**2024 年河北省职业院校技能大赛**

**《酒水服务》赛项赛卷一**

**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勃艮第（Burgundy）的红葡萄酒？（ ）  
   A. 赤霞珠（Cabernet Sauvignon）  
   B. 黑皮诺（Pinot Noir）  
   C. 梅洛（Merlot）  
   D. 西拉（Syrah）
2. 葡萄酒的发酵过程中，主要是（ ）转化为酒精。  
   A. 蔗糖  
   B. 葡萄糖和果糖  
   C. 乳糖  
   D. 麦芽糖
3. 在葡萄酒品鉴中，“酸度” 起到的主要作用不包括（ ）。  
   A. 使葡萄酒保持清新  
   B. 平衡葡萄酒的甜度  
   C. 增加葡萄酒的酒精度  
   D. 提升葡萄酒的陈年潜力
4. 下列哪个选项的葡萄酒适合搭配轻奶酪（ ）  
   A. 茶色波特  
   B. 波亚克葡萄酒  
   C. 澳大利亚的西拉子  
   D. 瓦波利切拉的葡萄酒
5. 以下哪种葡萄酒最有可能是甜型葡萄酒？（ ）  
   A. 德国摩泽尔（Mosel）的雷司令（Riesling）珍藏（Kabinett）  
   B. 法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）的密斯卡岱（Muscadet）  
   C. 意大利皮埃蒙特（Piedmont）的巴贝拉（Barbera）  
   D. 西班牙里奥哈的珍藏（Reserva）
6. 葡萄酒酿造过程中，橡木桶陈酿主要是为了（ ）。  
   A. 提高葡萄酒的酸度  
   B. 降低葡萄酒的酒精度  
   C. 赋予葡萄酒橡木相关的风味并帮助葡萄酒成熟  
   D. 改变葡萄酒的颜色为橡木色
7. 以下哪种葡萄品种的果皮较厚？（ ）  
   A. 霞多丽（Chardonnay）  
   B. 长相思（Sauvignon Blanc）  
   C. 赤霞珠  
   D. 黑皮诺
8. 西班牙雪莉酒（Sherry）的酿造独特之处在于（ ）。  
   A. 采用了贵腐菌（Botrytis Cinerea）感染的葡萄  
   B. 有一层特殊的酵母膜 “花（Flor）”  
   C. 只使用白葡萄品种在橡木桶中发酵  
   D. 用海水来终止发酵
9. 以下哪个国家是著名的冰酒（Eiswein）生产国？（ ）  
   A. 澳大利亚  
   B. 加拿大  
   C. 智利  
   D. 南非
10. 下列哪种葡萄酒的缩写中涉及到LBV？（ ）  
    A. 雪莉酒  
    B. 天然甜葡萄酒  
    C. 马德拉酒  
    D. 波特酒
11. 以下哪种葡萄酒的酒体最轻？（ ）  
    A. 法国罗纳河谷（Rhone Valley）的教皇新堡（Chateauneuf - du - Pape）  
    B. 意大利威尼托（Veneto）的阿玛罗尼（Amarone）  
    C. 德国莱茵高（Rheingau）的雷司令干白  
    D. 阿根廷门多萨（Mendoza）的马尔贝克（Malbec）
12. 以下哪个产区以生产优质的黑皮诺葡萄酒而闻名？（ ）  
    A. 新西兰中奥塔哥（Central Otago）  
    B. 南非斯特兰德（Stellenbosch）  
    C. 美国加州纳帕谷（Napa Valley）  
    D. 智利中央山谷（Central Valley）
13. 葡萄酒的 “风土”（Terroir）概念不包括以下哪项？（ ）  
    A. 酿酒师的酿造风格  
    B. 葡萄园的土壤类型  
    C. 当地的气候条件  
    D. 葡萄园的地理位置
14. 以下哪种葡萄酒在酿造过程中可能会用到 “二氧化碳浸渍法（Carbonic Maceration）”？（ ）  
    A. 法国博若莱（Beaujolais）新酒  
    B. 意大利基安蒂（Chianti）  
    C. 西班牙卡瓦（Cava）  
    D. 葡萄牙绿酒（Vinho Verde）
15. 以下哪个不是葡萄酒瓶塞的常见类型？（ ）  
