vinogradih vse že poteka samo po sebi, po mnenjih strokovnjakov se od tega meseca naprej samo še pomaga trti s škropljenjem več pa trti in bogati žetvi ne morejo pomagati.

Termin je izredno primeren tudi za to, ker se bodo številne post-aktivnosti ocenjevanja vrhunskih vin odvijale v času Festivala Lent, (dogodki ob večerih pred Hišo Stare trte, kjer bodo potekale promocije vin) in kasneje še v času vrhunskih prireditev Festivala Stare trte.

4 FINANČNI DEL PROJEKTA

4.1 PRORAČUN PROJEKTA

V tem poglavju smo razdelili odhodke projekta in pripravili tudi plan dohodkov, ki so potrebni za realizacijo dogodka.

| ODHODKI | | | |
|----------------------------------|------------------|-----------------|--------------------|
| FIKSNI STROŠKI | Enota | Cena v € | Znesek |
| Dnevnice | 25 ljudi / 2 dni | 40 | 2.000,00 € |
| Priprava CGP | 1 kom | 1200 | 1.200,00 € |
| Najem programa za ocenjevanje | 1 kom | 1200 | 1.200,00 € |
| Najem prostora | 1 kom | 150 | 150,00 € |
| Catering (kosilo) | 25 x 2 dni | 12 | 600,00 € |
| Table in napisi | 1 kom | 130 | 130,00 € |
| Nočitve ocenjevalcev 1 dan | 8 ljudi | 60 | 480,00 € |
| Nočitve ocenjevalcev 2 dni | 12 ljudi x 2 dni | 60 | 1.440,00 € |
| Program – avtobus | 1 dan | 150 | 150,00 € |
| Program - spremljevalec angleški | 1 dan | 130 | 130,00 € |
| Potni stroški tujina | 12 ljudi | 150 | 1.800,00 € |
| Potni stroški domači | 8 ljudi | 50 | 400,00 € |
| Administrativni stroški | 1 oseba | 200 | 200,00 € |
| Priprava gradiv za ocenjevalce | 1 kom | 150 | 150,00 € |
| Darila za ocenjevalce – špici | 20 kom | 10 | 200 ,00€ |
| Medalje | 100 kom | 20 | 2.000,00 € |
| Nepredvideni stroški | 15% | | 1.404,00 € |
| SKUPAJ | | | 13.634,00 € |

| PRIHODKI | | | |
|----------------------------|--------------|-----------------|--------------------|
| FIKSNI PRIHODKI | Enota | Cena v € | Znesek |
| Prihodki od razstave | 1 kom | 100,00 € | 1.000,00 € |
| Sponzorska sredstva | 1 kom | 1.000,00 € | 1.000,00 € |
| VARIABILNI PRIHODKI | Enota | Cena v € | Znesek |
| Prijava vzorca (180) | 180 | 60,00 € | 10.800,00 € |
| Vstopnina VINAG (100) | 100 kom | 12,00 € | 1.200,00 € |
| Vstopnina HST (50) | 50 kom | 10,00 € | 500,00 € |
| Vstopnina HST Lent (50) | 50 kom | 10,00€ | 500,00 € |
| SKUPAJ | | | 15.000,00 € |

Točka preloma pri prireditvi Vinoforum 2012 je 180 vzorcev, več vzorcev bo pomenilo dobiček, manj vzorcev pa izguba ali finančno negativno bilanco v končnem finančnem poročilu.

5 PRAVNI VIDIKI DOGODKA

Tudi v projektu Vinoforum 2012 bomo kot organizatorji dogodka odgovorni za ureditev nekaterih pravnih razmerij med organizatorjem in številnimi izvajalci tega projekta.

V prvi vrsti in v začetni fazi je potrebno podpisati pogodbo za najem programske opreme za ocenjevanje. Nato moramo skleniti pogodbo za najem prostora in opreme z podjetjem VINAG, kjer bo samo ocenjevanje potekalo.

V naslednji fazi moramo pripraviti obrazce za prijavo vin, na katerem so zapisani tudi pogoji sodelovanja v tekmovanju za ocenjevanje vin, kar je na nek način pogodba z vinarji, ki bodo po nekih pravilih lahko poslali na ocenjevanje svoja vina. Dogodka tokrat ne bomo zavarovali zaradi tega, ker se bodo sorazmerno nižali stroški v primeru, da bi bilo manj kot 180 vzorcev, saj se v tem primeru zmanjša tudi število ocenjevalcev in z njimi neposredni stroški. Kar se tiče vremenskih razmer se odvija ocenjevanje v notranjih prostorih, zato vremenske razmere ne vplivajo na sam dogodek. Zavarovali bomo izključno vsebino oziroma material, se pravi vina, ki so namenjena ocenjevanju v primeru odtujitve ali poškodb (razbite steklenice).

