

“尝” 识 杯中酒

葡萄酒

顶级导师舒斯特
品酒教程

(英) 迈克尔·舒斯特 著
鲁创创 译



南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS

MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
WINETASTING
the complete practical winetasting course

“尝”识杯中酒

葡萄酒顶级导师
舒斯特
品酒教程



(英) 迈克尔·舒斯特 著
鲁创创 译

图书在版编目(CIP)数据

“尝”识杯中酒：葡萄酒顶级导师舒斯特品酒教程 / (英) 舒斯特著；鲁创创译. —广州：南方日报出版社，2014.7

ISBN 978-7-5491-1076-6

I. ①尝… II. ①舒… ②鲁… III. ①葡萄酒—品鉴—教材 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第110048号

First published in 2000
under the title Essential Winetasting
Second edition published in 2009

by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK
Copyright © 2000, 2009 Octopus Publishing Group Ltd
Text © 2000, 2009 Michael Schuster

Simplified Chinese Edition © Guangdong Yuexintu Book Co., Ltd.
Chinese Translation © Guangzhou Anno Domini Media Co., Ltd.
All rights reserved 所有权利保留

“尝”识杯中酒：葡萄酒顶级导师舒斯特品酒教程
CHANGSHI BEIZHONGJIU

作者：(英) 迈克尔·舒斯特 (Michael Schuster)

译者：鲁创创

责任编辑：阮清钰

特约编辑：李幼萍

装帧设计：梁振兴

出版发行：南方日报出版社（地址：广州市广州大道中289号）

经销：全国新华书店

制作：◆ 广州公元传播有限公司

印刷：广州汉鼎印务有限公司

规格：760mm × 1020mm 1/16 19印张

版次：2014年7月第1版第1次印刷

书号：ISBN 978-7-5491-1076-6

定价：59.90元

如发现印装质量问题，请致电020-38865309联系调换。

前言 | PREFACE

本书意在解读“如何品酒”“为何品酒”，而非研讨“品酒为何物”。这并不是那种俯拾皆是科普读物，而是一本从品尝、观察、描述、评价、享受葡萄酒的角度进行探究的书，旨在授人以渔，帮您建立起属于您自己的自信的品酒观点。全书包含以下四章：佳酿天成——关于如何品尝和评定葡萄酒，如何种植葡萄以及如何酿酒；瓶内乾坤——大致以葡萄种类划分，对世界上的葡萄酒加以描述；杯中秘籍——以我的个人经验为基础撰写的“自助”品酒教程；参考资料——包括一些地图、年份评鉴、延伸阅读内容以及一份品酒词汇表。其中，在“瓶内乾坤”一章中，本书并不品评那些最昂贵的世界名酒，而是划定了一条每瓶30英镑（50美元）的价格上限（见第74页）。符号“£”在该章以及“品酒”章节中，代表价格区间（见第190—191页）。而阅读“杯中秘籍”一章时，请注意仔细阅读第188页的“如何进行这套品酒课程”部分，以便充分发挥该章内容的作用。

全书内容均按章节、组别和图示加以整理，方便您深入地阅读

和理解。同时，鉴于内容信息量巨大，一套交叉引用参照系统贯穿全书以便于您查找和作内容上的相互关联。在许多跨页的右下角都有一个灰色的“又见”框，指引您正文中用星号标注的关键词或条目可在哪些对应的页数中查阅其详细解释（页码为斜体时，表示可在该页配图的图注或词汇表等资料中查到解释）。

本教程以及我的品酒见解意在抛砖引玉。这些方法都是我经过实践证明有效的，可以带给您一些启示，帮助您找到适合自己的行之有效的品酒方式。教程中所涉及的问题、您所品鉴的酒以及您与朋友们的讨论都有助于您获得更清晰的思路，从而发现您自己的口味偏好。请享受这一发现的过程吧！

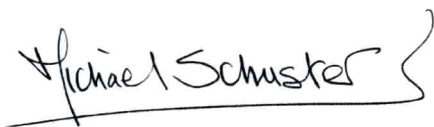
能将这部作品集结成书实属不易，在此我十分感谢曾给予我帮助的诸位！

首先要感谢设计师——米兰达·哈维！她花费了数不清的时间和我一起加班工作，以确保此书版式（此处指英文原版版式——编者注）清晰、赏心悦目。感谢米切尔·比兹利出版社的全体员工，尤其是瑞贝卡、希拉里、特蕾西（选择了两位非常棒的摄影师——卢塞尔和鲁宾），以及菲尔，还有我的编辑斯蒂芬妮！感谢简·阿斯普登、玛格丽特·里特尔，

