

# BLUARTE

## Costadoro Vini e Ospitalità a Bardolino

**Costadoro Vini e Ospitalità, un quadro sonoro che sprigiona la sua melodia e ci riconduce all'amore per il territorio della Famiglia Lonardi.**

*di Antonella Iozzo*



**Bardolino (VR)** - Costadoro vini e ospitalità sulle rive del Lago di Garda, a Bardolino. Riflessi di lago sulla tradizione, per una storia fatta di gesti e di dedizione. Le trasparenze e le tonalità dell'acqua sembrano raccontare la Cantina Costadoro della famiglia Lonardi, da più di cent'anni il vino come mestiere.

I vigneti circondano l'Azienda e sullo sfondo il lago, è un quadro sonoro che sprigiona la sua melodia e ci riconduce all'amore per il territorio della Famiglia Lonardi. Territorio dal quale nasce il vino Bardolino, la sua zona di produzione comprende gran parte del territorio dei Comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera e Valeggio, ma quello Classico è riservata esclusivamente al vino prodotto nella zona più antica, sita fra i Comuni di Bardolino, Lazise, Garda, Affi, Costermano e Cavaion. Ed è proprio nel cuore di questa zona che si trova la Cantina Costadoro ed è qui che produce una linea di vini di grande qualità.

### **Costadoro Vini e Ospitalità. L'affascinante storia del Bardolino**

Un affascinante viaggio a ritroso rivela l'affascinante storia del Bardolino, un vino conosciuto già nei secoli scorsi. Testimonianze come reperti fossili ritrovati a Bolca, quaranta chilometri a est di Bardolino, confermano la presenza di antiche specie di Vitacee già più di 50 milioni di anni fa, tracce preziose che divengono futuro anteriore che la Famiglia Lonardi amplifica in gesti che fortificano il valore. Scoprire il percorso del vino e quindi dell'uomo in una connessione culturale che si apre al



mondo è semplicemente straordinario. Sentirla poi, dalla voce di Valentino Lonardi, colma di dedizione e sentimento, è come scorgere l'orizzonte del vino Bardolino e le attività ad esso connesse, dai primi processi di modernizzazione dell'800, sino ai numerosi studi tecnico-scientifici condotti dall'Accademia di Agricoltura, Lettere e Arti di Verona, nata nel 1768 proprio per preservare e sviluppare la cultura agricola e scientifica. Il Bardolino, vino tipico del Garda, iniziò la sua escalation verso il successo

nella prima metà del '900, è l'inizio di un wine story che diventerà tendenza.

Il tempo rinsalda la passione e il clima mite con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, ed i suoli morenici ricchi di minerali, divengono perfetti alleati dell'uomo in un percorso evolutivo che partendo dalla tradizione sviluppa le sue potenzialità guardando al domani.



### **Valentino Lonardi custode e interprete di un'arte vinicola da tramandare.**

Oggi, Valentino Lonardi insieme alla sua famiglia è custode e interprete di un'arte vinicola da tramandare. La sua è una passione fattiva, concreta che lo ha condotto verso studi di settore e ad intraprendere collaborazioni con l'università di Piacenza, per meccanizzare parti di lavorazione e sperimentare diverse tecniche di coltivazione.

Il vino, l'uva, la vite, la terra. Sono punti cardini della propria vita, quella di Valentino che si dipana in una costellazione di valori, di autenticità di concreta e fattiva volontà nel crescere, nel creare, nel produrre la qualità come espressione di terroir e cultura, di identità e tradizione. La cantina è il suo regno, è il luogo, dove nasce il suo vino, dove ogni fase, dalla vinificazione all'imbottigliamento, riceve le medesime attenzioni e dove il metodo classico è un rito da adempiere con cura. Da quando viene lasciato fermentare in posizione inclinata verso il basso, periodo in cui le bottiglie vengono periodicamente ruotate, in modo da far affluire le fecce verso il tappo, fino alla fase successiva che prevede l'allontanamento delle fecce e la rabboccata con il liqueur d'expédition. Un lavoro artigianale che Valentino Lonardi esegue personalmente con un team fidato di collaboratori.

