

完美搭配

侍酒师大师
有关餐酒搭配的实用建议

Perfect Pairings

A Master Sommelier's Practical Advice
for Partnering Wine with Food

埃文·戈斯登 (Evan Goldstein) 著
周维 (Cher Zhou) 译

完美搭配

侍酒师大师
有关餐酒搭配的实用建议

Perfect Pairings

A Master Sommelier's Practical Advice
for Partnering Wine with Food

埃文·戈斯登 (Evan Goldstein) 著
周维 (Oliver Zhou) 译



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

内容提要

绝大部分葡萄酒与菜品的搭配经验,都是受到了大量的各方影响而成,而这本书的撰写,同样如此。在写作过程中,本书作者埃文·戈斯登(Evan Goldstein)聆听了无数人的教诲,向朋友、家人、专业的工作人员取经,并结合自身的葡萄酒品鉴经验,终于著成此书。本书系葡萄酒界权威性著作之一,论述了葡萄酒种类、品鉴史,以及与各品种的葡萄酒相搭配的菜肴。本书对于葡萄酒的爱好者以及希望了解葡萄酒的读者具有十分重要的参考价值。现在就让我们一起进入沉静、优雅的葡萄酒世界吧!

© 2006 The Regents of the University of California

Published by arrangement with University of California Press

Simplified Chinese edition copyright:

2015 SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

All rights reserved.

上海市版权局著作权合同登记号:图字 09-2014-815

图书在版编目(CIP)数据

完美搭配 / (美)戈斯登著;周维译. —上海:

上海交通大学出版社, 2015

ISBN 978-7-313-13628-2

I. ①完… II. ①戈…②周… III. ①葡萄酒—基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 188331 号

完美搭配

——侍酒师大师有关餐酒搭配的实用建议

著 者:[美]埃文·戈斯登

出版发行:上海交通大学出版社

邮政编码:200030

出 版 人:韩建民

印 制:当纳利(上海)信息技术有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

字 数:387千字

版 次:2015年12月第1版

书 号:ISBN 978-7-313-13628-2/TS

定 价:198.00元

地 址:上海市番禺路951号

电 话:021-64071208

经 销:全国新华书店

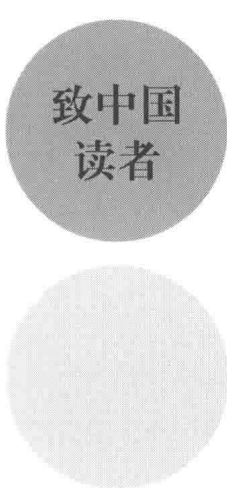
印 张:20.25 插页:10

印 次:2015年12月第1次印刷

版权所有 侵权必究

告读者:如发现本书有印装质量问题请与印刷厂质量科联系

联系电话:021-31011198



致中国 读者

大家都知道中国葡萄酒市场发展非常迅速。消费者很感兴趣，酒的销售状况也不错，市场上可以买到葡萄酒的风格与种类也越来越多。尽管如此，我们都知道，葡萄酒在搭配合适的菜肴时，总是更好喝一些，正因如此，我决定为大家奉上我的拙作《完美搭配》的简体中文版，与大家分享我在餐酒搭配方面的经验与热情。我希望通过阅读这本书中的餐酒搭配理念和技巧，可以再度提升你的美食体验。

埃文·戈斯登

二〇一五年八月

致谢

绝大部分葡萄酒与菜品的搭配经验,都是受到了大量的各方影响而成,而这本书的撰写,同样如此。在写作过程中,我聆听了无数人的教诲与激励,同时也不乏其他耐心等待本书完成的读者。而你们,是我最值得感谢的人们。

感谢我的妻子芭芭拉,她那无比的爱与支持,她那挑剔的味蕾,她那从未中断提醒我的话语——酒不过是发酵的葡萄汁;感谢我的女儿艾蕾娜,她在三岁就可以分辨出当日和前一倒出的苹果汁的口味区别,仅这一点就远超我这辈子最高的品鉴成就;感谢我的儿子亚当,他对美食的热爱,让他在七岁时就提出参加烹饪课程,让我深感欣慰,我们一家人都为他骄傲。

