

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷六

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. 荷兰是著名的啤酒生产国，其最具有代表性的品牌是()。
A 卢云堡 B 喜力 C 嘉士伯 D 生力
2. 食物中的鲜味会让葡萄酒品尝起来()。
A 干涩度降低且苦味不明显 B 酸度更高 C 果味更浓郁 D 更甜
3. “酒体饱满，酒精度高，有荔枝和玫瑰的香味”，这是一款()。
A Pinotage B Gewurztraminer
C Soave Classico DOC D Amarone della Valpolicella
4. Grenache 最适合什么气候?()
A 凉爽 B 温暖 C 温和 D 凉爽、温和与温暖
5. 具备理想的葡萄栽培温度的地区通常位于什么地方?()
A 距赤道30° 至50° 之间 B 赤道以南或以北60°
C 距赤道10° 至30° 之间 D 赤道以南或以北20°
6. 下列哪些产区以生产大批量低价位的Chardonnay 葡萄酒而著称?()
A Puligny-Montrachet, Meursault 和 Central Valley
B Meursault 和 Western Cape
C Central Valley 和 Western Cape
D Puligny-Montrachet 和 Meursault
7. Sauvignon Blanc 最适合以下哪种气候?()

- A 仅温暖气候 B 仅温和与温暖气候
C 仅凉爽和温和气候 D 凉爽、温和与温暖气候
8. 在酿造葡萄酒的过程中需要什么将糖分转化为酒精？（ ）
A 单宁 B 二氧化碳 C 酵母 D 细菌
9. Coonawarra 以（ ）为著称。
A 低价位的Semillon B 干型Chenin Blanc
C 酒体饱满的Grenache D 优质Cabernet Sauvignon
10. 瓶中陈酿能够让Alsace Pinot Gris 发展出什么香气？（ ）
A 香草和丁香 B 蜂蜜和生姜 C 皮革和蘑菇 D 荔枝和玫瑰
11. 起泡酒的酵母自溶对酒有什么影响？（ ）
A 提高酒精度 B 提供花香和葡萄香气
C 提供面包和饼干味道 D 降低酒精度
12. Pauillac 是一款（ ）。
A Sauvignon Blanc与S é millon混合酿造的量产酒
B 优质的Cabernet Sauvignon为主的葡萄酒
C 量产的Chardonnay
D 优质的Pinot Noir
13. 以下哪一条陈述是正确的？（ ）
A 热年份的葡萄比冷年份的葡萄需要更少的水
B 凉爽年份的葡萄比温暖年份的葡萄拥有更高的酸度
C 冰雹不会破坏葡萄树和葡萄
D 降雨能够提高葡萄的香气浓郁度
14. 以下哪一条陈述是关于氧化后的葡萄酒？（ ）

- A 汽油和焦油 B 湿纸板与发霉
C 太妃糖与焦糖 D 黄油与香料
15. 酒精发酵是（ ）将（ ）转化为（ ）的过程？
A 糖；酵母；酒精 B 酵母；糖；酒精
C 酵母；酒精；糖 D 酒精；酵母；糖
16. 甜酒可以通过什么方式生产？（ ）
① 用高甜的葡萄汁发酵至酵母的极限 ② 发酵中降温、加二氧化硫、过滤酵母 ③ 发酵中加入酒精杀死酵母
A ①③ B ①②③ C ②③ D ①
17. 茶的故乡是？（ ）
A 斯里兰卡 B 中国 C 澳大利亚 D 英国
18. （ ）是1949年美国全国鸡尾酒大赛的冠军作品？
A 玛格丽特 B 红粉佳人 C 曼哈顿 D 龙舌兰日出
19. 威士忌的发源地是（ ）。
A 苏格兰 B 爱尔兰 C 美国 D 加拿大
20. 法国最著名的白兰地产地是（ ）。
A 波尔多 B 勃艮第 C 雅文邑 D 干邑
21. 采摘葡萄的方式分为手工采摘和机器采摘两种，以下哪一项会让人们倾向于使用机械采收？（ ）
A. 葡萄园面积大，需要快速采收
B. 采摘时，葡萄挑选的精细程度要求高
C. 葡萄园地势陡峭
D. 保持葡萄园土壤松软，保证葡萄园土壤活性
22. Pradikatswein类别中，按照葡萄采摘时的含糖量可分为6个小类别，按照含糖量由低到高的顺序依次是：（ ）