### **Costadoro Vini ed emozioni**

Il risultato è fine perlage e verve vivace che scivola nel calice con Lonardi Spumante Bianco Brut Metodo Tradizionale e nel Lonardi Spumante Rosato Demi Sec, piacevolezza setosa che si distende in delicate e impalpabile bollicine. La degustazione continua con il Garda Garganega Doc, seduce per il suo profumo intenso, di facile beva, invita a nuovi sorsi.





Corvina, Rondinella e Molinara per un Bardolino Chiaretto Classico Doc, rosa brillante. Una gioia per la vista che trova magica corrispondenza al palato. È lo spirito della convivialità e una nuova fragranza pink che si adagia con freschezza e armonia. Le varietà autoctone del Bardolino li ritroviamo nel Bardolino Classico Broi Doc, raccolta tardiva per emozioni gradevoli, ai sentori di fragola e lampone.

Sulla scia del ricordo un nettare dorato fa il suo ingresso è Polsà, vino passito, ottenuto da un vitigno bianco particolare di selezione dell'azienda. È pura creazione di Valentino Leonardi, nata dall'estro e dall'intuito, un'opera d'arte per celebrare il proprio matrimonio. Un successo a distanza di tempo, ancora in produzione, testimonial di un'affinità elettiva tra l'uomo e la vite. Un vino icona per l'Azienda Costadoro, come la sua etichetta scritta a mano, ieri come oggi. Storie di vite e di vita che s'intrecciano in una danza di sensazioni ed emozioni che fermentano poesia e nettare. È sentimento, è la propria stessa vita, quella di Valentino Leonardi che continua a rilasciare effluvi simbolici come "G, a mio padre Giovanni", ultima creazione, un'anteprima di assoluto fascino e qualità. Un rosso dolce, intenso ed elegante, velluto sonoro che avvolge le papille gustative. Un cantico di stelle che nasce dalle uve del Bardolino dipingendo la notte profonda dei vini rossi con pennellate di raffinata essenza. Dall'amore per la tradizione, il respiro di un ricordo che diventa memoria liquida che rinasce, sorso dopo sorso, verità da padre in figlio.

## **Costadoro Vini e Ospitalità vista lago**

L'Azienda Costadoro è anche ospitalità vista lago. 10 camere e due mini appartamenti scandiscono pensieri e suggestioni in una romantica distensione del tempo.



Relax, comfort e dolce naufragare della mente si rivelano gli interessi principali degli ospiti avvolti da un'accoglienza cordiale e discreta. Se poi, si viene accolti dal sorriso solare di Valentina alla reception, il soggiorno assume i colori della primavera.

Camere graziose e confortevoli, dove ogni dettaglio esprime il tocco particolare della Famiglia Lonardi. Piccole attenzioni, il plus di fiori che incorniciano i sogni e quella quiete rilassante che ci fa sentire subito a proprio agio.

Tra vigneti e uliveti, la piscina e l'adiacente solarium sono un incantevole isola sospesa nell'atemporalità del momento.

Se il buongiorno si vede dal mattino all'agriturismo Costadoro il risveglio è preludio alla felicità del palato. Un ricco buffet dolce e salato con prodotti locali di ottima qualità e manicaretti per il gusto internazionale, compongono una tavolozza gastronomica degna di note. L'accoglienza e la calda ospitalità familiare richiamano il buon umore che ci accompagna per tutto il giorno. Costadoro vini e ospitalità. L'anima di un luogo, l'armonia che non ti aspetti.

### **Azienda Agricola Costadoro**

**Via Costa D'Oro, 5 - 37011 BARDOLINO (Verona)**

**Tel 045 72.11.668 - Fax 045 62.27.330**

**<http://www.agriturismocostadoro.com/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(01/05/2016)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)