

# 50 Years and “Just Beginning”: 50 años y “apenas comenzando”: ROBERT MONDAVI winery / bodega



CHRISTY CANTERBURY MW  
www.christycanterbury.com



**It's an odd thing when heritage** becomes boring. The USA is so young that it doesn't have a lot of history, at least in comparison to Europe. And for the USA, Europe is where the comparison starts, especially on the East Coast, where I am based.

Today, while we revere and even admire legacies in the Old World, we quickly classify similar entities as boring when such phenomenons crop up in our New World. It seems that in 2016, “old” or “mature” or even “made it!” in Napa Valley mean “stale.”

As it turns out, Napa is in a moment of polarization. I recently had a top NYC California Brand Manager ask me to do a sales presentation to Manhattan sommeliers on Napa Cab. “It just won't move at the high end,” the rep said. The reference was to anything over \$100 on a Manhattan wine list. When Napa Valley Cabernet starts at \$50 retail in a wine store, that means it sells at \$100 on a wine list. Most producers of Napa Cabernet Sauvignon would feel heart arrhythmias if their wines listed under \$100 in the Big Apple.

Effectively, Napa, the throbbing bloodline of USA wines, is expensive.

Taking a step back, this might come as a surprise to you, readers in Spain. After all, this is in direct contrast to wineries with European heritage. Granted, European heritage tends to be three to ten times deeper – either in decades or generations. So, what are we all a-fuss about with old being too old in this country, when it's not so old, especially in our most-heralded wine region?

Well, as Hillary Clinton said (and because political references can't not be made in this wildly polarizing election year, here I go), “It takes a village.” And, someone must found that village.

Robert Mondavi did that in Napa Valley in the 1960s.

This year marks the 50th anniversary of the founding of Robert Mondavi winery. What is so brilliant about the winery today is that it remains as focused on heritage and quality as when the winery was attempting to make its first vintage. Speaking with Warren Winniarski, who made the first vintage of Robert Mondavi wines, I was astonished by the challenges of his first harvest there. The tales he told! For starters, they had to wait for the tanks to be delivered to harvest the grapes. He

**Es extraño cuando la herencia** se convierte en algo aburrido. Los Estados Unidos es un país tan joven que carece de mucha historia, al menos en comparación con Europa. Y, para los Estados Unidos, Europa es donde comienza la comparación, especialmente en la Costa Este, en donde estoy establecida.

Hoy en día, mientras veneramos e incluso admiramos los legados del Viejo Mundo, también clasificamos rápidamente entidades similares como aburridas cuando estos fenómenos aparecen en nuestro Nuevo Mundo. Pareciera que en el 2016, “antiguo” o “maduro” o incluso “exitoso” en el Valle de Napa significa “anticuado”.

Ocurre que Napa se encuentra en un momento de polarización. Hace poco, un importante “Brand Manager” para los vinos de California de Nueva York me pidió que hiciera una presentación, dirigida a los sommeliers de Manhattan, sobre el Cabernet de Napa. “La gama alta simplemente no se mueve”, me dijo. Se refería a cualquier cosa sobre los \$100 en una carta de vinos en Manhattan. Cuando un Cabernet del Valle de Napa se consigue a partir de \$50 al por menor en una tienda de vinos, quiere decir que se vende por \$100 en una carta de vinos. A la mayoría de los productores de Cabernet Sauvignon de Napa les provocaría una arritmia en el corazón si sus vinos se vendieran por menos de \$100 en la Gran Manzana.

Efectivamente, Napa, el vibrante linaje de los vinos estadounidenses, es caro.

Tomando un poco de distancia, esto puede resultar una sorpresa para vosotros, lectores en España. Después de todo, esto contrasta directamente con las bodegas de herencia europea. Ciertamente, la herencia europea tiende a ser de tres a diez veces más profunda - ya sea en décadas o generaciones. Entonces, ¿cuál es el escándalo con que lo antiguo es muy antiguo en este país, cuando no es tan antiguo, especialmente en nuestra región vinícola más divulgada?

Bueno, como dijo Hillary Clinton (y porque las referencias políticas no pueden dejar de hacerse en este año de elecciones de tanta polarización, aquí voy), “Hace falta una aldea”. Y alguien tiene que fundar esa aldea.