6 ZAKLJUČEK

V te nalogi sem podrobno zastavila vsa potrebna poglavja in postopke pri organizaciji katerekoli prireditve, ne samo VINOFORUM 2012. Ta dogodek je sicer sestavljen iz več dogodkov, in ta projektna naloga v praksi zajema vse korake po modelu splošnega izvedbenega načrta prireditve. Cilj tokratnega dogodka Vinoforum 2012 je promocija vrhunskih vin naše dežele in promocija hrama vinske kulture Hiše Stare trte, kjer bodo nagrajena vina iz vse Evrope tudi predstavljena in na voljo obiskovalcem. Zato je nujno potrebna nadgradnja dogodka zaprtega tipa v dogodek, kjer bodo lahko sodelovali tudi sami obiskovalci. Del tega projekta sem bila že leta 2008, ko smo opravili pilotsko ocenjevanje vrhunskih vin in takrat smo imeli številne težave predvsem pri programu in vnosu ocenjenih vin, vendar z izkušnjami iz leta 2008 v letošnjem letu s številnimi pripravami obetamo izredno odmeven dogodek, ki bo sloves vrhunskih slovenskih vin ponesel v Evropo. Vse to in še seveda promocija Hiše Stare trte in mesto Maribor z najstarejšo trto nas svetu mora biti razlog, da bodo mesto v bodoče obiskali številni ljubitelji trte in dobre kapljice. S tem dogodkom želimo svetu sporočiti, da je naše mesto vredno ogleda zaradi svetovno pomembne znamenitosti, prav tako zaradi lokacije sredi vinogradov in še posebej zaradi vrhunskih vin in kulinarike, ki je na voljo v številnih restavracijah in turističnih kmetijah na naših vinskih cestah.

7 LITERATURA

NOVAK, Žiga et al. 2009. Dogodek od A do Ž: Priročnik za organizacijo in vodenje dogodkov. 1.natis. Ljubljana: Planet GV

PRILOGA 1 – računalniški program za ocenjevanje

Firefox | http://www.slovino.com/rezultati-v08.htm

www.slovino.com/v08/rezultati-v08.htm

Najbolj obiskano Prvi koraki Zadnje novice

| I. 1 / STILL WHITE WINES / DRY | | I. 1 / MIRNA BELA VINA / SUHA | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------|------------------|
| | Wine Sample Name / Vино Vzorec Ime | Vintage / Letnik | Ime Pridelovalca / Name of producer | Ocena / Result | Dezela / Country |
| GOLD | | | | | |
| SILVER | | | | | |
| | 1. ČUVÉE | 2007 | VALHRACH JOSEF | 89.67 | Czech Republic |
| | 2. MARTIN CODAX ALBARINO | 2009 | BODEGAS MARTIN CODA | 89.33 | Spain |
| | 3. DEVIN | 2007 | MAVIN | 89.00 | Slovakia |
| | 4. DIŠEČI TRAMINEC | 2007 | STEYER VINA | 88.67 | Slovenija |
| | 5. TRAMIN ČERVENY | 2006 | VINO MATYŠAK | 88.67 | Slovakia |
| | 6. RYZLINK RYNSKY | 2006 | VALHRACH JOSEF | 88.33 | Czech Republic |
| | 9. SIVI PINOT | 2007 | DVERI-PAX D.O.O. | 87.00 | Slovenija |
| | 7. SAUVIGNON | 2007 | VINO MATYŠAK | 87.00 | Slovakia |
| | 8. CHARDONNAY | 2007 | VINO MRVA & STANKO | 87.00 | Slovakia |
| | 10. ČUVÉE | 2005 | PTUŠKA KLET D.O.O. | 86.33 | Slovenija |
| | 11. BELI PINOT | 2004 | VINA DORNBERG D.O.O. | 86.00 | Slovenija |
| | 12. DEVIN | 2007 | FOOD FARM | 86.00 | Slovakia |
| | 13. RULANDSKE BIELE | 2007 | VINO MATYŠAK | 86.00 | Slovakia |
| | 14. RULANDSKE ŠEDE | 2007 | VLADIMIR TETUR | 86.00 | Czech Republic |
| | 16. RUMENI MUŠKAT | 2006 | POSESTVO ČRNI KOS | 85.67 | Slovenija |
| | 15. PINOT BLANC | 2006 | IGOR BLAHO | 85.67 | Slovakia |
| | 17. MULLER THURGAU | 2007 | PD MOJMIROVCE | 85.50 | Slovakia |
| | 18. CHARDONNAY | 2007 | PD MOJMIROVCE | 85.33 | Slovakia |
| | 19. SAUVIGNON | 2007 | VINARSTVI KOVACS | 85.33 | Czech Republic |
| | 22. LAŠKI RIZLING | 2007 | PTUŠKA KLET D.O.O. | 85.00 | Slovenija |
| | 23. JANEZ | 2007 | DVERI-PAX D.O.O. | 85.00 | Slovenija |
| | 21. CHARDONNAY | 2007 | VINO NITRA | 85.00 | Slovakia |
| | 20. NEUBURŠKE | 2007 | VINARSTVI KOVACS | 85.00 | Czech Republic |
| | 26. BELI PINOT | 2007 | ŠČUREK | 84.33 | Slovenija |
| | 24. ALIBERNET | 2007 | MAVIN | 84.33 | Slovakia |
| | 27. RIZLING RYNSKY | 2007 | VINO NITRA | 84.33 | Slovakia |
| | 28. TRAMIN ČERVENY | 2007 | PIVNICA RADOŠINA | 84.33 | Slovakia |
| | 25. GRAŠEVINA | 2006 | KUTJEVO D.D. | 84.33 | Croatia |
| | 29. PALAVA | 2007 | MAVIN | 84.00 | Slovakia |
| | 30. MARTIN CODAX ALBARINO | 2006 | BODEGAS MARTIN CODA | 83.33 | Spain |

CHAMPION

I. 1 WHITE WINES | I.1 OTHER | II. ROSE | III. RED WINES | IV. SPARKLING WINES | V. UNDER VEIL & LIQUEUR WINES

Taskbar: Gmail - pred... Downloads Mozilla Firefox FKPV - TREN... Seminar... SL 13:13

