

Livets Goda möter Tim Mondavi på Continuum Estate

Vilket är ditt första minne av vinet?

- Helt ärligt kan jag nog inte minnas mitt första minne av vin, vinet har ju alltid funnits omkring mig. Det jag vet är att vi aldrig hade en enda middag utan vin i min farmors och mina föräldrars hus. Familjen ägde ju Charles Krug Winery, medan andra barn växte upp med lekplatser och sandlåda, växte jag upp i en vingård. Jag minns att jag under skördetid lekte bland druvkrosset, mina kläder var helt solkiga av druvmust och jag hade till och med druvskal i mina fickor. Visst blev mamma lite arg på att kläderna blev förstörda, men hon var ju van vid att det var så.

Jag minns också att vi redan som barn fick prova vin, såklart utspätt med vatten, men när vi blev lite äldre ville min far (*Robert Mondavi, Michels anmärkning*) att vi skulle blindprova flera viner för att höra vad vi tyckte. Det var svårt, men ibland lyckades vi träffa rätt och känna igen något vin. Vi kontrade med att låta honom prova olika sorters läsk blint, han drack ju aldrig läsk så han hade alltid fel.

Tänkte du som barn att du själv en dag i framtiden skulle bli vinodlare och vinmakare?

- Jag minns att jag ofta var ute i vingården med min gammelfarbror, jag älskade honom verkligen och tyckte att allt han gjorde var spännande. Sent på somrarna gick vi ut och mätte druvornas sockerhalt, det var väldigt roligt. Vinet fanns ju alltid omkring mig, det var egentligen först när jag gick high school som jag började fundera över hur mitt liv skulle te sig. Mina första tankar var att bli arkitekt eller marinbiolog, eller något i den stilen, vinet såg jag inte primärt som ett yrkesval. Det kan i och för sig också bero på att min far och hans bror Peter alltid var oense om saker och till och även bråkade med varandra. Det gjorde väl kanske sitt till, men än mer tänkte jag att det var min äldre bror Michael som skulle ta över ansvaret för vinet, inte jag. Det som fick mig att tänka om var en resa till Bordeaux 1970, där jag mötte familjen Demptos som hade en tunnbindarfirma. Där såg jag hur tre generationer kunde arbeta tillsammans, sida vid sida, och då insåg jag att även vi i familjen Mondavi skulle kunna arbeta tillsammans över generationerna. Det var nog där jag bestämde mig för att arbeta med vin, jag sökte i alla fall in till UC Davis för att utbilda mig inom vin direkt efter det.

Napa Valley är ju väldigt annorlunda idag mot när Robert Mondavi Winery grundades 1966.

Vilka skulle du säga är de största skillnaderna?

- Till att börja med blev Robert Mondavi Winery det tjugosjätte vineriet i Napa Valley, idag finns det över 550 vinerier och därtill nästan lika många etiketter. På den tiden fanns det bara 3 600 hektar med vin i Napa Valley, idag odlas vinet på 18 400 hektar. En annan sak man måste förstå är att amerikanerna inte drack bordsvin, omkring 80 procent av det vin som dracks var söta viner, portvinsliknande starkviner och vermouths. Den typ av fina torra bordsviner som min far satsade på hade ännu inte vunnit någon acceptans hos amerikanerna.

(*Tim tänker ett tag*) Låt mig säga så här, när jag åkte till Lake Tahoe för att åka skidor och berättade att jag kom från Napa Valley, var det nästan ingen som visste var det låg någonstans. På den tiden var Napa Valley mest känt för sitt sinnessjukhus och för att vi har en stor anläggning med bostäder för

krigsveteraner. Att vi gjorde vin här var det ingen som pratade om, inte heller att Napa Valley på den tiden hade stora odlingar av framför allt valnötter. Vi som kom från Napa Valley var egentligen bara bönder och lantisar.

Har du själv några minnen kring The Paris Tasting och de direkta effekterna av den?

- Det var där någonstans, på 1970-talet, som amerikanerna började erkänna Kalifornien som ett bra vinproducerande område. Vi som bodde och levde här visste ju redan om det, men den här provningen kom att spela en avgörande roll för folk utanför Napa Valley. Helt plötsligt började folk lyssna på och även förstå allt det som min far hade talat så mycket om så länge. Han menade att vi i Napa Valley kunde göra lika bra viner som i Frankrike, men i alla tider hade folk sagt att han var tokig. Nu började folk förstå.