- A. 精选Auslese、珍藏Kabinett、晚采收Spatlese、冰酒Eiswein、逐粒精选BA (Beerenauslese) 和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
- B. 珍藏Kabinett、晚采收Spatlese、精选Auslese、逐粒精选BA (Beerenauslese)、冰酒Eiswein和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
- C. 晚采收Spatlese、精选Auslese、珍藏Kabinett、逐粒精选BA (Beerenauslese)、逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese) 和冰酒Eiswein
- D. 晚采收Spatlese、冰酒Eiswein、精选Auslese、珍藏Kabinett、逐粒精选BA (Beerenauslese) 和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
23. 以下哪个温度最适合长期储存葡萄酒？ ()
- A 6°C B 12°C C 20°C D 25°C
24. 适合霞多丽Chardonnay生长的气候为？ ()
- A. 凉爽 B. 温和 C. 温暖 D. 以上都可
25. 以下哪个产区的霞多丽Chardonnay葡萄酒一般不使用橡木桶熟化？ ()
- A. 普伊-富塞Pouilly-Fuisse
- B. 夏布利Chablis
- C. 科多尔Cote d' Or
- D. 加利福尼亚州California
26. 一款来自法国的 2010 年份 KRUG 香槟，推荐的侍酒温度是 ()。
- A 3° C - 5° C B 6° C - 10° C

C 11° C - 14° C D 15° C - 18° C

27. 雷司令的故乡是（ ）。

A 法国 B 澳大利亚 C 德国 D 意大利

28. 下列哪个单词的意思是“颗粒贵腐精选”（ ）。

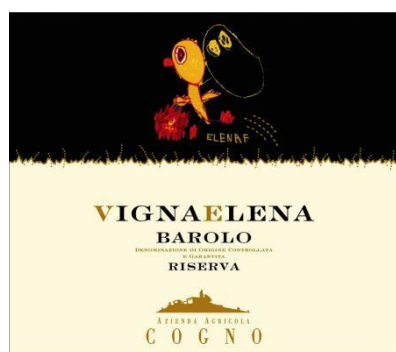
A Auslese B Beerenauslese

C Eiswein D Trockenbeerenauslese

29. 在法国罗纳河谷南部教皇新堡产区，最多允许使用多少种葡萄品种酿造教皇新堡葡萄酒？（ ）

A 12 种 B 13 种 C 14 种 D 15 种

30. 下面酒标所示葡萄酒，可能用（ ）葡萄品种酿造？



A 桑娇维塞 B 维欧尼 C 巴贝拉 D 内比奥罗

二、营销活动方案设计题

选手（每队 2 人）进入综合能力测评比赛现场。根据抽取的赛题，在电脑上完成酒水营销活动方案设计及推广海报制作，并将作品保存在电脑桌面上，由工作人员打印后提交。

竞赛任务场景：

中秋节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次中秋节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的中秋节

主打菜品为法国鹅肝酱煎鲜贝。（此餐厅的酒单为模块一酒水品鉴中提供的葡萄酒酒单）

答题要求：

针对以上任务场景提供的信息，请选手完成以下任务：

1. 从餐厅酒单中选择一款适合搭配主打主菜的葡萄酒并说明原因。
2. 撰写 1 份要素完整的酒水营销活动方案（不少于 800 字）。
3. 制作此款葡萄酒的营销活动海报 1 份。