

エジプトで

おいしいワインが 飲みたいくて！



イスラム圏であるエジプトでは、
おいしいワインにはたどり着けない… とあきらめてはいませんか？

実は古代エジプトの壁画にワイン醸造の工程が描かれていたり、この国のワインの歴史は意外と古くからあるとご存じでしたか？

とはいえ、酒屋でしかアルコールが買えないという億劫さもあり、もともとはお酒が好きな花子もめっきりノンアルコール生活となっていました…。

そんなときに聞いた「近所で買えるワインの情報や感想をメモしている」という在住者 A さんの素敵なお話。それではこの機会に「花子でおすすめエジプトワインを見つけてみよう！」とパピルス編集部が立ち上がりました。

まずは

カイロ在住のワインとチーズのプロにお話を聞きました！

杉本智美さん



J.S.A. 認定ソムリエ
J.C.A. 認定チーズプロフェッショナル
フランスチーズ騎士団シュヴァリエ
Japan Cheese Award 審査員 (2020、22 年)

エジプトワインの特徴

- 長期保管するより、買ってすぐが飲み時の「早飲みタイプ」が多い
- 強い日差しで育ったブドウは糖度が上がりやすく、果実味の豊かなものが多い

一方、以下のようなマイナス面も…

赤

- ・未熟なタンニン（下や歯茎に引っかかる渋み）
- ・口の中でピリッと感じる「高めの酸」
- ・熟成が弱いため、アルコール感高め

白

- ・白ワイン特有の爽やかなキレやシャープな酸が足りない
- ・アルコール感高め

解決策

- 大きめのグラスを選ぶのも Good !

