Good Bye Mr Mondavi

© Maurizio Gily, giugno 2008

Si può dire che il '900 del vino americano sia finito solo ora, con la scomparsa, alla soglia dei 95 anni, di Robert Mondavi, il produttore di origine italiana che ne fu senza dubbio il più famoso e carismatico interprete e protagonista. Chi era Robert Mondavi? Questa è la sua storia: ottima per Hollywood.

Cesare e Rosa ed il sogno americano

Se chiedete in giro per il mondo quali sono i due valori più cari agli italiani la gente vi risponderà la famiglia (o, più precisamente, la mamma) e la buona tavola. Due valori ai quali anche Robert Mondavi, nato in America da genitori italiani, è sempre rimasto fedelissimo. Cesare e Rosa Mondavi erano di Sassoferrato, un borgo rurale dell'entroterra marchigiano; le loro famiglie, mezzadri. Nei primi anni del '900, per sfuggire ad atavica miseria, Cesare, uomo di poche parole ma di grandi visioni, partì per l'America, destinazione una miniera del Minnesota dove già lavorava il fratello maggiore Giovanni. Tornò in patria dopo due anni, ma la decisione era presa: nel Nuovo Mondo avrebbe costruito una famiglia ed un futuro migliore. Rosa Grassi aveva allora diciotto anni, un bel viso, occhi neri ed un carattere di ferro. Avrebbe sposato Cesare e l'avrebbe seguito, lungo la strada del sogno americano. Per Giovanni Mondavi, il fratello maggiore, il sogno si sarebbe spezzato nel lampo di una mina nel Minnesota. Ma Cesare tenne duro. "Momma Rosa" in meno di cinque anni gli diede quattro figli, prima due femmine e poi due maschi, Robert il maggiore. Scosso dalla morte del fratello, Cesare lasciò la miniera e con un socio aprì un negozio, poi un saloon, frequentato da italiani. Robert crebbe nel calore di una famiglia unita e per sempre rimarranno nella sua memoria gli odori della cucina di mamma Rosa: la pasta fatta in casa, la polenta, la selvaggina cacciata di frodo dall'amico italiano, le ciambelle fritte e spolverate di zucchero. "Quando ero ragazzo tutti amavano la cucina di mia madre. Ed io sognavo di invitare tutta l'America in cucina per vederla cucinare, assaggiare i suoi piatti e provare qualche buon vino italiano. Con un pranzo domenicale a casa nostra, ero sicuro che avremmo convertito il paese intero alle gioie del buon cibo e del buon vino!¹"

Già da ragazzo il carattere di Robert era ben definito. "mio padre era di poche parole, ma io ho sempre parlato abbastanza per tutta la famiglia... In ogni cosa che facessi avevo sempre lo stesso assillo: essere il migliore."

In California!

E venne il proibizionismo: era il 1919. Come concessione agli immigrati del Sud Europa, la legge consentiva alle famiglie di vinificare uve per uso domestico, per un massimo di duecento galloni (3,79 litri). Neanche poco, per i consumi attuali... Cesare Mondavi, che era ormai uno stimato esponente della comunità italiana di Virginia, Minnesota, prese allora l'impegno di andare alla ricerca dell'uva da vinificare per un folto gruppo di connazionali, e partì in treno per il suo primo viaggio in California. A Cesare, abituato alla neve, ai rigidi inverni ed ai piatti paesaggi del Midwest, apparve il paradiso terrestre. Non ebbe dubbi: laggiù avrebbe vissuto il resto della sua vita. E pochi anni dopo tutta la famiglia parte per quel "West". Si stabiliscono a Lodi, nella Central Valley, a Sud di Sacramento. Cesare Mondavi entra nel "wine business" come mediatore e commerciante di uve e vini. Nel giovane Robert, studente di economia alla prestigiosa università di Stanford, matura la vocazione e trovano radici i consigli del genitore, che saggiamente prevedeva,

¹ R. Mondavi, "Harvests of Joy", Harcourt Brace and company, 1999

con il proibizionismo ormai alle spalle, l'imminente sviluppo del settore. La sua esperienza dice che c'è un posto in California dove crescono le uve migliori: Napa Valley. E lì che Robert cerca lavoro. Lo trova da Jack Riorda, proprietario una piccola cantina che produce vini sfusi, Sunnyhill. Seguono anni di lavoro intenso e di studio. Nel 1943 i Mondavi acquistano con un grande sforzo della famiglia la tenuta Charles Krug, tra le più antiche e prestigiose della valle. L'avventura è cominciata. Bob Mondavi è un perfezionista e la qualità dei vini migliora costantemente.

L'Europa nel cuore

Per Robert i grandi vini europei, soprattutto i *grands crus* bordolesi, erano allora il modello al quale ispirarsi. L'intento non era quello di scimmiottarli banalmente, ma di arrivare allo stesso livello di qualità con vini diversi ed originali, attraverso un percorso "americano". Un viaggio in Europa che compie nel 1962, ed una cena memorabile al ristorante *La Pyramide* di Vienne, sono in qualche modo la sua illuminazione. Sapori e profumi raffinati senza essere eccessivi e pesanti: Mondavi riscopre l'equilibrio che mancava allora al vino ed al cibo americano (e che, *absit iniuria verbis*, il più delle volte continua a mancare...) ma del quale lui aveva già un'esperienza, quella della cucina di mamma Rosa. E' in quel viaggio che si definisce uno "stile Mondavi": privilegia l'eleganza, la finezza, la pulizia dei profumi alla concentrazione e alla "grassezza"; uno stile che doveva costare ai suoi vini, in tempi più recenti, qualche incomprensione da parte di una certa critica enologica americana degli anni novanta, tutta protesa verso i vini "spalmabili": bombe di colore, vaniglia e sovramaturazione che purtroppo, complici Wine Spectator, Robert Parker e loro eponimi nostrani, in quegli anni afflissero anche noi qui in Italia ed in Francia: dove, invece di difendere la nostra storia, peccammo platealmente di codardia verso quella critica. Mondavi ebbe più coraggio, e ne pagò le spese.

