****试题五答案：****

1. B。法国波尔多左岸主要种植赤霞珠来酿造红葡萄酒。
2. A。过滤主要是去除杂质，使葡萄酒清澈透明。
3. D。高酸、中酸、低酸都是描述葡萄酒酸度高低的术语。
4. D。新西兰马尔堡、美国俄勒冈州、澳大利亚雅拉谷都是新世界产区中以生产高品质黑皮诺葡萄酒而闻名的产区。
5. C。西班牙杜埃罗河岸葡萄酒通常具有较高的单宁含量。
6. C。葡萄酒在橡木桶陈酿时的微氧环境有助于使单宁变得柔和，口感更圆润。
7. B。马尔贝克果实颜色最深。
8. D。QmP 是德国最高等级葡萄酒，包括多种甜型葡萄酒；QbA 等级质量低于 QmP，有品种和产地要求；日常餐酒是最低等级，没有产区和品种限制。
9. A。法国香槟的酿造通常会使用转瓶工艺。
10. A。葡萄酒品鉴中的甜度主要来源于葡萄本身的糖分残留。
11. B。意大利托斯卡纳的红葡萄酒最适合搭配意大利面配番茄酱。
12. B。葡萄牙是著名的波特酒生产国。
13. C。葡萄酒中的风土可以通过葡萄酒的风味特征体现。
14. A。法国阿尔萨斯的甜葡萄酒酿造可能会使用延迟采摘技术。
15. D。合成塞没有天然软木塞那样良好的弹性。
16. B。金酒是用谷物和杜松子为主要原料发酵蒸馏而成。
17. B。爱尔兰威士忌的酿造过程可能会有三次蒸馏的步骤。
18. A。雅文邑白兰地主要产于法国西南部。
19. A。在烈酒品鉴中，“香气纯净” 是指没有其他杂味，香气单一而清晰。
20. A。干邑白兰地通常会在瓶身上标注 “VS” 字样。
21. 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，它可以用甘蔗汁或糖蜜为原料，发酵需要酵母，颜色受原料和陈酿等多种因素影响。
22. A。伏特加在酿造过程中可能会使用塔式蒸馏器。
23. A。伏特加主要特点是酒精度高、口感刺激。
24. D。低酸度葡萄酒和烈酒不适合搭配油腻食物，酸度高的葡萄酒和烈酒才适合。
25. C。法国博若莱新酒最适合在年轻时享用其活泼的果香和较低的单宁。
26. C。长相思不是常用于酿造桃红葡萄酒的品种。
27. B。意大利托斯卡纳产区的葡萄酒在酿造过程中可能会使用皮渣接触技术来增加颜色和风味。
28. A。葡萄酒中的香料香气通常与葡萄品种本身的特性和橡木桶陈酿有关。
29. A。法国卢瓦尔河谷的白葡萄酒酿造过程中可能会使用自然发酵来增加复杂度。
30. C。在葡萄酒的香气分类中，“三类香气” 主要是指来自橡木桶陈酿和瓶陈产生的香气。