以及我顽强的代理人安德鲁·罗尼！

感谢我探访过的所有酿酒者，感谢他们抽出宝贵时间为我提供专家意见和酒样！感谢帮我安排这些探访的朋友们，以及为我提供那些绝佳品酒机会的英国葡萄酒业界的朋友们，没有你们的慷慨相助我万不能完成这样一部著作！限于篇幅，还有许多朋友的名字无法一一列举，但同样感谢你们的帮助！

谢谢！

A handwritten signature in black ink that reads "Michael Schuster". The signature is written in a cursive, flowing style. A long horizontal line extends from the end of the signature to the right, ending in a small upward curve.

前言

佳酿天成 1



认识自己，认识感官 <i>You and your senses</i>	2
看	2
• 酒的外观所传递的信息 ——从上方观察	2
• 酒的外观所传递的信息 ——从侧面观察	4
• 倾斜酒杯加以观察	4
• 红葡萄酒中颜色的来由	5
• 白葡萄酒中颜色的来由	7
闻	8
• 嗅觉如何起作用?	8
• 影响闻香的要素	9
• 香气从何而来?	11
• 如何去闻杯中的葡萄酒香?	12
• 磨炼您的嗅觉	13
味道与品酒	14
• 优秀品酒者的必备条件	14
• 品酒与饮酒	15
• 词汇的重要性	16
• 酒的味道	16
• 如何引导注意力	17
• 考量的顺序	17
• 品酒的技巧	18
• 要关注的味道和感觉	20
• 触觉/触感	22
词汇与品质	26
• 葡萄酒的语言	26
• 做品酒笔记	28
• 品质指标: 长度	29
• 品质指标: 质地/口感	32
价值	33
• 是否物有所值(品价比)	33
• 酒的等级	35
• 快乐原则	35
• 平衡	36
• 代表性/典型性	37
• 期望值与实际表现	37
• 审美理念	38
栽培与酿造 <i>Viticulture and vinification</i>	40
葡萄园中	40
• 葡萄品种	40

· 气候	41	· 实现酒中含糖的不同方法	52
· 选址	41	· 甜白葡萄酒的酿造工序	54
· 土壤	42	如何酿造红葡萄酒	54
· 葡萄栽培	42	· 采摘时机	55
· 生长均衡的藤蔓	43	· 红葡萄酒的酿造工序	55
葡萄	43	橡木	59
· 成熟	43	· 橡木的种类	59
· 产量	44	· 橡木的效果: 味道	60
· 糖分	45	· 评价橡木所带来的影响	60
· 酸	46	酿酒者	61
· 单宁	48	· 酿造过程中尽可能少干预	62
如何酿造干白葡萄酒	49	· 时尚风潮的影响	64
· 干白葡萄酒的酿造工序	49	· 了解葡萄的本性	65
如何酿造甜白葡萄酒	52	· 颂词	65
识酒 <i>Naming wines</i>			68
酒名与酒标	68	· 酒名	69
· 瓶型	68	· 酒标信息	71
白葡萄与白葡萄酒 <i>White grapes and their wines</i>			73
霞多丽 Chardonnay	74	· 慕斯卡岱 Muscadelle	104
· 不经橡木陈酿的霞多丽	75	· 小满胜 Petit Manseng	
· 经过橡木陈酿的霞多丽	77	大满胜 Gros Manseng	104
雷司令 Riesling	81	· 白品诺 Pinot Blanc/Pinot Bianco	104
长相思 Sauvignon Blanc	86	· 阿里高特 Aligoté	105
· 不经橡木陈酿的长相思	87	· 慕斯卡德 Muscadet	105
· 经过橡木陈酿的长相思	91	· 席瓦娜 Silvaner	105
赛美蓉 Semillon	92	· 夏思拉 Chasselas	106
白诗南 Chenin Blanc	95	· 小达铭 Petite Arvine	107
琼瑶浆 Gewürztraminer	99	· 玛珊 Marsanne	107
其他白葡萄品种	101	· 胡珊 Roussanne	107
· 维欧尼 Viognier	101	· 福明特 Furmint	109
· 灰品诺 Pinot Gris	102	· 施埃博 Scheurebe	110
· 麝香 Muscat	102	· 威尔士雷司令 Welschriesling	110
		· 萨瓦涅 Savagnin	111
		· 米勒-图尔高 Müller-Thurgau	111
		· 绿斐特丽娜 Grüner Veltliner	112
		· 新堡 Neuburger	112

