

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷九

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. Cortese 酿造的葡萄酒有什么特色？（ ）
A 氧化陈年的加强型白葡萄酒
B 干型，酒体轻盈，柑橘类水果的香气
C 甜型，贵腐的香气
D 干型，单宁含量高的饱满型红葡萄酒
2. Asti DOCG 是一款（ ）。
A 用 Riesling 酿造的拥有焦糖香气的甜型白葡萄酒
B 用 Chardonnay 酿造的拥有绿色水果香气的干型白葡萄酒
C 用 Moscato 酿造的拥有新鲜核果香气的甜型起泡酒
D 用 Moscato 酿造的拥有新鲜核果香气的干型起泡酒
3. 南非的 “Méthode Cap Classique” 代表什么？（ ）
A Asti 法酿造起泡酒 B 罐式法酿造起泡酒
C 传统法酿造起泡酒 D 染贵腐酿造甜酒
4. 以下哪个方法能够让用 Chardonnay 酿造的葡萄酒酒体更加饱满并且带有饼干的香味？（ ）
A 压帽 B 淋皮 C 酒花陈年 D 酒泥搅动
5. 食物中的咸味会让人觉得葡萄酒似乎（ ）。
A 酸度更高 B 果味不够浓郁
C 较为干涩并带苦味 D 酒体饱满

6. Carmenere ①往往经过橡木桶陈年 ②通常颜色深而且酒体饱满 ③经常与其他葡萄品种混酿 ()。
- A ① B ③ C ①② D ①②③
7. 转瓶机 (gyropalette) 用于酿造 ()。
- A Champagne B Sherry C Prosecco D Asti
8. 在Rhône南部, Syrah用来与Grenache进行调配, 因为它可以()。
- A 增加单宁 B 增加红色果香
C 降低颜色的深度 D 降低酸度, 让口感更柔和
9. “酒体饱满, 高酒精度, 有杏子和桃子味道”形容了 ()。
- A Sauvignon Blanc B Gamay C Viognier D Cortese
10. 食物的酸度能让葡萄酒尝起来 ()。
- A 更酸 B 更干更涩 C 果香更浓郁 D 没有那么甜
11. 大部分白葡萄酒发酵前除梗, 是为了 ()。
- A 增添清爽的植物气息
B 避免梗中的单宁带来苦涩感
C 增加葡萄酒的结构感
D 充分释放皮上的风味物质
12. 朗姆酒的主要原料是 ()。
- A 龙舌兰 B 甘蔗皮、渣、废糖蜜 C 谷物 D 葡萄
13. 雪利酒的主产国是 ()。
- A 法国 B 德国 C 葡萄牙 D 西班牙
14. 安哥斯特拉苦酒是以 () 为基酒。
- A 朗姆酒 B 葡萄酒 C 白兰地 D 金酒
15. 白葡萄酒的发酵流程是? ()

A 破碎→发酵→熟化→压榨→装瓶

B 破碎→发酵→压榨→熟化→装瓶

C 压榨→破碎→发酵→熟化→装瓶

D 破碎→压榨→发酵→熟化→装瓶

16. 在西班牙葡萄酒的质量标识中，依据法定最短陈化期的时长，等级依次为？（ ）

A 年轻的Joven、培养的Crianza、珍藏Reserva 和特选珍藏Gran Reserva

B 培养的Crianza、年轻的Joven、特选珍藏Gran Reserva和珍藏Reserva

C 特选珍藏Gran Reserva、珍藏Reserva、培养的Crianza和年轻的Joven

D 培养的Crianza、特选珍藏Gran Reserva、年轻的Joven和珍藏Reserva

17. 在霞多丽Chardonnay的以下产区中，哪一产区出产的霞多丽带有明显的矿物质香味？（ ）

A 夏布利Chablis

B 科多尔Coted' Or

C 马孔区Maconnais

D 普伊-富塞Pouilly-Fuisse

18. 以下生产霞多丽Chardonnay的产区中，哪一个位于勃艮第Burgundy最南端？（ ）

A 马孔区Maconnais

B 夏布利Chablis

C 科多尔Coted' Or

D 奥克地区Paysd' Oc

19. 长相思葡萄酒常有以下（ ）香气。

A 樱桃味

B 黑胡椒味

C 青椒味

D 汽油味

20. 波尔多的高品质长相思经常与（ ）混酿，以增加酒体。

- A 赤霞珠 B 黑皮诺 C 赛美蓉 D 雷司令
21. 高品质霞多丽经常采用橡木桶发酵和熟化，是为了（ ）。
- A 保留清新果香和细腻酸度 B 增加酵母气息
C 增加黄油香气 D 增强酒体和香气
22. 麝香葡萄特别适合种植在（ ）气候下。
- A 地中海 B 湿润的季风 C 冷凉的海洋性 D 冷凉的大陆性
23. 以下哪个产区是典型的大陆性气候（ ）。
- A 波尔多 B 普罗旺斯 C 加利福尼亚 D 勃艮第
24. 波美候 Pomerol 的主要葡萄品种是（ ）。
- A 黑皮诺 B 西拉 C 美乐 D 赤霞珠
25. 以下哪个产区不是著名的麝香葡萄产区？（ ）
- A 阿斯蒂 Asti
B 阿德莱德 Adelaide
C 阿尔萨斯 Alsace
D 康斯坦提亚 Constantia
26. 传统的意大利桑娇维塞，多用（ ）发酵熟化，香气（ ）。
- A 大型旧橡木桶，奔放 B 小型新橡木桶，奔放
C 小型新橡木桶，内敛 D 大型旧橡木桶，内敛
27. 法国橡木桶可以为赤霞珠增添（ ）香气。
- A 黑色水果 B 香草 C 皮革 D 丁香、甘草
28. 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
29. 歌海娜在西班牙被称为（ ）。
- A Garnacha B Rioja C Barossa D Tempranillo

30. 在德国葡萄酒瓶上出现下面的图标，表示该葡萄酒为（ ）。



- A 地区餐酒 B 德国精英酒庄联盟
C 法定产区葡萄酒 D 逐粒枯葡萄精选贵腐酒

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：

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。