

【卓爾不群】世界最佳侍酒師 盧楷文將臺灣酒業推向國際

卓爾不群

【記者蔡怡惠、舒宜萍專訪】去（2022）年6月14日，「世界最佳侍酒師大賽」臺灣區國手選拔賽，由財金系校友，2019年臺灣最佳侍酒師奪冠的盧楷文，經層層關卡，獲國手資格。今年2月，才三十出頭的盧楷文帶上專業裝備，代表臺灣赴法國，參加世界最佳侍酒師大賽，果然不負眾望，獲得世界排名13的佳績。

在臺灣，餐酒業不太受到重視，但在國外，這卻是一項相當專業的職位，盧楷文在唸本校財金系大二時，有機會到私人酒窖打工，開啟了他的興趣，加上他相當好學，考慮到法國是葡萄酒最著名生產地，輔修法文系，正好為其侍酒師職業鋪路。畢業前已轉為正職，退伍後幸運的被新加坡星級餐廳錄用，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，用首席侍酒師的標準來嚴格要求自己。

米其林名廚出題 侍酒師見招拆招

憑藉其對酒類的認識，現主攻研究法國、義大利、西班牙產區酒類。畢業後曾在新加坡及香港的米其林餐廳擔任侍酒師，現任米其林二星餐廳Logy侍酒師。由台灣侍酒師協會舉辦的「世界最佳侍酒師大賽台灣國手選拔賽」，在臺北寒舍艾麗酒店登場，6位選手皆為歷屆臺灣最佳侍酒師冠軍，2019年的臺灣冠軍盧楷文從容參賽，這場國手選拔賽做為進軍世界大賽的暖身賽，競賽題目皆比照國際級正式賽制，從筆試、盲飲，到實際操演全英語出題；更特別邀請前台北米其林二星餐廳主廚黃以綸，為大賽量身打造餐酒搭配考題菜單。

侍酒師有「餐桌上的魔術師」美稱，盧楷文表現一向兼具專業與優雅，豐富的酒品知識，幽默又健談，說得出一瓶好酒的產地、年份、製程故事、能讓客人除了品嚐美味佳餚外，更覺得搭配的餐酒恰如其分，與盧楷文對談真的能如沐春風。

看懂酒標 餐配酒講究專業

代表臺灣的盧楷文，也征戰去年11月的「亞洲大洋洲最佳侍酒師大賽」，其為公認全

世界最重要的侍酒師比賽之一，競賽題目比照國際級正式賽制。在準備這幾項重要比賽的同時，盧楷文照常工作，早上約8-9時進餐廳，晚上約11時回家，負責行政作業，包括選酒、配酒、訂酒，準備大小繁複工作，對於專業，他說，看懂各種酒類的「酒標」，就是一大學問，不同國家，不同產區、不同年份的酒，風味、口感都不同，酒標能透露很多訊息。

盧楷文表示，世界最佳侍酒師大賽在法國舉行，參賽者及競賽內容水準非常高，最大的挑戰在於細節的掌握度，對於自己表現已感到滿意，他認為：「一名優秀的侍酒師，必須扮演客人和主廚之間的橋樑，為每一道佳餚設計搭配適合的餐酒，讓客戶在品嚐美食與美酒的同時，能享受更高一層的昇華。」

參加世界大賽 開眼界 交朋友

在今年2月的世界大賽中，參賽者年齡跨度相當大，侍酒師從20歲到60歲都有，甚至年齡愈大、愈資深、愈有優勢，比賽期間長達一週，參賽選手都是各國選出的翹楚，是很棒的舞台，盧楷文抱著平常心，「只要比前一次比賽表現更好即可。」他表示，世界比賽沒有範圍，除了白酒、葡萄酒，甚至包含雞尾酒、無酒精飲料等，讓他開了眼界，選手們彼此切磋交流，也交到多位好朋友。他謙虛地說，自己抱著學習與交流的心態，盡力表現出最佳的一面。

盧楷文過去跟過幾位世界級Master Sommelier (MS, 侍酒大師) 學習，讓他收穫頗豐，習得一身大師級侍酒師的風範。現在的他仍保有過去唸書的習慣，固定花時間溫習葡萄酒的知識，更努力進修新興產出的酒品，不斷充實自己，展現出高度自律的精神。他也表示，希望未來能持續為臺灣酒業盡一份心力，利用休假到協會上課分享，回饋給其他對待酒感興趣的後輩們，把臺灣酒業推入國際市場，用不一樣的方式讓人看見臺灣。

即使是侍酒師，盧楷文對於咖啡及各種飲料一點兒都不陌生，他感謝當年淡江大學的栽培，當時在學期間學到的財經知識與法國文化課程，讓他累積下許多不可或缺的專業能力，也利用語言優勢到國外工作，了解到不同國家法規也不同，奠定他如今成為聞名國際侍酒師的基礎。

盧楷文鼓勵學弟妹，利用在學期間累積功力，所謂的專業沒有捷徑、不能偷懶，專業

知識是一步步學習加經驗的累積。他笑說，自己也曾出錯，同一酒廠不同酒標，拿了較昂貴的酒給客人品嚐，還好即時發現，以最誠懇的態度向客人解說，獲得諒解，他說，一般客人都會尊重專業，態度真誠最重要，他也和客戶成了好朋友，願意來享受他搭配的餐酒服務，他說：「記得來米其林二星餐廳Logy用餐，一定要提早預約哦！」



