

2024年浙江省职业院校技能大赛 《酒水服务》赛项赛卷一

综合能力测评，比赛用时60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 以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，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）。

2024年浙江省职业院校技能大赛 《酒水服务》赛项赛卷二

综合能力测评，比赛用时60分钟。

一、单项选择题

1. Brunello di Montalcino是一款什么风格的葡萄酒？（ ）
A 酒体饱满，有陈年潜质，采用Sangiovese 酿造的红葡萄酒
B 酒体饱满，有陈年潜质，采用Cabernet Sauvignon 酿造的红葡萄酒
C 酒体轻盈，适合年轻饮用，采用Pinot Noir 酿造的红葡萄酒
D 酒体轻盈，适合年轻饮用，采用Gamay 酿造的红葡萄酒
2. 以下哪个产区能够酿造干型、甜型和起泡葡萄酒？（ ）
A Fleurie B Vouvray C Pauillac D Priorat
3. Fino Sherry 有什么特色？（ ）
A 甜型，有酒花酵母带来的面包味道
B 干型，有氧化陈酿带来的坚果和干果味道
C 干型，有酒花酵母带来的面包味道
D 甜型，有氧化陈酿带来的坚果和干果味道
4. 贵腐酒是什么类型葡萄酒。（ ）
A 干型红葡萄酒 B 起泡葡萄酒
C 干型白葡萄酒 D 甜型白葡萄酒
5. White Zinfandel 是一款（ ）。
A 干型白葡萄酒 B 甜型红葡萄酒
C 中等甜度的桃红葡萄酒 D 起泡酒

6. 起泡葡萄酒通常()饮用。
A 冰镇后 B 在室温下 C 轻微冰镇后 D 充分冰镇后
7. 酒标上标注的年份表示()的时间?
A 葡萄酒装瓶 B 发酵结束 C 发酵开始 D 葡萄采摘
8. 用于储存葡萄酒的覆盖法能够保持葡萄酒的()。
A 干度 B 新鲜度 C 甜度 D 酒精度
9. Cortese 通常用于酿造()。
A Cava B Gavi的干型白葡萄酒
C Chianti的干型红葡萄酒 D Port
10. 以下哪一个气候因素对于葡萄感染贵腐菌是最重要的? ()
A 海洋 B 海拔 C 土壤 D 薄雾
11. 以下哪款酒的酒体最轻? ()
A Auslese B Trockenbeerenauslese
C Kabinett D Spatlese
12. Chardonnay, Pinot Noir 和 Meunier 用来酿造()。
A Prosecco B Cava C Champagne D Asti
13. 在 Pessac-Léognan产区, Sémillon常常与 Sauvignon Blanc 进行调配, 用来增加()。
A 糖度 B 单宁 C 酒体 D 酸度
14. “甜型, 有复杂的干果、核桃和咖啡味道”, 这最有可能是一款()。
A Riesling Beerenauslese B Amarone della Valpolicella
C Pale Cream Sherry D Tawny Port
15. “自由古巴”这款鸡尾酒的创作灵感来自()。