感谢我的母亲乔伊斯(Joyce),如果没有她对美食美酒的热忱和用感性眼光看待一切事物的独特视角,我大概还在努力成为一名摇滚乐队的鼓手,而 she 为这本书提供的菜谱,让这本书的水准一下跃上了一个新的台阶;感谢我的姐姐卡伦和瑞秋,她们的味蕾远比我敏感;感谢我的父亲马克,尽管他对精细制作的各类美食十分欣赏,却同样不介意来份烤奶酪三明治——真正的美国产奶酪哦!

我十分感谢加州大学出版社的工作人员:我的编辑布莱克·埃德加,这本书得以出版,缘自他的认可与支持;诺拉·伯格及妮可·海沃德,感谢她们高超的设计水平;多尔·布朗,艾莉卡·布奇,夏朗·埃蒙斯,感谢他们对本书文字方面的独到视角与贡献;珍妮·维普娜,马修·温菲尔德,是他们确保了我可以完成本书。

我还需要感谢我的经纪人,埃里克与莫林·拉舍,与我在完成本书过程中不可替代的好帮手,克里斯蒂·杜方特,是她帮我组织了各种各样的品鉴活动,记下了非常完整的品酒笔记,提供了中立的观点,最重要的是,她确保了活动中每个微小细节都不出差错!

我诚挚的感谢所有葡萄酒生产商、进口商以及酿酒师们,你们提供的酒样不仅是葡萄

酒,更是充满灵魂与个人艺术气息的作品。

最后要感谢的就是我的好朋友,好伙伴们了,他们对我的影响极其深远。他们是:努兹奥·阿里奥托,斯蒂芬·鲍尔,山姆·布朗夫曼二世,瓦尔·布朗,弗莱德·达姆,吉利斯·德尚普,芭芭拉·恩斯鲁德,道格·弗拉斯特,乔尔·基洛德,黛安娜·歌德斯頓,彼得·葛朗诺夫,丹尼尔·哈莱,迈克·霍登。

目录

引言	1
如何用好这本书	2
如何品鉴及享受葡萄酒	3
调动你的全部感官	4
葡萄酒的储藏、侍酒温度及酒具	11
创造优秀餐酒搭配	14
葡萄酒的几大要素	16
菜肴的几大要素	22
“有魔力的”食材以及效果	24
还有那些暗藏杀机的配菜	26
使用葡萄酒烹调菜肴	26
美酒旅程纵览	32