• 艾喜康 Assyrtiko	112	• 维德乔 Verdicchio	116
• 莫斯科非雷罗 Moscophilero	113	• 维蒙蒂诺 Vermentino	116
• 罗迪提斯 Rhoditis	113	• 歌蒂丝 Cortese	117
• 罗柏拉 Robola	114	• 维奈西卡 Vernaccia	117
• 萨瓦提诺 Savatiano	114	• 阿尔巴利诺 Albariño	117
• 特浓情 Torrontes	114	• 洛雷罗 Loureiro	118
• 玛尔维萨 Malvasia	114	• 青葡萄 Verdejo	118
• 扎比安奴 Trebbiano	115	• 阿兰多 Arinto	119
• 佳耐佳 Garganega	116	• 巴加 Bical	119
• 普罗塞克 Prosecco	116		

红葡萄与红葡萄酒 *Red grapes and their wines* 120

赤霞珠 Cabernet Sauvignon	121	• 黑曼罗 Negroamaro	155
• 欧洲赤霞珠	122	• 阿里亚尼克 Aglianico	155
• 新世界赤霞珠	125	• 萨格兰蒂诺 Sagrantino	155
黑品诺 Pinot Noir	128	• 加利尤波 Gaglioppo	156
• 欧洲黑品诺	129	• 品丽珠 Cabernet Franc	156
• 新世界黑品诺	131	• 马尔贝 Malbec	156
席拉/席拉子 Syrah/Shiraz	134	• 丹拿 Tannat	157
• 欧洲席拉	135	• 聂格列特 Négrette	158
• 新世界席拉子和席拉	137	• 添普兰尼洛 Tempranillo	158
美乐 Merlot	139	• 黑歌海娜 Grenache Noir	159
• 欧洲美乐	140	• 佳丽酿 Carignan	160
• 新世界美乐	142	• 佳美 Gamay	162
内比欧露 Nebbiolo	145	• 品诺塔吉 Pinotage	162
• 乡社(commune)与葡萄园(cru)	147	• 慕合怀特 Mourvèdre	162
• 传统与创新	148	• 巴格 Baga	164
其他红葡萄品种	149	• 土产图力嘉 Touriga Nacional	164
• 桑乔维赛 Sangiovese	149	• 弗朗克图力嘉	
• 巴贝拉 Barbera	151	• Touriga Francesa	164
• 多赛托 Dolcetto	151	• 仙粉黛 Zinfandel	165
• 蒙蒂普尔恰诺 Montepulciano	152	• 圣卢朗 St Laurent	166
• 拉格林 Lagrein	152	• 蓝色弗朗克 Blaufränkisch	166
• 兰布鲁斯科 Lambrusco	153	• 茨威格 Zweigelt	166
• 科维纳 Corvina	153	• 丹菲特 Dornfelder	166
• 泰若迭戈-路塔里安诺		• 梅尔尼克 Melnik	167
• Teroldego Rotaliano	154	• 玛露德 Mavrud	167
• 黑珍珠 Nero d'Avola	154	• 西诺玛罗 Xynomavro	167
		• 阿吉欧吉提可 Agiorgitiko	167
		• 利姆尼奥 Limnio	168
		• 马佛罗达夫尼 Mavrodaphne	169

• 曼德拉里亚 Mandelaria	169	• 莱弗斯科 Refosco	169
--------------------	-----	----------------	-----

起泡酒与加烈酒 *Sparkling and fortified wines* 170

起泡酒 Sparkling Wines	170	波特酒 Port	178
• 加入气泡	170	• 酿造波特酒的葡萄	178
• 品质	171	• 如何酿造波特酒	179
• 起泡酒及其风格	172	• 波特酒的风格	180
雪利酒 Sherry	175	马德拉酒 Madeira	182
• 酿造雪利酒的葡萄	175	• 酿造马德拉酒的葡萄以及	
• 如何酿造雪利酒	175	马德拉酒的风格	182
• 雪利酒的风格	176	• 如何酿造马德拉酒	183
		• 品质等级	185

