**2024 年河北省职业院校技能大赛**

**《酒水服务》赛项赛卷二**

**综合能力测试，比赛用时30分钟。**

1. 以下哪个是法国葡萄酒的最高等级分类？（ ）  
   A. AOC（Appellation d'Origine Contrôlée）  
   B. VDQS（Vin Délimité de Qualité Supérieure）  
   C. Vin de Pays  
   D. Vin de Table
2. 葡萄园中，以下哪种土壤类型通常排水性较好？（ ）  
   A. 黏土  
   B. 淤泥  
   C. 砾石  
   D. 泥炭
3. 以下哪种葡萄酒最有可能带有明显的青椒味？（ ）  
   A. 法国勃艮第的黑皮诺  
   B. 智利的赤霞珠  
   C. 意大利的灰皮诺  
   D. 德国的雷司令
4. 葡萄酒品鉴中，“平衡” 是指（ ）之间的协调。  
   A. 颜色、香气和口感  
   B. 酸度、甜度、单宁和酒精度  
   C. 新鲜度、复杂度和浓郁度  
   D. 前味、中味和后味
5. 以下哪种葡萄品种对贵腐菌（Botrytis Cinerea）感染比较敏感，常用来酿造贵腐甜酒？（ ）  
   A. 长相思  
   B. 赛美蓉  
   C. 维欧尼（Viognier）  
   D. 以上都是
6. 以下哪个产区以生产桃红葡萄酒闻名？（ ）  
   A. 法国普罗旺斯  
   B. 意大利托斯卡纳  
   C. 西班牙里奥哈  
   D. 美国加州
7. 在葡萄酒酿造过程中，“澄清”（Clarification）的目的是（ ）。  
   A. 去除杂质和沉淀物，使葡萄酒更加清澈  
   B. 增加葡萄酒的颜色  
   C. 调整葡萄酒的酸度  
   D. 提高葡萄酒的酒精度
8. 以下哪种葡萄品种的果皮颜色是粉红色的？（ ）  
   A. 灰皮诺  
   B. 黑皮诺  
   C. 白皮诺（Pinot Blanc）  
   D. 皮诺塔吉（Pinotage）
9. 以下哪个不是葡萄酒中常见的香气类型？（ ）  
   A. 动物香气  
   B. 矿物香气  
   C. 塑料香气  
   D. 香料香气
10. 以下关于葡萄酒与食物搭配的原则，错误的是（ ）。  
    A. 红葡萄酒搭配红肉  
    B. 酸度高的葡萄酒搭配油腻的食物  
    C. 甜葡萄酒搭配甜点  
    D. 单宁高的葡萄酒搭配清淡的海鲜
11. 以下哪种葡萄酒的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）葡萄酒  
    B. 意大利的阿斯蒂（Asti）起泡酒  
    C. 德国的冰酒（Eiswein）  
    D. 西班牙的卡瓦（Cava）起泡酒
12. 以下哪个国家是世界上最大的葡萄酒生产国？（ ）  
    A. 法国  
    B. 意大利  
    C. 西班牙  
    D. 美国
13. 葡萄酒中的 “风土”（Terroir）概念主要包括（ ）。  
    A. 土壤、气候和地形  
    B. 酿酒工艺和葡萄品种  
    C. 葡萄园的灌溉方式和施肥方式  
    D. 葡萄酒的包装和储存方式
14. 以下哪种葡萄酒通常是在不锈钢罐中发酵的？（ ）  
    A. 法国勃艮第的特级园（Grand Cru）葡萄酒  
    B. 意大利的普洛赛克（Prosecco）起泡酒  
    C. 西班牙里奥哈的特级珍藏（Gran Reserva）葡萄酒  
    D. 美国加州的膜拜酒（Cult Wine）
15. 以下哪个产区的葡萄酒在标签上可能会出现 “DOCG” 字样？（ ）  
    A. 意大利  
    B. 西班牙  
    C. 法国  
    D. 德国
16. 法国卢瓦尔河谷的白诗南（Chenin Blanc）葡萄酒可以呈现多种风格，不包括（ ）。  
    A. 干型  
    B. 半干型  
    C. 甜型  
    D. 加强型
17. 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
18. 以下哪个产区是新世界葡萄酒产区？（ ）  
    A. 法国波尔多  
    B. 意大利托斯卡纳  
    C. 澳大利亚巴罗萨谷（Barossa Valley）  
    D. 西班牙里奥哈
19. 葡萄酒中的酸度主要来源于（ ）。  
    A. 葡萄果实中的苹果酸和酒石酸  
    B. 发酵过程中产生的乳酸  
    C. 橡木桶中的酸性物质  
    D. 添加的柠檬酸
20. 西班牙雪莉酒（Sherry）的酿造过程中，独特的 “花酒”（Flor）现象主要发生在（ ）。  
    A. 发酵过程中  
    B. 陈酿过程中  
    C. 装瓶过程中  
    D. 压榨过程中
21. 以下哪种葡萄酒最有可能带有明显的烟熏味？（ ）  
    A. 法国北罗纳河谷（Northern Rhone Valley）的西拉（Syrah）葡萄酒  
    B. 意大利皮埃蒙特（Piedmont）的阿内斯（Arneis）葡萄酒  
    C. 西班牙下海湾地区（Rías Baixas）的阿尔巴利诺（Albariño）葡萄酒  
    D. 德国摩泽尔（Mosel）的雷司令葡萄酒
22. 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）
23. 苏格兰威士忌必须在橡木桶中陈酿至少（ ）年。  
    A. 1 年  
    B. 2 年  
    C. 3 年  
    D. 4 年
24. 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
25. 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  
    D. 龙舌兰
26. 以下关于白兰地的说法，错误的是（ ）。  
    A. 除了干邑和雅文邑（Armagnac），其他地区也可以生产白兰地  
    B. 白兰地可以在多种橡木桶中陈酿，不同橡木桶会赋予不同的风味  
    C. 白兰地的酒精度通常比葡萄酒低  
    D. 白兰地的品质和价格因产地、陈酿时间等因素而异
27. 以下哪种烈酒在酿造过程中可能会使用龙舌兰草（Agave）的心？（ ）  
    A. 朗姆酒  
    B. 龙舌  
    C. 金酒  
    D. 伏特加
28. 金酒的主要生产国家不包括（ ）。  
    A. 英国  
    B. 荷兰  
    C. 美国  
    D. 澳大利亚
29. 以下哪种烈酒的陈酿过程对其风味的形成非常重要？（ ）  
    A. 伏特加  
    B. 朗姆酒  
    C. 金酒  
    D. 龙舌兰
30. 在烈酒分类中，“中性烈酒”（Neutral Spirits）主要是指（ ）。  
    A. 酒精度高，几乎没有特殊香气的烈酒  
    B. 用于调配鸡尾酒的烈酒  
    C. 没有经过橡木桶陈酿的烈酒  
    D. 以水果为原料生产的烈酒