**2024 年河北省职业院校技能大赛**

**《酒水服务》赛项赛卷五**

**综合能力测试，比赛用时30分钟。**

1. 以下哪种葡萄品种常用于酿造法国波尔多（Bordeaux）左岸的红葡萄酒？（ ）  
   A. 梅洛（Merlot）  
   B. 赤霞珠（Cabernet Sauvignon）  
   C. 品丽珠（Cabernet Franc）  
   D. 小维多（Petit Verdot）
2. 在葡萄酒酿造过程中，“过滤” 的主要目的是（ ）。  
   A. 去除杂质，使葡萄酒清澈透明  
   B. 调整葡萄酒的酸度  
   C. 增加葡萄酒的香气  
   D. 降低葡萄酒的酒精度
3. 以下哪个是用于描述葡萄酒酸度高低的术语？（ ）  
   A. 高酸（High - acid）  
   B. 中酸（Medium - acid）  
   C. 低酸（Low - acid）  
   D. 以上都是
4. 以下哪个产区是新世界葡萄酒产区中以生产高品质黑皮诺（Pinot Noir）葡萄酒而闻名的？（ ）  
   A. 新西兰马尔堡（Marlborough）  
   B. 美国俄勒冈州（Oregon）  
   C. 澳大利亚雅拉谷（Yarra Valley）  
   D. 以上都是
5. 以下哪种葡萄酒通常具有较高的单宁含量？（ ）  
   A. 法国博若莱（Beaujolais）葡萄酒  
   B. 意大利巴贝拉（Barbera）葡萄酒  
   C. 西班牙杜埃罗河岸（Ribera del Duero）葡萄酒  
   D. 德国莱茵黑森（Rheinhessen）葡萄酒
6. 葡萄酒在橡木桶陈酿时，“微氧环境” 有助于（ ）。  
   A. 保持葡萄酒的新鲜果香  
   B. 促进葡萄酒的二次发酵  
   C. 使葡萄酒的单宁变得柔和，口感更圆润  
   D. 降低葡萄酒的酒精度
7. 以下哪种葡萄品种的果实颜色最深？（ ）  
   A. 灰皮诺（Pinot Grigio）  
   B. 马尔贝克（Malbec）  
   C. 白皮诺（Pinot Blanc）  
   D. 歌海娜（Grenache）
8. 以下关于德国葡萄酒分级制度的说法，正确的是（ ）。  
   A. QmP 是德国最高等级的葡萄酒，包括多种甜型葡萄酒  
   B. QbA 等级葡萄酒的质量低于 QmP，对葡萄品种和产地有一定要求  
   C. 日常餐酒（Tafelwein）是德国最低等级的葡萄酒，没有产区和品种限制  
   D. 以上说法都正确
9. 以下哪种葡萄酒的酿造通常会使用 “转瓶（Riddling）” 工艺？（ ）  
   A. 法国香槟（Champagne）  
   B. 意大利普洛赛克（Prosecco）  
   C. 西班牙卡瓦（Cava）  
   D. 以上都是
10. 在葡萄酒品鉴中，“甜度” 主要来源于（ ）。  
    A. 葡萄本身的糖分残留  
    B. 人工添加的甜味剂  
    C. 橡木桶赋予的甜味  
    D. 发酵过程中产生的糖分
11. 以下哪种葡萄酒最适合搭配意大利面配番茄酱？（ ）  
    A. 法国罗纳河谷（Rhone Valley）的白葡萄酒  
    B. 意大利托斯卡纳（Tuscany）的红葡萄酒  
    C. 西班牙里奥哈（Rioja）的白葡萄酒  
    D. 德国莱茵高（Rheingau）的红葡萄酒
12. 以下哪个国家是著名的波特酒（Port）生产国？（ ）  
    A. 法国  
    B. 葡萄牙  
    C. 西班牙  
    D. 意大利
13. 葡萄酒中的 “风土”（Terroir）可以通过（ ）体现。  
    A. 葡萄酒的价格高低  
    B. 葡萄酒的颜色深浅  
    C. 葡萄酒的风味特征  
    D. 葡萄酒的酒精度高低
14. 以下哪种葡萄酒的酿造过程中可能会使用 “延迟采摘（Late Harvest）” 技术？（ ）  
    A. 法国阿尔萨斯（Alsace）的甜葡萄酒  
    B. 意大利阿斯蒂（Asti）起泡酒  
    C. 德国冰酒（Eiswein）  
    D. 西班牙雪莉酒（Sherry）
15. 葡萄酒瓶塞中，合成塞的优点不包括（ ）。  