第一部分 起泡酒之旅

起泡酒	36
-----	----

第二部分 白葡萄酒之旅

霞多丽	54
长相思	70
雷司令	84
灰皮诺	97
琼瑶浆	112
维欧涅	126

第三部分 红葡萄酒之旅

赤霞珠	142
梅洛	156
黑皮诺	171

桑娇维塞 186

西拉 200

仙粉黛 215

第四部分 甜酒之旅

甜酒 232

附录 260

家庭餐酒搭配：要点及菜单 260

外出就餐时的餐酒搭配要点 263

名庄堂 265

主要葡萄酒产区 276

术语 302

菜谱清单

起泡酒

- 菊苣蟹肉沙拉 44
- 鱼子酱奶油乳酪卷 46
- 香脆油炸马苏里拉奶酪和风尾鱼三明治 48
- 亚洲风味鲜虾沙拉 50

白葡萄酒

霞多丽

- 烤香草腌鱼配白豆底 61
- 烤龙虾配龙蒿柠檬黄油汁 64
- 玉米糊搭配烟熏鱼肉和法式酸奶 66
- 焙烤意大利乳清干酪配烤面包片 68

长相思

- 意大利面配蔬菜、鹰嘴豆、烤面包屑及佩科里诺干酪 76
- 鱿鱼配大蒜及豆子 78
- 海鲜沙拉 80
- 烤核桃脆皮山羊奶酪配蔬菜及苹果 82

雷司令

- 烤猪腰肉配奶油洋葱酱及快炒苹果 89
- 中式鸡肉沙拉 91
- 印式烤虾 93
- 焙烤石斑鱼搭配辣味花生酱 95

灰皮诺

- 冬南瓜意大利调味饭配戈贡佐拉干酪 101
- 酸汁腌扇贝搭配葡萄柚及牛油果 103
- 摩洛哥风鱼排搭配橄榄及柠檬 105

马赛风格海鲜汤 107

琼瑶浆

奶酪火锅 117

美味的肉馅卷饼 120

鲑鱼搭配加香洋葱及醋栗 122

鸭肉搭配橙子酱 124

维欧涅

带有橙子和生姜风味的炸鸡 131

比目鱼配橙子薄荷绿酱 133

巴西风情炖海鲜 135

摩洛哥羊肉塔吉锅搭配葡萄干、杏仁及蜂蜜 138

红葡萄酒

赤霞珠

法式黑椒牛排 148

西班牙蔬菜炖羊肉配烤甜椒 150

羊排搭配希腊风情番茄酱 152

咖啡胡椒烤肋排 154

梅洛

干梅猪肉馅烤童子鸡 161

金枪鱼配迷迭香及柑橘橄榄酱 163

西班牙豌豆搭配薄荷酱汁肉 165

玉米糊底部地中海式蔬菜炖肉 168

黑皮诺

石榴橙子汁脆皮猪腰肉 178

烤填乳鸽 180

三文鱼配酱油、生姜及清酒汁 182

土耳其烤羊肉串 184

桑娇维塞

意式肉丸配蔬菜汤 191

烤羔羊腿搭配橄榄和橙子 193

蘑菇、番茄炖牛膝肉 195

传统西班牙海鲜烩饭 197

西拉

摩洛哥烤羊排 205

酱汁鸭肉搭配小扁豆 208

墨西哥辣猪肉 211

韩式带骨小牛排 213

仙粉黛

快炒金枪鱼搭配迷迭香、大蒜及辣椒 221

意大利面搭配洋蓟、咸肉、蘑菇及豆子 223

巴西炖黑豆 226

烤鸡肉三明治 228

甜酒

榛果奶油蛋糕搭配咖啡黄油酱 245

柑橘酱挞 248

柠檬味乳清干酪舒芙蕾蛋糕搭配覆盆子酱 251

焦糖奶油泡芙 253

椰汁意式奶冻配芒果酱 256

松露巧克力布丁 258

引言

多年来,不少作家撰写了有关葡萄酒和葡萄酒配餐的书籍。这些书里不乏诸如“温润柔滑的教皇新堡和那瓶有着奇幻魅力的里奥哈特级陈酿级葡萄酒与某某餐厅中的某道菜是天作之合”此类故事。尽管市面上有许多关于美食、美酒以及两者搭配技巧的佳作,许多这类著作事实上都缺乏“人们”的要素。

我将“人们”定义为一个典型的美国家庭:他们热爱享用葡萄酒,更加欣赏美食与美酒的搭配,但是对于学习葡萄酒专家口中的那些专业用语却兴趣寥寥。他们代表了这样的一群人:他们(或者我们)仅想轻松的品尝美味的食物和葡萄酒,并和家人朋友愉快地享用一餐。对于他们,如果能有一个简单有效的思考并讲述美酒美食愉悦搭配的方法,那就更好了。

