

エジプトで

おいしいワインが

飲みたくて！



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と、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？

とはいっても、酒屋でしかアルコールが買えないという億劫さもあり、そもそ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

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

J.S.A.認定ソムリエ
J.C.A.認定チーズプロフェショナル
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)

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

- 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。



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」と呼ばれることもある。



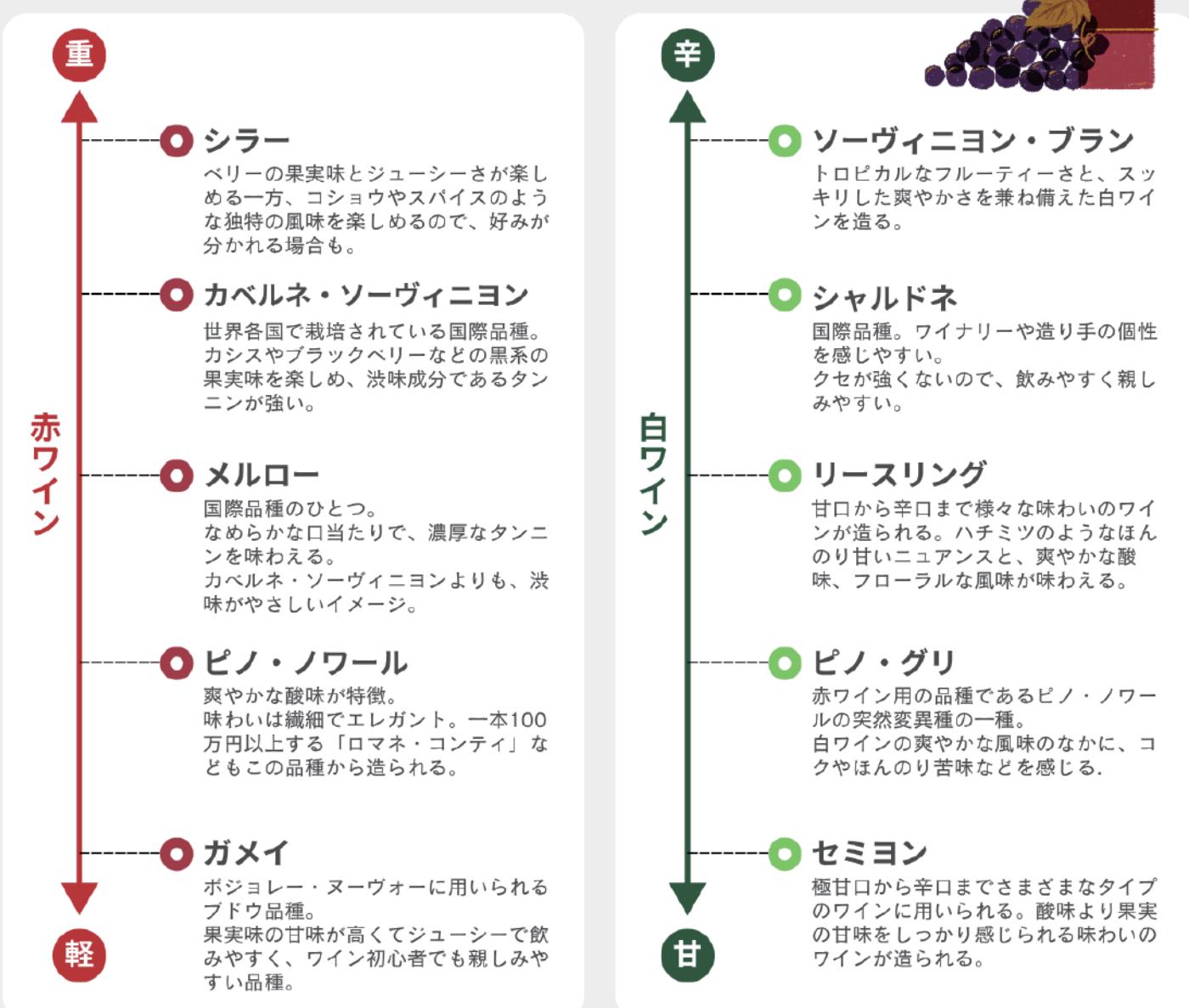
FETA フェタ

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

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。ベリーの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



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、料理用に使正在する
- ・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・ソーヴィニヨンをブレンド。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。ライムとパインアップルのブレンド。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「スッキリしておいしくなった」という声多数



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



エジプト料理に合わせるなら
どんなワイン？



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。



エジプトワインに合うチーズは？



『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】

価格：750 EGP
度数：12.5%

- ・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ッキリと飲みやすいと思う



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