A 时间侧面 B 空间侧面 C 博物侧面 D 典故侧面

16. 冷浸渍是为了让 () 中的风味物质进入 () 中。

A 葡萄汁; 葡萄皮 B 葡萄籽; 葡萄汁

C 葡萄皮; 葡萄汁 D 葡萄梗; 葡萄汁

17. 被称为“海盗之酒”的是 ()。

A 伏特加 B 特基拉 C 朗姆酒 D 金酒

18. 苹果酸乳酸发酵可以改善葡萄酒的: ①酸度 ②稳定性 ③风味

A ②③ B. ② C. ①③ D. ① ② ③

19. B—52使用的载杯应该是 ()。

A Cocktail Glass B Juice Glass

C Shot Glass D Mixing Cup

20. 属于碳酸类饮料的一组是 ()。

A 雪碧 可乐 橙汁 矿泉水

B 汤力水 七喜 苏打水 可乐

C 苹果西打 干姜水 蒸馏水 菠萝汁

D 汤力水 干姜水 纯净水 雪碧

21. 标准酒度的测量是在温度为 () 时进行的。

A 10°C B 15°C C 20°C D 25°C

22. 以下不属于现代鸡尾酒特点的是 ()。

A 花样繁多, 调法各异

B 具有刺激性

C 能够增进食欲

D 高甜度

23. 真正出现鸡尾酒“cocktail”这个名字一直要等到 () 世纪。

A 18 B 17 C 19 D 20

24. 鸡尾酒因含有() 而特别容易使饮用者兴奋, 这有助于增添聚会的热闹气氛。

A 酒精 B 颜色 C 糖分 D 装饰物

25. 坦布勒杯 (Tumbler) 是无脚平底玻璃杯, 多用于盛载长饮酒或()。

A 软饮料 B 梅子酒 C 烈酒 D 番茄汁

26. 酒标标记“SUR LIE”的意思是()。

A 瓶中熟成 B 酒泥陈酿 C 苹果酸乳酸发酵 D 酒精发酵

27. 1973 年波尔多列级庄由二级庄提升为一级庄的是()。

A Chateau Ausone B Chateau haut-brion
C Chateau Margaux D Chateau Mouton-Rothschild

28. 下列葡萄品种中, 哪个不是皮埃蒙特的主要葡萄品种()。

A 内比奥罗 B 多切托 C 桑娇维塞 D 巴贝拉

29. 下列哪种酒产自意大利威尼托 Veneto 产区()。

A Chianti B Asti C Vin Santo D Prosecco

30. 酒标上方“MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU”表示为()。



A 原瓶进口 B 原液进口 C 酒庄装瓶 D 酒商装瓶

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，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：

中秋节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次中秋节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的中秋节主打菜品为果木炭烤干式熟成 T 骨牛排配黑胡椒。（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）。

2024年浙江省职业院校技能大赛 《酒水服务》赛项赛卷三

综合能力测评，比赛用时60分钟。

一、单项选择题

1. 荷兰是著名的啤酒生产国，其最具有代表性的品牌是()。
A 卢云堡 B 喜力 C 嘉士伯 D 生力
2. 食物中的鲜味会让葡萄酒品尝起来()。
A 干涩度降低且苦味不明显 B 酸度更高 C 果味更浓郁 D 更甜
3. “酒体饱满，酒精度高，有荔枝和玫瑰的香味”，这是一款()。
A Pinotage B Gewurztraminer
C Soave Classico DOC D Amarone della Valpolicella
4. Grenache 最适合什么气候?()
A 凉爽 B 温暖 C 温和 D 凉爽、温和与温暖
5. 具备理想的葡萄栽培温度的地区通常位于什么地方？()
A 距赤道30°至50°之间 B 赤道以南或以北60°
C 距赤道10°至30°之间 D 赤道以南或以北20°
6. 下列哪些产区以生产大批量低价位的Chardonnay 葡萄酒而著称？()
A Puligny-Montrachet, Meursault 和 Central Valley
B Meursault 和 Western Cape
C Central Valley 和 Western Cape
D Puligny-Montrachet 和 Meursault
7. Sauvignon Blanc 最适合以下哪种气候?()

- A 仅温暖气候 B 仅温和与温暖气候
C 仅凉爽和温和气候 D 凉爽、温和与温暖气候
8. 在酿造葡萄酒的过程中需要用什么将糖分转化为酒精? ()
A 单宁 B 二氧化碳 C 酵母 D 细菌
9. Coonawarra 以 () 为著称。
A 低价位的Semillon B 干型Chenin Blanc
C 酒体饱满的Grenache D 优质Cabernet Sauvignon
10. 瓶中陈酿能够让Alsace Pinot Gris 发展出什么香气?()
A 香草和丁香 B 蜂蜜和生姜 C 皮革和蘑菇 D 荔枝和玫瑰
11. 起泡酒的酵母自溶对酒有什么影响? ()
A 提高酒精度 B 提供花香和葡萄香气
C 提供面包和饼干味道 D 降低酒精度
12. Pauillac 是一款 () 。
A Sauvignon Blanc与S é millon混合酿造的量产酒
B 优质的Cabernet Sauvignon为主的葡萄酒
C 量产的Chardonnay
D 优质的Pinot Noir
13. 以下哪一条陈述是正确的? ()
A 热年份的葡萄比冷年份的葡萄需要更少的水
B 凉爽年份的葡萄比温暖年份的葡萄拥有更高的酸度
C 冰雹不会破坏葡萄树和葡萄
D 降雨能够提高葡萄的香气浓郁度
14. 以下哪一条陈述是关于氧化后的葡萄酒? ()

