



Roma. Palazzo Brancaccio si veste di bianco per “Lugana, Armonie Senza Tempo”

Il 10 giugno, oltre 40 cantine saranno le protagoniste nei bellissimi giardini monumentali della dimora storica. Una degustazione aperta al pubblico che racconta il Lago di Garda e la sua arte del vivere

Il **Lugana DOC**, l’anima gentile del Garda, lo specchio di un territorio in equilibrio tra Lombardia e Veneto, plasmato dal lago e dalle sue brezze.

Nasce qui il vitigno **Turbiana**, l’autoctono che interpreta il paesaggio con eleganza e longevità: freschezza, mineralità e struttura sono le coordinate sensoriali di un bianco che sa parlare al mondo, attraverso cinque anime stilistiche — **Spumante, d’Annata, Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva**.

Cinque modi diversi per raccontare lo stesso luogo, attraverso il tempo e il calice, in questo lembo di terra modellato da argille glaciali, dove il vino non è solo produzione ma cultura, racconto e stile di vita.

Un'identità precisa, radicata nel paesaggio e nelle scelte delle sue genti, in un equilibrio raro tra natura, tecnica e visione.

Roma ospita l'eccellenza del Garda

Martedì 10 giugno, il cuore della Capitale si apre al fascino del bianco del Garda con "**Lugana Armonie Senza Tempo 2025**", che prenderà vita nella cornice scenografica di **Palazzo Brancaccio**.

Dalle 18.30, nei giardini monumentali della dimora storica, **oltre 40 cantine** presenteranno più di 100 etichette in una grande degustazione aperta al pubblico. Un appuntamento che non si limita a celebrare un vino, ma offre un viaggio sensoriale completo, tra sfumature di giallo, profumi di agrumi, note di erbe aromatiche, mandorla e pietra focaia.

Un percorso enologico che si fa esperienza, in un dialogo simbolico tra la raffinatezza di **Roma** e la vitalità del **Garda**.

Lugana Armonie Senza Tempo 2025, un invito al viaggio

La celebrazione del vivere bene: non solo un evento, ma un invito ad assaporare il tempo, ad abbracciare un'idea di turismo lento e consapevole. Portare il **Lugana** a **Roma** significa infatti proporre una visione che mette al centro qualità, sostenibilità, ospitalità.

*«Portare il Lugana a Roma, nella cornice suggestiva di Palazzo Brancaccio, indica molto più che presentare un vino – commenta **Fabio Zenato**, Presidente del Consorzio Lugana – significa raccontare un territorio che ha saputo fare della qualità, della sostenibilità e dell'accoglienza i suoi valori fondanti. 'Armonie senza tempo' è un invito a scoprire non solo la bellezza del Garda e la ricchezza della nostra denominazione, ma anche un modo di vivere che mette al centro l'essenza del tempo, il piacere dell'incontro, la cultura del benessere. Il Lugana è questo: un ponte tra luoghi, persone e storie»*



Il Lugana DOC nasce dal vitigno Turbiana, tra Lombardia e Veneto (Foto © Ufficio Stampa).

Il Lugana: quando il vino diventa una destinazione

Oggi il territorio del **Lugana DOC** è una delle mete enoturistiche più evolute d'Europa. Qui la degustazione si intreccia con **percorsi esperienziali**: dai picnic tra le vigne ai corsi di cucina locale, dalle vendemmie in famiglia alle lezioni di yoga tra i filari. Si può esplorare il territorio a piedi, in bicicletta, o rilassarsi in wine spa e musei del vino.

L'ospitalità è attiva, raffinata e si fonde con il paesaggio: un equilibrio tra sport dolce, gastronomia d'eccellenza, artigianato locale e bellezza da contemplare. Un *Locus amoenus* contemporaneo, insomma, dove il vino è al centro di un'idea di benessere integrato.

Il Consorzio, cuore pulsante del Lugana

Fondato nel 1967, il **Consorzio di Tutela Lugana DOC** è stato tra i primi in Italia a difendere e promuovere un'identità territoriale attraverso il vino.

Oggi rappresenta **214 aziende associate** e supervisiona una produzione che nel 2023 ha superato i 207.000 ettolitri, con oltre 28 milioni di bottiglie immesse sul mercato. Un successo consolidato anche all'estero: più del 60% della produzione, infatti, viene esportato in oltre 65 Paesi, a conferma di una vocazione internazionale che non tradisce le radici locali.

Il valore del vino sfuso, inoltre, ha registrato un incremento del 30% rispetto all'anno precedente, segnale di una crescita qualitativa riconosciuta dal mercato. Sul fronte della sostenibilità, invece, il 60% delle superfici vitate è oggi certificato SQNPI o in transizione biologica.

Il Consorzio, così, non è solo garante di una denominazione, ma interprete di una visione che coniuga qualità, tutela ambientale e promozione culturale.

Per maggiori informazioni su "**Lugana Armonie Senza Tempo**" visitare il sito www.consorziolugana.it

Data di creazione

08/05/2025

Autore

redazione