在过去的很长一段时间里,我发现很多“人”确实需要这方面的指导和实用信息。他们对葡萄酒充满了好奇,但又不愿在当地葡萄酒商店及超市采购葡萄酒与食材前先钻研一本参考书籍,或是上任何的正式课程。我也是这些人中的一员。在我人生中最重要十几年里,我经常与朋友还有家人毫不做作地享受美食与美酒带来的快乐。我无法忍受和那些对于美食美酒“过于认真”的人们长时间共处,这些人,即使是规划旅程时,都要围绕着葡萄酒产区和那些在当地有着特别意义的餐厅。我同样不相信葡萄酒能否给人带来的快乐的依据是基于这瓶酒有没有拿到某位酒评家的 90 分或更高的评分,抑或这瓶酒的价格是不是比两套房贷还高。

针对世界上绝大部分优质葡萄酒的讨论与消费,都是很空泛的。无论是不同产区雷司令葡萄酒的水平品鉴,“不咋地”酒庄的垂直品鉴,或是尝试埃文家“超特级单一园”(译者注:后两种描述均属讽刺意味,同名酒庄实际并不存在)仙粉黛。这类品尝、评价、膜拜葡萄酒的行为,基本和美食没有什么直接联系。尽管在过去的几十年,“餐酒搭配”的概念逐渐盛行,越来越多的人也表示了学习搭配技巧的兴趣。对于大部分人而言,他们还是处在一个“外行看热闹”的阶段,不知从何入手。

我希望我的这本书,可以帮助大家解决这个问题,在过去 20 多年的多种从业经历中,我在美食美酒以及两者搭配的技巧方面,共计指导了超过两万五千名学生。在指导的过程中,我发现人们希望了解面前的葡萄酒是“怎样”的一款酒(干型或是甜型,单宁是否强烈,酿造风格如何等等)、它们喝起来是什么风味,而对他们至关重要的一点,莫过于这些葡萄酒与哪些菜品最为搭配了。了解这三点,对于大部分人而言,就足够了。有些人会更加深入的研究这门艺术,但是他们只占很小的比例。

有趣的是,即使是这一小群对于葡萄酒和烹饪艺术十分着迷的爱好者们,也承认市面上找不到几本专门介绍葡萄酒配餐技巧的文献,尤其是着重于讲述两者如何以及为何搭配的那些书籍。我撰写本书的目的,就是希望针对他们的需求,提供充实而精妙的餐酒搭配技巧解读。因此,我和著名大厨乔伊斯·歌德斯顿(也就是我母亲)合作,共同设计出了搭配不同类型葡萄酒的定制菜谱。我的目标是可以让美酒及美食爱好者们,都可以在这本书中找到自己需要的内容。这个策略虽然有些大胆,却也是我深思熟虑后作出的决定。

许多作家的写作方式,让葡萄酒配餐显得非常的艰深复杂。我个人的逻辑是,如果你需要钻研得太深入的话,那实在没什么意思。相比这种做法,我更倾向于找到一个葡萄酒与美食可以和谐共存的区域,无论是想让葡萄酒主导或者菜品主导某次就餐体验,都不是问题。看完这本书后,先选择葡萄酒,然后再挑出适合搭配的菜品,抑或是先点餐,然后选择搭配的葡萄酒,都会像平时呼吸一样,毫不费力。

请继续读下去吧,每个人都可以在这里找到自己需要的信息,刚入门或是资深的葡萄酒爱好者,美食美酒行业人士,或是在周末“突发奇想要尝试葡萄酒配餐”的勇士们,这本书都能帮上你的忙。

一定要记住,就像我们家里经常说的一样,如果你不喜欢这瓶酒,总归可以去酒窖或者冰箱里再挑一瓶别的嘛!

如何用好这本书

这是一本十分实用且易用的葡萄酒与葡萄酒配餐技巧指南。本书内容架构安排合理,从教授如何更有想法与深度地品鉴葡萄酒开始,本书的目的是为了指导读者更加全面地品尝及评价一款酒,加强对自己品鉴水平的信心。