    A. 天然软木塞  
    B. 塑料塞  
    C. 铝箔塞  
    D. 螺旋盖
16. 以下哪种葡萄品种是酿造香槟（Champagne）的主要品种？（ ）  
    A. 黑皮诺、霞多丽、莫尼耶皮诺（Pinot Meunier）  
    B. 赤霞珠、梅洛、品丽珠（Cabernet Franc）  
    C. 长相思、赛美蓉（Sémillon）、密斯卡岱  
    D. 雷司令、琼瑶浆（Gewürztraminer）、灰皮诺（Pinot Grigio）
17. 在葡萄酒的甜度分级中，“半干型” 是指（ ）。  
    A. 每升葡萄酒中残留糖分小于 4 克  
    B. 每升葡萄酒中残留糖分在 4 - 12 克之间  
    C. 每升葡萄酒中残留糖分在 12 - 45 克之间  
    D. 每升葡萄酒中残留糖分大于 45 克
18. 以下哪种烈酒是通过甘蔗汁或糖蜜发酵蒸馏制成的？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 朗姆酒（Rum）  
    C. 金酒（Gin）  
    D. 龙舌兰（Tequila）
19. 苏格兰威士忌（Scotch Whisky）必须在橡木桶中陈酿至少（ ）。  
    A. 1 年  
    B. 2 年  
    C. 3 年  
    D. 4 年
20. 以下哪种烈酒通常具有明显的杜松子（Juniper）香气？（ ）  
    A. 金酒  
    B. 威士忌  
    C. 白兰地（Brandy）  
    D. 龙舌兰
21. 干邑（Cognac）白兰地主要来自法国的（ ）地区。  
    A. 勃艮第  
    B. 香槟  
    C. 夏朗德（Charente）  
    D. 波尔多
22. 以下哪种烈酒的主要特点是酒精度高、口感纯净？（ ）  
    A. 伏特加  
    B. 朗姆酒  
    C. 金酒  
    D. 龙舌兰
23. 在烈酒品鉴中，“灼烧感” 主要是由（ ）引起的。  
    A. 高酒精度  
    B. 橡木桶的影响  
    C. 香料添加物  
    D. 杂质
24. 以下关于葡萄酒与食物搭配的原则，正确的是（ ）。  
    A. 单宁高的葡萄酒搭配清淡的海鲜  
    B. 酸度高的葡萄酒搭配油腻的食物  
    C. 甜葡萄酒搭配咸的食物  
    D. 红葡萄酒只能搭配红肉
25. 以下哪种葡萄酒最适合在年轻时饮用？（ ）  
    A. 法国波尔多的一级庄（First Growth）葡萄酒  
    B. 意大利的巴罗洛（Barolo）葡萄酒  
    C. 法国博若莱新酒  
    D. 德国的逐粒精选葡萄干葡萄（TBA-Trockenbeerenauslese）
26. 以下哪种葡萄品种不是常用于酿造起泡酒的？（ ）  
    A. 霞多丽  
    B. 黑皮诺  
    C. 马瑟兰（Marselan）  
    D. 莫尼耶皮诺
27. 以下哪个产区的葡萄酒在酿造过程中经常使用 “添桶”（Topping - up）技术？（ ）  
    A. 法国香槟区  
    B. 意大利托斯卡纳  
    C. 澳大利亚猎人谷（Hunter Valley）  
    D. 西班牙雪莉酒产区
28. 葡萄酒中的 “矿物味” 通常与（ ）有关。  
    A. 酿酒过程中添加的矿物质  
    B. 葡萄品种自身的特性  
    C. 葡萄园的土壤类型  
    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 “苹乳发酵（Malolactic Fermentation）” 来降低酸度并增加复杂度？（ ）  
    A. 法国卢瓦尔河谷的白诗南（Chenin Blanc）  
    B. 德国的雷司令  
    C. 意大利的灰皮诺  
    D. 西班牙的阿尔巴利诺（Albariño）
30. 在葡萄酒的香气分类中，“第三类香气” 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