

Conference excursion

<http://www.muzejzivanovic.com>

Poseta Muzeju Pčelarstva, vinskom lagumu 300 god. gde gosti dobijaju informacije o razvoju vinogradarstva i vinarstva kod nas. Sa degustacijom od pet do sedam vrsta vina (Rizlinga, Šardonea, Kaberne Sovinjona, Merloa, Probusa kao autohtone crne karlovačke sorte, Bermeta crnog i belog, Medovače kao i degustacija bar dve vrste meda. Pored degustacije vina i meda gostima se sprema "Sremačko meze" koje u sebi sadrži pečenice, vrata, kulena, džigernjače, sira, maslina, krastavčića i pogače.

Beekeeping Museum visiting. Wine legume 300 years old, short story about Serbian viniculture and wine production. Wine tasting - five to seven wine sorts: Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Probus as *Sremski Karlovci* autochthonous sort, Bermet red and white, Honey Brandy and at least two kind of Honey. Some food named "*Sremačko meze*" with Roast meat, Pork meat, Sausage (Cullen), Liverwurst, Cheese, Olives, Gherkins and Bread.

Novi Sad, June 12, 2012