第一天 练习题：

1、对于红葡萄酒来说，什么颜色代表着葡萄酒是年轻的？
A.橙色　B. 琥珀色　C.金色　D.紫红色

2、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

3、红葡萄酒和桃红葡萄酒的颜色来自于？
A.葡萄梗　B.葡萄皮　C.葡萄籽　D. 葡萄果肉

4、比较甜的食物应该搭配什么样的葡萄酒？
A.单宁丰富的葡萄酒　B .甜度更高的葡萄酒　C.干型葡萄酒

5、酒标上标注有“Oaked”表示这款酒可能？
1.在新橡木桶中陈年过　2.在大的旧橡木桶中陈年过　3.酿造中使用橡木片　4.在桶中发酵过
A. 只有 1
B. 只有 1 或 2
C. 只有 3
D. 1,2,或4

6、在糖分转化为酒精时，需要什么？
A. 酵母　B.单宁　C.二氧化碳　D.细菌

7、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.葡萄酒口感太涩

8、阳光是让葡萄将二氧化碳和水转换成糖分的能量来源，以下哪种措施不是用来增强阳光照射的？
A.将葡萄种植在能接受太阳直射的一定角度的斜坡上B.
将葡萄种植在河流旁边的高地上
C.将葡萄种植在干燥的石质土壤上，如白垩土质和鹅卵石土壤
D.将葡萄种植在向阴的山坡上

9、对于葡萄种植，以下哪项说法是错误的？
A.降雨越多越好，因为即使过多也无所谓
B 大多数分布在 30° 至 50°
C 一般来说，如果养分充足，较贫瘠的土壤也能产出更高质量的葡萄
D 最重要的时期是生长季节，特别是葡萄成熟期。极端天气对果实的产量和质量造成巨大的伤害

10、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℃至22℃

C.旧橡木桶也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

第二天　练习题：

1. 酿造红葡萄酒时，果肉主要提供哪些成分？

A. 色素、苦油、水分

B. 色素、单宁、苦油

C. 酸、糖、水分

D. 酸、糖、芳香成分

2. 红、白葡萄酒的发酵温度分别为？

A. 12-20℃；20-32℃

B. 20-32℃；12-22℃

C. 22-30℃；10-22℃

D. 12-22℃；20-32℃

3. 以下哪一项是有氧熟化可能带来的香味？

A. 太妃糖

B. 橘皮果酱

C. 湿 树 叶

D. 煮过的水果

4. 白葡萄酒的发酵流程是？　　A

. 破碎→发酵→熟化→压榨→装瓶B

. 破碎→发酵→压榨→熟化→装瓶C

. 压榨→破碎→发酵→熟化→装瓶

D. 破碎→压榨→发酵→熟化→装瓶

5. 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

6. 白仙粉黛（White Zinfandel）是一种什么类型的葡萄酒？

A. 红葡萄酒

B. 白葡萄酒

C. 桃红葡萄酒
D. 起泡酒

7. 白葡萄酒的发酵一般持续多长时间？
A. 2-4 周
B. 5 天
C. 1-2 个月D
. 12-36 小时

8. 为葡萄酒添加橡木风味可以使用很多种方法，其中成本最高的是？
A. 向发酵罐中加入橡木条
B. 向发酵罐中加入橡木碎屑
C. 使用橡木香精
D. 使用橡木桶发酵或熟化

9. 酿造葡萄酒时，以下哪一项不是主要影响葡萄酒中颜色和单宁含量的要素？
A. 使用的葡萄品种
B. 使用的酵母类型
C. 葡萄酒与果皮接触时间的长短
D. 葡萄采收时的成熟度

