

世界最佳侍酒師大賽 盧楷文獲全球第13名

學習新視界

【記者蔡怡惠淡水校園報導】「行行出狀元」，財金系畢業的盧楷文，在侍酒師這個行業裡，2022年取得世界最佳侍酒師大賽臺灣國手選拔冠軍，代表臺灣前往巴黎，角逐2023年世界最佳侍酒師，獲得全球第13為近年最佳成績，為國爭光。盧楷文說，感謝在學期間學習的財經知識與法國文化課程，讓他累積專業能力，也奠定他成為國際侍酒師的基礎。

盧楷文目前在米其林二星高級日本料理店LOGY，擔任專業侍酒師，曾榮獲多項國際大獎，包括2018年Sopexa亞洲最佳法國侍酒師大賽 (Asia's Best Sommelier Competition) 冠軍、2018 ASPI最佳義大利酒侍酒師大賽冠軍，及2019年臺灣最佳侍酒師大賽冠軍。

大二時，盧楷文因緣際會在私人酒窖打工，接觸許多高端葡萄酒，增強他對各類酒品的認識。再加上他相當好學，考慮到法國是葡萄酒最著名產地，輔修法文系，正好為其侍酒師職業鋪路。畢業後轉為正職，退伍後幸運的被新加坡米其林星級餐廳錄用，從Commis Sommelier (初階助理侍酒師) 開始，一步一腳印把所有細節做到完美，他以首席侍酒師的標準來嚴格要求自己。

盧楷文表示，在國外最讓他感到驚訝的就是文化差異，認定文化包容的重要性，是多年來他學到最重要的一課，藉由實際體驗，使他能更好的適應國際場合間的應對進退。他也分享學習語言的小撇步，「大家來自不同國家，只要抓到大致架構，還是能輕易地了解對方的意思。」盧楷文希望扭轉一般人對侍酒師的刻板印象，將臺灣酒業推入國際市場，用不一樣的方式讓世界看見臺灣。



淡江時報社



淡江時報社