



## 台灣侍酒師協會— 餐廳與客人的橋梁

採訪、攝影 | 周姿潔

台灣侍酒師協會常務理事 洪昌維先生此次受到聖約翰大學觀光與休閒管理學系舒程副教授及主任黃燕玉女士邀請到聖約翰大學進行一場葡萄酒的專業侍酒師課程演講，為了培養台灣的侍酒師種子教育師資，洪常務理事與舒副教授及黃主任不遺餘力，致力於推廣侍酒師的培養課程，與聖約翰大學已經進行了多次的侍酒師相關知識演講及比賽。

### 什麼是侍酒師

侍酒師 *Sommelier*，原是指在宮廷裡為國王負責服務酒水的侍者。到今天，侍酒師是餐廳的葡萄酒大臣，是美食與葡萄酒融合的橋樑。文字記載顯示，早在 5000 年前的埃及就已經有人飲用葡萄酒了。從那時候開始，歷史文獻中總能找到一些專門為帝王諸侯或達官貴人提供餐飲服務指導的專家、傭人或奴僕，這些人無疑就是最早的侍酒師了。

4000 年前的古巴比倫《吉爾伽美什史詩 (Epic of Gilgamesh)》中，女酒神西杜里 (Siduri) 化作麥酒婦人，在湖濱的客棧中，為疲憊不堪的吉爾伽美什提供住宿，手持「一壺麥酒和一碗金色的

飲酒過量有礙健康

麥片粥」，不僅讓他吃飽喝足，還指點迷津，幫助他找到穿過死海的方法。這也許是有文字記載的最早侍酒師的原型。

對飲食相當講究的暴君尼祿（Nero，西元 37-68 年），擁有一位極有品味的顧問，此人被稱為優雅的仲裁者（Arbiter of Elegance），他就是羅馬《愛情神話》的作者佩特羅尼烏斯（Petronius）。據歷史學家塔西圖斯（Tacitus）的《編年史》記載，對感官享受的熱愛令佩特羅尼烏斯天賦異稟，他超人的品味備受王公貴族所推崇，被稱為飲食與服飾的仲裁者，沒有其認可，任何東西都無法稱為美味或者精緻。可見，在宮廷裡，佩特羅尼烏斯也起到了侍酒師的作用。



像西杜里和佩特羅尼烏斯這樣為客人提供酒水與食物服務及建議的專業人士，就是今天侍酒師的雛形。時值今日，侍酒師的工作重心依然是服務與建議。在古代文獻中，類似的記載還有許多，只是當時還沒有 Sommelier 這個詞，那是後來由法文轉化而來的。

在中世紀的法國，由於運輸方式受限，酒類及食物在運送過程中經常會變質或腐壞，於是有些貴族和修道士就會僱傭一些專業人士照料馬匹、管理車輛，並根據天氣的情況，有計劃地安排運輸，以保證酒及食物的品質不出問題。這些人被稱為 Saumalier，大概就是馬夫的意思。這個詞來源於拉丁文 Sauma，表示用動物馱載的。隨著社會的發展，馬夫越來越專業，不僅要負責運輸，還要負責儲存，甚至於酒及食物的挑選都要為雇主提出建議，他們就是第一代的侍酒師，而英文的 Sommelier 也正是由此轉化而來。

18 世紀中期以前，法國只有小酒館與客棧提供食物與酒水，並且只賣煮熟或烘烤的肉類，沒有菜單，沒有蔬菜，沒有調料，甚至沒有碟子。儘管對於第一家現代意義上的餐廳的出現，法國飲食屆說法不一，但可以肯定的是地點都在巴黎。此後到 18 世紀晚期，餐廳紛紛湧現，在巴黎成為一種時尚，而真正現代意義上的侍酒師也在此時正式誕生。

飲酒過量有礙健康

## 侍酒師的特殊性

今日的侍酒師主要是指在餐廳裡負責飲料服務，特別是葡萄酒類的推薦，餐酒搭配建議，開瓶，醒酒換瓶，倒酒的服務等，當然也隨著侍酒師不同的層級，而賦與其更多新的工作內容，其中包含了開胃酒銷售、飲用水銷售、佐餐酒銷售、餐後酒銷售等。而在日常的行政工作方面，也包括了酒單及飲料單的建立、飲料採購、酒窖管理、飲務盤點、銷售分析、教育訓練、以及為客人提供酒類飲料服務和諮詢，這些都是較高一級侍酒師的工作範圍所在。

一位優秀的侍酒師除了具備豐富的葡萄酒的專業知識，了解各種菜餚的搭配及標準的侍酒動作，熟諳酒單的製作和酒窖的管理，更需要有專業的餐飲知識、穩重的氣質、對用餐客人需求的把握、良好的溝通能力、頂級的服務意識及配套的餐飲管理知識，這些都是一位高級侍酒師人員所需具備的。

## 侍酒師的工作

侍酒師是指餐廳中受過專業的服務訓練，對各式酒類擁有廣泛的知識，並專精於葡萄酒類的服務，更主要的是在餐飲服務中，能幫客人的餐酒做完美的搭配。他們的專業知識程度與動作絕對比一般的服務生還要複雜多樣。