10. 在酵母的作用下，葡萄中的什么物质会转化为酒精？
A. 水分
B. 单宁
C. 糖
D. 氧气

第三天　练习题：

1. 酒标上标注的年份指的是
A. 装瓶的年份
B. 葡萄采摘的年份
C. 葡萄酒出售的年份
D. 以上皆不是

2. 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

3. 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

4. 意大利用于原产地保护标签 PDO 的传统酒标术语是
A. AOC 或 AC
B. IGT
C. DOC 或 DOCG
D. DO 或 DOCa

5. 地理标志标签（GI）不仅限定产区的地理位置，还指定了葡萄品种、栽培方式和酿酒技术，例如，酒标上有法定产区夏布利（Chablis） 或者默尔索（Meursault） AC 就意味着这款酒的葡萄品种为：
A. 霞多丽（Chardonnay）
B. 长相思（Sauvignon Blanc）
C. 白诗南（Chenin Blanc）
D. 维欧尼（Viognier）

6. 意大利葡萄酒中常出现的词汇，古典（Classico）表示：
A.这瓶葡萄酒历史悠久
B.这是一瓶具有顶级品质的葡萄酒
C.酿造这款葡萄酒所使用的葡萄来自当地历史上的核心区域
D.酿造这款葡萄酒所使用的葡萄来自同一块葡萄园

7. 代表意大利葡萄酒的两个重要的术语为
A. 古典 Classico 和珍藏 Riserva
B. 珍藏 Riserva 和特选珍藏 Gran Reserva
C. 古典 Classico 和精选 Auslese
D. 年轻的 Joven 和珍藏 Kabinett

8. 在西班牙葡萄酒的质量标识中，依据法定最短陈化期的时长，等级依次为？
A. 年轻的 Joven、培养的 Crianza、珍藏 Reserva 和特选珍藏 Gran Reseva
B. 培养的 Crianza、年轻的 Joven、特选珍藏 Gran Reseva 和珍藏 Reserva
C. 特选珍藏 Gran Reseva、珍藏 Reserva、培养的 Crianza 和年轻的 Joven
D. 培养的 Crianza、特选珍藏 Gran Reseva、年轻的 Joven 和珍藏 Reserva

9. 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Kabinet、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）

10. 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

第四天练习题：

1. 以下哪个温度最适合长期储存葡萄酒？
A 6℃　　B 12℃　　C 20℃　　D 25℃

2. 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。

3. 密思卡得（Muscadet）的最佳饮用温度是多少？
A 7℃　　B 12℃　　C 15℃　　D 18℃

4. 下列给红葡萄酒增温的方法中错误的是？
A. 将酒瓶放在空气中让其自然升温
B. 将酒杯握在手中让其慢慢加热
C. 使用暖气设备加热红葡萄酒

5. 下列葡萄酒的饮用温度错误的是？
A. 在 10-13℃条件下饮用白芙美（Fume Blanc）
B. 在 6-10℃条件下饮用卡瓦（Cava）
C. 在 13℃条件下饮用瓦波利切拉（Valpolicella）
D. 在 14℃条件下饮用意大利的灰比诺（Pinot Grigio）

6. 下列各种葡萄酒与酒杯的搭配正确的是？
A. 红葡萄酒用大尺寸的玻璃杯
B. 起泡酒用中等尺寸的酒杯
C. 加强酒用细长的玻璃杯

D. 白葡萄酒和桃红葡萄酒用小尺寸的玻璃杯

7. 下列关于打开起泡酒的过程正确的是？
A. 开瓶时，去掉金属箔后，立马去掉金属丝套并将酒瓶倾斜 30° 左右。
B. 相继去掉金属箔和金属丝套后，将酒瓶倾斜 30° 左右，转动木塞。
C. 开瓶完成时，瓶内气压释放的时候应该听到轻轻的一声“噗”，而不是爆炸声和随之飞出来的木塞。
D. 相继去掉金属箔和金属丝套后，将酒瓶倾斜 30° 左右，轻轻摇晃瓶身，利用瓶内气压将瓶塞挤出来。

8. 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。

9. 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

10. 喝剩的葡萄酒不舍得扔掉，该怎么保存？
①塞上瓶塞，放入冰箱 ②将酒瓶内的氧气去除，并密封酒瓶 ③往酒瓶中置入氮气进行填充 ④换到更小的瓶中储存
A ①②④ B ①②③ C ②③④ D ①②③④

