

**2023 年全国职业院校技能大赛**  
**《酒水服务》赛项赛卷一**

**综合能力测试，比赛用时 90 分钟。**

**一、单项选择题**

1. Syrah 的特色是（    ）。  
A 柠檬和汽油            B 黑莓和巧克力  
C 蜂蜜和烤面包        D 草莓和桃子
2. 经过橡木桶陈酿的Merlot会拥有什么香气？（    ）  
A 薄荷和红李子    B 汽油和湿石头  
C 香草和烟草        D 青草和番石榴
3. 新西兰 Sauvignon Blanc 有什么特点（    ）。  
A 干型且有橡木桶风格        B 甜型且有橡木桶风格  
C 干型且有番石榴等芳香    D 甜型且有番石榴等芳香
4. 以下哪种葡萄容易被贵腐菌感染？（    ）  
A 赛美蓉（Semillon）  
B 维欧尼（Viognier）  
C 长相思（Suavignon Blanc）  
D 霞多丽（Chardonnay）
5. 在Navarra，用来酿造桃红的葡萄品种是什么？（    ）  
A Zinfandel    B Garnacha    C Tempranillo    D Corvina
6. LBV指的是什么？  
A 红宝石波特酒

B 年份波特酒

C 晚装瓶年份波特酒

D 珍藏红宝石波特酒

7. 干型，酸度高，带有青柠、桃和汽油的浓郁香气，最贴切地描述了（ ）。

A 阿根廷的 Malbec

B Tokaji

C Clare Valley Riesling

D Napa Valley 的 Chardonnay

8. Pomerol 的风格不同于 Graves，这是因为（ ）。

A 单宁含量高

B 酸度含量高

C 其产区位于 Haut-Médoc

D 葡萄品种以 Merlot 为主

9. 下列那个产区以酿造高品质的 Pinot Noir 而著称（ ）。

A Hawkers Bay

B Rhone Valley

C Minervois

D Burgundy

10. Montepulciano d'Abruzzo 是一款什么风格的酒？（ ）

A 大批量，廉价，果香型白葡萄酒

B 高品质，高价位的甜白葡萄酒

C 大批量，廉价的桃红葡萄酒

D 大批量，廉价，果香型红葡萄酒

11. Merlot 酿造的葡萄酒常常带有什么香气？（ ）

A 西梅

B 醋栗

C 花朵

D 荔枝

12. Clare Valley 在酿造什么葡萄酒而著名？（ ）

A Garganega 的甜型酒

B Riesling 的干型酒

C Pinot Gris 的干型酒

D Sauvignon Blanc 的甜型酒

13. Vino de la Tierra 是哪个国家的酒标术语？（ ）

A 阿根廷

B 葡萄牙

C 西班牙

D 智利

14. 以下哪个产区擅长酿造 Bordeaux风格的Cabernet Sauvignon?  
( )

A Pommard      B Fleurie      C Stellenbosch      D Hermitage

15. 酒庄常对采收的葡萄先降温处理, 再进行后续工艺。这样可以:  
( )

A 防止氧化, 保持香气      B 降低酸度

C 增加葡萄酒的结构感      D 提高甜度

16. 低温下, 让葡萄汁浸泡葡萄皮, 从而让葡萄汁吸去更多葡萄皮的风味, 这种工艺叫做: ( )

A 降温      B 浸皮      C 冷浸渍      D 淋皮

17. 冲泡咖啡用水一般不用 ( )。

A 纯净水      B 磁化水      C 矿泉水      D 蒸馏水

18. ( ) 是金酒中的著名品牌。

A 摩根船长      B 杰克丹尼      C 人头马      D 哥顿

19. 白兰地按地区划分为 ( )。

A 干邑和雅文邑      B 波尔多和勃艮第

C 大香槟区和小香槟区      D 苏格兰和爱尔兰

20. 陈化是蒸馏酒生产的重要环节, 但是 ( ) 不需要陈化而装瓶销售的蒸馏酒。

A 白兰地      B 金酒      C 威士忌      D 朗姆酒

21. Bloody Mary的装饰物是 ( )。

A 芹菜杆      B 红樱桃      C 柠檬片      D 青柠角

22. “山迪文”的注册商标是头戴西班牙帽, 身穿葡国学士袍, 手持红酒杯的 ( ) 形象。

A. 男士

B. 女士

C. 专家

D. 博士

23. ( ) 是无脚高杯。

A 古典杯      B 柯林杯      C 烈酒杯      D 香槟杯

24. 干型葡萄酒，酒中含糖量在 ( ) 克/升。

A 大于5      B 5-12      C 小于或等于5      D 小于或等于4

25. 具有GI标签的欧盟葡萄酒又分为两类：原产地保护标签PDO

(Protected Designation of Origin) 和地理标志保护标签PGI

(Protected Geographical Indication)。广义上说，PDO指的产区

( )，而PGI所指的产区 ( )。

A. 较小，规定较少；较大，规定更严格

B. 较大，规定更严格；较小，规定较少

C. 较小，规定更严格；较大，规定较少

D. 较大，规定较少；较小，规定更严格

26. 关于霞多丽Chardonnay葡萄酒的香气或风味，以下哪项不是来自酿造工艺？ ( )

A. 果香    B. 奶油    C. 饼干    D. 香草

27. 比较甜的食物应该搭配什么样的葡萄酒？ ( )

A. 高单宁的葡萄酒      B. 甜型葡萄酒

C. 干型葡萄酒      D. 酒体饱满的葡萄酒

28. 在葡萄酒酿造过程中，糖转化为酒精时，需要什么？ ( )

A. 酵母    B. 单宁    C. 二氧化碳    D. 细菌

29. 海鲜不适合搭配高单宁葡萄酒，是因为？ ( )

A. 葡萄酒酸度高      B. 酒体过重

C. 食物中的鲜味能强化单宁的苦味    D. 会增加葡萄酒的果味

30. 酒标上的标注“1982”代表 ( )。



- A 葡萄酒酿造年份      B 葡萄采摘年份  
C 葡萄酒装瓶年份      D 葡萄酒上市年份

## 二、营销活动方案设计题

选手（每队 2 人）进入综合能力测评比赛现场。根据抽取的赛题，在电脑上完成酒水营销活动方案设计及推广海报制作，并将作品保存在电脑桌面上，由工作人员打印后提交。

竞赛任务场景：

情人节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次情人节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的情人节主打菜品为香煎鳕鱼配荷兰酱。（此餐厅的酒单为模块一酒水品鉴中提供的葡萄酒酒单）

答题要求：

针对以上任务场景提供的信息，请选手完成以下任务：

1. 从餐厅酒单中选择一款适合搭配主打菜品的葡萄酒并说明原因。

2. 撰写 1 份要素完整的酒水营销活动方案（不少于 800 字）。
3. 制作此款葡萄酒的营销活动海报 1 份。