****试题一答案：****

1. B。黑皮诺是勃艮第红葡萄酒的主要品种。
2. B。葡萄糖和果糖在酵母作用下转化为酒精。
3. C。酸度和酒精度没有直接关联。
4. D。
5. A。德国摩泽尔雷司令珍藏可能是甜型。
6. C。橡木桶陈酿赋予风味并帮助成熟。
7. C。赤霞珠果皮较厚。
8. B。雪莉酒有特殊酵母膜 “花”。
9. B。加拿大是著名冰酒生产国。
10. D。
11. C。德国莱茵高雷司令干白酒体最轻。
12. A。新西兰中奥塔哥以黑皮诺闻名。
13. A。风土不包括酿酒师风格。
14. A。法国博若莱新酒可能用二氧化碳浸渍法。
15. C。铝箔塞不是常见瓶塞类型。
16. A。黑皮诺、霞多丽、莫尼耶皮诺是香槟主要品种。
17. B。半干型是每升残留糖分 4 - 12 克。
18. B。朗姆酒用甘蔗汁或糖蜜制成。
19. C。苏格兰威士忌至少陈酿 3 年。
20. A。金酒有明显杜松子香气。
21. C。干邑来自法国夏朗德地区。
22. A。伏特加酒精度高、口感纯净。
23. A。灼烧感主要由高酒精度引起。
24. B。酸度高的葡萄酒搭配油腻食物合适。
25. C。博若莱新酒适合年轻时饮用。
26. C。马瑟兰不常用于酿起泡酒。
27. A。法国香槟区常用添桶技术。
28. C。矿物味和葡萄园土壤有关。
29. A。卢瓦尔河谷白诗南可能用苹乳发酵。
30. C。第三类香气来自橡木桶和瓶陈。