**2024 年河北省职业院校技能大赛**

**《酒水服务》赛项赛卷三**

**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香槟区（Champagne）的白中白（Blanc de Blancs）香槟？（ ）  
   A. 黑皮诺（Pinot Noir）  
   B. 霞多丽（Chardonnay）  
   C. 莫尼耶皮诺（Pinot Meunier）  
   D. 长相思（Sauvignon Blanc）
2. 在葡萄酒酿造过程中，酒精发酵是（ ）转化为酒精的过程。  
   A. 葡萄糖和果糖  
   B. 蔗糖  
   C. 乳糖  
   D. 麦芽糖
3. 以下哪个是葡萄酒品鉴中形容酒体轻重的主要因素？（ ）  
   A. 酒精度和单宁含量  
   B. 酸度和甜度  
   C. 香气的浓郁度  
   D. 葡萄酒的颜色深度
4. 以下哪个产区属于旧世界葡萄酒产区？（ ）  
   A. 美国加州（California）  
   B. 澳大利亚克莱尔谷（Clare Valley）  
   C. 法国阿尔萨斯（Alsace）  
   D. 智利卡萨布兰卡谷（Casablanca Valley）
5. 以下哪种葡萄酒通常具有较高的酸度？（ ）  
   A. 澳大利亚巴罗萨谷（Barossa Valley）的设拉子（Shiraz）  
   B. 德国莱茵黑森（Rheinhessen）的雷司令（Riesling）  
   C. 意大利普利亚（Puglia）的普里米蒂沃（Primitivo）  
   D. 西班牙拉曼恰（La Mancha）的阿依伦（Airén）
6. 葡萄酒在橡木桶中陈酿时，橡木桶主要起到的作用不包括（ ）。  
   A. 微氧化葡萄酒，使其口感更柔和  
   B. 赋予葡萄酒香草、烤面包等风味  
   C. 降低葡萄酒的酸度，使其更甜  
   D. 增加葡萄酒的单宁含量
7. 以下哪种葡萄品种的果实较小？（ ）  
   A. 赤霞珠（Cabernet Sauvignon）  
   B. 梅洛（Merlot）  
   C. 歌海娜（Grenache）  
   D. 马尔贝克（Malbec）
8. 以下关于意大利葡萄酒分级制度的说法，正确的是（ ）。  
   A. DOCG 是意大利葡萄酒的最高等级，代表着严格的生产规定  
   B. IGT 等级的葡萄酒品质低于 DOC，高于 VDT  
   C. DOC 等级的葡萄酒可以在意大利任何地方生产  
   D. VDT 是意大利最优质的葡萄酒等级
9. 以下哪种葡萄酒的酿造可能会受到贵腐菌（Botrytis Cinerea）的影响而成为甜酒？（ ）  
   A. 法国苏玳（Sauternes）的甜白葡萄酒  
   B. 匈牙利托卡伊（Tokaj）的甜葡萄酒  
   C. 德国莱茵高（Rheingau）的逐粒精选（BA - Beerenauslese）葡萄酒  
   D. 以上都是
10. 在葡萄酒品鉴中，“余味”（Finish）是指（ ）。  
    A. 闻香时最初感受到的香气  
    B. 品尝时在口腔前部感受到的味道  
    C. 咽下或吐出葡萄酒后在口腔中留下的味道和感觉  
    D. 葡萄酒在瓶中陈酿后产生的特殊味道
11. 以下哪种葡萄酒最适合搭配烤肉？（ ）  
    A. 法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）的白诗南（Chenin Blanc）干白葡萄酒  
    B. 意大利托斯卡纳（Tuscany）的基安蒂（Chianti）干红葡萄酒  
    C. 西班牙里奥哈（Rioja）的珍藏（Reserva）白葡萄酒  
    D. 德国普法尔茨（Pfalz）的雷司令半干白葡萄酒
12. 以下哪个国家主要以生产加强型葡萄酒而闻名？（ ）  
    A. 法国  
    B. 葡萄牙  
    C. 澳大利亚  
    D. 加拿大
13. 葡萄酒中的 “风土”（Terroir）体现了（ ）。  
    A. 酿酒师对葡萄酒风格的影响  
    B. 葡萄品种本身的特性  
    C. 葡萄园自然环境对葡萄酒风味的影响  
    D. 葡萄酒酿造工艺的多样性
14. 以下哪种葡萄酒的酿造过程中可能会使用 “冷浸渍（Cold Maceration）” 技术？（ ）  
    A. 法国罗纳河谷（Rhone Valley）的红葡萄酒  
