

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷二

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. Brunello di Montalcino 是一款什么风格的葡萄酒？（ ）
A 酒体饱满，有陈年潜质，采用Sangiovese 酿造的红葡萄酒
B 酒体饱满，有陈年潜质，采用Cabernet Sauvignon 酿造的红葡萄酒
C 酒体轻盈，适合年轻饮用，采用Pinot Noir 酿造的红葡萄酒
D 酒体轻盈，适合年轻饮用，采用Gamay 酿造的红葡萄酒
2. 以下哪个产区能够酿造干型、甜型和起泡葡萄酒？（ ）
A Fleurie B Vouvray C Pauillac D Priorat
3. Fino Sherry 有什么特色？（ ）
A 甜型，有酒花酵母带来的面包味道
B 干型，有氧化陈酿带来的坚果和干果味道
C 干型，有酒花酵母带来的面包味道
D 甜型，有氧化陈酿带来的坚果和干果味道
4. 贵腐酒是什么类型葡萄酒。（ ）
A 干型红葡萄酒 B 起泡葡萄酒
C 干型白葡萄酒 D 甜型白葡萄酒
5. White Zinfandel 是一款（ ）。
A 干型白葡萄酒 B 甜型红葡萄酒
C 中等甜度的桃红葡萄酒 D 起泡酒

6. 起泡葡萄酒通常()饮用。
- A 冰镇后 B 在室温下 C 轻微冰镇后 D 充分冰镇后
7. 酒标上标注的年份表示()的时间?
- A 葡萄酒装瓶 B 发酵结束 C 发酵开始 D 葡萄采摘
8. 用于储存葡萄酒的覆盖法能够保持葡萄酒的()。
- A 干度 B 新鲜度 C 甜度 D 酒精度
9. Cortese 通常用于酿造()。
- A Cava B Gavi的干型白葡萄酒
- C Chianti的干型红葡萄酒 D Port
10. 以下哪一个气候因素对于葡萄感染贵腐菌是最重要的? ()
- A 海洋 B 海拔 C 土壤 D 薄雾
11. 以下哪款酒的酒体最轻? ()
- A Auslese B Trockenbeerenauslese
- C Kabinett D Spatlese
12. Chardonnay, Pinot Noir 和 Meunier 用来酿造()。
- A Prosecco B Cava C Champagne D Asti
13. 在 Pessac-Léognan 产区, Sémillon 常常与 Sauvignon Blanc 进行调配, 用来增加()。
- A 糖度 B 单宁 C 酒体 D 酸度
14. “甜型, 有复杂的干果、核桃和咖啡味道”, 这最有可能是一款()。
- A Riesling Beerenauslese B Amarone della Valpolicella
- C Pale Cream Sherry D Tawny Port
15. “自由古巴”这款鸡尾酒的创作灵感来自()。

A 时间侧面 B 空间侧面 C 博物侧面 D 典故侧面

16. 冷浸渍是为了让 () 中的风味物质进入 () 中。

A 葡萄汁; 葡萄皮 B 葡萄籽; 葡萄汁

C 葡萄皮; 葡萄汁 D 葡萄梗; 葡萄汁

17. 被称为“海盗之酒”的是 () 。

A 伏特加 B 特基拉 C 朗姆酒 D 金酒

18. 苹果酸乳酸发酵可以改善葡萄酒的: ①酸度 ②稳定性 ③风味

A ②③ B. ② C. ①③ D. ① ② ③

19. B—52使用的载杯应该是 () 。

A Cocktail Glass B Juice Glass

C Shot Glass D Mixing Cup

20. 属于碳酸类饮料的一组是 () 。

A 雪碧 可乐 橙汁 矿泉水

B 汤力水 七喜 苏打水 可乐

C 苹果西打 干姜水 蒸馏水 菠萝汁

D 汤力水 干姜水 纯净水 雪碧

21. 标准酒度的测量是在温度为 () 时进行的。

A 10℃ B 15℃ C 20℃ D 25℃

22. 以下不属于现代鸡尾酒特点的是 () 。

A 花样繁多, 调法各异

B 具有刺激性

C 能够增进食欲

D 高甜度

23. 真正出现鸡尾酒“cocktail”这个名字一直要等到 () 世纪。

A 18 B 17 C 19 D 20

24. 鸡尾酒因含有（ ）而特别容易使饮用者兴奋，这有助于增添聚会的热闹气氛。

A 酒精 B 颜色 C 糖分 D 装饰物

25. 坦布勒杯（Tumbler）是无脚平底玻璃杯，多用于盛载长饮酒或（ ）。

A 软饮料 B 梅子酒 C 烈酒 D 番茄汁

26. 酒标标记“SUR LIE”的意思是（ ）。

A 瓶中熟成 B 酒泥陈酿 C 苹果酸乳酸发酵 D 酒精发酵

27. 1973 年波尔多列级庄由二级庄提升为一级庄的是（ ）。

A Chateau Ausone B Chateau haut-brion

C Chateau Margaux D Chateau Mouton-Rothschild

28. 下列葡萄品种中，哪个不是皮埃蒙特的主要葡萄品种（ ）。

A 内比奥罗 B 多切托 C 桑娇维塞 D 巴贝拉

29. 下列哪种酒产自意大利威尼托 Veneto 产区（ ）。

A Chianti B Asti C Vin Santo D Prosecco

30. 酒标上方“MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU”表示为（ ）。



A 原瓶进口 B 原液进口 C 酒庄装瓶 D 酒商装瓶

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：

中秋节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次中秋节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的中秋节主打菜品为果木炭烤干式熟成 T 骨牛排配黑胡椒。（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。