vinetur

Recuperan 1.000 botellas de Barolo tras un año sumergidas en el Ártico

El vino permaneció un año sumergido a 34 metros después de completar previamente su vinificación y crianza habitual

martes 22 de septiembre de 2026



Este martes, 22 de septiembre, la bodega piemontesa Rivetto y la naviera noruega Hurtigruten comunicaron la recuperación de 1.002 botellas de Barolo que habían pasado 12 meses sumergidas a 34 metros de profundidad frente a Kirkenes, en el norte de Noruega. El proyecto, llamado “Arctic Barolo”, es presentado por ambas compañías como el primer Barolo afinado en aguas árticas.

Las botellas fueron depositadas a 70 grados norte y permanecieron durante un año en condiciones muy distintas a las de una bodega convencional: oscuridad total, una temperatura casi constante de 5-6°C y una presión cercana a 4 bares. La intención era comprobar cómo evolucionaba un Barolo ya elaborado y criado por la vía habitual al pasar un periodo prolongado en el mar Ártico.

La crianza bajo el agua se ha ensayado en otros vinos como una forma de someter las botellas a un ambiente estable, sin luz y con presión constante. En este caso, Rivetto quiso aplicar esa prueba a un Barolo ya terminado, sin alterar su proceso previo en bodega.

El vino elegido fue el Barolo 2021 del Comune di Serralunga d’Alba de Rivetto. La empresa, que trabaja en ecológico y biodinámico, precisa que antes de la inmersión el vino ya había completado su proceso normal de vinificación y crianza, incluidos 24 meses en grandes toneles de roble.

Tras la recuperación, las botellas se abrieron junto a otras del mismo vino que habían permanecido esos mismos 12 meses en la bodega de Rivetto. La cata comparada estuvo dirigida por Henrik Dahl Jahnsen, presidente de la Norwegian Sommelier Association, que apreció diferencias claras entre ambas versiones.

Dahl Jahnsen afirmó que el “Arctic Barolo” mostraba un color rubí más joven, un perfil aromático más fresco y preciso, con notas de frutos silvestres y flores, y unos taninos que transmitían una expresión más juvenil del vino. El sumiller añadió que la diferencia resultó evidente desde el primer momento y que le sorprendió el carácter propio de la botella afinada en aguas árticas.

Enrico Rivetto señaló que el interés del proyecto estaba precisamente en no saber de antemano qué iba a ocurrir. A su juicio, el vino sigue evolucionando con el paso del tiempo, y llevar un Barolo nacido en las colinas de Serralunga a un entorno completamente distinto permitía observar su reacción fuera de las referencias habituales de la bodega.

El productor relaciona además la iniciativa con el encuentro entre dos territorios muy alejados, las Langhe y el Ártico noruego. En esa idea, el Barolo mantiene su vínculo con Serralunga d’Alba y con las colinas piamontesas, pero la prueba ofrece otra forma de conocer su evolución.

Hurtigruten, que enlaza comunidades a lo largo de la costa noruega desde hace más de 130 años, vincula la experiencia a su actividad en el norte del país. Las botellas de “Arctic Barolo” se servirán ahora en exclusiva a bordo de sus barcos, en los recorridos por la costa noruega, de modo que los pasajeros podrán probar el vino en las mismas aguas donde permaneció sumergido durante un año.

Las dos compañías añaden que el dispositivo utilizado se diseñó para ser recuperado por completo y que se emplearon materiales adecuados para el medio marino. Al terminar los 12 meses de inmersión, todas las botellas y las estructuras usadas fueron retiradas del fondo.