- A 汽油和焦油 B 湿纸板与发霉
C 太妃糖与焦糖 D 黄油与香料
15. 酒精发酵是() 将() 转化为() 的过程?
A 糖; 酵母; 酒精 B 酵母; 糖; 酒精
C 酵母; 酒精; 糖 D 酒精; 酵母; 糖
16. 甜酒可以通过什么方式生产? ()
① 用高甜的葡萄汁发酵至酵母的极限 ② 发酵中降温、加二氧化硫、
过滤酵母 ③ 发酵中加入酒精杀死酵母
A ①③ B ①②③ C ②③ D ①
17. 茶的故乡是?()
A 斯里兰卡 B 中国 C 澳大利亚 D 英国
18. () 是1949年美国全国鸡尾酒大赛的冠军作品?
A 玛格丽特 B 红粉佳人 C 曼哈顿 D 龙舌兰日出
19. 威士忌的发源地是()。
A 苏格兰 B 爱尔兰 C 美国 D 加拿大
20. 法国最著名的白兰地产地是()。
A 波尔多 B 勃艮第 C 雅文邑 D 干邑
21. 采摘葡萄的方式分为手工采摘和机器采摘两种, 以下哪一项会让
人们倾向于使用机械采收? ()
A. 葡萄园面积大, 需要快速采收
B. 采摘时, 葡萄挑选的精细程度要求高
C. 葡萄园地势陡峭
D. 保持葡萄园土壤松软, 保证葡萄园土壤活性
22. Pradikatswein类别中, 按照葡萄采摘时的含糖量可分为6个小类
别, 按照含糖量由低到高的顺序依次是: ()

- A. 精选Auslese、珍藏Kabinett、晚采收Spatlese、冰酒Eiswein、逐粒精选BA (Beerenauslese) 和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
- B. 珍藏Kabinett、晚采收Spatlese、精选Auslese、逐粒精选BA (Beerenauslese)、冰酒Eiswein和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
- C. 晚采收Spatlese、精选Auslese、珍藏Kabinett、逐粒精选BA (Beerenauslese)、逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese) 和冰酒Eiswein
- D. 晚采收Spatlese、冰酒Eiswein、精选Auslese、珍藏Kabinett、逐粒精选BA (Beerenauslese) 和逐粒精选葡萄干TBA (Trockenbeerenauslese)
23. 以下哪个温度最适合长期储存葡萄酒？ ()
- A 6°C B 12°C C 20°C D 25°C
24. 适合霞多丽Chardonnay生长的气候为？ ()
- A. 凉爽 B. 温和 C. 温暖 D. 以上都可
25. 以下哪个产区的霞多丽Chardonnay葡萄酒一般不使用橡木桶熟化？ ()
- A. 普伊-富塞Pouilly-Fuisse
- B. 夏布利Chablis
- C. 科多尔Cote d'Or
- D. 加利福尼亚州California
26. 一款来自法国的 2010 年份 KRUG 香槟，推荐的侍酒温度是 ()。
- A 3° C - 5° C B 6° C - 10° C

