

canetta

ワインは、もっと自由でいい。

Nouveau

ぶどう本来の力と、大地の個性が響き合うナチュラルワイン。
格式にとらわれず、そのエッセンスを軽やかな缶に
閉じ込めた瞬間、ワインはもっと自由になりました。
カネッタが表現するのは、気取らずに本物を味わう
いまの時代のライフスタイル。
カネッタがワインとあなたの距離を近づけてくれます。

華やかなテーブルにも、旅にも、静かな夜にも。
ワインはより自由に、よりあなたの日常へ。



「canetta (カネッタ)」は、フランス発の缶入りナチュラルワインのブランド。土地やブドウの個性を大切にしたワインを、気軽に楽しめるかたちで届けます。
ラインナップは白・赤・ロゼ・オレンジの4種類。食事を選ばない飲み心地の良さと、シーンを選ばない自由さで、手軽に本格的なナチュラルワインを飲み切りサイズで愉しめます。



カフェ・バーやレストラン



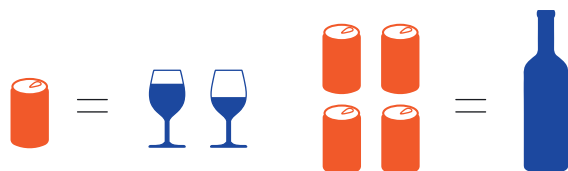
パーティーやレセプション



アウトドアやピクニック



ギフトにも



カネッタは 187ml の飲み切りサイズ。
グラス (120ml) だと 1.5 杯分、
カネッタ 4 本でワインボトル 1 本分の量です。

カネッタの特長

- ・缶だからこそフレッシュな状態をキープ
- ・ソムリエが厳選した良質なナチュラルワインで、入門にも最適です
- ・ちょい飲みできる、飲みきりサイズ
- ・いつでもどこでも、持ち運びに便利なミニ缶サイズ
- ・かわいらしくポップなデザインでギフトにもおすすめです
- ・軽量*でコンパクトなので処分にも困りません



● カネッタ・白ワイン
生産者：Laura Brousset (ローラ・ブルセ)
品種：チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ



● カネッタ・赤ワイン
生産者：Els Vinyerons (アルス・ヴィニエロンス)
品種：100% テンプラニーリョ (ウィ・ダ・リエブラ)



● カネッタ・ロゼワイン
生産者：Fondugues-Pradugues (フォンデュグ＝プラデュグ)
品種：グルナツシュ、カベルネ・ソーヴィニヨン



● カネッタ・オレンジワイン
生産者：Francesc Boronat (フランセスク・ボロナット)
品種：100% カルティシヤ (チャレッロ)



約 500g



約 50g

※ワインの空き瓶約 500g に対し、カネッタは空き缶 4 個で約 50 グラム。10 分の 1 の軽さです。



規格

1 ケース：① 187ml × 12 本、② 箱入り 4 缶セット × 4 (16 本) *

原産国

スペイン (白 / 赤 / オレンジ)、フランス (ロゼ)

※どちらも 1 ケース同一種類となります。 ※常温商品混載可能

※小売販売の際、①はカートン同封の日本語ラベルを缶に貼り付けてご利用ください。 ②の 4 缶セットは、専用箱にラベルを貼り付け済みです。

白ワイン



4 缶セット

生産者

Laura Brousset (ローラ・ブルセ)

品種

チャレッロ & マカベオ & パレリャーダ

生産地

カタルーニャ / スペイン

土壌

粘土質、石灰岩

製法

除梗後にダイレクトプレス、
ステンレスタンクで6か月熟成 (シュール・リー製法)

アルコール度数

11.3%

包装形態

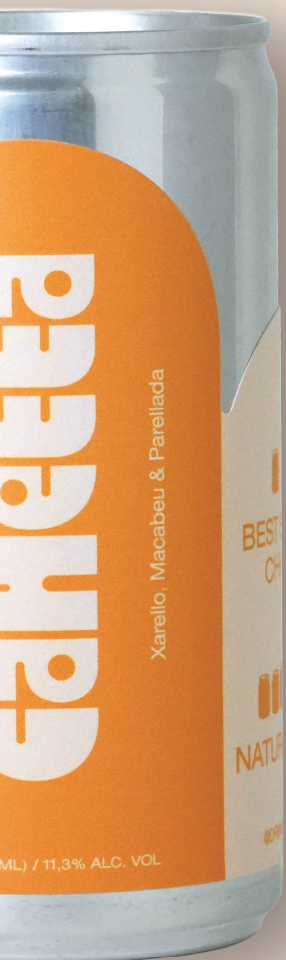
12 缶 / ケース、4 缶セット × 4 / ケース

スペインの名門スパークリングワイン (コルピナット *) 生産者の1つ、レカレド社のスティールワイン部門「セリェール・クレド」に所属するローラ・ブルセによる白ワイン。化学肥料・農薬や除草剤を使わずに栽培されたチャレッロを主力品種にし、テロワールを重視しています。

