

意酒网 2023 丽意意酒专家一级认证考试简答题

手写答题，拍照发邮件至 voguead@163.com

请务必在标题中**注明姓名、手机和城市**，在 7 月 16 日晚上 20 点之前发邮件至：voguead@163.com

1. 请列出威尼托、托斯卡纳、西西里、普利亚大区主要的红白葡萄品种各 1 种，并写出与之对应的一个 DOC 或者 DOCG 产区。（8 分）
2. 请列出皮埃蒙特大区 4 个红葡萄和 4 个白葡萄品种，并举出一个与之对应的 DOCG 或者 DOC 产区（8 分）
3. 请简述瓦波利切拉 Valpolicella DOC、里帕索 Valpolicella Ripasso DOC、阿玛罗奈 Amarone della Valpolicella DOCG 和乐巧多 Recioto della Valpolicella DOCG 四个产区酒种之间，产区法规中关于地理区域、葡萄品种、酿造过程和质量标准的相同和不同之处。（8 分）
4. 请列出意大利的 4 个起泡酒 DOCG 保证法定产区名称，并说明它们使用的葡萄品种和酿造方法。（8 分）
5. 请列出意大利的 4 个使用不同白葡萄酿造的 DOCG 保证法定产区，请写出主要葡萄品种名称和比例、DOCG 保证法定产区和大区的准确名称。（8 分）
6. 请简要描述桑娇维塞葡萄的主要特征。并列出艾米利亚-罗马涅、托斯卡纳、翁布里亚和马尔凯 4 个不同大区以桑娇维塞为主酿造葡萄酒的 1 个法定产区，并列出相应的主要混酿品种和比例。（10 分）
7. 丽意意酒专家线下课中介绍的意大利侍酒师 AIS 葡萄酒品鉴方法里，从哪些维度评价一款葡萄酒的酒体？请简析一款葡萄酒的陈年潜力与酒体六要素之间的关系？（10 分）
8. 请列举出 5 个适合搭配中餐，更适合中国消费者口味的意大利葡萄酒法定产区，并简述其原因。（10 分）
9. 有些人根据意大利葡萄酒陈酿过程中的橡木桶使用情况，定义为小橡木桶为新派&用大橡木桶为传统派，这种方法是正确的吗？请结合教材中意大利侍酒师 AIS 品鉴表分析并给出您的理由。（10 分）
10. 请结合线下课和线上课关于意大利葡萄酒发展历史的内容，阐述意大利为什么有这么酿酒葡萄品种的成因。请举出 2-3 个意大利葡萄酒产区，代表了意大利葡萄酒产业极具创新能力，在国际市场获得极大成功的案例。并结合这些案例，给出意大利葡萄酒如何赢得中国市场的策略和建议。（20 分）