****试题一答案：****

1. B。桑娇维塞是意大利托斯卡纳地区用于酿造经典基安蒂葡萄酒的主要品种。
2. C。压榨主要是为了分离葡萄汁和固体部分。
3. D。清淡、中等、浓郁都是形容葡萄酒香气浓郁度的术语。
4. A。法国卢瓦尔河谷以生产优质的长相思葡萄酒而闻名。
5. B。德国摩泽尔的雷司令通常酒精度较低。
6. B。葡萄酒在橡木桶陈酿过程中，氧化作用会使葡萄酒颜色变深、口感更柔和。
7. C。歌海娜的果串较松散。
8. D。DOCa 是西班牙葡萄酒最高等级，里奥哈是第一个获得此等级的产区；DO 等级低于 DOCa 高于 VDLT；VDLT 等级葡萄酒用于日常饮用，规定较宽松。
9. D。法国香槟、意大利阿斯蒂、西班牙卡瓦起泡酒的酿造都可能会使用传统法。
10. B。单宁的口感通常被描述为酸涩。
11. C。西班牙下海湾地区的阿尔巴利诺白葡萄酒最适合搭配海鲜料理。
12. B。加拿大是冰酒的重要生产国之一。
13. B。酿酒师的酿造技术不属于葡萄酒中的 “风土” 因素。
14. B。意大利基安蒂葡萄酒的酿造过程中可能会使用热浸渍技术。
15. C。天然软木塞不能完全隔绝空气。
16. B。龙舌兰是通过发酵和蒸馏龙舌兰草的心来制作的。
17. B。威士忌的酿造过程中，橡木桶陈酿对其风味形成起到关键作用。
18. B。干邑白兰地的主要产区在法国夏朗德地区。
19. B。在烈酒品鉴中，“口感醇厚” 通常是指酒体丰满，质地浓稠。
20. A。干邑白兰地通常会在瓶身上标注 “XO” 字样。
21. C。金酒的主要香气成分是杜松子。
22. B。威士忌在酿造过程中可能会使用壶式蒸馏器。
23. B。朗姆酒的主要特点是具有浓郁的水果香气。
24. A。单宁高的葡萄酒和烈酒都适合搭配奶酪。
25. B。意大利巴罗洛葡萄酒最适合经过长时间的瓶陈后饮用。
26. C。黑皮诺常用于酿造红葡萄酒。
27. A。法国勃艮第产区的葡萄酒在酿造过程中可能会使用搅桶技术来增加风味。
28. A。葡萄酒中的草本香气通常与葡萄品种本身的特性有关。
29. A。法国卢瓦尔河谷的白葡萄酒的酿造过程中可能会使用酒泥接触来增加复杂度。
30. B。二类香气主要是指来自发酵过程产生的香气。