当对自己的品鉴水平很放心后,本书的下一步将会带领读者探索如何针对某一特定风格的葡萄酒烹饪与之搭配菜肴,以及一道菜的烹饪方式与原材料是如何决定选择哪款

酒与之搭配的秘诀。这一章充满了各种建议、要点,并涵盖了一些与葡萄酒格外搭配的菜肴背后隐藏的奥秘,帮助读者“破而后立”(就像我儿子一年级的阅读课程教材上说的,那句很有水平的句子一样)。在这本书中,上面这句话的意思是告诉我们,无需时时遵循那些“葡萄酒配餐哲学”的规定。(例如“红葡萄酒配肉,白葡萄酒配鱼”这种说法)。

这本书中核心部分,莫过于分章介绍的十二种葡萄品种酿造的葡萄酒,以及气泡酒和甜酒了。每一章都着重介绍了“起源”(酿造这种酒来自哪里,在哪里酿造的)、“工艺”(它是如何酿造的,酿造方式是如何决定了它的风格),最后,我们将讨论当你烹饪搭配某一特定风格葡萄酒的菜肴时需要注意的事项。

每个涉及葡萄酒品种的章节,都提供了几份专门针对这个葡萄酒品种的风味与特点设计的独特菜谱。每份菜谱最后都配有乔伊斯和我对于为何使用这道菜配合此类葡萄酒的解读。以霞多丽这章为例,我介绍了四种常见的霞多丽葡萄酒风味:橡木桶陈年并经过苹果酸乳酸发酵的风味,富于矿物感的欧洲风味,充满了丰富热带水果味道的风味,以及陈年后,充满坚果味道的成熟风味。我们设计的四道菜肴,可以很好地突显这四种风味的霞多丽葡萄酒。每一个葡萄品种章节还包括了与这个葡萄品种相关的品鉴描述词集合,我还推荐了不同价位、能够反映当地风土特色的此类葡萄酒生产商。

在本书的最后,我们混搭了本书中的数个菜谱,组合成了一份寓教于乐的完整晚宴菜单。《完美搭配》这本书提供了大量的小建议、要点和一份帮助你强化记忆餐酒搭配技巧的指南,本书的附录中还给出了常见的葡萄酒用语汇总,来帮助你更好的理解葡萄酒的酿造方式与品鉴用语。

在本书中,我从始至终都鼓励读者多进行尝试,无论是组织一场学习葡萄品种、葡萄酒风格以及产区知识的普通品鉴会,或是单纯为了深化学习的快乐而烹制一道菜肴,都应该在轻松愉悦,让你感到舒服的条件下进行。毕竟,最重要的是要能够在学习美食美酒搭配的过程中找到属于自己的快乐。

好吧,让我们开始谈一谈品鉴葡萄酒的基本要点。

如何品鉴及享受葡萄酒

没有人天生就是品酒专家。正如没有人从一出生就开始喝梅洛葡萄酒,葡萄酒品鉴技巧完全是后天习得。无论对于葡萄酒的认识如何,学习品味葡萄酒,并形成个人偏好的过程中,每个人都会产生各自的见解。

就像我的朋友斯蒂夫·欧森说过的,当你有一日能感受到“菠菜汁的口感”与“香蕉泥的质感”时,你就形成了自己的独特品鉴观点。而你的品鉴观点最终将决定你对于不同葡萄酒的偏好。我可以帮助你充满自信地说出“好喝!”或是“难喝!”并了解为什么你会对葡萄酒做出这样的评价。因此,当你了解了一款葡萄酒的背景资料,如葡萄品种、风味特色、产区风格、酿造手法等信息后,即使不喝这款酒,也会对它的香气与味道有一个大致的预期。

“评价葡萄酒”这个概念相当独特,从未有任何快速消费品会让人如此耗费精力钻研。你显然不会在买什么牌子的汽水、矿泉水、洗发水或是巧克力饼干等问题上过分焦虑!尽管葡萄酒早就不再是专属于那些故作姿态的“葡萄酒专家”们的领域,人们对这种神奇的酒精饮料所蕴含的多样性与变化性始终有一些恐惧感。