- 数日前に抜栓するのがおすすめ
→ワインが空気に触れるとまろやかに。
アルコール臭が飛び、果実味がダイレクトに感じられます。

- しっかり冷やして飲むのがおすすめ

- グラスの中にレモンをひと絞りするのも Good !
→スッキリ感が足りない時に有効。
甘味が強いワインはレモンの皮を少し削って爽やかさだけをプラスしてもよい

エジプトで楽しめる定番チーズ

RUMI ルーミーチーズ

牛乳または水牛の乳を混ぜた全乳から作られるエジプトのハードチーズ。
トーストに乗せて加熱してもおいしい。



フルボディの赤ワインに

EDAM エダムチーズ

オランダではゴーダの次に生産量が多いチーズ。輸入用には赤いワックスがコーティングされていて、「赤玉チーズ」と呼ばれることも。



FETA フェタ

ギリシャで作られているフレッシュチーズ。白くて塩味が強いのが最大の特徴。羊乳などを原料とする



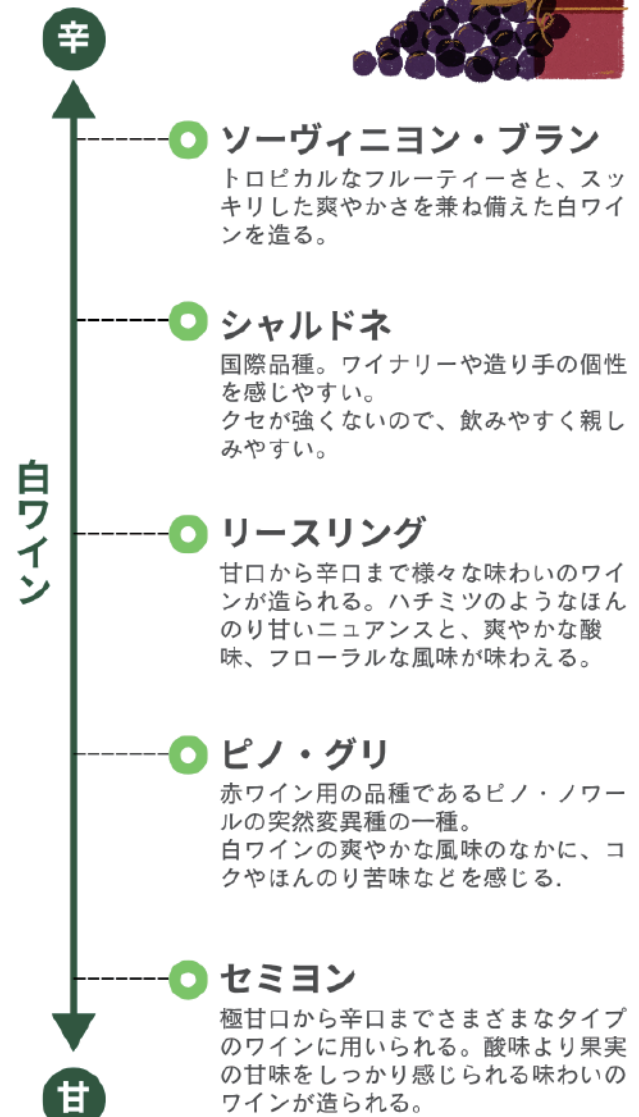
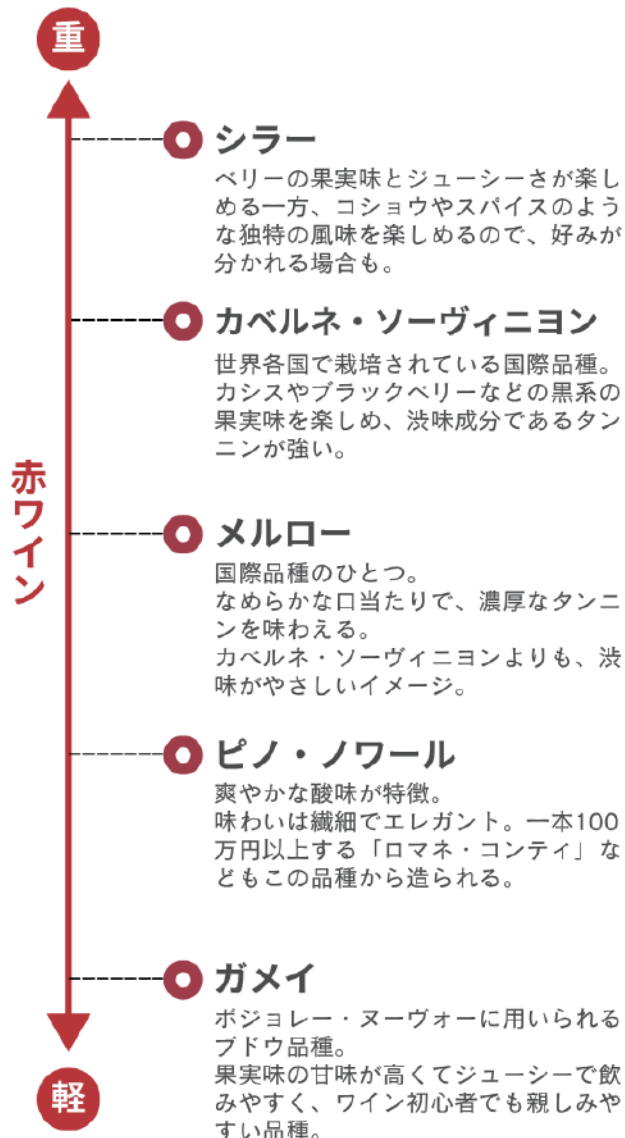
スッキリ系白ワインに

エジプトは輸入品のチーズも日本よりずっと安価に手に入ります。

自分好みのワインとのマリアージュを見つけてみてください！



代表的なブドウ品種



いざ飲み比べ！

今回は花子メンバー5人＋企画原案を出してくれたゲスト1人の計6人の意見を平均しました。



★ワインの評価や感想は、専門的な知識はない、ただただお酒が好きな花子たちの率直な感想です。広い心で見えていただけるとうれしく思います！



Nala Red Wine

★★★★★

シリーズ発売 2021 年の南アフリカ産ブドウを使用したワイン。ベリー之余韻とバニラのニュアンス。口当たりがよく爽やか

【相性◎(花子調べ)】

ブルーチーズ、生ハム

【花子メモ】

- ・ラベルがかわいい
- ・重め赤ワインが苦手なメンバーも「これはおいしい！」という声多数
- ・渋みが少なくどんな料理とも合いそう

タイプ：記載なし
価格：575 EGP
度数：12.5%



Grand Marquis Sweet Red

★★★★★

糖度が高く、甘いプラムとチョコレートの香り。口当たりは滑らかで、バニラとチョコレートのニュアンスが加わる

【相性◎】

ブルーチーズ、甘酸っぱい料理、スパイシーな料理

【花子メモ】

- ・お店の人に「甘いけど大丈夫か」と確認された。実際かなり甘い。
- ・ホットワインにしても楽しめそう！
- ・ブルーチーズとよく合う

タイプ：フル甘口
価格：340 EGP
度数：16.0%



Omar Khayyam Red

★★★★★

赤い果実のアロマが広がる。口当たりは滑らかで、プラム、ラズベリー、レッドチェリーの風味を醸し出す

【相性◎】

肉料理、鶏肉料理、チーズ

【花子メモ】

- ・今回紹介する中で最安値。お手頃のため、料理用に使っている
- ・ホテルや飲食店でよく見る
- ・よくも悪くも特徴がないかも

タイプ：ミディアム
価格：240 EGP
度数：12.5%



Chateau De Granville Red Wine

★★★★★

フランス原産のメルローとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。深みのある濃厚で複雑な味わい。フレンチオーク樽で熟成