第五天 练习题：

1. 适合霞多丽 Chardonnay 生长的气候为？
A. 寒冷 B. 温暖 C. 炎热 D. 以上都可

2. 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

3. 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. 鲜味 D. 香草

4. 在霞多丽 Chardonnay 的以下产区中，哪一产区出产的霞多丽带有明显的矿物质香味？
A. 夏布利 Chablis
B. 科多尔 Cote d’Or

C. 马孔区 Maconnais
D. 普伊-富塞 Pouilly-Fuisse

5. 以下生产霞多丽Chardonnay 的产区中，哪一个位于勃艮第Burgundy 最南端?
A. 马孔区 Maconnais
B. 夏布利 Chablis
C. 科多尔 Cote d’Or
D. 奥克地区 Pays d’Oc

6. 以下哪个地方不属于科多尔 Cote d’Or 产区?
A. 默尔索 Meursault
B. 普伊-富塞 Pouilly-Fuisse
C. 皮里尼-蒙哈榭 Puligny-Montrachet
D. 蒙哈榭 Montrachet

7. 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

8. 以下有关霞多丽 Chardonnay 产区的搭配正确的是?
A. 智利的沃克湾 Walker Bay
B. 南非的索诺玛 Sonoma
C. 阿根廷的卡萨布兰卡谷 Casablanca Valley
D. 澳大利亚的雅拉谷 Yarra Valley 、阿德莱德山区 Adelaide Hills 和玛格丽特河 Margaret River

9. 以下哪个不属于廉价霞多丽 Chardonnay 的大批量产区?
A. 奥克地区 Pays d’Oc IGP
B. 东南澳大利亚 South Eastern Australia
C. 科多尔 Cote d’Or
D. 意大利南部

10. 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

第六天　练习题：
1.黑比诺（Pinot　Noir）最适合什么样的气候条件?
A.炎热 B.温和 C.凉爽 D.凉爽或温和

2.陈年后的黑比诺（Pinot　Noir）一般会有什么风味？
A.植物味 B.动物味 C.汽油味 D.植物味和动物味

3.以下哪些不是黑比诺（Pinot　Noir）的品种特性？
A.皮薄色浅
B.单宁含量高
C.带有红色水果的香气（如樱桃、草莓和覆盆子等）
D.对种植环境非常挑剔

4.优质黑比诺（Pinot　Noir）的经典产区不包括？
A.法国的勃艮第（Burgundy）
B.德国的法尔兹（Pfalz）
C.澳大利亚的雅拉谷（Yarra Valley）
D.南非的卡萨布兰卡（Casablanca）

5.以下哪一项是黑比诺（Pinot　Noir）在法国勃艮第（Burgundy）的经典产区？
①热夫雷-尚贝坦（Gevrey-Chambertin）
②尼伊圣乔治（Nuits-Saint-Georges）
③普伊富塞（Pouilly-Fuisse）
④博讷（Beaune）
⑤波马尔（Pommard）
A.①②③⑤
B.③④⑤
C.①②④⑤
D.①②③④⑤

6.与勃艮第（Burgundy）的黑比诺（Pinot　Noir）相比，新西兰的黑比诺葡萄酒具有什么特点？A. 酸度更高，酒体更饱满
B. 酸度较低，酒体更饱满
C. 果香更加浓郁
D. B 和C

7.澳大利亚的大多数地方都比较炎热，但也能生产出优质的黑比诺（Pinot　Noir），主要得益于什么因素？
A. 高海拔
B. 凉爽的海风
C. A 和B
D. 靠近沙漠

8. 在德国，黑比诺（Pinot　Noir）主要的产区为？
①法尔茨（Pfalz） ②麽泽尔（Mosel） ③莱茵高（Rheingau） ④巴登（Baden）
A.①④ B.①③ C.②④ D.②③

9.　新西兰的优质黑比诺（Pinot　Noir）产区有？
A.卡尼罗斯（Carneros）
B.索诺玛（Sonoma）
C.俄勒冈（Oregon）
D.中奥塔哥（Central Otago）

