



A Sirmione la prima edizione del Lugana Festival: quattro giorni tra vino, musica e cultura sul Lago di Garda.

Dal 16 al 19 ottobre 2026, quattro giorni di degustazioni, masterclass e performance musicali per celebrare l'eccellenza del Lugana DOC.

Sirmione, settembre 2026 – Dalla sinergia tra **l'Amministrazione Comunale di Sirmione** e il **Consorzio Tutela Lugana** nasce la prima edizione del **Lugana Festival**. **Dal 16 al 19 ottobre 2026**, il comune di Sirmione ospiterà un festival diffuso interamente dedicato al vino Lugana, trasformando la celebre località sul lago di Garda in un palcoscenico d'eccezione.

L'evento attiverà l'intero territorio, dal centro storico alle frazioni di Colombare e Lugana, coinvolgendo un pubblico ampio di cittadini, wine lovers, turisti e appassionati di gastronomia, valorizzando il comprensorio del Lugana situato nel territorio vitivinicolo interregionale che si estende tra le province di Brescia e Verona.

Il festival si aprirà venerdì 16 ottobre, per poi entrare nel vivo sabato 17 e domenica 18 ottobre con l'apertura al pubblico del Lugana Hub all'interno dello storico Palazzo Callas (Piazza Giosuè Carducci). Qui sarà allestita l'Enoteca per scoprire le etichette delle cantine aderenti e si terranno 6 masterclass guidate su prenotazione. Nelle stesse giornate, il servizio navetta Lugana Express collegherà il centro di Sirmione con le cantine del territorio. L'ultima giornata, lunedì 19 ottobre, sarà dedicata alla fase finale di un Concorso gastronomico per piatti che includano ed esaltino il Lugana.

Il Consorzio Tutela Lugana DOC

Nato nel 1990 per vigilare sulla tutela e sulla valorizzazione della denominazione, il Consorzio di tutela si occupa della promozione e della salvaguardia del marchio Lugana in Italia e nel mondo. Un punto di riferimento fondamentale per produttori e viticoltori, impegnato quotidianamente nel raccontare l'identità unicamente legata al Lago di Garda e nel proteggere la qualità di questa eccellenza enologica.



Il Vino Lugana

Raffinato bianco lacustre, il Lugana ha natali illustri (la sua origine è certificata fin dal Settecento, ma la tradizione viticola di queste terre risale quantomeno ai Romani); si avvale del benefico microclima temperato del lago. Questo vino nasce da profondi terreni argillosi e trae la sua anima dalla Turbiana, un vitigno autoctono che conferisce alla struttura una notevole longevità. Al naso esprime delicati sentori di fiori di campo e agrumi, mentre al palato si distingue per una vibrante freschezza e una decisa sapidità. Un'eccellenza che si conferma oggi come uno dei vini italiani più amati.

Al Lugana Festival hanno dato il loro sostegno e appoggio numerose realtà private, fra cui la BCC del Garda e il CARS, Consorzio Alberghi e Ristoranti di Sirmione, mentre numerosi enti pubblici e consortili hanno dato il loro patrocinio all'evento.

Per info e aggiornamenti: www.luganafestival.it

Consorzio Lugana Doc

Il Lugana DOC nasce dalle colline che circondano il Lago di Garda, dove il terreno argilloso e il clima mite favoriscono la coltivazione della Turbiana, uva autoctona che dà vita a vini freschi, eleganti e longevi. La denominazione, riconosciuta nel 1967 e regolamentata dal Consorzio dal 1990, ricopre oggi 2.600 ettari con 214 produttori, esportando oltre il 60% della sua produzione in 65 paesi. Il Lugana si distingue per la sua varietà di espressioni, che spaziano da fresche e giovani versioni a complesse riserve. Il Consorzio promuove anche pratiche di sostenibilità e un crescente turismo enologico, con esperienze immersive nelle cantine e percorsi enoturistici certificati. Il territorio del Lugana, ricco di storia e bellezza, è una destinazione ideale per gli appassionati di vino, cultura e benessere.

Ufficio Stampa
ZEDCOMM

Giulia Ledda
Mobile +39 3478139971
E-mail: giulia.ledda@zedcomm.it

Francesca Osetto
Mobile + 39 349 479 7531
E-mail: francesca.osetto@zedcomm.it