

COSTADORO COSTADORO

Tausend Olivenbäume am Gardasee
Oltre mille olivi affacciati sul Garda

PAOLA GIAGULLI



Der landw. Betrieb Costadoro wurde 1973 gegründet und hat sich mit seinen Produkten immer darum bemüht die typischen Spezialitäten des Gardasees aufzuwerten. So wird hier eine den verschiedenen Typen des Bardolino gewidmete Weinlinie produziert und dann ist da noch das extranative Olivenöl g. U. östlicher Garda. Der hinter Bardolino am venetischen Ufer des Gardasees gelegene Betrieb wird heute voller Hingabe vom gewissenhaften Valentino Lonardi geleitet. Vater Gianni, der Gründer kümmert sich um die Felder. Umgeben ist der Keller von prächtigen Olivenbäumen und gepflegten Rebzeilen von denen man den Blick auf den See genießen kann. Der Betrieb umfasst ca. siebzehn Hektar. Es werden die um den See üblichen Olivensorten angebaut, hauptsächlich Casaliva und Leccino aber auch Rossanel und Maurino. Die Oliven werden in der nahegelegenen Ölmühle von Redoro gepresst und das Resultat ist sehr befriedigend und angenehm. Das extranative Olivenöl g. U. östlicher Garda ist klar und hellgrün. An der Nase nach frischem Wiesengras und leicht nach Heilkräutern mit Noten nach Äpfeln und Mandeln. Am Gaumen ausgewogen pikant mit einem Geschmack nach grünen Äpfeln und Nüssen. Im Nachhall mild nach Pinienkernen. Die Lonardis führen nicht weit vom Keller einen Agriturismo mit Ferienwohnungen und Schwimmbekken. Gruppen können sich für Verkostungen im Keller anmelden. Preis des Öls im Betrieb € 9 die 0,5 l-Flasche und € 16 die 1 l-Flasche.

L'azienda agricola Costadoro nasce nel 1973. Ha orientato da sempre tutte le sue produzioni alla valorizzazione delle tipicità del lago di Garda. Produce una linea tutta dedicata alle varie tipologie del vino Bardolino, poi c'è la DOP Garda Orientale dell'olio extra vergine. L'azienda, situata alle spalle di Bardolino sulla costa veronese del lago di Garda, è condotta attualmente dal meticoloso e appassionato Valentino Lonardi. Mentre il padre Gianni, che è il fondatore, si dedica alla campagna. La cantina è circondata da splendidi olivi e vigne curatissime, il tutto accompagnato da una piacevole vista del lago. Gli ettari aziendali sono circa diciassette. Le varietà dei mille olivi presenti sono quelle tradizionali del lago; Casaliva e Leccino per la maggiore, e poi Rossanel e Maurino. La frangitura avviene nel vicino frantoio di Redoro. Il risultato è molto soddisfacente e piacevole. L'olio extra vergine di oliva Dop Garda Orientale si presenta alla vista limpido di un colore verde chiaro pastello. I sentori che si aprono al naso sono freschi di erba di prato e leggermente balsamici, emergono lievi note di mela e mandorla. In bocca la piccantezza è molto equilibrata ed emerge la mela verde e la frutta secca. La chiusura è dolce e ricorda il pinolo. La famiglia Lonardi gestisce, a due passi dalla cantina, un agriturismo con appartamenti e piscina. Si accettano gruppi per degustazioni in cantina. Il prezzo dell'olio in azienda è € 9 per la bottiglia da 0,500 ml e € 16 per 1 litro.



Az. Agricola COSTADORO
Via Costa d'Oro, 5
37010 Bardolino (Verona) Italia
Tel. +39 045 7211668
cantina@agriturismocostadoro.com
www.agriturismocostadoro.com

