## GRAND BLEU ALLE MALDIVE

# LA GEMMA AZZURRA

*Testo e foto di Lucio Coccia*

**Grand Bleu è un vino giovane, bianco, frizzante della Lagàriavini, che è stato sottoposto a un «test di resistenza». Difatti è stato occultamente introdotto alle Maldive per vedere se la distanza e la diversità di clima avrebbero alterato le sue pregevoli qualità organolettiche. Grand Bleu ha superato con onore la piccola avventura e si raccomanda quindi come vino da barca, anche se con la barca si va lontano.**

GRAND
GRAND

## GRAND BLEU ALLE MALDIVE

# LA GEMMA AZZURRA

*Testo e foto di Lucio Coccia*

**Grand Bleu è un vino giovane, bianco, frizzante della Lagàriavini, che è stato sottoposto a un «test di resistenza». Difatti è stato occultamente introdotto alle Maldive per vedere se la distanza e la diversità di clima avrebbero alterato le sue pregevoli qualità organolettiche. Grand Bleu ha superato con onore la piccola avventura e si raccomanda quindi come vino da barca, anche se con la barca si va lontano.**

# GRAND BLEU ALLE MALDIVE

Il gruppo dei trenta partecipanti alla vacanza maldiviana era riunito al punto di ritrovo Partenze Alitalia dell'aeroporto di Fiumicino, quasi tutti animati dalla tipica gioiosità che precede la partenza per un mare tropicale, un mare con la M maiuscola come quello delle isole Maldive. Migliaia di piccoli atolli, con spiagge di sabbia bianchissima, palme altissime, un'acqua trasparente e calda e infine una barriera corallina tra le più belle del mondo sub per vita e colore.

In mezzo a tanta animazione era però possibile individuare un gruppo di cinque o sei persone che confabulavano, come incalliti cospiratori, in un angolo più riservato della sala. Un grosso cartone rotto, borse che si aprivano e richiudevano velocemente, strani imballaggi fatti con camicie e pullover personali, messi attorno a delle affusolate bottiglie di colore blu cobalto. Una «glacette» e dei calici di cristallo che, superprotetti, finivano nelle borse a mano delle gentili signore.

Il perché di tanta riservatezza veniva però facilmente svelata, dopo pochi minuti, dai più curiosi del gruppo.

La Lagàriavini, famosa casa vinicola, che nelle soleggiate valli dell'Adige trentino produce i generosi e profumati vini del Concilio, aveva fiduciosamente affidato ad alcuni di noi il delicato compito di sperimentare le reazioni di un giovane vino, bianco e frizzante, per vedere se, trasportato a così grande distanza, in condizioni climatiche così diverse da quelle dov'era nato, conservasse inalterate tutte le sue caratteristiche organolettiche iniziali.

Fino a qui nulla di tanto strano; ma quale il perché di tanto nascondere?

La ragione stava nel fatto che i maldiviani sono di religione musulmana e da alcuni anni, forse sotto il fanatico esempio khomeinista, applicano in maniera rigida alcuni comandamenti della loro religione. Cosa strana è però che mentre s'impedisce ai turisti di entrare con qualsiasi bevanda alcolica o superalcolica, poi nei villaggi turistici tutti gli alcolici sono tranquillamente in vendita nel bar.

Ad ogni modo era un rischio da correre, vista l'importanza della missione affidataci e l'eventuale premio in palio, ovvero dodici bottiglie di Grand Bleu. Tale infatti è il nome di quel pic-

