

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷十

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. Ribera del Duero 生产什么风格的葡萄酒？（ ）
A Chardonnay 酿造的优质白葡萄酒
B Sauvignon Blanc 酿造的优质白葡萄酒
C Tempranillo 酿造的优质红葡萄酒
D Garnacha 酿造的廉价红葡萄酒
2. Cabernet Sauvignon 酿造的葡萄酒最有可能有什么特点（ ）。
A 绿色水果香气和汽油 B 黑色果香和烟熏
C 红色果香和椰子 D 热带水果香气和青草
3. 以下哪个词汇不是德国 Pradikastwein 级别的一部分？（ ）
A Kabinett B Spatlese C Auslese D Halbtrocken
4. 以下哪些天气现象会对葡萄树和葡萄造成损害？（ ）
① 冰雹 ② 大量的降雨 ③ 干旱 ④ 霜冻
A ①② B ①③④ C ③④ D ①②③④
5. 下列哪个产区以酿造干型、甜型和起泡葡萄酒而闻名？（ ）
A Fleurie B Priorat
C Vouvray D Barbera d'Asti
6. 随着陈年，Pinot Noir 能够发展出（ ）的香味。
A 酵母和杏仁 B 青草和汽油
C 草莓和覆盆子 D 蘑菇和森林地表
7. 长时间瓶中陈年后的白葡萄酒颜色可能会从（ ）。

- A 石榴红色变成琥珀色 B 柠檬色变成金黄色
C 琥珀色变成柠檬色 D 金黄色变成石榴红
8. 机器采收 ()。
- A 仅可用于高品质葡萄酒 B 仅可用于低品质葡萄酒
C 仅可用于起泡葡萄酒 D 可用于任何质量等级的葡萄酒
9. 苹果酸乳酸转化对葡萄酒有何影响? ()
- A 会提高酸度 B 会降低甜度 C 会降低酸度 D 会提高甜度
10. 以下哪一个选项最贴切地形容了南非的Pinotage()。
- A 酒体饱满，覆盆子、咖啡和烟熏
B 甜型，干果味道
C 干白，高酸，桃子味道
D 高单宁，低酒精度，黑加仑果香
11. Veraison (转色) 发生在()。
- A 春季 B 夏季 C 秋季 D 冬季
12. 以下哪一条陈述是正确的? ()
- A 在成熟期间，早采摘的葡萄拥有更高的含糖量
B 葡萄树一般来说在冬季进行修剪
C 香气最浓郁的葡萄来自于高产量地区
D 所有的葡萄园都禁止使用除真菌药剂
13. 温暖气候的Chardonnay 酿造的葡萄酒有什么香气? ()
- A 黑加仑、黑莓和薄荷 B 醋栗、番石榴和青草
C 覆盆子、草莓和红樱桃 D 桃子、菠萝和香蕉
14. 要开始发酵，必不可少的是()。
- A 二氧化碳和酵母 B 酵母和糖 C 糖和酒精 D 酵母和酒精
15. 苹果酸-乳酸发酵，是将()转化为()的过程。

- A 糖，苹果酸和乳酸 B 苹果酸，乳酸
C 乳酸，苹果酸 D 酒精，苹果酸和乳酸
16. 下面哪个不属于我们通常所说的六大鸡尾酒基酒？（ ）
A 金酒 B 白兰地 C 配制酒 D 伏特加
17. 世界著名的两大开胃酒产地是（ ）。
A 法国 意大利 B 法国 英国
C 美国 英国 D 德国 美国
18. 下面著名品牌中，属于味美思的是（ ）。
A 马提尼 B 安哥斯特拉苦酒 C 金巴利 D 杜本内
19. 意大利用于原产地保护标签PDO的传统酒标术语是（ ）。
A AOC或AC B IGT C DOC或DOCG D DO或DOCa
20. 长岛冰茶不含的基酒为（ ）。
A. 金酒 B. 朗姆酒 C. 龙舌兰 D. 白兰地
21. 喝剩的葡萄酒不舍得扔掉，该怎么保存？（ ）
①塞上瓶塞，放入冰箱 ②将酒瓶内的氧气去除，并密封酒瓶 ③往酒瓶中置入氮气进行填充 ④换到更小的瓶中储存
A ①②④ B ①②③ C ②③④ D ①②③④
22. 以下哪个地方不属于科多尔Coted'Or 产区？（ ）
A 默尔索Meursault
B 普伊-富塞Pouilly-Fuisse
C 皮里尼-蒙哈榭Puligny-Montrachet
D 蒙哈榭Montrachet
23. 霞多丽葡萄酒陈年后，最可能发展成（ ）。
A 浅黄绿色，蜂蜜、坚果、果脯香味
B 浅金色，香草、黄油、椰蓉面包香味

C 深金色，坚果、蜂蜜、果脯香味

D 深黄绿色，新鲜苹果味

24. 以下哪个说法是错误的（ ）。

A 白葡萄酒先压榨再发酵

B 白葡萄酒的发酵温度比红葡萄酒高

C 白葡萄酒可以用红葡萄品种酿造

D 红葡萄酒先发酵再压榨

25. 智利代表性的红葡萄品种是（ ）。

A 佳美Gamay

B 佳美娜Carmenere

C 马尔贝克Malbec

D 皮诺塔吉Pinotage

26. 赛克特（sekt）产自哪个国家（ ）。

A 西班牙

B 德国

C 意大利

D 法国

27. 对于索莱拉系统的描述正确的是（ ）。

A 用于酿造普罗塞克

B 用于熟化波特酒

C 混合熟化雪莉酒

D 使用龙舌兰为原料

28. 一款标注“未下胶”，“未过滤”的葡萄酒（ ）。

A 很可能产生沉淀

B 甜型的

C 是一款加强酒

D 会使用橡木桶熟化

29. 下列哪个品种有浓郁独特的香气（ ）。

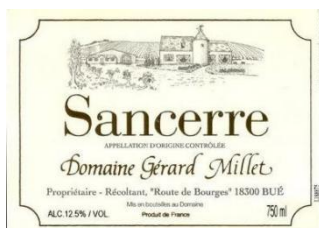
A 白诗南

B 棠比内洛

C 赛美容

D 琼瑶浆

30. 从酒标来看，这款葡萄酒的特色是（ ）。



- A 高单宁的干型红葡萄酒 B 甜度中等的起泡葡萄酒
C 高酸度的干型白葡萄酒 D 经过橡木桶陈年的加强葡萄酒

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：

情人节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次情人节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的情人节主打菜品为惠灵顿牛排。（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。