



HEROES
BEER CO

飲啤酒都有專業資格

- 專訪香港精釀啤酒協會會長



近年手工啤酒大熱，更陸續有香港人成立本地啤酒品牌，創造出味道五花八門、包裝精緻的啤酒，不禁令人好奇：到底怎樣可以加入手工啤酒行業？發展前景如何？今次邀請到香港精釀啤酒協會會長兼本地啤酒品牌 **Heroes Beer Co** 及自釀啤酒專門店 **HK Brewcraft** 聯合創辦人 Jason 簡單解答一些常見問題。

Q：從事手工啤酒行業有什麼吸引之處？
主要挑戰是什麼？

J：手工啤酒正在全世界快速冒起，能夠在一個急速成長的行業中與行內「戰友」一同學習、一同成長，對我來說是很難得的經驗。尤其對於我們本地啤酒品牌，不論品牌還是產品都是在香港「無中生有」，這種創造的滿足感是難以代替的。

現時行業共同面對的挑戰是教育市場。在手工啤酒興起前，市面上只有大品牌啤酒，大眾已習慣了啤酒是廉價飲品，對啤酒味道與品質沒有太多要求。所以要教育消費者懂得分辨啤酒質素，以及願意花合理價錢購買高品質啤酒，是一個漫長的過程，需要業內人士及啤酒愛好者共同努力。

Q：手工啤酒行業有甚麼工種？

J：手工啤酒行業工種可牽涉由生產至銷售之間的所有角色。最為人熟悉當然是釀酒師，他們就像廚師，負責將原材料釀製成美味的啤酒。釀製啤酒是一半科學、一半藝術，所以一個好的釀酒師必須嚴謹地跟隨釀酒程序，而同時能有創意地創造出新口味。

而另一端則是直接面對消費者的銷售人員，例如酒吧從業員和啤酒店銷售員。無論客人是新接觸手工啤酒而茫無頭緒，還是已經很熟悉啤酒的熟客，都需要從業員對啤酒有深入認識才能提供最好的服務。

至於兩者之間，就包括批發層面的銷售人員以及品牌推廣等工作。正如前文所提及，手工啤酒牽涉很多市場教育工作，因此不論B2B Sales還是marketing，都要不斷推進啤酒知識和文化，才能令顧客明白和欣賞高質素啤酒的價值。

Q：想入行應該如何裝備自己？

J：現時行業較新，一般都預期入職者邊做邊學，不會要求太多相關學歷或經驗。不過，正如上面所提到，每個崗位都講求啤酒知識，因此報考 BJCP 及 Cicerone 等相關專業資格，對求職會有不少幫助。

BJCP 是啤酒比賽評審的認證計劃。該組織不但設立評審認證制度，更編製啤酒風格指南，為啤酒風格定出框架。啤酒質素高低，比賽是否能獲獎，評審大多都以 BJCP 作評分指南。因此，要了解何謂好啤酒，報讀及報考 BJCP 都是必要的一步。

而 Cicerone 則是專為餐飲業而設的啤酒課程，雖然對啤酒品評要求未及 BJCP 深入，但涵蓋範圍包括生啤系統操作、啤酒杯種類及食物配對技巧等，考生亦需要能夠憑味覺找出啤酒是否出現問題。