葡萄酒搭配食物是一種以特定食物和特定葡萄酒共食以增加兩者風味的藝術。在歐洲文化中，葡萄酒是每餐必備的固定飲食，久而久之，一個地區的釀酒就自然而然和烹飪緊密結合到一起。葡萄酒搭配沒有一定的章法，一個地區釀的酒自然搭配這個地區的食物。現代所謂「葡萄酒搭配的藝術」，其基本思想是，酒和食物的特性（例如口感和味道）各有不同，有的特性可以和諧地結合起來，有的特性卻互相衝突。找出和諧的元素同時享用，可以讓整個飲食體驗及氛圍更加愉悅。法國人對這樣和諧的將酒與餐的搭配稱之為”Marriage”，在餐廳裡，一位優秀的侍酒師以其專業向客人推薦搭配食物的酒款，以達成賓主盡歡的使命。

（資料來源：AWI SOMMELIER 王順卿提供）



飲 酒 過 量 有 礙 健 康

他們的工作主要分成台前與台後，這裡的台是指顧客的桌面平台，台前顧名思義就是指桌邊服務，諸如：負責餐廳裡所有葡萄酒與其他飲料的介紹服務、傾聽並找出客人的需求，包括用餐的目的、時間、預算、喜好等、擔任客人與廚房之間的溝通橋樑，找出合適的餐酒搭配、餐酒的推薦及開瓶，醒酒，倒酒服務、餐後酒的推薦及介紹，服務等等，這些都是侍酒師於桌邊服務時的工作。

另外台後服務則是酒單的設計及編排、酒窖的記錄管理、酒類的採購建議、新進人員的訓練等等，一般餐廳對不同等級的侍酒師們的要求也各有所不同，所要求的不只是葡萄酒類的服務，侍酒師必須非常清楚餐廳的定位與菜單，也須充分的與廚師溝通，不僅是食材的了解更要有菜餚的作法與醬汁的認識，方能與酒單作完美的搭配。

## 侍酒師與品酒師的差異

很多人會認為品酒師與侍酒師所做的工作似乎都一樣，但是仔細去了解才會發現，他們面對的對象並不相同。洪常務理事告訴我們：「葡萄酒界有三個「師」，第一個是釀酒師，他是葡萄酒的釀造者，他必須非常懂風土條件、氣候，更甚者是什麼土壤要種甚麼樣的葡萄品種、葡萄什麼時候收成、這瓶酒我要釀造成什麼樣的風味、要放在橡木桶裡多久等等，各式各樣的學問。第二個是調酒師，他們的工作是將各式完成的酒混和調製成另一種酒，這個職業大多都是家族職業，但是隨著家族式微，漸漸的調酒師的工作就變成找其他人或者老臣來做。第三個就是侍酒師，他是酒商與顧客的重要橋梁，每間餐廳與菜色都不同，如何找出餐廳適合的酒，侍酒師必須具備相當多的相關知識，



# 飲酒過量有礙健康

讓這樣各種不同的酒可以去到適當的餐廳。最近出現的是品酒師或者是試酒師，與侍酒師不同，品酒師或試酒師必須寫評論，只要懂喝、懂葡萄酒、會寫就可以擔任，他們是評論家，與侍酒師不同，有一定的功能性，因為他們對於葡萄酒產業產生一個相當大的影響力，所以他們稱為「評」酒師似乎會更貼切一點。」

## 聖約翰科技大學觀光與休閒管理學系—侍酒師專業課程

因為在推廣侍酒師的過程中，洪常務理事遇到了多次同樣的問題，就是將侍酒師的特色及優點介紹給餐廳業者後，常常人家說「好阿，那你介紹個十幾二十個人來我們店裡吧！」但是卻無人可用，台灣的侍酒師少之又少，有的又多是從國外回台灣的，洪常務理事發現我們如果沒有自己的教育管道自己培養侍酒師，那侍酒師根本不可能在台灣的餐廳飯店裡普及。對於這樣的情況，洪常務理事開始去國外接觸了解培養侍酒師的相關流程及應該注意的事項，回到台灣後開始尋找可以的推廣培養環境，洪常務理事發現學校裡是最適合的地方。夠廣闊且人數夠多，所以與同在台灣侍酒師協會並為聖約翰大學觀光與休閒管理學系的舒程副教授合作，將侍酒師影響的層面再次擴大，其實洪會長與舒副



飲酒過量有礙健康

教授致力於這樣的教育活動已經有一段時間，但是這個工作是一條漫長的路，現在都還在播種的狀態，甚麼時候這些種子會發芽，都是個未知數，但是基於一種理念與信仰，洪常務理事與舒副教授不計辛勞，與聖約翰大學攜手合作，於11月26日在聖約翰大學由觀光與休閒管理學系系主任黃燕玉主任親手將感謝狀交給洪常務理事，希望等到多年以後，現在培養的學生可以回到台灣再幫助這些年輕學子學習侍酒師的相關知識，提升台灣餐飲水平及文化。

侍酒師在國外已經相當盛行，唯台灣還尚未跟進。侍酒師在餐廳與飯店裡的角色不只是顧客及廚師的橋梁，更是餐廳飯店酒品的掌控師，透過搭配最適合的酒，來增加顧客的滿意度，自然而然的客人就會回流，營收也就可能提高，且因為侍酒師對酒品的了解，對於酒品的選購及維護，也會讓餐廳飯店無形中省下不少成本。

《歡迎各界餐飲、觀光及飯店業者朋友如果有興趣，可以來電流通快訊洽詢關於侍酒師的相關資訊。》



飲酒過量有礙健康