10.　以下有关黑比诺（Pinot　Noir）的特点，错误的是？
A.　质量最好的黑比诺（Pinot　Noir）葡萄酒通常在橡木桶中陈酿。
B.　在法国的香槟区（Champagne）和新西兰的马尔堡（Marlborough），黑比诺（Pinot　Noir）常用来酿造起泡酒。
C.　黑比诺（Pinot　Noir）可以在任何年龄段饮用，但是大多数的黑比诺最好陈年后饮用。
D.　在勃艮第（Bugundy），红葡萄酒是指用百分百黑比诺（Pinot　Noir）酿造的葡萄酒，但是也有少数特例存在，如用黑比诺和嘉美（Gamay）混酿的葡萄酒。

第七天　　练习题：

1.　在葡萄酒中加入赤霞珠是为了（）？
A.　提高葡萄酒的酒精度
B.　使葡萄酒变得更柔和
C.　降低葡萄酒的酸度
D.　提升葡萄酒的单宁、酸度和果香

2.　以下哪个风格描述对应波尔多左岸梅多克（Medoc）列级庄的葡萄酒？
A.　高酸、酒体轻盈，带有柠檬、柑橘和蜜饯的风味
B.　低酸、酒体饱满，带有草莓、白胡椒的风味
C.　高酸、酒体饱满，带有黑加仑、黑樱桃、青椒和橡木的风味
D.　高酸、酒体轻盈，带有红樱桃、湿树叶和蘑菇的风味

3.　以下哪个产区不是著名的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄酒产区？
A.　罗塞福（Rutherford）Napa Valley
B.　埃米塔日（Hermitage）
C.　波亚克（Pauillac）
D.　玛格丽特河（Margaret River）

4.　以下哪个环境更适合赤霞珠（Cabernet Sauvignon）生长？
A.　气候干燥、凉爽的地区
B.　气候湿润、温和的地区
C.　气候湿润、炎热的地区
D.　气候干燥、炎热的地区

5.　波尔多葡萄酒酒标上的酒堡（Chateau）是指什么？

A. 酒庄的葡萄来自自有葡萄园
B. 酒庄的等级
C. 酒庄拥有高大的城堡
D. 酒庄的产区

6. 波尔多（Bordeaux）的气候类型什么？
A. 炎热的大陆性气候
B. 温和的大陆性气候
C. 温和的海洋性气候
D. 地中海气候

7. 年轻的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄酒的颜色是什么？
A. 深紫红色
B. 中等的石榴红色
C. 深金黄色
D. 浅柠檬色

8. 梅洛（Merlot）与赤霞珠（Cabernet Sauvignon）可以与以下哪些葡萄品种混酿？
(1)马贝克（Malbec）
(2)佳美娜（Carmenere）
(3)品丽珠（Cabernet Franc）
(4)黑比诺（Pinot Noir）
(5)味而多（Petit Verdot）
A. (1)、(3)、(5)
B. (1)、(2)、(3)、(5)
C. (1)、(2)、(3)、(4)、(5)
D. (2)、(4)

9. 亚历山大谷（Alexander Valley）位于哪个地区？
A. 南澳大利亚
B. 加利福尼亚州（California）
C. 迈波（Maipo）
D. 门多萨（Mendoza）

10. 以下哪个产区位于波尔多（Bordeaux）左岸？
A. 波美侯（Pomerol）
B. 圣埃米利永（Saint-Emilion）
C. 佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan）
D. 纳帕谷（Napa Valley）

第八天　练习题：

1.下列香气中都属于长相思（Sauvignon Blanc）品种香气的是？
①甜瓜 ②接骨木花 ③白色花朵 ④芦笋 ⑤青草 ⑥西番莲果 ⑦黑加仑叶 ⑧桃子
A.①③⑥⑧
B.③④⑤⑥
C.②③⑥⑦
D.④⑤⑥⑦

2.下列属于长相思（Sauvignon Blanc）葡萄酒的优质产区的是？
A.法国都兰（Touraine）
B.南非康斯坦蒂亚（Constantia）
C.新西兰霍克湾（Hawke's Bay）
D.法国普伊富塞（Pouilly-Fuisse）