(Tim sitter still och tänker ett tag) Det är nog också viktigt att betona att även om vi i Napa Valley hela tiden trodde på oss själva, var det flera faktorer än bara Parisprovningen som kom att spela in. Jag är säker på att Parisprovningen inte skulle haft ett lika stort genomslag om det inte hade varit för andra faktorer. Hela världen stod ju inför en förändring i vinframställning och vinkultur och här i USA hade franska sommelierer börjat lyfta vinkulturen på restaurangerna. En tydlig effekt som provningen verkligen hade var att den gav konsumenterna självförtroendet att köpa kaliforniska viner.

Av ren nyfikenhet, vad fanns det för restaurangutbud i Napa Valley under 1970-talet?

- Helt ärligt, det fanns inte mycket. Oakville Store var inte alls den matbutik och det fina café det är idag, det var snarare en järnhandel. Inte heller var Taylors Refresher (*idag heter stället Gott's Roadside, Michels kommentar*) i Saint-Helena särskilt bra, kvaliteten kom långt senare. Någon finare restaurang varken fanns eller behövdes. Vem skulle vilja åka till en jordbruksdal och gå på restaurang? Till stor del var det min far som satte startpunkt för turismen i Napa Valley, han var övertygad om att folk från framför allt San Francisco skulle komma och prova vin direkt på vinerierna. Det bästa inom restaurangväg vi hade var den italienska Miramonte. När Moët & Chandon 1973 grundade sin Domaine Chandon, det var faktiskt den första utländska investeringen i Napa Valley, och där även öppnat en restaurang, fick vi den första riktigt bra restaurangen i dalgången. Idag finns det ju hur många bra restauranger som helst. Till slut fick min far rätt.

Vi kan ju hoppa framåt i tiden till 2004 och närma oss det tråkiga som hände när familjen Mondavi förlorade kontrollen över Robert Mondavi Winery. Vad tänkte du när allt det där hände?

- Det var såklart väldigt traumatisk för oss alla. Mitt hjärta hade sedan dag alltid legat i att arbeta med kvalitetsviner och även om vi redan 1979 hade köpt Woodbridge Winery och gjort enklare viner i lägre prislägen, var det just kvaliteten i To Kalon Vineyard som drev mig. Vi var ju också delägare till Tenuta dell'Ornellaia i Toscana, även där var ju kvaliteten hög. När vi förlorade kontrollen över Robert Mondavi Winery, förlorade vi allt det vi var delaktiga i. Min förhoppning då var att kunna fortsätta arbeta

med åtminstone den ursprungliga femton hektar stora lotten i To Kalon Vineyard där vi även hade spridit ut askan av min mor, men det enda vi erbjöds var att under ett par år få köpa druvor härifrån.

Visst, efter försäljningen av aktierna i företaget hade jag ju en stor kappsäck med pengar och eftersom jag hade levt ett helt liv som vinodlare och vinmakare kände jag att vi i familjen måste köpa en egen vingård, att vi inte längre kunde förlita oss på att eventuellt få köpa kvalitetsdruvor.

Det gick ju rätt fort att etablera en ny vinfirma, Continuum Estate. Fanns det redan tidigare några planer i den här riktningen, att leta vingårdar upp mot bergen och göra en annan typ av vin, men under etiketten Robert Mondavi Winery?

- Det kan vara intressant att titta på bakgrunden till varför man valde att plantera vingårdarna nere i dalbotten eller uppe på sluttningarna. Om vi kunde ta ut skördar på cirka 36-70 hektoliter vin per hektar nere på dalbotten och man uppe på sluttningarna bara fick ut 18-24 hektoliter per hektar, förstår man att vi inte skulle ha haft råd att odla på sluttningarna utan att ta ut extra höga priser för våra viner. Och det kunde vi inte på den tiden. Hos Robert Mondavi Winery ägde i och för sig ett antal vingårdar på sluttningarna, men det fanns inte riktigt någon tanke på att vi skulle göra särskilda viner från dem. Vi såg snarare vingårdarna som komplement till andra vingårdarna. När vi arbetade i Chile med Seña, som är ett riktigt bra vin, var det just bergsvingårdar vi planterade och satsade på. Där visste vi att en av de mest grundläggande faktorerna till kvalitet var att jordarna var väl-dränerade. Det här vinet var i och för sig typiskt chilenskt med en tydlig och yppig fruktighet, men det hade också andra dimensioner tack vare vingårdarna. Vi gjorde det huvudsakligen av cabernet sauvignon, men hade också inslag av äkta merlot och kanske omkring åtta procent carmenère.