    B. 意大利阿斯蒂（Asti）起泡酒  
    C. 德国冰酒（Eiswein）  
    D. 西班牙卡瓦（Cava）起泡酒
15. 葡萄酒瓶塞中，螺旋盖的优点不包括（ ）。  
    A. 密封性好，能有效防止氧化  
    B. 开启方便，不需要开瓶器  
    C. 能让葡萄酒更好地呼吸，促进陈酿  
    D. 成本相对较低
16. 以下哪种烈酒是用谷物为主要原料发酵蒸馏而成，且酒精度较高？（ ）  
    A. 伏特加（Vodka）  
    B. 朗姆酒（Rum）  
    C. 金酒（Gin）  
    D. 龙舌兰（Tequila）
17. 以下哪种烈酒的酿造过程中会出现 “泥煤（Peat）烟熏味”？（ ）  
    A. 苏格兰威士忌（Scotch Whisky）部分产区  
    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. 干邑（Cognac）白兰地和雅文邑（Armagnac）白兰地的主要区别在于（ ）。  
    A. 干邑只能用白玉霓（Ugni Blanc）葡萄酿造，雅文邑可以用多种葡萄  
    B. 干邑的陈酿时间更长  
    C. 干邑采用连续蒸馏法，雅文邑采用壶式蒸馏法  
    D. 干邑主要用于调配鸡尾酒，雅文邑更适合纯饮
19. 在烈酒品鉴中，判断烈酒品质的一个重要指标是（ ）。  
    A. 酒精度的高低  
    B. 香气的浓郁程度  
    C. 尾韵（Aftertaste）的长短和复杂度  
    D. 颜色的深浅
20. 以下哪种烈酒通常会在瓶身上标注 “VSOP” 字样？（ ）  
    A. 干邑白兰地  
    B. 苏格兰威士忌  
    C. 朗姆酒  
    D. 金酒
21. 以下关于朗姆酒的说法，正确的是（ ）。  
    A. 朗姆酒是通过谷物发酵蒸馏制成的  
    B. 朗姆酒的颜色只取决于陈酿时间  
    C. 朗姆酒可以分为白朗姆、金朗姆和黑朗姆  
    D. 朗姆酒主要产于欧洲地区
22. 以下哪种烈酒在酿造过程中可能会使用香料来增加风味？（ ）  
    A. 伏特加  
    B. 金酒  
    C. 龙舌兰  
    D. 朗姆酒
23. 以下哪种烈酒的主要特点是口感纯净，几乎没有特殊香气？（ ）  
    A. 伏特加  
    B. 金酒  
    C. 龙舌兰  
    D. 朗姆酒
24. 以下关于葡萄酒与烈酒搭配食物的原则，错误的是（ ）。  
    A. 高酒精度的烈酒适合搭配味道浓郁的食物  
    B. 甜型葡萄酒或烈酒适合搭配甜点  
    C. 酸度高的葡萄酒适合搭配油腻的食物，烈酒则不适合  
    D. 单宁高的葡萄酒适合搭配红肉，烈酒搭配时也有类似原则
25. 以下哪种葡萄酒最适合在年轻时饮用，享受其新鲜果香？（ ）  
    A. 法国波尔多（Bordeaux）的列级庄（Grand Cru Classé）葡萄酒  
    B. 意大利巴罗洛（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红葡萄酒的？（ ）  
    A. 黑皮诺  
    B. 长相思  
    C. 赤霞珠  
    D. 桑娇维塞（Sangiovese）
27. 以下哪个产区的葡萄酒在酿造过程中可能会使用 “添桶（Topping - up）” 技术来防止氧化？（ ）  
    A. 法国香槟区（Champagne）  
    B. 意大利皮埃蒙特（Piedmont）  
    C. 澳大利亚猎人谷（Hunter Valley）  
    D. 西班牙雪莉酒产区（Sherry）
28. 葡萄酒中的 “矿物风味” 通常与（ ）有关。  
    A. 葡萄园的土壤类型  
    B. 葡萄品种本身  
    C. 酿酒过程中添加的矿物质  
    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）” 来调整酸度和增加复杂度？（ ）  
    A. 法国勃艮第（Burgundy）的黑皮诺葡萄酒  
    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，“一类香气” 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