C 11° C - 14° C D 15° C - 18° C

27. 雷司令的故乡是（ ）。

A 法国 B 澳大利亚 C 德国 D 意大利

28. 下列哪个单词的意思是“颗粒贵腐精选”（ ）。

A Auslese B Beerenauslese
C Eiswein D Trockenbeerenauslese

29. 在法国罗纳河谷南部教皇新堡产区，最多允许使用多少种葡萄品种酿造教皇新堡葡萄酒？（ ）

A 12 种 B 13 种 C 14 种 D 15 种

30. 下面酒标所示葡萄酒，可能用（ ）葡萄品种酿造？



A 桑娇维塞 B 维欧尼 C 巴贝拉 D 内比奥罗

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，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：

中秋节即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次中秋节酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的中秋节

主打菜品为法国鹅肝酱煎鲜贝。（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）。

2024年浙江省职业院校技能大赛 《酒水服务》赛项赛卷四

综合能力测评，比赛用时60分钟。

一、单项选择题

1. 酒体饱满的红葡萄酒通常该在什么温度下饮用？（ ）
A 充分冰镇 B 轻微冰镇 C 室温 D 冰镇
2. “甜型，酸度高，有橘皮、奶油硬糖和焦糖味道”，这是一款（ ）。
A Tokaji Aszu B Gavi DOCG
C Clare Valley Riesling D Rias Baixas
3. “干型，酒精度高，酒体饱满，有果干、葡萄干和咖啡香气”，这有可能是一款？（ ）
A Tawny Port B Cream Sherry
C Valpolicella D California Zinfandel
4. 以下 Bordeaux 的产区中，哪一个采用高比例的 Cabernet Sauvignon？（ ）
A Saint-Emilion Grand Cru AOC B Pauillac AOC
C Sauternes AOC D Pomerol AOC
5. 下列哪种风格的Port来自同一年份？（ ）
A Ruby B 10 years old Tawny
C Reserve Ruby D Late Bottled Vintage
6. 下列哪一组酒标术语是陈年时间从短到长的正确排序？（ ）
A Crianza、Gran Reserva、Reserva
B Crianza、Reserva、Gran Reserva