Robert Mondavi hizo justamente eso en el Valle de Napa en los años 1960.

worried about the grapes becoming overripe. Then, the winery didn't have doors for a while as they were waiting for the tanks to be set in the winery. Without doors, they couldn't get an official license to make wine. Luckily, the regulators allowed them to nail up boards to close off the winery – relatively speaking – and to make wine at the same time.

We tasted the 1966, just about two ounces or so, at dinner. I wish I knew exactly what Warren was thinking when he tasted that wine. I suspect he was thinking about the plumbers and electricians running around to finish their work while he was trying to crush grapes and make Cabernet in the first facility to receive a license to make wine in Napa Valley post-Prohibition – 33 years after the fact.

With whatever meager means followed-up with the mighty gumption Warren and the Mondavi crew might have had, I cannot imagine that anyone who made that wine would believe how profound it is today.

Brown in color, yes, but fragrant with leather and mulled cherries and a hint of balsamic, it is layered in flavor and sophisticated in structure. They had neither a fancy press nor a well-equipped laboratory to help them or tell them how to make their next step. Tasting this wine was tasting history as well as tasting a very different Napa than the one that exists today. And that old Napa will defy your every expectation of anything you might taste from her valley today.

Over the course of a few days we tasted many wines – 50 in fact – amongst the range of wines made at the winery in the last – and first – 50 years. Though known for its Cabernet Sauvignon bottlings, the Mondavi Fumé Blanc styles may be my favorites. (Robert created the name Fumé Blanc to give a nod to Pouilly Fumé while making Sauvignon Blanc in a Napa style.) Whatever the grape or color, don't let history bore you. Explore what you can of the older Mondavi wines.♥♥

Este año marca el 50 aniversario de la fundación de la bodega Robert Mondavi. Lo más maravilloso de la bodega hoy en día es que sigue estando tan enfocada en su herencia y en la calidad como cuando estaba intentando producir su primera añada.

Conversando con Warren Winniarski, quien hizo la primera añada de los vinos Robert Mondavi, me asombraron los retos que se le presentaron en su primera vendimia allí. ¡Las historias que me contó! Para empezar, tuvieron que esperar a que los tanques fueran entregados para poder recolectar las uvas. Le preocupaba que las uvas se maduraran demasiado. En ese entonces, la bodega no tuvo puertas por un tiempo ya que estaban esperando a que instalaran los tanques allí. Sin puertas, no podían obtener una licencia oficial para hacer vino. Por suerte, los reguladores les permitieron colocar tablas aseguradas con clavos para cerrar la bodega - en términos relativos - y hacer vino al mismo tiempo.

Degustamos el 1966, apenas una o dos onzas, en la cena. Desearía saber exactamente en qué estaba pensando Warren cuando degustó ese vino. Sospecho que estaba pensando en los fontaneros y electricistas que corrían por allí para terminar su trabajo mientras que él intentaba prensar uvas y hacer Cabernet en la primera instalación que recibió una licencia para hacer vino en el Valle de Napa luego de la Prohibición - 33 años más tarde.

A pesar de los escasos recursos y las grandes agallas que Warren y el equipo de Mondavi pudieran haber tenido, no puedo imaginar que cualquiera que haya hecho ese vino hubiese creído lo profundo que sería hoy en día.

Presenta un color marrón, sí, pero es fragante con aromas a cuero, cerezas calentadas y especiadas y un toque de balsámico; es profundo en sabor y sofisticado en estructura. No tenían una prensa lujosa ni un laboratorio bien equipado para ayudarlos o decirles cómo llevar a cabo el próximo paso. Degustar este vino fue degustar la historia, y también degustar un Napa muy distinto al que existe hoy. Y ese Napa antiguo desafiará toda expectativa sobre cualquier vino que puedas degustar de su Valle actualmente.

A lo largo de varios días degustamos muchos vinos - 50 de hecho - entre la gama de vinos producidos en la bodega en los últimos - y primeros - 50 años. Aunque es conocido por sus embotellados de Cabernet Sauvignon, los estilos Fumé Blanc de Mondavi puede que sean mis favoritos. (Robert creó el nombre Fumé Blanc en reconocimiento a Pouilly Fumé mientras hace Sauvignon Blanc al estilo de Napa). Sin importar la variedad de uva o el color, no permitas que la historia te aburra. Explora lo que puedas de los vinos Mondavi más antiguos.♥♥