【相性◎】

グリルやソースで調理した肉料理、鶏肉料理、ハードチーズ

【花子メモ】

- ・美味しいと WEB で口コミあり
- ・一時帰国に買ってお土産にした

タイプ：フル
価格：525 EGP
度数：13.0%



Jardin du Nil White Wine



フレッシュできりっとした非常に長い余韻。ライムとパイナップルのブレンド。ほのかなミネラル感とフローラルな香り

【相性◎】

ハードチーズ、サーモン、魚介類（エビ、イカ、スズキなど）

【花子メモ】

- ・ラベルなどエジプト感を感じる。おみやげにいかが？
- ・国際コンペで受賞多数。日本の通販で約 3000 円で発見
- ・深みはあまりないが、魚介、チーズ、スペイン料理に合いそう

タイプ：辛口

価格：400 EGP

度数：12.5%



Beausoleil White Wine



エジプト北部産の特有の単一品種ブドウ「バナティ」を使用。蜂蜜とメロンの香りが漂い、バニラの風味が長く続く味わい

【相性◎】

ウズラ、レバノン料理の前菜、魚介類、白身魚

【花子メモ】

- ・国際コンペで受賞。日本での参考価格は約 2500 円
- ・一口目の印象が「軽い！水みたい！」
- ・レモンひと絞りで「スッパリしておいしくなった」という声多数

タイプ：辛口

価格：375 EGP

度数：12.5%



Chateau de Granville White



フランス原産のセミヨンを使用。ドライなレモン風味で、広がりのある味わいと心地よい酸味が広がる

【相性◎】

鶏肉、魚介類、ウズラ、子牛肉、ソフトチーズ

【花子メモ】

- ・ベストセラーとのことで一時帰国のお土産にした
- ・爽やかで飲みやすい。お酒が得意では無いお年寄りや若者にも好評だった

タイプ：ライト

価格：525 EGP

度数：12.0%



Cape Bay Chardonnay



南アフリカ原産のシャルドネを使用。爽やかな酸味があり、リンゴ、洋ナシ、レモンを思わせる果実味が際立つ

【相性◎】

シーフードや白身肉料理

【花子メモ】

- ・飲みやすい。シャルドネだから美味しいのかも

タイプ：ミディアム

価格：430 EGP

度数：12.0%

Q

エジプト料理に合わせるなら
どんなワイン？

A

ボリューム感のある赤ワインだと思います。味が濃く、スパイスや油分がしっかりしているお料理が多いので、力強いワインを選んだ方がマッチします。

Q

エジプトワインに合うチーズは？

A

『塩気とコクがありつつ、トゲをまろやかに包んでくれるチーズ』
前述のチーズのほか、白の果実系にはブルーチーズなどもおすすめです。



Shahrazade Rose Wine



爽やかで清涼感のある味わい。
プラムとセージの香りが特徴的。
後味はドライで酸味がある

【相性◎】

ピザ、レバノン料理の前菜、魚介類、リゾット、パスタ

【花子メモ】

- ・このシリーズは3Lサイズあり
- ・軽やかな味わい。後味がかなりドライ。ハーブの香りがする
- ・夏の屋外でカジュアルに飲みたい！
- ・オリーブと合わせるとおいしい

タイプ：ミディアム

価格：240 EGP

度数：12.5%



Le Baron White Sparkling Wine



シャンパーニュ方式で造られる。
爽やかな味わいが特徴。アプリコットと洋梨の香りが、クリーミーな味わいに調和

【相性◎】

キャビア、刺身、サーモン、寿司

【花子メモ】

- ・今回紹介する中で最高値＆試飲で一番人気
- ・国際コンペで受賞
- ・微炭酸。リンゴの香りが華やかで、乾杯にピッタリ
- ・ワインが苦手な人でもスツキリと飲みやすいと思う

価格：750 EGP

度数：12.5%



Lavita White Sparkling Wine



甘い味わいが特徴。青リンゴ、メロン、洋ナシの風味がほのかに感じられる

【相性◎】

キャビア、刺身、サーモン、寿司

【花子メモ】

- ・少し甘めでフルーティー
- ・パッケージは高見えだけど、お値段は手頃なので、ホームパーティーの手土産にもおすすめ

価格：385 EGP

度数：12.5%

► Drinkies

► Cheers Egypt

今回はエジプトの酒屋チェーン店である、こちらの2店で購入可能なものから選抜しました。
どちらもネットからの購入、宅配が可能です！

みなさんもお気に入りのエジプトワインを見つけてみてください