C Reserva、Gran Reserva、Crianza

D Reserva、Crianza、Gran Reserva

7. “酒体饱满，酸度中等，带有柠檬、桃和芒果的香味”可用来描述用什么葡萄酒？（ ）

A Corvina B Gamay C Pinot Gris D Sangiovese

8. Recioto di Soave DOCG 是采用（ ）酿造的。

A 葡萄干 B 罐中发酵法 C 传统方法 D 强化

9. 随着Riesling葡萄酒的陈年，会发展出什么香气？（ ）

A 红色水果 B 香草 C 黑色水果 D 汽油

10. 酒体饱满的白葡萄酒应该在什么温度下饮用？（ ）

A 冰镇 B 完全冰镇 C 轻微冰镇 D 室温

11. Amarone della Valpolicella是（ ）。

A 用白葡萄品种酿造 B 用干化的葡萄酿造

C 加强酒 D 酒精度低

12. 葡萄酒的最佳长期保存条件是（ ）。

A 温暖且避强光 B 温暖且有强光 C 凉爽且避强光 D 凉爽且有强光

13. 在 “Burgundy, Grand Cru” 意味着（ ）。

A 必须来自单一葡萄园

B 只能用Pinot Noir酿造

C 原料可以来自该产区的任何部分

D 只能用 Chardonnay 酿造

14. “干型，充满黑莓、李子和雪松香气”描述的是一款（ ）。

A Verdicchio

23. 以下哪种储存方式是正确的？（ ）

A 为了避免葡萄酒处在过高的温度条件下，长期将葡萄酒放置在冰箱里

B 担心酒液从密封的软木塞口溢出来，将酒瓶竖直放置

C 为了使葡萄酒避免接触到阳光和人造光线，将葡萄酒放置在光线照不到的地窖里

D 为了方便随时取用葡萄酒，将葡萄酒放在饭厅的角落里

24. 醒酒的方法有？（ ）

①将葡萄酒倒入醒酒器进行醒酒

②饮用之前提前打开瓶盖即可

③开瓶后倒入杯中等待一段时间

A ① B ①② C ①②③ D ②③

25. 以下哪种葡萄不常用来和霞多丽Chardonnay混酿？（ ）

A 鸽笼白Colombard B 维欧尼Viognier

C 白诗南Chenin Blanc D 长相思Sauvignon Blanc

26. 在德国，被称为 Spatburgunder 的是哪个葡萄品种（ ）。

A 西拉子 B 黑皮诺 C 赤霞珠 D 雷司令

27. 仙粉黛 Zinfandel 十九世纪有意大利传入美国，在意大利叫做（ ）。

A Sangiovese B Nebbiolo C Gamay D Primitivo

28. 下列哪个是意大利的分级制度？（ ）

A AOC B AVA C DOCa D DOCG

29. 西式菜肴与酒水的搭配规律一般为：食用头盘菜时一般选用（ ）。

- A. 甜葡萄酒 B. 黄酒 C. 干白葡萄酒 D. 干红葡萄酒

30. 西班牙里奥哈（Rioja）酒标中“RESERVA”表示（ ）。



- A 新酒 B 陈酿 C 珍藏 D 特殊珍藏

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，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：

新年即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次新年酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的新年活动主打菜品为马苏里拉芝士焗龙虾。（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）。

2024年浙江省职业院校技能大赛 《酒水服务》赛项赛卷五

综合能力测评，比赛用时60分钟。

一、单项选择题

1. 为了增强红葡萄酒的单宁并且增加颜色深度，可以在发酵过程中采用哪些方法？（ ）
A 降温、加水和压帽 B 加温、加水、加酸
C 压榨、淋皮和压帽 D 淋皮和压帽
2. 晚采收葡萄酒有什么特色？（ ）
A 通常带有草本植物的味道，甜度低
B 通常带有成熟的味道，甜度高
C 总是干型的
D 总是甜型的
3. 在Cote Rotie产区，有一个白葡萄品种常常与Syrah进行混酿来增加花香，它是（ ）。
A Garganega B Cortese C Verdicchio D Viognier
4. 木塞污染带有什么味道？（ ）
A 湿石头 B 汽油和煤油 C 湿纸板和发霉 D 橡木
5. 下列哪种香味与 Cabernet Sauvignon 相关？（ ）
A 荔枝和苹果 B 黑醋栗和黑加仑
C 草莓和樱桃 D 热带水果和香草
6. 葡萄酒的颜色大多来自葡萄果实的哪个部分（ ）。
A 果梗 B 果肉 C 葡萄籽 D 果皮

7. 标示以“PX”的Sherry会是（ ）。
- A 甜型而且颜色淡 B 甜型而且颜色深
C 干型而且颜色深 D 干型而且颜色淡
8. 与Pouilly-Fuisse相比，Chablis 通常（ ）。
- A 酸度较低，风格上更甜
B 酸度较高，带有更多的绿色水果香味
C 风格上更甜，带有更多的热带水果香味
D 酒体更加饱满，单宁含量更高
9. 下列哪种有关Malbec的说法是错误的（ ）。
- A 它通常颜色深，单宁重，并有黑莓的香味
B 它是阿根廷最重要的红葡萄品种
C 它通常经过橡木桶陈年
D 它总是用于酿造单一品种葡萄酒
10. 以下哪种方法的组合可以用来酿造甜型葡萄酒？（ ）
- ① 加强 ② 移除酵母 ③ 苹果酸乳酸转化
- A ① B ①② C ③ D ①②③
11. Chablis 的典型香气有（ ）。
- A 热带水果、蜂蜜和生姜 B 玫瑰、无花果和炖水果
C 青草、芦笋和薄荷 D 柑橘类果香、绿色果香和湿石头
12. “颜色淡，酸度与单宁含量高，有红樱桃和干草药香气”描述的是一款（ ）。
- A Nebbiolo B Pinotage C Corvina D Barbera
13. Pinot Noir 最适合什么气候类型？（ ）