杯中秘籍 187

品酒 *The tastings* 188

如何进行这套品酒课程	188	• 其他疑问	206
• 课程结构	188	• 小结	207
• 品酒课程的目的	188	“风土条件” Terroir	207
• 每节品酒课的结构	189	• 支持“风土条件说”的	
• 品鉴之道	189	证据	208
• 准备工作	190	• “风土条件”为什么重要?	208
• 让品酒课发挥最大作用	190	• “风土条件”是否对所有	
• 符号与缩写	190	的葡萄酒都很重要?	208
品酒物品实例	191	品酒课3:干白葡萄酒	
• 基本物品	191	——旧世界与新世界	209
• 理想物品	192	• 结论	213
• 奢侈级物品	192	• 小结	213
• 准备	192	品酒技巧总结	214
基础味道与酒的结构	193	• 外观	214
• 分别品尝	193	• 闻味	214
• 味道的平衡	195	• 品尝	215
品酒课1:干白葡萄酒的风格		做笔记	216
与品质	196	• 为什么要品这种葡萄酒?	216
• 小结	200	品酒课4:起泡酒的风格与	
葡萄酒与温度	201	品质	218
品酒课2:干白葡萄酒的“风土		• 小结	221
条件”与品质	202	醒酒	221

·为什么要醒酒?	221	·小结	239
·哪些葡萄酒需要醒酒?	221	葡萄酒的缺陷	239
·应该提前多久醒酒?	222	·无辜的怀疑(不算缺陷)	239
品酒课5:红葡萄酒的风格与单宁	223	·真正的缺陷	240
·小结	227	品酒课8:半干型与甜型白葡萄酒	241
葡萄酒谬论	227	·小结	245
品酒课6:红葡萄酒的“风土条件”与品质	229	盲品	246
·小结	233	·训练品酒者口腔感知能力的最佳途径	246
葡萄酒与年龄	233	·识别	246
·随着葡萄酒的陈年,会发生些什么?	233	·确定“哪种葡萄酒最棒”的原始衡量手段	247
·什么样的葡萄酒能随着陈年而得到改善?	234	品酒课9:雪利酒、波特酒、马德拉酒	247
·葡萄酒何时饮用最佳(巅峰期)?	234	·小结	251
品酒课7:红葡萄酒——旧世界与新世界	235	品酒课程总结	252
		延伸阅读	253
葡萄酒与食物 <i>Wine and food</i>	255		
基本指南	255	者占据主导地位吗?	256
·基本原则:对比与适应	255	·令所搭配的食物与葡萄酒的酒体和香味浓度相称	257
·葡萄酒与食物之间必有一		·应对突出的个性特征	260
地图 <i>Maps</i>	264		
地图与数据栏	264	年份酒 <i>Vintages</i>	265
·地图	264	品酒词汇表	285
·数据栏	264		



WINE
ESSENTIAL
WINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
ING
CHUSTER
WINE
NETSTING
ING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL

佳酿天成

Before the bottle

WINE
ESSENTIAL
WINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
ING
CHUSTER
WINE
NETSTING
ING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
ING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
ING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL
VINETSTING
MICHAEL SCHUSTER
ESSENTIAL

认识自己，认识感官

You and your senses

看

外观是酒整体和谐的必要组成部分，也是饮酒之乐的重要来源。酒的色泽美感能够立刻勾起人们饮用的欲望。

外观的各个方面

色彩、光泽度与颜色深度是酒的色泽的三要素。

色彩：判别颜色是否恰当。如是红色还是紫色，是黄色还是绿色。

光泽度：描述液面所呈现的光泽（从暗哑到富有光泽）。如在20瓦的灯泡下与在150瓦的灯泡下呈现的区别。

颜色深度：色彩的进一步描述。如是“深”紫还是“中等”黄。

澄清度

沉淀物或二氧化碳
气泡（如有）

黏性

如果无法观察到我们所饮用的酒的外观，我们在品酒的过程中会感觉很不确定。不过虽然视觉印象有时会引致强烈的偏见，但其所传达的信息却是有限的。

虽然酒的颜色几乎无法表现酒的品质和香气，但在“盲品”*的过程中，酒的颜色有可能体现诸如葡萄品种、产地、酒龄等线索。另一方面，酒的光泽度可以让您立刻得到关于酒的品质与新鲜度的提示。