3.用长相思（Sauvignon Blanc）酿造的葡萄酒一般酸度____，酒体____，带有____和____香气。
A.高；饱满；绿色水果；草本植物
B.低；饱满；绿色水果；花朵
C.高；中等；绿色水果；草本植物
D.低；中等；绿色水果；花朵

4.最常用于与长相思（Sauvignon Blanc）进行混酿的葡萄品种是？
A.赛美蓉（Semillon）
B.霞多丽（Chardonnay）
C.白诗南（Chenin Blanc）
D.白瓜（Melon Blanc）

5.下列长相思（Sauvignon Blanc）产区搭配错误的是？
A.智利圣安东尼奥（San Antonio）
B.南非埃尔金（Elgin）
C.澳大利亚马尔堡（Marlborough）
D.法国佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan AC）

6.下列表述错误的是？
A.桑塞尔（Sancerre）的长相思（Sauvignon Blanc）葡萄酒一般酸度较高，酒体适中，具有温和或显著的香气
B.长相思（Sauvignon Blanc）一般不用于酿造甜酒
C.新西兰南岛马尔堡（Marlborough）产区的长相思（Sauvignon Blanc）一般用机器进行采收
D.在波尔多（Bordeaux）地区的长相思和赛美蓉（Sauvignon Blanc-Semillon）混酿中，以赛美蓉为主

7.下列不属于法国优质长相思（Sauvignon Blanc）产区的是？
A.佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan AC）列级酒庄（Cru Classe）

B.格拉夫（Graves AC）
C.桑塞尔（Sancerre）
D.普伊富塞（Pouilly-Fuisse）

8.关于长相思（Sauvignon Blanc）在美国加利福尼亚州的表现，表述错误的是？
A.美国加利福尼亚州大部分地区都过于暖和，不适宜长相思保持其草本植物特质
B.有一种长相思葡萄酒在纳帕谷（Napa Valley）被称为白芙美（Fume Blanc）
C.纳帕谷（Napa Valley）的长相思葡萄酒全都经过橡木桶，带有很重的橡木味
D.与同地区经过橡木桶熟化的霞多丽葡萄酒相比，纳帕谷（Napa Valley）受橡木影响的长相思葡萄酒一般酒体更轻，酸度更高

9.“具有绿色水果和草本香味（醋栗、青草、黑加仑叶、荨麻），经常展示出与夏布利（Chablis）的矿物味相似的强烈特质”这句话描述的应该是（）地区出产的（）葡萄酒。
A.桑塞尔（Sancerre）；长相思（Sauvignon Blanc）
B.卢瓦尔河谷（Loire Valley）；白诗南（Chenin Blanc）
C. 佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan AC）；长相思（Sauvignon Blanc）
D. 霍克湾（Hawke’s Bay）；霞多丽（Chardonnay）

10.波尔多长相思（Sauvignon Blanc）和赛美蓉（Sauvignon Blanc-Semillon）混酿干白葡萄酒通常酸度（），酒体（），（）橡木味；在陈年后会发展出蜂蜜和烤面包的复杂香味。
A. 高；饱满；没有
B. 高；适中或饱满；没有
C. 中等或低；适中；有时有
D. 中等或高；适中或饱满；有时有

第九天　练习题：
1. 温和气候下的西拉 Syrah 葡萄酒酒体____，具有____水果、草本植物、熏肉和_的香料风味。
A. 饱满；红色；白胡椒
B. 饱满；黑色；黑胡椒
C. 中等；红色；黑胡椒
D. 中等；黑色；白胡椒

2. 由于歌海娜表皮薄，可用于酿造____葡萄酒，一般为干型，带有____水果的风味。
A. 白；热带
B. 桃红；黑色
C. 白；白色
D. 桃红；红色

3. 以下哪个选项为罗讷河北部Northern Rhone 生产价格较低的西拉葡萄酒的产

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
https://d.book118.com/336210002020010202