A 凉爽与温和 B 温暖 C 凉爽、温和与温暖 D 温和与温暖

14. Gewurztraminer 的典型香气是 ()。

A 香草 B 酸橙 C 青草 D 荔枝

15. 苹果酸-乳酸发酵, 由 () 菌进行。

A 酵母 B 乳酸 C 贵腐 D 灰霉

16. 白葡萄酒通常 () 发酵。

A 带皮 B 发酵前期带皮 C 不带皮 D 发酵后期带皮

17. 构成鸡尾酒主体, 决定鸡尾酒酒品风格和特色的是鸡尾酒的 ()。

A 含酒精辅料 B 不含酒精辅料 C 基酒 D 装饰物

18. 茅台酒是 () 风格的白酒。

A 米香型 B 清香型 C 浓香型 D 酱香型

19. 普通葡萄酒的酒精度一般在 () 之间。

A $3^{\circ} \sim 8^{\circ}$ B $8.5^{\circ} \sim 15^{\circ}$ C $15^{\circ} \sim 20^{\circ}$ D $20^{\circ} \sim 45^{\circ}$

20. 气候会影响葡萄酒的风格, 产自凉爽气候下的葡萄酒往往会? ()。

A 高酒精度 轻酒体 高酸度

B 低酒精度 轻酒体 低酸度

C 低酒精度 轻酒体 高酸度

D 高酒精度 重酒体 高酸度

21. 以下说法正确的是? ()

A 只有手工采摘的葡萄才可以酿成最高质量的葡萄酒

B 白仙粉黛 (White Zinfandel) 属于桃红葡萄酒, 酿造时, 其发酵温度为 12°C 至 22°C

C 旧橡木桶也不能给葡萄酒增加香味

- D 白葡萄酒的酿造顺序为破碎→发酵→压榨→熟化→装瓶
22. 同一个年份里，南半球的葡萄酒要比北半球的()。
- A 年轻一年 B 老一年 C 年轻半年 D 老半年
23. 合作酿酒社co-operative cellar是一种生产模式，指的是()。
- A 仅适用自己种植的葡萄来酿酒
- B 购买其他种植者的葡萄和/或其他酒庄酿造的葡萄酒来混合酿酒
- C 酿酒设备由数个酿酒葡萄者共同拥有
- D 以上皆不是
24. 以下哪种不是霞多丽Chardonnay葡萄酒常见的香气？()
- A 苹果 B 桃子 C 西番莲果 D 菠萝
25. Trocken 的意思是()。
- A 精选 B 晚收 C 干型 D 甜型
26. 我们所说的托斯卡纳产区的 Vin Santo是()类型的葡萄酒。
- A 起泡酒 B 甜酒
- C 干型红葡萄酒 D 干型白葡萄酒
27. 下列哪个产区，是德国最大的葡萄酒产区()。
- A 摩泽尔 Mosel B 莱茵高 Rheingau
- C 莱茵黑森 Rheinhessen D 法尔兹 Pfalz
28. 匈牙利出产那种甜酒？()
- A 托卡伊 B 阿斯蒂葡萄酒
- C 迟摘葡萄 D 品丽珠
29. 关于醒酒的说法错误的是？()
- A 醒酒过程能让空气进入，会使一些年轻的葡萄酒表现得更出色

- B 有些香气尤为雅致且容易消散的老酒也需要醒酒
- C 随着酒液与空气的接触，葡萄酒都会发生一定的变化，但并不一定所有的葡萄酒都会变得更好
- D 醒酒的目的之一是将葡萄酒酒液与沉淀分离开来
30. 该款酒的风格与下列（ ）产区风格最接近。



- A 摩泽尔 (Mosel) B 皮埃蒙特 (Piemonte)
- C 里奥哈 (Rioja) D 波雅克 (Pauillac)

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，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：

五一黄金周即将到来，请你作为西餐厅 Nico's 的酒水销售主管为本次黄金周假期酒水活动推广撰写销售活动方案，本次餐厅推出的活动主打菜品为法式红酒烩鸡扒。（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）。