从总体上看，澄清度也很重要，因为人们都想喝清澈的酒。如果酒不清澈，就会让人感觉大倒胃口。无论如何，最关键的是要建立起对特定种类和酒龄的的感觉，依此进行品鉴，并怀疑一切极端情况。

酒的外观所传递的信息——从上方观察

将酒杯置于白色的桌面上，放开手，从酒的正上方进行观察，就像是目光要透过酒杯的柄脚一般。

澄清度：对酒的观察可以确定其清澈程度。一杯无悬浊物的纯净的酒，是健康的。如果酒看起来混浊，而引起混浊的原因又不是搅拌，那您就要当心了，但在现今的瓶装酒中，很少会发生这种情况。您可在第7页右上方的表格中找到形容葡萄酒外观的词汇（全书中的词汇表都以此类粉紫色框表格出现）。

光泽度：这是一种整体印象，若专注于观察酒的表面，则更容易感知到。光泽度与酸度*有关，若某种酒



大家都喜欢浓郁醇厚的牛奶。但对于酒来说，我们希望它能纯净而清澈。左边这杯酒因有细微的沉淀物而显得混浊，让人难有饮用的欲望。

看起来暗淡无光、毫无生气，通常表示其酸度不足，其结果也许便是喝起来香味欠佳。虽然有些酒光泽度不够，看上去依然清澈，但光泽度既是一种视觉享受，也是葡萄酒本身体现其品质的特征。

对于白葡萄酒来说，光泽度尤为重要。对于红葡萄酒来说，外表的光泽也常常是优雅品味的一大组成部分。

颜色深度：与色泽不同，指酒颜色的深浅层级或饱和度。颜色深度可以从酒的正上方轻易观察到，在此，酒杯柄脚的能见度是一项非常有用的参考指标。请记住，杯中的酒越多，颜色看上去也就越深。若要进行对比，请确保每只酒杯中的液面高度相同。

二氧化碳气泡：在起泡酒中尤为多见。但静酒（即不含二氧化碳或很少含二氧化碳的葡萄酒——译者注）中也会包含一些发酵过程中残存的二氧化碳，从而增加了酒的活力——新酒中二氧化碳含量指标高于陈酒，而在白葡萄酒中，这一指标高于红葡萄酒。大多数静酒中的二氧化碳是肉眼无法分辨的，入口后也难以察觉。

虽说我们看不到残存的二氧化碳，但附着在酒杯内壁上的细小气泡却是可见的——特别是在新酒中——尤其常见于（但不仅仅限于）在那些温暖地区酿造的酒。较高的二氧化碳含量可造成些许“嘶嘶”的声响，有时会引起些许针刺感，使酒的新鲜香味略逊。二氧化碳也可能造成倒酒过程中的气泡悬浮现象，但并非其唯一原因。

沉淀物：在大多数酒中都不常见。如果有沉淀物，可能会使杯中酒的外观显得混浊，也可能会影响其香气。在陈



所有的葡萄酒都应从正上方加以观察，就像是目光要透过酒杯的柄脚一般，以观其澄清度、光泽度以及颜色深度。

影响外观的要素

酒杯：必须保证洁净，杯壁玻璃要平滑（即不能有花纹装饰等），柄脚不能染色，杯体须呈郁金香状，以防杯子倾斜时酒液溅出。

背景：观察酒时，须采用平整的白色背景，以免影响对酒的颜色判断。

光源：借助北方的日光，可以最准确地比对葡萄酒的颜色。如果在夜间，日光灯则是不二之选。如果条件允许，装在蓝色外罩之中的灯泡发出的“冷”光较接近自然日光。常见的家用灯泡很可能会过滤掉红葡萄酒中的紫色和蓝色光谱，使其呈现更多的红色、棕色，显得比真实年份更陈旧。而荧光灯则会扭曲并淡化所有葡萄酒的颜色。



酒中，经常能发现一些由诸如单宁*和酒石酸盐晶体*等有色物质构成的沉淀物（相对于白葡萄酒，这一现象更多见于红葡萄酒）。如果您在杯中发现沉淀物，那就说明酒瓶中有些渣滓（参见第221—223页“醒酒”部分）。您要责怪的不是酒本身，而是倒酒的人！

