**2024 年河北省职业院校技能大赛**

**《酒水服务》赛项赛卷四**

**综合能力测试，比赛用时30分钟。**

1. 以下哪种葡萄品种是意大利托斯卡纳（Tuscany）地区用于酿造经典基安蒂（Chianti）葡萄酒的主要品种？（ ）  
   A. 内比奥罗（Nebbiolo）  
   B. 桑娇维塞（Sangiovese）  
   C. 巴贝拉（Barbera）  
   D. 科维纳（Corvina）
2. 在葡萄酒酿造中，“压榨” 这一环节主要是为了（ ）。  
   A. 破碎葡萄，释放果汁  
   B. 提取葡萄皮、籽中的成分  
   C. 分离葡萄汁和固体部分  
   D. 促进酒精发酵
3. 以下哪个是葡萄酒品鉴中形容葡萄酒香气浓郁度的术语？（ ）  
   A. 清淡（Light）  
   B. 中等（Medium）  
   C. 浓郁（Intense）  
   D. 以上都是
4. 以下哪个产区以生产优质的长相思（Sauvignon Blanc）葡萄酒而闻名？（ ）  
   A. 法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）  
   B. 意大利威尼托（Veneto）  
   C. 西班牙里奥哈（Rioja）  
   D. 美国加州（California）
5. 以下哪种葡萄酒通常具有较低的酒精度？（ ）  
   A. 法国罗纳河谷（Rhone Valley）的教皇新堡（Chateauneuf - du - Pape）  
   B. 德国摩泽尔（Mosel）的雷司令（Riesling）  
   C. 意大利皮埃蒙特（Piedmont）的阿玛罗尼（Amarone）  
   D. 澳大利亚巴罗萨谷（Barossa Valley）的设拉子（Shiraz）
6. 葡萄酒在橡木桶陈酿过程中，“氧化” 作用会使葡萄酒（ ）。  
   A. 颜色变浅，口感更清新  
   B. 颜色变深，口感更柔和  
   C. 酸度增加，单宁减少  
   D. 甜度增加，香气减弱
7. 以下哪种葡萄品种的果串较松散？（ ）  
   A. 霞多丽（Chardonnay）  
   B. 黑皮诺（Pinot Noir）  
   C. 歌海娜（Grenache）  
   D. 白皮诺（Pinot Blanc）
8. 以下关于西班牙葡萄酒分级制度的说法，正确的是（ ）。  
   A. DOCa 是西班牙葡萄酒的最高等级，里奥哈（Rioja）是第一个获得此等级的产区  
   B. DO 等级的葡萄酒品质低于 DOCa，高于 VDIT  
   C. VDLT 等级葡萄酒主要用于日常饮用，对产区和品种规定较宽松  
   D. 以上说法都正确
9. 以下哪种葡萄酒的酿造可能会使用 “传统法（Traditional Method）”？（ ）  
   A. 法国香槟（Champagne）  
   B. 意大利阿斯蒂（Asti）起泡酒  
   C. 西班牙卡瓦（Cava）起泡酒  
   D. 以上都是
10. 在葡萄酒品鉴中，“单宁” 的口感通常被描述为（ ）。  
    A. 甜润  
    B. 酸涩  
    C. 辛辣  
    D. 咸鲜
11. 以下哪种葡萄酒最适合搭配海鲜料理？（ ）  
    A. 法国波尔多（Bordeaux）的红葡萄酒  
    B. 意大利托斯卡纳（Tuscany）的白葡萄酒  
    C. 西班牙下海湾地区（Rías Baixas）的阿尔巴利诺（Albariño）白葡萄酒  
    D. 德国普法尔茨（Pfalz）的红葡萄酒
12. 以下哪个国家是冰酒（Eiswein）的重要生产国之一？（ ）  
    A. 澳大利亚  
    B. 加拿大  
    C. 智利  
    D. 南非
13. 葡萄酒中的 “风土”（Terroir）不包括以下哪个因素？（ ）  
    A. 葡萄园的海拔高度  
    B. 酿酒师的酿造技术  
    C. 当地的降雨量  
    D. 土壤的矿物质成分
14. 以下哪种葡萄酒的酿造过程中可能会使用 “热浸渍（Hot Maceration）” 技术？（ ）  
    A. 法国博若莱（Beaujolais）葡萄酒  
    B. 意大利基安蒂（Chianti）葡萄酒  
    C. 德国雷司令（Riesling）葡萄酒  
    D. 西班牙雪莉酒（Sherry）葡萄酒
15. 葡萄酒瓶塞中，天然软木塞的优点不包括（ ）。  
    A. 良好的弹性，能紧密贴合瓶口  
    B. 允许少量氧气进入瓶内，有利于葡萄酒陈酿  
    C. 完全隔绝空气，防止葡萄酒氧化  
    D. 传统的瓶塞材料，给消费者一种高品质的感觉
