

## Pitanja:

1. Opišite istoriju vina kroz vekove.
2. Šta se podrazumeva pod pojmom somelijer?
3. Koji su zadaci somelijera?
4. Koji je najvažniji zadatak somelijera?
5. Po nalogu somelijera, koji poslovi se obavljaju?
6. Na koji način somelijer prilazi gostu sa vinom?
7. Šta znači temperiranje vina?
8. Šta podrazumevamo pod pojmom "šambriranje" vina?
9. Šta podrazumevamo pod pojmom "frapiranje" vina?
10. Zbog čega je bitno da se gostu ne iznesu ni pretopla, ni prehladna vina?
11. Koje su temperature, koje su potrebne, da bi se vino moglo izneti gostu za bela, ružičasta, crna, penušava, desertna i likerska vina?
12. Kakva mora biti čaša za vino?
13. Zašto je najbolja čaša za vino od kristala?
14. Za koje vino se koristi oblik čaše u vidu lale?
15. Za koje vino se koriste velike i trbušaste čaše?
16. Za koje vino se koriste čaše malih dimenzija?
17. Koja vina se serviraju u "flauta" čašama?
18. Koja organoleptička svojstva vina se nalaze u kom delu čaše?
19. Zašto se vino okreće u čaši pre probanja?
20. Šta je guerdion?
21. Navesti način otvaranja vina?
22. Kako se koristi vadičep za otvaranje boce vina?
23. Kako se drži boca sa vinom prilikom sipanja u čašu?
24. Kako se poslužuje vino sa talogom?
25. Šta se ponudi gostu, nakon sklonjenog somelijerskog pribora?
26. Koji su to čulni utisci koji se mogu steći u vinskom turizmu?
27. Koje su definicije vinskog turizma?
28. Koja su tri glavna učesnika za vinski turizam?
29. Koje su koristi za vinarsku industriju od vinarskog turizma?
30. Koje su koristi za destinaciju od vinarskog turizma?
31. Koje su koristi za zajednicu od vinarskog turizma?
32. Zašto je bitna dobra kombinacija hrane i vina?
33. Koja su generalna pravila za kombinovanje hrane i vina?
34. Koja vina najbolje idu uz sir?
35. Koja vina najbolje idu uz piletinu?
36. Koja vina najbolje idu uz meso sa roštilja?
37. Koja vina najbolje idu uz jagnjetinu?
38. Koja vina najbolje idu uz pizzu?

39. Koja vina najbolje idu uz čokoladu?
40. Navedite osnovne mere zaštite na radu.