När vi efter förlusten av Robert Mondavi Winery fick chansen att börja om på nytt, var det just bergsvingårdar jag ville satsa på.

Vad skulle du säga är den avgörande skillnaden mellan To Kalon Vineyard intill Robert Mondavi Winery och de vingårdar ni har idag uppe på Pritchard Hill?

- Som jag nyss nämnde är ju uttagen helt olika, uppe i bergen får vi ju lägre uttag. Det beror på ett antal faktorer, inte minst jorden. Nere i To Kalon Vineyard, som ligger på 40-50 meters höjd, har vi ett nästan tio till tolv meter djupt lager av alluviala jordar som har eroderat ner från tre raviner i Mayacamas Range. Uppe på Pritchard Hill, där våra vingårdslotter ligger på 395 till 480 meters höjd, består jordarna av en järnoxidhaltig vulkanisk stenig lera. Dessutom är jordarna bara en tiodel så djup här. Även temperaturerna skiljer sig åt ganska dramatiskt, uppe på Pritchard Hill är det kanske en till två grader svalare på dagarna än nere i dalbotten, men nätterna kan vara två till nästan åtta grader varmare. Det leder till en helt annan miljö för druvorna att utvecklas i, druvorna får helt enkelt en lite längre period att utvecklas fysiologiskt i.

De första årgångarna av vinet Continuum skapades genom en kombination av druvor från dalbotten och bergen. Nu är vinet uteslutande gjort av egna druvor från Pritchard Hill, vad är

den primära stilistiska skillnaden i de nya årgångarna mot de äldre?

- Min erfarenhet hittills är att vi uppe på Pritchard Hills får en något större koncentration av aromämnen, men också en lite större fysiologisk mognad trots en större struktur. Just det beror på att druvorna får längre hängtid, trots det blir det mindre risk för att de blir solbrända. Totalt sett tycker jag att vinerna har vunnit större intensitet, mer extrakt och koncentration och samtidigt finare struktur ju mer vi har gått mot egna druvor. Från och med 2012 gör vi vinet uteslutande av egna druvor, det är faktiskt första årgången i vår familjs historia som vi gör ett vin till hundra procent av eget odlade druvor. I årgång 2011 kom en och en halv procent i cuvéen från To Kalon Vineyard, jag skulle kanske ha uteslutit den delen för att ha gjort vinet uteslutande av egna druvor.

(Tim sitter tyst och funderar) En sak till, det finns också en lite större energi av mineral i vinerna från Pritchard Hill och även fler doftnyanser. Jag är övertygad om att det finns en något större lagringspotential i våra nya viner än i de årgångar som innehåller druvor från dalbotten. Vi får se om det är så ...

Du har sagt att cabernet franc verkar ge riktigt fina viner här uppe, varför är det så?

- Jag vet inte riktigt, men jag misstänker att det är den vulkaniska jorden som bidrar till att lyfta aromerna i cabernet franc. Fortfarande är cabernet sauvignon kungen hos oss och den kommer alltid att dominera cuvéen. Cabernet franc täcker ungefär tjugofem procent av vår vingård, den ger ett elegant vin med lite mildare struktur jämfört med cabernet sauvignon, men den har inte samma kvalitetsmässiga jämnhet. Men jag tycker om att arbeta med cabernet franc och har noterat i alla vertikalkonvningar vi har gjort på Robert Mondavi Winery ner till 1966 och på Opus One till 1979 att de årgångar som är bäst och har utvecklats bäst har en lite större andel av cabernet franc.

Du har tidigare sagt till mig att ni bara ska göra ett vin, inte växa och bredda vinlistan med specialbuteljeringar. Nu har ju vingården vuxit och börjat mogna, är det fortfarande så att idén om ett vin gäller, eller har ni börjat identifiera olika lotter som mycket väl skulle ge viner som står på egna ben?