16. 以下哪种烈酒是通过发酵和蒸馏龙舌兰草（Agave）的心来制作的？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 龙舌兰（Tequila）  
    C. 金酒（Gin）  
    D. 朗姆酒（Rum）
17. 以下哪种烈酒的酿造过程中，橡木桶陈酿对其风味形成起到关键作用？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 威士忌（Whiskey）  
    C. 金酒（Gin）  
    D. 朗姆酒（Rum）
18. 干邑（Cognac）白兰地的主要产区在法国的（ ）。  
    A. 勃艮第（Burgundy）地区  
    B. 夏朗德（Charente）地区  
    C. 卢瓦尔河谷（Loire Valley）地区  
    D. 普罗旺斯（Provence）地区
19. 在烈酒品鉴中，“口感醇厚” 通常是指（ ）。  
    A. 酒精度高，有强烈的灼烧感  
    B. 酒体丰满，质地浓稠  
    C. 香气浓郁，味道复杂  
    D. 余味悠长，有甜味
20. 以下哪种烈酒通常会在瓶身上标注 “XO” 字样？（ ）  
    A. 干邑白兰地  
    B. 苏格兰威士忌  
    C. 朗姆酒  
    D. 金酒
21. 以下关于金酒的说法，正确的是（ ）。  
    A. 金酒的主要风味来源于谷物本身  
    B. 金酒是一种不经过蒸馏的烈酒  
    C. 金酒的主要香气成分是杜松子（Juniper）  
    D. 金酒主要产于亚洲地区
22. 以下哪种烈酒在酿造过程中可能会使用 “壶式蒸馏器（Pot Still）”？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 威士忌（Whiskey）  
    C. 朗姆酒（Rum）  
    D. 金酒（Gin）
23. 以下哪种烈酒的主要特点是具有浓郁的水果香气？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 朗姆酒（Rum）  
    C. 金酒（Gin）  
    D. 龙舌兰（Tequila）
24. 以下关于葡萄酒与烈酒搭配食物的一般原则，正确的是（ ）。  
    A. 单宁高的葡萄酒和烈酒都适合搭配奶酪  
    B. 酸度高的葡萄酒和烈酒适合搭配甜品  
    C. 酒精度高的葡萄酒和烈酒适合搭配清淡的食物  
    D. 甜型葡萄酒和烈酒适合搭配辣味食物
25. 以下哪种葡萄酒最适合经过长时间的瓶陈后饮用？（ ）  
    A. 法国博若莱（Beaujolais）新酒  
    B. 意大利巴罗洛（Barolo）葡萄酒  
    C. 法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）的密斯卡岱（Muscadet）葡萄酒  
    D. 德国的半干型雷司令（Riesling）葡萄酒
26. 以下哪种葡萄品种不是常用于酿造白葡萄酒的？（ ）  
    A. 霞多丽（Chardonnay）  
    B. 长相思（Sauvignon Blanc）  
    C. 黑皮诺（Pinot Noir）  
    D. 维欧尼（Viognier）
27. 以下哪个产区的葡萄酒在酿造过程中可能会使用 “搅桶（Bâtonnage）” 技术来增加风味？（ ）  
    A. 法国勃艮第（Burgundy）  
    B. 意大利皮埃蒙特（Piedmont）  
    C. 澳大利亚猎人谷（Hunter Valley）  
    D. 西班牙雪莉酒产区（Sherry）
28. 葡萄酒中的 “草本香气” 通常与（ ）有关。  
    A. 葡萄品种本身的特性  
    B. 葡萄园的杂草管理  
    C. 酿酒过程中添加的草本植物  
    D. 橡木桶的类型
29. 以下哪种葡萄酒的酿造过程中可能会使用 “酒泥接触（Sur Lie）” 来增加复杂度？（ ）  
    A. 法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）的白葡萄酒  
    B. 德国的雷司令葡萄酒  
    C. 意大利的灰皮诺（Pinot Grigio）葡萄酒  
    D. 西班牙的阿尔巴利诺（Albariño）葡萄酒
30. 在葡萄酒的香气分类中，“二类香气” 主要是指（ ）。  
    A. 来自葡萄品种本身的香气  
    B. 来自发酵过程产生的香气  
    C. 来自橡木桶陈酿和瓶陈产生的香气  
    D. 来自人工添加香料的香气