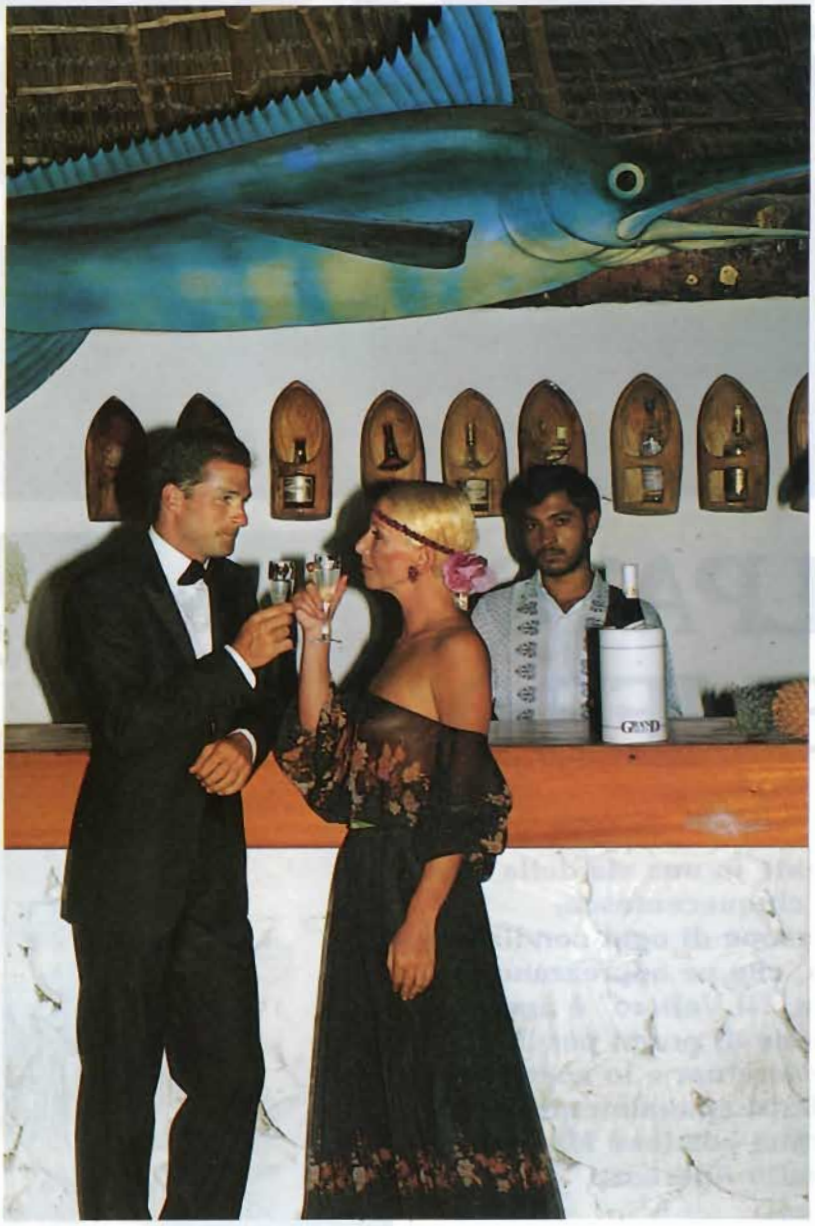
*Le occasioni per la nostra "gemma azzurra" erano molteplici; Grand Bleu è infatti un vino genuino che può essere bevuto in qualsiasi momento, anche come aperitivo o bibita dissetante. Nella foto in basso, una bottiglia di Grand Bleu in un cestello prezioso e insolito.*

colo tesoro liquido, gelosamente custodito in lunghe bottiglie dal blu intenso. Un vino bianco, frizzante, secco, a fermentazione naturale. Un grande vino da pesce (quale zona migliore delle Maldive!), ma che si può abbinare anche ai primi piatti e alle carni bianche. Se bevuto molto freddo è un aperitivo ideale, fragrante e delizioso a qualsiasi ora.

Finalmente, dopo le nove ore di volo che separano Roma da Male, la capitale delle Maldive, il gruppo era pronto per la severa prova doganale. Abilmente mischiati tra giovani e attraenti signore, alle quali era stato affidato il compito di distrarre i doganieri, con qualsiasi mezzo ed arte, pena l'esclusione dalla eventuale bevuta con quanto sarebbe rimasto del piccolo ca-

rico, i contrabbandieri del Grand Bleu assumevano l'aria distratta e disinvolta di chi non ha nulla da nascondere. Tra sguardi maliardi, «balocchi e profumi», finti svenimenti per l'emozione o per il gran caldo tropicale, cinque delle sei borse passarono indisturbate. La sesta invece, affidata all'aria signorile e disinvolta di un ingegnere veronese, finì tra le mani di un giovane doganiere maldiviano, il quale estraendo una delle bottiglie blu dal suo strano imballaggio, lanciò uno sguardo inquisitore e mimando con il capo domandò: «Be', e questa cosa è?». Sorpreso e confuso come «vispa Teresa», il pallido ingegnere allargò le braccia e mimando alla stessa maniera del suo interlocutore non proferì verbo.
Il doganiere mimò di nuovo e l'ingegnere rispose come prima. Quando il primo capì che quel balletto mimato tra sordomuti (visto che nessuno dei due parlava inglese), sarebbe potuto continuare in eterno, rimise la bottiglia nella borsa e con un segno di gesso lo lasciò passare.
Un coro di acclamazione salutò il fortunato mimo all'uscita del varco. Lo stesso coro che si è ripetuto poi ogni qualvolta una delle bottiglie di Grand Bleu finiva sul bancone del bar, servito ben gelato come aperitivo, oppure sulla nostra tavola per pranzo o cena, in mezzo a stupendi piatti di pesce bollito, fritto, arrosto od in salsa tahitiene. Oppure come brindisi per la riuscita di una stupenda immersione, di una gita in barca o per la cattura di uno

spettacolare pesce-vela di 70 chili. Grand Bleu: un vino giovane, frizzante, limpido, profumato, aromatico, di gran classe, come si conviene ad un vino di nobile tradizione come tutti quelli della Lagàriavini; una squisita e romantica gemma, offerta come simbolo di amore alla propria compagna, durante la visione di quegli straordinari e fantasmagorici rossi tramonti maldiviani; un vino, infine, che ha «sopportato» benissimo il viaggio e il cambiamento di clima. ■



*I nostri sperimentatori non sono stati egoisti: il Grand Bleu ha fatto la sua apparizione al bar, come aperitivo appunto, e in tavola. Tutti hanno mostrato di apprezzare nel suo giusto valore questo vino giovane e frizzante che ha superato tante miglia senza risentirne.*