学习如何品尝葡萄酒与马拉松训练有异曲同工之处:这两者都不能一蹴而就。没有人可以瞬间成为葡萄酒专家,这个过程需要有目的性的训练,最好还能有一位你信任并尊敬的葡萄酒人士,陪伴你一同训练,并提供建议和指导。当你有了足够的基础后,终有一天你会产生“顿悟”的感觉。我还记得我自己产生“顿悟”的那一天,是在我16岁那年的感恩节晚餐上,聆听大家欢快的对话,并啜饮一杯勃艮第红葡萄酒的时候。我突然了解到了这杯葡萄酒中层出不穷的各种风味带来的复杂度,而为了纪念那一天,我依然保留着那瓶葡萄酒的空瓶,摆在了我家餐厅的展示墙上。

评价(或品鉴)葡萄酒的技巧需要各种比对及参照,尤其是和过去的品鉴经历做比较。当你尝试过二十款到三十款不同的仙粉黛后,你就会在这数十瓶仙粉黛葡萄酒中发现一些基本的品种特点,当你对于某一葡萄品种的特点有了认识,之后你品尝的每一瓶这个品种的葡萄酒,就都有了一个参考的标准,也就很容易确定自己是否喜欢其中的某一款酒了。

如果能多品尝几款葡萄酒,互相之间比较一下,那自然是最好。毕竟,如果没有比较,哪来的个人喜好之分?同时品鉴不同的两三款酒,是很棒的学习方式。

调动你的全部感官

当记住了一些基本的规矩后,你很快就可以对品鉴及享用葡萄酒得心应手。但是如果你不按照一定的体系学习的话,这对你个人的品鉴经历和品酒思路的发展而言,都不是好事情。

在评价一款葡萄酒时,我们会调动全部的感官参与其中。

视觉:很多人不是很注重葡萄酒的颜色,但是颜色本身其实可以提供有关这款酒的大量信息。

嗅觉：评价一款酒时，葡萄酒的香气占据了整体评价的很大一部分。

味觉：尽管不如嗅觉在评价过程中占据的比例大，但是依然是不可或缺的一部分。

触觉：葡萄酒的酒体与质感与触觉在某种程度上有共通之处，这一点对于了解并享用一款葡萄酒至关重要。

听觉：从某种角度讲，在评价一款葡萄酒时同样会用到，不是有个说法称“聆听葡萄酒的声音”么？

视觉

一款葡萄酒的颜色可以反映出这款酒的品质与年份。当你有足够的经验后，完全可以只靠看一眼葡萄酒的颜色，就判断出这款酒的酿造方法及使用的葡萄品种。那些在橡木桶中经过了很长时间陈酿的葡萄酒，颜色会比那些未经过橡木桶陈酿的葡萄酒更加深邃浓郁。如果把一只橡木桶内发酵的霞多丽与不锈钢桶内发酵的霞多丽葡萄酒摆在一起做横向对比的话，不难看出当中的区别。不同的葡萄品种酿造而成的葡萄酒，色调上也会有差别：颜色很浅，呈樱桃红色的黑皮诺葡萄酒，与墨水黑色的仙粉黛，颜色相差巨大。

检视葡萄酒的颜色时，一定要确保背景是中性的，一张白纸，或是白衬衫的袖子，都符合这样的要求。带有颜色的背景，往往会对观察葡萄酒颜色造成影响。光线要确保充足，而自然光远胜其他光源。将酒杯向外倾斜，仔细观察葡萄酒的表面。注意对比杯中葡萄酒边缘与中心的颜色区别，这个区别称为“边缘色差”，相比白葡萄酒，这种现象在红葡萄酒中出现的更加普遍一些。一般来说，边缘色差越明显，葡萄酒的年份越久。