Litigio in famiglia

Bob e suo fratello Peter furono forzati dal padre a lavorare insieme come condizione per comprare la Charles Krug. Ma fin da piccoli non andavano troppo d'accordo. Peter riflessivo e prudente, Bob ambizioso ed impulsivo. Nel 1965, al culmine dell'ennesima lite, vengono alle mani nel corso di una riunione familiare. E' la rottura definitiva, la tragedia della divisione familiare e l'inizio dell'avventura solitaria di Robert Mondavi.

To Kalon

Con il sostegno della prima moglie Marge (la seconda, la svizzera Margrit Biever, sarà, anni dopo, la musa ispiratrice delle grandi iniziative culturali e artistiche della cantina Mondavi) Bob Mondavi cerca il luogo dove costruire la sua cantina. Lo trova a Oakville, dove tratta l'acquisizione di un vigneto che già conosceva perché ne acquistava le uve per la Krug. Il vigneto ed il luogo si chiamano To Kalòn: lo aveva battezzato in greco (il bello) un pioniere di Napa, Crabb, ancora nell'ottocento. Bob trova nella cerchia degli amici e conoscenti persone che lo stimano e lo supportano economicamente, chi con prestiti, chi entrando in società e chi fornendo garanzie alle banche. La partenza è costosa anche perché Bob, ormai lo sappiamo, vuole sempre il meglio. A progettare la nuova cantina chiama il più famoso designer del momento, Cliff May, che arriva nella valle da Los Angeles sul suo jet privato. Mondavi costruisce la cantina vicino alla statale, in uno stile che richiama le missioni francescane della California (il campanile, l'arco, i muri bianchi). Nella sua mente l'idea è chiarissima: sarà non solo una cantina d'avanguardia, ma anche un luogo di attrazione turistica. Pochi ci credevano allora, ma molti milioni di visitatori sono poi transitati sotto quell'arco.

Il rinascimento californiano

Il seguito della storia è più conosciuto. Dopo la decadenza dovuta prima alla fillossera e poi al proibizionismo, la rinascita della California fu dapprima lenta e poi impetuosa. La sua affermazione tra le migliori regioni vinicole del mondo non si deve solo a Mondavi ma ad una nutrita schiera di

perfezionisti ed innovatori: produttori come Louis Martini, Georges de Latour (Beaulieu), Warren Winiarski (Stag Leap), enologi come il russo André Tchelistcheff, ed il ruolo determinante dell'Università di Davis con ricercatori e docenti del calibro di Amerine, Winkler e Olmo. Ma a Mondavi molti riconoscono il ruolo di portabandiera di quel rinascimento.

Ebbe tre figli, Michael, Tim e Marcia, tutti e tre impegnati in azienda, i primi due responsabili di produzione in periodi diversi. Noto è il suo sodalizio con il Barone Philippe de Rotschild (proprietario di alcuni tra i più famosi *chateaux* bordolesi) che portò alla *joint venture* Opus One, un'impresa franco-americana per produrre un vino "icona" in una cantina da sogno. Fallì invece il tentativo di sbarco nel Sud della Francia, con l'acquisto di una tenuta nel villaggio di Aniane. I *vignerons* si ribellarono, individuando in Mondavi, non so dire con quanta ragione, un simbolo della globalizzazione ed una minaccia alla purezza del "terroir", e forse soprattutto una presenza troppo fastidiosa. L'episodio è raccontato nel controverso film-documentario "Mondovino" di Jonathan Nossiter.

Nel 2001 Mondavi "regala" all'Università di Davis, con un investimento di 25 milioni di dollari del suo patrimonio personale, come riconoscimento per il ruolo dell'università a favore della viticoltura californiana, il "Robert Mondavi Institute for Food and Science", una fondazione per la ricerca e la formazione, diretta dalla brava Clare Hasler, e strutture immobiliari destinate ad ospitare i dipartimenti di Viticoltura ed Enologia trasferendoli in parte dalle loro sedi ormai divenute troppo anguste.

L'addio al "wine business"

Malinconica è la fine dell'avventura: l'indebitamento crescente, i membri della famiglia sempre più emarginati nell'assemblea degli azionisti ed infine, nel 2004, la cessione dei marchi e delle cantine Mondavi alla vorace Wine Constellation Brands, la più grande multinazionale del settore, a fronte della somma di un miliardo e trecento milioni di dollari. Nuovi dissapori familiari, tra i figli e tra questi ed un padre assai ingombrante, avrebbero giocato, si dice, un ruolo in questo declino. Forse Robert ha avuto solo il torto di vivere troppo a lungo per andarsene da vincitore. Ma soprattutto Bob era un uomo del ventesimo secolo. In quello attuale pare esserci meno spazio per i sogni, americani o no.