

# 2023 年全国职业院校技能大赛

## 《酒水服务》赛项赛卷五

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

### 一、单项选择题

1. Vintage Champagne 一定出自（ ）。  
A 单一葡萄园 B 单一年份 C 单一品种 D 单一酒庄
2. 西班牙的葡萄酒如果标注了 Reserva，那么一定会（ ）。  
A 不经过橡木桶陈年 B 非常年轻  
C 经过橡木桶陈年 D 产自 Rioja
3. Margaret River 以什么风格的葡萄酒而著名？（ ）  
A Trockenbeerenauslese B Port风格葡萄酒  
C 优质的Cabernet Sauvignon与 Merlot混酿 D Champagne
4. Casablanca Valley 用什么品种酿造葡萄酒？（ ）  
A Gamay B Tempranillo  
C Pinot Noir D Cabernet Sauvignon
5. Champagne是霞多丽的经典：（ ）  
A 产区 B 风格 C 品种 D 级别
6. 下列选项中，哪个不是卢瓦尔河产区的主要品种（ ）。  
A 雷司令 B 长相思 C 白诗南 D 勃艮第香瓜
7. 下列哪款起泡葡萄酒是用 Muscat 葡萄品种酿造的？（ ）  
A Cava B Champagne C Asti D Prosecco
8. Barbaresco是一款（ ）。  
A 带有IGT（地理标志保护标签）的葡萄酒

B 风格与Soave 相似的葡萄酒

C 用Nebbiolo酿造的优质红葡萄酒

D 用Primitivo酿造的廉价红葡萄酒

9. 哪个国家将 “Méthode Cap Classique” 这一术语用于用传统方法酿造的起泡葡萄酒（ ）。

A 意大利

B 法国

C 西班牙

D 南非

10. Non-vintage Champagne是（ ）。

A 使用罐式法发酵

B 由多个年份的酒液调配而成

C 可以生产在法国任何地区

D 采用Chenin Blanc酿造

11. 以下哪一款酒属于干型并且在氧化状态下进行陈酿？（ ）

A Oloroso Sherry

B Vintage Port

C Pedro Ximénez Sherry

D Tawny Port

12. 以下哪一条陈述是正确的？（ ）

A 所有的橡木桶都能够隔绝空气

B 橡木桶烘烤的程度会对葡萄酒的风味有影响

C 橡木条比橡木桶贵

D 大型橡木桶比小型橡木桶更能够赋予香气

13. Garnacha与 Tempranillo 会在以下哪个产区进行调配？（ ）

A Rioja

B Chianti

C Minervois

D Cotes du Rhone

14. Pale Cream Sherry 是（ ）。

A 干型Amontillado

B 加甜后的Oloroso

C 加甜后的Fino

D 干型Pedro Ximénez

15. 桃红葡萄酒的颜色来自于（ ）。

- A 发酵前期带皮      B 发酵后期带皮  
C 清汁发酵      D 装瓶前加入色素

16. 红葡萄酒在发酵中通常采用（ ）方法增加萃取。

- A 压帽、淋皮      B 除梗、破碎  
C 压榨、过滤      D 苹果酸乳酸发酵

17. 白葡萄酒如果不进行苹果酸-乳酸发酵，是为了：① 保留清爽口感 ② 增加黄油味 ③ 纯净的一类香气。

- A ①      B ②      C ③      D ①③

18. 现代鸡尾酒诞生于（ ）。

- A 美国      B 英国      C 法国      D 中国

19. 中国白酒米香型的代表酒是（ ）。

- A 茅台      B 汾酒      C 五粮液      D 桂林三花酒

20. 白兰地杯通常容量为8盎司左右，但饮用白兰地时一般只到（ ）。

- A 1.5盎司      B 2盎司      C 1盎司      D 2.5盎司

21. 对于红葡萄酒来说，什么颜色代表着葡萄酒是年轻的？（ ）

- A. 橙色      B. 琥珀色      C. 金色      D. 紫红色

22. 酒标上标注有“Oaked”表示这款酒可能？（ ）

- ① 在新橡木桶中陈年过      ② 在大的旧橡木桶中陈年过      ③ 酿造中使用橡木片      ④ 在桶中发酵过

- A ①      B ①②      C ③      D ①②③④

23. 阳光是让葡萄将二氧化碳和水转换成糖分的能量来源，以下哪种措施不是用来增强阳光照射的？（ ）

- A 将葡萄种植在能接受太阳直射的一定角度的斜坡上  
B 将葡萄种植在河流旁边的高地上  
C 将葡萄种植在干燥的石质土壤上，如白垩土质和鹅卵石土壤

D 将葡萄种植在向阴的山坡上

24. 红、白葡萄酒的发酵温度分别为? ( )

A 12-20℃; 20-32℃

B 20-32℃; 12-22℃

C 22-30℃; 10-22℃

D 12-22℃; 20-32℃

25. 波特酒的主产国是 ( )。

A 法国              B 德国              C 葡萄牙              D 西班牙

26. 对于葡萄种植, 以下哪项说法是错误的? ( )

A. 降雨越多越好, 因为即使过多也无所谓

B. 大多数分布在南北纬30° 至50°

C. 一般来说, 如果养分充足, 较贫瘠的土壤也能产出更高质量的葡萄

D. 最重要的时期是生长季节, 特别是葡萄成熟期。极端天气对果实的产量和质量造成巨大的伤害

27. 滴金酒庄 Chateau d' Yquem 位于哪个产区 ( )。

A 卢瓦尔 Loire              B 普罗旺斯 Provence

C 波尔多 Bordeaux              D 隆河 Rhone Valley

28. 下列选项中, 哪个不是阿尔萨斯四大芳香型葡萄品种 ( )。

A 雷司令              B 白皮诺              C 琼瑶浆              D 麝香

29. 酿造西班牙 CAVA 的三个葡萄品种, 下列哪个选项是正确的 ( )。

A Maccabeu, Xarello, Chardonnay

B Garnacha, Maccabeu, Xarello

C Maccabeu, Xarello, Palomino

D Maccabeu, Xarello, Parellada

30. 酒标中的“METODO TRADICIONAL”代表这款起泡酒的酿造方法为（ ）。



A 传统法      B 转移法      C 罐式法      D 二氧化碳注入法

## 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：

国庆节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次国庆酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的国庆主打菜品为菲力牛排配红酒酱。（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。