

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷八

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. 为了增强红葡萄酒的单宁并且增加颜色深度，可以在发酵过程中采用哪些方法？（ ）

- A 降温、加水和压帽
- B 加温、加水、加酸
- C 压榨、淋皮和压帽
- D 淋皮和压帽

2. 晚采收葡萄酒有什么特色？（ ）

- A 通常带有草本植物的味道，甜度低
- B 通常带有成熟的味道，甜度高
- C 总是干型的
- D 总是甜型的

3. 在Cote Rotie产区，有一个白葡萄品种常常与Syrah进行混酿来增加花香，它是（ ）。

- A Garganega
- B Cortese
- C Verdicchio
- D Viognier

4. 木塞污染带有什么味道？（ ）

- A 湿石头
- B 汽油和煤油
- C 湿纸板和发霉
- D 橡木

5. 下列哪种香味与 Cabernet Sauvignon 相关？（ ）

- A 荔枝和苹果
- B 黑醋栗和黑加仑
- C 草莓和樱桃
- D 热带水果和香草

6. 葡萄酒的颜色大多来自葡萄果实的哪个部分（ ）。

- A 果梗
- B 果肉
- C 葡萄籽
- D 果皮

7. 标示以“PX”的Sherry会是（ ）。
- A 甜型而且颜色淡 B 甜型而且颜色深
C 干型而且颜色深 D 干型而且颜色淡
8. 与Pouilly-Fuisse相比，Chablis 通常（ ）。
- A 酸度较低，风格上更甜
B 酸度较高，带有更多的绿色水果香味
C 风格上更甜，带有更多的热带水果香味
D 酒体更加饱满，单宁含量更高
9. 下列哪种有关Malbec的说法是错误的（ ）。
- A 它通常颜色深，单宁重，并有黑莓的香味
B 它是阿根廷最重要的红葡萄品种
C 它通常经过橡木桶陈年
D 它总是用于酿造单一品种葡萄酒
10. 以下哪种方法的组合可以用来酿造甜型葡萄酒？（ ）
- ① 加强 ② 移除酵母 ③ 苹果酸乳酸转化
- A ① B ①② C ③ D ①②③
11. Chablis 的典型香气有（ ）。
- A 热带水果、蜂蜜和生姜 B 玫瑰、无花果和炖水果
C 青草、芦笋和薄荷 D 柑橘类果香、绿色果香和湿石头
12. “颜色淡，酸度与单宁含量高，有红樱桃和干草药香气”描述的是一款（ ）。
- A Nebbiolo B Pinotage C Corvina D Barbera
13. Pinot Noir 最适合什么气候类型？（ ）

A 凉爽与温和 B 温暖 C 凉爽、温和与温暖 D 温和与温暖

14. Gewurztraminer 的典型香气是 ()。

A 香草 B 酸橙 C 青草 D 荔枝

15. 苹果酸-乳酸发酵, 由 () 菌进行。

A 酵母 B 乳酸 C 贵腐 D 灰霉

16. 白葡萄酒通常 () 发酵。

A 带皮 B 发酵前期带皮 C 不带皮 D 发酵后期带皮

17. 构成鸡尾酒主体, 决定鸡尾酒酒品风格和特色的是鸡尾酒的 ()。

A 含酒精辅料 B 不含酒精辅料 C 基酒 D 装饰物

18. 茅台酒是 () 风格的白酒。

A 米香型 B 清香型 C 浓香型 D 酱香型

19. 普通葡萄酒的酒精度一般在 () 之间。

A $3^{\circ} \sim 8^{\circ}$ B $8.5^{\circ} \sim 15^{\circ}$ C $15^{\circ} \sim 20^{\circ}$ D $20^{\circ} \sim 45^{\circ}$

20. 气候会影响葡萄酒的风格, 产自凉爽气候下的葡萄酒往往会? ()。

A 高酒精度 轻酒体 高酸度

B 低酒精度 轻酒体 低酸度

C 低酒精度 轻酒体 高酸度

D 高酒精度 重酒体 高酸度

21. 以下说法正确的是? ()

A 只有手工采摘的葡萄才可以酿成最高质量的葡萄酒

B 白仙粉黛 (White Zinfandel) 属于桃红葡萄酒, 酿造时, 其发酵温度为 12°C 至 22°C

C 旧橡木桶也不能给葡萄酒增加香味

D 白葡萄酒的酿造顺序为破碎→发酵→压榨→熟化→装瓶

22. 同一个年份里，南半球的葡萄酒要比北半球的()。

A 年轻一年 B 老一年 C 年轻半年 D 老半年

23. 合作酿酒社co-operative cellar是一种生产模式，指的是()。

A 仅适用自己种植的葡萄来酿酒

B 购买其他种植者的葡萄和/或其他酒庄酿造的葡萄酒来混合酿酒

C 酿酒设备由数个酿酒葡萄者共同拥有

D 以上皆不是

24. 以下哪种不是霞多丽Chardonnay葡萄酒常见的香气？()

A 苹果 B 桃子 C 西番莲果 D 菠萝

25. Trocken 的意思是()。

A 精选 B 晚收 C 干型 D 甜型

26. 我们所说的托斯卡纳产区的 Vin Santo是()类型的葡萄酒。

A 起泡酒 B 甜酒

C 干型红葡萄酒 D 干型白葡萄酒

27. 下列哪个产区，是德国最大的葡萄酒产区()。

A 摩泽尔 Mosel B 莱茵高 Rheingau

C 莱茵黑森 Rheinhessen D 法尔兹 Pfalz

28. 匈牙利出产那种甜酒？()

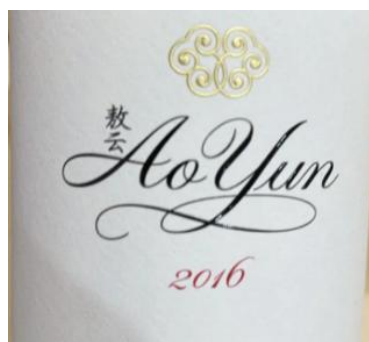
A 托卡伊 B 阿斯蒂葡萄酒

C 迟摘葡萄 D 品丽珠

29. 关于醒酒的说法错误的是？()

A 醒酒过程能让空气进入，会使一些年轻的葡萄酒表现得更出色

- B 有些香气尤为雅致且容易消散的老酒也需要醒酒
- C 随着酒液与空气的接触，葡萄酒都会发生一定的变化，但并不一定所有的葡萄酒都会变得更好
- D 醒酒的目的之一是将葡萄酒酒液与沉淀分离开来
30. 该款酒的风格与下列（ ）产区风格最接近。



- A 摩泽尔 (Mosel) B 皮埃蒙特 (Piemonte)
- C 里奥哈 (Rioja) D 波雅克 (Pauillac)

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：

五一黄金周即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次黄金周假期酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的活动主打菜品为法式红酒烩鸡扒。（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。