

2023 年全国职业院校技能大赛

《酒水服务》赛项赛卷七

综合能力测试，比赛用时 90 分钟。

一、单项选择题

1. 酒体饱满的红葡萄酒通常该在什么温度下饮用？（ ）
A 充分冰镇 B 轻微冰镇 C 室温 D 冰镇
2. “甜型，酸度高，有橘皮、奶油硬糖和焦糖味道”，这是一款（ ）。
A Tokaji Aszu B Gavi DOCG
C Clare Valley Riesling D Rias Baixas
3. “干型，酒精度高，酒体饱满，有果干、葡萄干和咖啡香气”，这有可能是一款？（ ）
A Tawny Port B Cream Sherry
C Valpolicella D California Zinfandel
4. 以下 Bordeaux 的产区中，哪一个采用高比例的 Cabernet Sauvignon？（ ）
A Saint-Emilion Grand Cru AOC B Pauillac AOC
C Sauternes AOC D Pomerol AOC
5. 下列哪种风格的Port来自同一年份？（ ）
A Ruby B 10 years old Tawny
C Reserve Ruby D Late Bottled Vintage
6. 下列哪一组酒标术语是陈年时间从短到长的正确排序？（ ）
A Crianza、Gran Reserva、Reserva
B Crianza、Reserva、Gran Reserva

C Reserva、Gran Reserva、Crianza

D Reserva、Crianza、Gran Reserva

7. “酒体饱满，酸度中等，带有柠檬、桃和芒果的香味”可用来描述用什么葡萄酒？（ ）

A Corvina B Gamay C Pinot Gris D Sangiovese

8. Recioto di Soave DOCG 是采用（ ）酿造的。

A 葡萄干 B 罐中发酵法 C 传统方法 D 强化

9. 随着Riesling葡萄酒的陈年，会发展出什么香气？（ ）

A 红色水果 B 香草 C 黑色水果 D 汽油

10. 酒体饱满的白葡萄酒应该在什么温度下饮用？（ ）

A 冰镇 B 完全冰镇 C 轻微冰镇 D 室温

11. Amarone della Valpolicella是（ ）。

A 用白葡萄品种酿造 B 用干化的葡萄酿造

C 加强酒 D 酒精度低

12. 葡萄酒的最佳长期保存条件是（ ）。

A 温暖且避强光 B 温暖且有强光 C 凉爽且避强光 D 凉爽且有强光

13. 在 “Burgundy, Grand Cru” 意味着（ ）。

A 必须来自单一葡萄园

B 只能用Pinot Noir酿造

C 原料可以来自该产区的任何部分

D 只能用 Chardonnay 酿造

14. “干型，充满黑莓、李子和雪松香气”描述的是一款（ ）。

A Verdicchio

B Recioto della Valpolicella

C Ribera del Duero

D Beaujolais

15. 酒精发酵会散发热量，为了避免高温，酒庄可以（ ）。

A 不添加酵母 B 使用小橡木桶

C 使用带有冷却装置的发酵设备 D 加入二氧化硫

16. 红葡萄酒的压榨工序在（ ）。

A 发酵前 B 发酵中 C 发酵后 D 去皮后

17. 红葡萄酒发酵前，可能会对葡萄梗：① 完全去除 ② 部分去除 ③ 完全保留（ ）。

A ① B ①② C ② D ①②③

18. 白兰地的主要生产原料是（ ）。

A 龙舌兰 B 甘蔗皮、渣、废蜜 C 谷物 D 葡萄

19. 下面的描述不正确的是（ ）。

A 雪利酒被称为西班牙的国宝 B 餐后甜酒又称为强化葡萄酒

C 波特酒是西班牙生产的著名甜酒 D 波特酒属于强化葡萄酒

20. 半干型葡萄酒的含糖量为（ ）克/升。

A 小于或等于5 B 5.1~12 C 4.1~12 D 小于或等于4

21. 在酵母的作用下，葡萄中的什么物质会转化为酒精？（ ）

A 水分 B 单宁 C 糖 D 氧气

22. 意大利葡萄酒中常出现的词汇，古典（Classico）表示（ ）。

A 这瓶葡萄酒历史悠久

B 这是一瓶具有顶级品质的葡萄酒

C 酿造这款葡萄酒所使用的葡萄来自当地历史上的核心区域

D 酿造这款葡萄酒所使用的葡萄来自同一块葡萄园

23. 以下哪种储存方式是正确的？（ ）

A 为了避免葡萄酒处在过高的温度条件下，长期将葡萄酒放置在冰箱里

B 担心酒液从密封的软木塞口溢出来，将酒瓶竖直放置

C 为了使葡萄酒避免接触到阳光和人造光线，将葡萄酒放置在光线照不到的地窖里

D 为了方便随时取用葡萄酒，将葡萄酒放在饭厅的角落里

24. 醒酒的方法有？（ ）

①将葡萄酒倒入醒酒器进行醒酒

②饮用之前提前打开瓶盖即可

③开瓶后倒入杯中等待一段时间

A ① B ①② C ①②③ D ②③

25. 以下哪种葡萄不常用来和霞多丽Chardonnay混酿？（ ）

A 鸽笼白Colombard B 维欧尼Viognier

C 白诗南Chenin Blanc D 长相思Sauvignon Blanc

26. 在德国，被称为 Spatburgunder 的是哪个葡萄品种（ ）。

A 西拉子 B 黑皮诺 C 赤霞珠 D 雷司令

27. 仙粉黛 Zinfandel 十九世纪有意大利传入美国，在意大利叫做（ ）。

A Sangiovese B Nebbiolo C Gamay D Primitivo

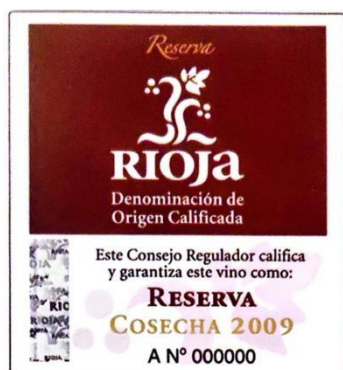
28. 下列哪个是意大利的分级制度？（ ）

A AOC B AVA C DOCa D DOCG

29. 西式菜肴与酒水的搭配规律一般为：食用头盘菜时一般选用（ ）。

A. 甜葡萄酒 B. 黄酒 C. 干白葡萄酒 D. 干红葡萄酒

30. 西班牙里奥哈（Rioja）酒标中“RESERVA”表示（ ）。



A 新酒 B 陈酿 C珍藏 D特殊珍藏

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：

新年即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次新年酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的新年活动主打菜品为马苏里拉芝士焗龙虾。（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。