



Podere7sette – L'Iracondo Bolgheri Vermentino DOC



Podere7sette is een **tweede merk** van de eigenaars van **Casa di Terra** in **Bolgheri**, in het midwesten van Toscane, op minder dan 10 km van de Tyrreense zee. Het is een **familiaal** bedrijf – oorspronkelijk afkomstig uit de **Marche** – en kwam nog maar enkele jaren geleden op de markt, met een **dubbel doel**. Enerzijds een **alternatieve Bolgheri** presenteren, wijnen met een verrassende **fris**, en voor de streek eerder **lichte** en **toegankelijke stijl**. Want de ligging van de wijngaarden tegen de heuvel, en de bodemeigenschappen, leidden tot de aanplant van véél **Cabernet Franc**. Anderzijds wil Podere 7 sette Bolgheri wijnen brengen tegen een **juiste prijs**.

Eigenares **Marisa Chiappini**, haalde voor de **naamgeving** voor deze tweede lijn inspiratie uit de **karaktereigenschappen** van haar zoon Giuliano (die nu de dagelijkse leiding in handen heeft); volgens haar is hij (gekscherend) behept met de **7 hoofdzonden**, en zodoende zijn de namen voor enkele van de wijnen L'Invidio, Il Superbo, L'Iracondo e Il Goloso (resp. de jaloezie, de trotse, de toornige en de vraatzuchtige).

Opvallend voor Bolgheri is dat in de meeste **cantina's** vinificatie plaatsvindt door en voor **meerdere wijnbedrijven**, in een vorm van **samenwerking** (huur van ruimte en/of diensten) en wederzijdse bevruchting. Dit overigens helemaal in tegenstelling tot klassiek Toscane, waar het wijnmaken eerder een iedereen-voor-zich aangelegenheid was en is.

Podere 7 sette produceert **5 wijnen**, waarvan **3 Bolgheri DOC** wijnen en **2 IGT's**.

In de **naamgeving** van deze "toornige" L'Iracondo is enkel de lokale witte sterdrui **Vermentino** vermeld (dat mag indien de wijn voor minstens 85% van deze druif is gemaakt); in de praktijk is hij aangevuld met een **klein percentage Sauvignon Blanc**.

De wijngaarden werden in **2012** aangeplant, op zand-kleigrond met wat grind. De geoogste druiven worden bij **lage temperatuur zacht geperst**. De most wordt bij **15 °C gefermenteerd** in roestvrijstalen tanks gedurende **15-20 dagen**. Een klein percentage van de Vermentino-druiven wordt gefermenteerd **met de schil**. De wijn verrijkt vervolgens ongeveer **3 maanden op de droesem** en rijpt daarna opnieuw in roestvrij staal.

In de neus vinden we een **complexe** maar niet agressieve mix van aroma's van **bloemen en fruit met wit vruchtvlees**. De smaak is **elegant**, zacht en licht gestructureerd. **Lange en hartige afdrank** met een aangename frisheid.

Perfect bij voorgerechten, visgerechten, kip, pizza en gemengde gefrituurde vis en groenten.