酒的外观所传递的信息——从侧面观察

二氧化碳气泡：从与眼睛同高的方向观察，有时会看到酒液面下方的二氧化碳气泡。

黏性：看看那些酒泪（tears）！附着在酒杯壁上的“酒泪”或“酒腿”（legs），皆是酒精蒸发的结果，这两者与酒精浓度和含糖量有关，而酒精浓度和含糖量都能增加酒的黏性。虽说这种现象看起来很有趣也很迷人，但它基本上不能体现酒的品质。在20年的品酒生涯中，我从来没怎么关注过这个。



倾斜酒杯加以观察

在杯中倒入三分之一杯酒，用手持握柄脚的底座部分，向身体外侧倾斜酒杯，直至酒液面外缘接近杯口边缘位置。由于多

从侧面观察酒的澄清度以及可能出现的二氧化碳气泡。轻轻旋动酒杯之后，观察酒的黏性。

葡萄品种及气候对红葡萄酒颜色的影响



胭脂红：正如其单调的外表所示，左方的这杯烹调用酒只有一种颜色。与那些多姿多彩的红葡萄酒相比，这杯酒看起来要平淡得多。



2年的黑品诺 (Pinot Noir)，产自勃艮第：使用生长环境相对寒冷、果皮相对较薄的品诺葡萄酿出的酒，通常颜色深度为中等。右方的这杯酒其酒龄只有2年，外缘仅仅显露出成熟的迹象。这种颜色对于勃艮第品诺来说比较典型，但对澳大利亚席拉子来说可能就显得浅了。



4年的席拉子 (Shiraz)，产自南澳大利亚州：这是典型的产于炎热气候区的澳大利亚席拉子葡萄酿成的酒所呈现出的墨紫色。这种葡萄富含花青素。这一颜色对于黑品诺来说过于深了。左方的这杯，虽然已经是4年的酒，却几乎看不出成熟的迹象。



8年的赤霞珠 (Cabernet)，产自加利福尼亚：右方是一种产自温暖气候区的深色赤霞珠，酒龄为8年。酒的中心部分呈现红褐色，而呈现砖红色的外缘部分表明了它的酒龄（或者说成熟度）。

数人相对来说较少对颜色加以描述，将两杯酒并置比较就显得容易一些，这样它们可以相互提供颜色对比参考。

红葡萄酒中颜色的由来

多数用于酿酒的葡萄，其果肉都是无色的。红葡萄酒中的颜色来自葡萄果皮上一系列被称为多酚的带有颜

又见

酸度：P21

盲品：P246—247

单宁：P48

酒石酸盐晶体：P63, P240

色深很容易从上方观察到。但酒的实际颜色，以及从酒的“中心”到“外缘”的颜色渐变，须在酒杯适当倾斜的状态下，依据白色背景进行观察。



色的化学化合物。其中最主要的两种是花青素和单宁，这两种物质都会在酿酒过程中被浸提*出来。首先，颜色随着果汁中的水分被浸提出来。接着，伴随酒精浓度的增加，单宁也被浸提出来了。

上述这些成分的数量、颜色以及强度因葡萄品种、果实采摘时的成熟度以及浸渍*程度的不同而有所变化。花青素呈紫色，新葡萄酒的颜色便由此而来，但其颜色相对

颜色：倾斜酒杯时需观察的要点，以及形容颜色的词汇



观察红葡萄酒：观察位于酒的中心部分的主要颜色以及酒的外缘部分的渐变色。新葡萄酒呈紫色，随着酒龄增长逐渐变成砖红色。红葡萄酒酒龄越老颜色越淡。相关词汇：墨紫色、紫色、紫罗兰色、红色、红宝石色、石榴石色、红褐色、砖红色、橙色、琥珀色、褐色。

观察白葡萄酒：颜色深度对于白葡萄酒来说不像对于红葡萄酒那么重要。对于白葡萄酒来说，重要的是纯净度、光泽度以及种类和酒龄相对应的颜色程度。随着酒龄增长，白葡萄酒的颜色会变深。相关词汇：无色、黄绿色、淡黄色、柠檬色、稻草色、金黄色、古金色、琥珀色、棕色。

桃红葡萄酒的颜色：淡红色、玫瑰色、浅橙色、粉色、洋葱色、橙色。因为这类酒通常都要被尽早饮用，所以它们的不同颜色体现的是其酿造所用的红葡萄的多样性，以及相对时间较短的桶中浸皮过程。

对于所有的葡萄酒而言，考虑到种类和酒龄，过多地呈现褐色表明其储存环境温度过高，导致过早氧化。