このカネッタでは、チャレッロ、マカベオ、パレリャーダのブレンド。除梗後にダイレクトプレスし、ステンレスタンクで6か月間シュール・リー熟成、缶詰め前にアッサンブラージュしています。

フルーティーでいきいきとした味わいに、白い花を思わせるやさしい香り。きれいな酸とバランスの良さがあり、気負わず楽しめる1本。シーンを選ばず、みんなで楽しめる、明るく開放的な白ワインです。

【コルピナット】スペインのカタルーニャ地方・ペネデス地区で、カヴァの品質向上を目指すトップ生産者たちが結成したスパークリングワインの新カテゴリー。シャンパンと同様に厳格な基準のもとで造られ、従来のカヴァよりも品質志向が高い。



赤ワイン



4 缶セット



生産者

Els Vinyerons (アルス・ヴィニエロンス)

品種

テンプラニーリョ (ウィ・ダ・リエブラ)

生産地

カタルーニャ / スペイン

土壌

粘土質、石灰岩

製法

除梗後に 10 日間マセラシオン、
ステンレスタンクで 9 か月熟成

アルコール度数

11.5%

包装形態

12 缶 / ケース、4 缶セット × 4 / ケース

カタルーニャのナチュラルワインシーンで注目を集める造り手、アモス・バニエレスによる赤ワイン。アルト・ペネデスに位置する「ヴィニャ・オクルタ」を拠点に、アレックス・ルイスとの共同プロジェクト「アルス・ヴィニエロンス」でも注目を集める存在です。

このカネッタでは、フレッシュさが魅力のブドウ品種“テンプラニーリョ (ウィ・ダ・リエブラ)”を使用。

南部ワインを思わせる熟した果実のアロマに、スパイスやほのかなトースト香が重なり、豊かな芳香を放ちながらも飲み心地はとて軽やかです。地中海らしい明るさと、すっとした爽快感のバランスが絶妙。

収穫はすべて手摘みで行い、除梗後に 10 日間のマセラシオンを経て丁寧に仕上げられています。

気軽に、でもちゃんと美味しい。食中にぴったりの赤ワインです。



ロゼワイン



生産者

Fondugues-Pradugues (フォンデュグ・プラデュグ)

品種

グルナッシュ & カベルネ・ソーヴィニヨン

生産地

サントロペ (プロヴァンス) / フランス

土壌

壤質砂土

製法

ダイレクトプレス、
ステンレスタンクで4か月熟成 (シュール・リー製法)

アルコール度数

12%

包装形態

12缶 / ケース、4缶セット × 4 / ケース

南仏プロヴァンスのラマチュエル村にある家族経営のワイナリー「フォンデュグ・プラデュグ」のロゼワイン。収穫から醸造まで一貫し、自然との調和を大切にしています。

このカネッタでは、グルナッシュとカベルネ・ソーヴィニオンを使用しており、プロヴァンスでは少し異色の存在。深みのある色合いと凝縮感あるアロマで、一般的な軽快スタイルとは一線を画します。

ビオダイナミの考え方を取り入れた栽培によるブドウは、フレッシュさを保つために完熟時に夜間収穫され、野生酵母で自然発酵。その後、上質な澱 (おり) をワインと接触させたまま4ヶ月間シュール・リー熟成させています。

香りはフレッシュな花のブーケに白桃と砂糖漬けアプリコットの優雅なニュアンス。口当たりは力強く、質感とコクのあるロゼ。心地よい香りと塩味ある余韻が印象的で、食事と合わせて楽しみたい存在感あるロゼワインです。



オレンジ ワイン



4 缶セット



生産者

Francesc Boronat (フランセスク・ボロナット)

品種

カルティシャ (チャレッロ)

生産地

カタルーニャ / スペイン

土壌

粘土質、石灰岩

製法

数日間マセラシオン、ステンレスタンクで5か月熟成

アルコール度数

11.5%

包装形態

12 缶 / ケース、4 缶セット × 4 / ケース

バルセロナ南西にあるタラゴナ地方のヌリエス村でブドウを育てる若き造り手、フランセスク・ボロナットによるオレンジワイン。地中海を望む土地で、複雑で精緻な生き生きとしたワインを生み出しています。

このカネッタではカルティシャ (チャレッロ) を 100% 使用。このブドウは、フランセスクの父親がシチリア島への旅をきっかけに、ヌリエス村に植えたブドウから造られたものです。

果皮とともに数日間マセラシオンすることで生まれるこのワインには、オレンジピールやマジパン、白い花、ローズマリーを思わせる香りがあります。ほのかな塩味とフレッシュさがあり、軽快ながらも奥行きのある味わいです。

気軽に楽しみながらも、しっかりとした個性を感じられるオレンジワインです。

