

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷三

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. Coonawarra 酿造什么风格的葡萄酒（ ）。
A 优质的 Grenache 干型红葡萄酒
B 廉价的 Pinot Noir 甜型红葡萄酒
C 优质的 Cabernet Sauvignon 干型红葡萄酒
D 优质的 Chenin Blanc 甜型白葡萄酒
2. 在酿造 Port 的过程中，什么时候添加葡萄烈酒（ ）。
A 陈年中 B 发酵前 C 发酵中 D 装瓶前
3. 红葡萄酒陈年后（ ）。
A 酒体变轻，发展出蜂蜜味道 B 单宁被软化且发展出果干味道
C 酒精度和单宁含量都变高 D 酸度和颜色深度都增加
4. Hunter Valley Semillon 有什么特色（ ）。
A 干型，酒体饱满，酸度高 B 干型，酒体轻盈，酸度低
C 甜型，酒体饱满，酸度高 D 甜型，酒体轻盈，酸度高
5. “干型，酒体饱满，单宁高，带有黑莓、甘草和橡木的香味”，这是一款（ ）。
A Oloroso B Barossa Shiraz
C Recioto della Valpolicella D Beaujolais Villages
6. Pinotage 通常带有（ ）的味道。
A 蔓越莓、香蕉和糖果 B 苹果、柠檬和湿石

C 草莓、巧克力和烟熏 D 黑醋栗、薄荷和雪松

7. 以下哪个产区可以酿造Bordeaux风格的Cabernet Sauvignon葡萄酒（ ）。

A Stellenbosch B Hermitage C Pommard D Fleurie

8. 橡木桶陈年可以赋予Shriaz 什么味道?（ ）

A 泥土和薄荷 B 青椒和番茄叶 C 烟熏和香料 D 葡萄和柠檬

9. 下列哪个选项最贴切地描述了葡萄酒经过氧化的气味?（ ）

A 丁香 B 纸板味 C 焦糖 D 蔓越莓

10. “干型，高单宁，浓郁的黑加仑和黑加仑叶的味道”最有可能描述的是（ ）。

A Rioja Gran Reserva B Vintage Port

C Puligny-Montrachet D Margaret River Cabernet Sauvignon

11. （ ）是利口酒。

A 百利甜酒 B 威士忌 C 香槟酒 D 金酒

12. 红葡萄酒瓶中陈年过程中，颜色的变化趋势是（ ）。

A 从茶色变为宝石红色

B 从宝石红色变为石榴红色

C 从茶色变为石榴红色

D 从石榴红色变为金黄色

13. 优质的 Zinfandel 会有什么香气?（ ）

A 生姜、香蕉和蜂蜜 B 黑莓、李子干和咖啡

C 菠萝、蜜瓜和橡木 D 覆盆子、樱桃和苦杏仁

14. 比起相同产区的 Cabernet Sauvignon, Merlot酿造出酒的特点是单宁（ ）、酸度（ ）、酒体（ ）。

A 更高 更高 更饱满

B 更低 更高 更轻

C 更低 更低 更饱满

D 更高 更低 更饱满

15. 以下哪种酒为谷物发酵酒（ ）。

A 茅台 B 威士忌 C 黄酒 D 金酒

16. Snifter一词是白兰地的（ ）。

A 产地 B 品牌 C 等级 D 载杯

17. 带梗发酵的红葡萄酒，会有更多（ ）。

A. 结构感 B 酸度 C 颜色 D 橡木风味

18. 以下哪种起泡酒采用罐式法酿造（ ）。

A 普罗塞克 Prosecco

B 卡瓦 Cava

C 弗朗恰柯塔 Franciacorta

D 香槟 Champagne

19. 1盎司约为（ ）毫升。

A 15 B 20 C 30 D 40

20. 国际调酒师协会成立于（ ）。

A 1933年 B 1951年 C 1953年 D 1954年

21. 绝对伏特加产于（ ）南部。

A 法国 B 瑞典 C 德国 D 比利时

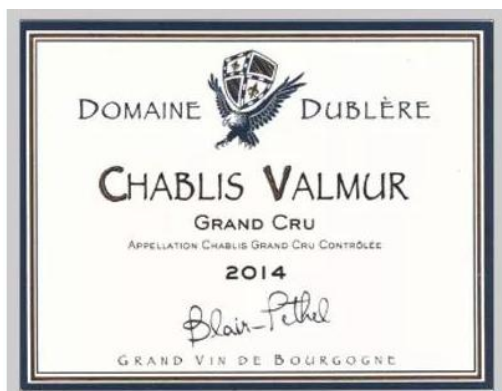
22. 金酒的原产地在（ ）。

A 荷兰 B 法国 C 德国 D 加拿大

23. 特基拉酒的起源可溯自（ ）。

A 古希腊人 B 阿兹特克人 C 古埃及人 D 其他

24. 酿造红葡萄酒时，果肉主要提供哪些成分？
- A. 色素、苦油、水分
B. 色素、单宁、苦油
C. 酸、糖、水分
D. 酸、糖、芳香成分
25. 哪种食物应该搭配甜酒？（ ）
- A 高酸食物 B 甜食 C 咸食 D 低酸食物
26. 顶级的赤霞珠可以陈年的原因是（ ）。
- A 高单宁，低酸 B 低单宁，高酸
C 低单宁，低酸 D 高单宁，高酸
27. 保证雪莉酒风格一致性的系统叫做（ ）。
- A 暖房法 B 索莱拉系统
C 酒泥接触 D 自动酿酒器
28. 生长在冷凉气候下的长相思（Sauvignon Blanc）会产生什么香气？（ ）
- A 青椒 B 甜瓜 C 坚果 D 杏桃
29. 南非的主要红葡萄品种是什么？（ ）
- A 皮诺塔吉 Pinotage B 歌海娜 Grenache
C 慕维得尔 Mourvedere D 添普兰尼洛 Trempañillo
30. 酒标所示的葡萄酒来自（ ）产区。



A 勃艮第 B 波尔多 C 巴罗萨谷 D 薄若莱

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：

春节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次春节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的春节主打菜品为烤羊排配红酒酱。（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。