- Nej, jag är inte frestad att göra flera viner än Continuum Estate vi gör från de bästa och äldsta delarna av vingården och det andravin vi gör från yngre men bra vingårdsplotter. Tro mig, jag har sett vad det leder till och vi ska inte göra samma misstag igen. För oss är det viktigt att hålla oss fokuserade på högsta kvalitet, det var precis det min farfar Cesare gjorde och det min far Robert ursprungligen gjorde. Visst, baksidan av vår strikta filosofi är att vi tvingas sälja bort väldigt mycket vin anonymt i bulk till lägre pris, men i slutändan är det värt det.

Continuum Estate är ju fortsättningen på familjen Mondavis historia. Hur mycket involverade är till exempel dina barn?

- Först och främst ett förtydligande, Continuum Estate är förlängningen på allt det bästa som vår familj har stått för. Jag har fem barn, alla utom ett är involverade i verksamheten. Min äldsta dotter Carissa är

lite grand av ansiktet utåt, hennes syster Chiara har inte bara gjort etiketten och det estetiska uttrycket, hon är också väldigt aktiv i vingårdarna och arbetar i dem mycket mer än vad jag gör. Sönerna Carlo och Dante sköter mycket av försäljningen.

På många håll i världen oroar sig vinodlare för den globala uppvärmningen. Hur är det med den saken i Napa Valley?

- Alla som ägnar sig åt jordbruk är oroade, eller borde vara det och alla borde också försöka göra något åt problemen. Vinrankan är i och för sig en av de mest hårdiga plantorna mot torka och därför behöver vinodlare inte vara lika oroade ur den aspekten som odlare av sallat, kål, bönor och andra grönsaker måste vara, men torkan och värmen har en helt annan påverkan på oss än den vi ofta anger i diskussionerna. Exempelvis stör torkan och värmen insektslivet, vilket kan påverka blomningen av vinrankan negativt. Det vi vinodlare däremot måste ta med i beräkningen är att vädret har blivit mer instabilt. Klimatet har blivit väldigt oberäkneligt och det oroar mig.

Lite kortfattat, hur skulle du vilja beskriva de senaste årgångarna.

- Till att börja med har vi ett fantastiskt vingårdsläge, det hjälper oss hela tiden att göra bra viner, inte minst nu sedan vi har gått över till att bli helt självförsörjande på druvor. Tittar vi på enskilda årgångar sticker såklart 2011 ut som en av de kallaste och svåraste någonsin, men det är just i årgångar som denna som man särskiljer bra vingårdslägen från fantastiska. Därför drabbades vi inte alls så som vinodlarna nere i dalgången gjorde det året, istället kunde vi göra ett riktigt bra vin. Även 2012 och 2013, som förvisso var mycket stabilare årgångar, såg vi stora fördelar med att arbeta uppe i bergen. Vi gjorde väldigt bra viner båda dessa år. Även om det inte alls har med årgångens kvalitet att göra, måste jag lyfta fram 2013 som ett alldeles särskilt år för oss. Till att börja med var det då hundra år sedan min far Robert Mondavi föddes, det var såklart känslösamt för oss, dessutom blev det min fyrtionde årgång som vinmakare och det var också året som vi kunde inviga vårt nya vineri uppe på Continuum Estate.

Slutligen, när det ska firas något särskilt i familjen, vad brukar ni korka upp då?

- Jag älskar vinerna från Chablis, Bourgogne och Rhône och dricker dem gärna. Jag är mycket mer förtjust i klassiskt smakande viner med nerv, krispighet och jordiga nyanser än fruktmättade och fatkryddiga viner. Ett av de viner vi själva har varit inblandade i som jag uppskattar är Ornellaia, att bara vara där har varit en stor upplevelse. Jag ser en del likheter, med hur Lodovico Antinori gick sin egen väg precis som vi nu har gjort med Continuum Estate. Om jag ska öppna upp några mogna viner från vår familjs produktion blir det nog 1963 Cabernet Sauvignon från Charles Krug Winery, ett fantastiskt vin från ett makalöst bra år. Annars får det nog bli viner från Robert Mondavi Winery, gärna årgångarna 1971, 1974 och 1978, alla riktigt bra årgångar för framför allt cabernet sauvignon, men pinotvinerna från 1971 och 1974 är också väldigt goda att dricka nu.