vinetur

一项北极陈酿测试让巴罗洛尝起来比意大利酒窖里的瓶子更年轻

Rivetto将1,002瓶酒在挪威北部外海34米深的寒冷黑暗海水中浸藏一年，地点靠近基尔克内斯

2026年9月22日星期二



在挪威北部海域下沉一年后，意大利酒庄Rivetto酿造的1,002瓶巴罗洛被重新打捞出水，为一项不寻常的实验画上句号。该实验将来自皮埃蒙特丘陵的一款酒带入了基尔克内斯附近的北极海域。

这项名为“Arctic Barolo”的项目由Rivetto与挪威海岸邮轮及运输公司Hurtigruten共同开发。Hurtigruten在挪威海岸线上运营已超过130年。这些酒瓶在北纬70度附近、34米深处放置了12个月，合作方称这是已知首次在北极海域对巴罗洛进行陈酿。

此次试验使用的是Rivetto 2021年份巴罗洛，产自意大利西北部朗格地区的Serralunga d’Alba镇。浸入海中前，这款酒已经完成标准生产流程，包括在大型橡木桶中陈酿24个月。目的并不是取代传统酒窖陈酿，而是观察一款完成酿造的巴罗洛在长时间暴露于截然不同环境后会如何演变。

据该公司称，这些酒瓶在近乎完全黑暗的环境中存放了一年，温度稳定在约5至6摄氏度，压力约为4巴。这些条件与传统酒窖截然不同，也是这项实验的核心。

酒瓶打捞上岸后，品鉴者将其与同款酒中同期留在Rivetto意大利酒窖中的瓶子并排开启品尝。此次对比品鉴由挪威侍酒师协会主席Henrik Dahl Jahnsen主持，他表示，两者之间的差异立刻就能察觉。

Jahnsen说，在北极海域陈酿的那瓶酒呈现出更明亮、更年轻的宝石红色，而酒窖陈酿的那瓶则不是如此。他还说，这款酒的香气更清新、更清晰，带有野生浆果和花香，单宁则显得更紧致、更有活力。他形容这一结果令人惊讶，并表示这款水下陈酿的酒给人的整体印象更年轻。

这项实验并不声称能就水下陈酿提供最终的科学答案，组织者也将其更多地视为一次测试，而非正式研究。不过，这一结果提出了新的问题：时间、温度、压力以及周围环境，可能如何影响葡萄酒离开酒窖后的演变。

这家家族酒庄的负责人Enrico Rivetto说，开展这项实验的主要动机是好奇心。他表示，这个项目围绕一个想法展开：把一款与Serralunga d’Alba山坡紧密相连的酒放到一个完全不同的环境中，观察它会如何变化。他说，将两瓶酒并排品尝并发现如此明显的差异，既出乎意料，也发人深省。

Rivetto自称是一家有机和生物动力法生产商，同时也将这一尝试定位为遥远地域之间的一次相遇，而不是试图改变这款酒的身份。酒庄表示，这款巴罗洛仍然是朗格和Serralunga的表达，但北极环境提供了另一种研究其发展的方式。

对于Hurtigruten来说，这一项目也承担商业和叙事功能。该公司表示，回收后的“Arctic Barolo”酒瓶如今将仅在其沿挪威海岸航行的船上供应，让乘客能在这款酒过去一年水下陈酿的同一片海域中品尝它。

两家公司表示，从一开始就考虑了环境影响。他们说，这项装置的设计可完全回收，并采用适合海洋环境的材料制成。12个月期满后，他们说，所有酒瓶以及用于下沉的全部设备都已从海床移除。