



England



ポーター



分類: エール系 | 発酵方法: 上面発酵 | 発祥国: イギリス

ビールの色



Point
1

イギリスで生まれた、「古くて新しい」黒いビール。



酸味の出たブラウンエールに若いブラウンエール、そしてペールエールをブレンドしたものが、ポーターの起源だったと言われています。1840年代まで「エクストラ・スベリオール・ポーター」と名乗っていたビールは、その後「エクストラ・スタウト」と名前を変えます。スタウトは、このポーターが前身でした。20世紀に一度、廃れてしまいましたが、近年復活した古くて新しいビールです。

Point
2

語源は「荷運び人」?

英国中で飲まれる国民ビールだった。



「ポーター (Porter)」とは港湾の荷運び人のことです。ロンドンに到着した物品を市内各所に配達していたポーターが好んで飲んだことで、この名がついたという説があります。また、ビール樽が到着すると「ポーター! (運んできたよ!)」と叫んだから、という説も。その語源は諸説ありますが、18世紀のイギリスで爆発的な人気を博し、ビール醸造業を一大産業へと躍進させる原動力となりました。

Point
3

少しぬるめて香りを愉しむ。

ゆっくり味わうのがポーター流!

ポーターは、芳醇でコクがあるのが特徴です。こうしたビールはちびちびと味わうようにして飲むのが正解です。そしてアルコール度数の高いビール、色の濃いビールはあまり冷やさない。ポーターを美味しく飲むには、エールで用いられるパイントグラスや、そのちょうど半分量のハーフパイントグラスがおすすめ。ポーターの適温は、ひんやり涼しい12~14℃くらい。温度が高い分、ローストしたモルトの、ココアにも似たフレーバーやほのかな甘みが引き立ちます。



ハーフパイントグラス
(284 ml)



パイントグラス
(568 ml)

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。