

Serralunga Day 2026: Barolo e Brunello si sono incontrati a Fontanafredda

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Settembre 2026



Il Serralunga Day 2026 chiude la sua quinta edizione a Fontanafredda con l'anteprima del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2023. La giornata ha unito masterclass, un Portfolio Tasting aperto al pubblico e una charity dinner con il Brunello di Montalcino, confermando il legame tra i due territori e la loro vocazione identitaria condivisa.

Si è conclusa lunedì 14 settembre, al Villaggio Narrante di Fontanafredda, la quinta edizione del Serralunga Day, la giornata dedicata al Barolo del Comune di Serralunga d'Alba nata nel 2021 per volontà dei produttori della menzione comunale. **L'edizione 2026 ha avuto come protagonista l'anteprima del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2023,**

al centro di degustazioni, approfondimenti e confronti tra produttori, giornalisti italiani e internazionali, Master of Wine e appassionati.

Dopo l'introduzione dedicata a Serralunga e alle Langhe in memoria di Carlo Petrini, curata da Luca Martinotti e Paolo Tibaldi, la giornata si è aperta con la degustazione alla cieca dell'annata 2023, guidata dal Master of Wine Gabriele Gorelli insieme ad Andrea Lonardi e Michaela Morris. **Il confronto ha definito il tradizionale ritratto dell'annata:** un millesimo dinamico, segnato da freschezza, equilibrio, sapidità e tannini croccanti, capace di grande piacevolezza di beva senza rinunciare a profondità e longevità.

Tra i momenti più attesi, la masterclass "Il potenziale del tempo" ha messo a confronto 14 Barolo dei grandi cru di Serralunga e 14 Brunello di Montalcino, attraverso annate fino agli anni Novanta. **L'incontro ha evidenziato affinità e differenze tra due territori identitari,** capaci entrambi di attraversare il tempo mantenendo riconoscibilità, nell'ambito della collaborazione tra il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio del Brunello di Montalcino.

Nel pomeriggio, il Portfolio Tasting ha riunito i produttori delle due denominazioni in un unico percorso di degustazione, aperto per la prima volta anche al pubblico. **L'appuntamento ha messo in contatto 400 tra ristoratori e wine lover,** confermando il carattere internazionale della manifestazione.

A chiudere la giornata, la Charity Dinner "Serralunga meets Montalcino in Magnum" nel Garden del Lago di Fontanafredda, con 25 produttori di Serralunga e 17 di Brunello e le loro magnum 2022, abbinate ai piatti di Guido Ristorante, Osteria Tre Case ed Enoteca Centro Storico. **Il ricavato della cena sarà devoluto all'Accademia della Vigna,** progetto dedicato alla formazione di chi lavora nei vigneti.

Per Sergio Germano, presidente del Consorzio di Tutela Barolo

Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, l'edizione conferma l'interesse di media, trade e pubblico per le Menzioni comunali del Barolo. Giacomo Bartolommei, presidente del Consorzio del Brunello, sottolinea come Montalcino e le Langhe condividano identità e attenzione alla qualità. **Andrea Farinetti ricorda come il Serralunga Day cresca insieme alla comunità dei produttori**, raccontando il territorio attraverso vini, persone e relazioni.

Punti chiave

1. **Anteprima 2023:** il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba mostra freschezza, equilibrio e tannini croccanti.
2. **Masterclass Barolo-Brunello:** 14 etichette per denominazione ripercorrono decenni di evoluzione fino agli anni Novanta.
3. **Portfolio Tasting aperto al pubblico:** l'evento coinvolge per la prima volta 400 tra ristoratori e wine lover.
4. **Charity Dinner solidale:** il ricavato sostiene l'Accademia della Vigna e la formazione professionale nei vigneti.
5. **Collaborazione consolidata:** i Consorzi di Barolo e Brunello rafforzano un percorso culturale tra le due denominazioni.