    A. 价格相对较低  
    B. 能有效防止葡萄酒氧化  
    C. 可以提供稳定的密封效果  
    D. 与天然软木塞一样具有良好的弹性
16. 以下哪种烈酒是用谷物和杜松子（Juniper）为主要原料发酵蒸馏而成的？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 金酒（Gin）  
    C. 朗姆酒（Rum）  
    D. 龙舌兰（Tequila）
17. 以下哪种烈酒的酿造过程中可能会有 “三次蒸馏” 的步骤？（ ）  
    A. 苏格兰威士忌（Scotch Whisky）  
    B. 爱尔兰威士忌（Irish Whiskey）  
    C. 美国波本威士忌（Bourbon Whiskey）  
    D. 加拿大威士忌（Canadian Whiskey）
18. 雅文邑（Armagnac）白兰地主要产于法国的（ ）。  
    A. 西南部  
    B. 东北部  
    C. 西北部  
    D. 东南部
19. 在烈酒品鉴中，“香气纯净” 通常是指（ ）。  
    A. 没有其他杂味，香气单一而清晰  
    B. 香气浓郁，没有瑕疵  
    C. 香气复杂，有多种层次  
    D. 香气持久，回味悠长
20. 以下哪种烈酒通常会在瓶身上标注 “VS” 字样？（ ）  
    A. 干邑白兰地  
    B. 苏格兰威士忌  
    C. 朗姆酒  
    D. 金酒
21. 以下关于朗姆酒的酿造，正确的是（ ）。  
    A. 朗姆酒只使用甘蔗汁作为原料  
    B. 朗姆酒的发酵过程不需要酵母  
    C. 朗姆酒的颜色是由原料决定的，与陈酿无关  
    D. 朗姆酒可以通过不同的蒸馏方式和陈酿时间产生不同的风格
22. 以下哪种烈酒在酿造过程中可能会使用 “塔式蒸馏器（Column 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酒精度高、口感刺激？（ ）  
    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规则，错误的是（ ）。  
    A. 清淡型葡萄酒和烈酒适合搭配清淡的食物  
    B. 甜型葡萄酒和烈酒适合搭配甜味食物  
    C. 高单宁葡萄酒和烈酒适合搭配高蛋白食物  
    D. 低酸度葡萄酒和烈酒适合搭配油腻食物
25. 以下哪种葡萄酒最适合在年轻时享用其活泼的果香和较低的单宁？（ ）  
    A. 法国波尔多（Bordeaux）的一级庄（First Growth）葡萄酒  
    B. 意大利的巴罗洛（Barolo）葡萄酒  
    C. 法国博若莱（Beaujolais）新酒  
    D. 德国的逐粒精选葡萄干葡萄酒（TBA - Trockenbeerenauslese）
26. 以下哪种葡萄品种不是常用于酿造桃红葡萄酒的？（ ）  
    A. 歌海娜（Grenache）  
    B. 赤霞珠（Cabernet Sauvignon）  
    C. 长相思（Sauvignon Blanc）  
    D. 西拉（Syrah）
27. 以下哪个产区的葡萄酒在酿造过程中可能会使用 “皮渣接触（Skin Contact）” 技术来增加颜色和风味？（ ）  
    A. 法国普罗旺斯（Provence）  
    B. 意大利托斯卡纳（Tuscany）  
    C. 澳大利亚猎人谷（Hunter Valley）  
    D. 西班牙里奥哈（Rioja）
28. 葡萄酒中的 “香料香气” 通常与（ ）有关。  
    A. 葡萄品种本身的特性和橡木桶陈酿  
    B. 酿酒过程中添加的香料  
    C. 葡萄园周边的环境气味  
    D. 葡萄酒的储存温度
29. 以下哪种葡萄酒的酿造过程中可能会使用 “自然发酵（Wild Fermentation）” 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，“三类香气” 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