桃红葡萄酒

尽管英文拼写极其相似，但是玫瑰就是玫瑰花(Rose)，除非它是桃红葡萄酒(rosé)！尽管桃红葡萄酒有各种不同的风格，其中最佳的作品都是采用红葡萄酿造的。压榨过后，无论红白葡萄，葡萄汁颜色都是无色的。而正是在酒精发酵的过程中，无色的葡萄汁染上了葡萄皮中的色素，变成了粉色(在法语中，他们管这种过程叫“放血”)。在这个过程中，葡萄酒的颜色从无色变成粉红色，再变为红色。当葡萄酒颜色变为桃红色时，葡萄皮被取出的话，最终获得的桃红葡萄酒将享有红白葡萄酒各自独有的一些特点：适口易饮的红葡萄酒味道和适合适度冷藏后饮用的白葡萄酒特色。桃红葡萄酒的侍酒温度应该比白葡萄酒稍微高一些，最适宜的温度应该是在 55 华氏度左右。

干型的桃红葡萄酒,是很好的轻到中酒体白葡萄酒替代品。酿造干型桃红葡萄酒的葡萄主要包括歌海纳、佳丽酿、慕合怀特、赤霞珠及品丽珠。黑皮诺也同样可以酿造很棒的静态桃红葡萄酒(也被法语称为“灰酒”),在炎热的天气里,最适合来一杯。干型的桃红葡萄酒,与鱼肉、禽类、白肉、谷物、意大利面及夏日出产的作物等都适宜搭配。

尽管如此,并不是所有的桃红葡萄酒都是干型的,例如著名的白仙粉黛葡萄酒就是半干型的,桃红梅洛以及安茹桃红葡萄酒(一种在法国卢瓦尔河谷安茹产区出产的,使用赤霞珠和品丽珠酿造的桃红葡萄酒)等,都可以轻易代替同类型的雷司令葡萄酒或是白诗南葡萄酒饮用。这些半干型的葡萄酒的侍酒温度,应该在 40~50 华氏度之间。它们是加了大量番茄酱的汉堡、香气浓郁的咖喱、辛辣的亚洲菜肴以及刷了甜味烧烤酱食物的最好搭档。半干型桃红的生产方式各异,许多都是大规模工业化生产的作品,在葡萄品种的选择上,也以能达到目标颜色和甜度为准,不拘一格。

当你观察一款葡萄酒时,酒的中心位置应该很明亮,而不是看起来浑浊不清,十分沉闷。尽管未过滤,未澄清的葡萄酒看起来会有些昏暗,而这类葡萄酒在当今也确实是一个流行趋势。大部分葡萄酒都应该能够反光,看起来也足够明亮;这样的颜色往往是高质量酿酒工艺的象征。除了起泡酒之外,葡萄酒中不应当有泡沫。一部分很年轻的白葡萄酒可能会有些微微的气泡,而一些红葡萄酒和白葡萄酒的酿造方法决定了它们可能会给舌头带来些许刺痛感,让人误以为是气泡。当你描述一款酒的颜色时,注意使用那些能够帮助你加深理解的词汇,一个人的眼中是稻草黄,也许在另一人眼中就是淡淡的葵花色。而一款葡萄酒的颜色,对于判断葡萄酒的一些背景情况,也有帮助。要记住,红葡萄酒随着陈年,颜色会渐渐褪色变浅,而对于白葡萄酒,颜色则会变得更加深沉浓郁。如果一家酒庄刚刚发售的赤霞珠葡萄酒看起来是有些褪色感的赤褐色,那么这瓶酒可能有一些问题。但是反之则不然,如果你的朋友从酒窖里取出了一瓶已经陈年 10 年之久的霞多丽,而它的颜色还显得很年轻,这可是好事情!

葡萄酒颜色的深度,同样不可忽视,那些颜色更加深沉浓郁的葡萄酒,往往更加充满男性化的肌肉感。而那些颜色没那么浓郁的葡萄酒,往往会更加轻盈优雅。尽管颜色和质量没有绝对的联系,至少它可以告诉你这杯酒的一些大概情况:酒体的轻重,口味浓郁与否等。

检视完颜色后,最后需要摇一摇杯中的葡萄酒,观察一下所谓的“酒泪”,也叫“酒脚”。