

Otto: l'AI che aiuta a scegliere il vino giusto (e non solo) in base a preferenze e contesto

scritto da Emanuele Fiorio | 21 Maggio 2025



"Otto" è l'assistente virtuale basato su intelligenza artificiale di Winelivery, progettato per guidare gli utenti nella scelta di bevande alcoliche e analcoliche. Integrato nell'app, offre consigli personalizzati su abbinamenti, ricette e idee regalo. Con una personalizzazione avanzata, Otto trasforma l'esperienza di acquisto, rendendo ogni scelta più semplice e veloce. Ma quanto può competere con l'esperienza di un esperto?

L'intelligenza artificiale sta rapidamente trovando applicazioni pratiche in molti settori, e il mondo del

beverage non fa eccezione. Con il lancio di "[Otto](#)", Winelivery, il servizio di delivery di vini, birre, cocktail, distillati e bevande analcoliche ha introdotto un assistente virtuale che promette di rivoluzionare l'esperienza di acquisto dei suoi utenti. Otto è un sistema di intelligenza artificiale progettato per aiutare i consumatori a scegliere il prodotto giusto, basandosi sulle loro preferenze e sul contesto, ma quanto può davvero influire sulla decisione d'acquisto?

Come funziona Otto?

Otto è integrato nell'app Winelivery, ed è stato sviluppato per rispondere a una varietà di richieste legate al mondo delle bevande alcoliche. Gli utenti possono chiedere consigli su abbinamenti cibo-vino, ricette di cocktail, idee regalo o suggerimenti su cosa preparare con gli ingredienti disponibili in casa. Una delle caratteristiche principali di Otto è l'**interfaccia conversazionale**, che permette agli utenti di interagire in modo semplice e diretto, sia digitando che parlando. Gli utenti apprezzano il formato conversazionale e il tipo di supporto che Otto offre, il tempo medio di interazione con l'AI è di 2,42 minuti, e oltre il 50% degli utenti che hanno interagito con Otto ha scelto di tornare a utilizzarlo.

Personalizzazione e risposte alle richieste

Uno degli obiettivi di Otto è quello di offrire una consulenza personalizzata. Per esempio, se un utente non sa quale vino abbinare a un piatto specifico, Otto analizza la richiesta e fornisce una raccomandazione basata sull'assortimento di Winelivery, che include migliaia di etichette. Inoltre, Otto è in grado di suggerire cocktail in base agli ingredienti disponibili o di proporre idee regalo personalizzate.

Questa personalizzazione si inserisce in un flusso di acquisto rapido, dove l'utente può aggiungere al carrello i prodotti suggeriti e ricevere la **consegna in circa 30 minuti**. Sebbene la proposta di una consegna rapida sia un punto di forza per il servizio, la domanda resta se tale velocità possa essere considerata un valore aggiunto rispetto ad altri servizi di delivery che potrebbero non offrire lo stesso tipo di assistenza virtuale.

Integrazione con l'ecosistema Winelivery

Otto è sviluppato da Wedia, l'agenzia media tecnologica parte del gruppo Winelivery, e si integra completamente con il sistema esistente dell'app. Questo significa che, **dopo aver ricevuto un consiglio, gli utenti possono procedere direttamente all'acquisto**, senza dover cercare manualmente il prodotto nel catalogo. La possibilità di acquistare e ricevere il prodotto rapidamente, mantenendo la temperatura ideale per il servizio, si allinea con la proposta di valore di Winelivery di un servizio di delivery comodo e veloce.

Nonostante l'approccio innovativo di Otto, l'utilità di un'assistente virtuale dipende dalla qualità delle sue raccomandazioni. Otto è stato progettato per imparare dai feedback degli utenti, migliorando continuamente le sue risposte. **Tuttavia, c'è ancora un aspetto da valutare: quanto questa intelligenza artificiale può competere con la consulenza di esperti del settore, come sommelier o barman, che sono in grado di offrire un consiglio basato su un'esperienza diretta?**

Molti utenti potrebbero apprezzare la facilità di interazione e la possibilità di ottenere risposte rapide, ma l'affidabilità delle raccomandazioni di Otto potrebbe variare in base alla complessità della richiesta. Sebbene l'intelligenza artificiale possa essere efficace per consigliare combinazioni più comuni, per alcuni utenti potrebbe risultare meno soddisfacente rispetto a una

consulenza personalizzata di un esperto.

Otto rappresenta un passo significativo verso la digitalizzazione dell'esperienza di acquisto di vino, birre e distillati, offrendo agli utenti un'assistenza immediata e personalizzata. L'integrazione dell'intelligenza artificiale in un'app di delivery, come quella di Winelivery, permette di **rispondere a un bisogno crescente di soluzioni rapide e pratiche nel settore del beverage**. Tuttavia, l'effettivo impatto che Otto avrà a lungo termine dipenderà dalla qualità delle sue risposte e dalla capacità di adattarsi alle esigenze degli utenti più esperti.

Otto è accessibile tramite l'app Winelivery, **disponibile su dispositivi iOS e Android**, e rappresenta un esempio interessante di come l'intelligenza artificiale stia entrando nella vita quotidiana dei consumatori, migliorando l'esperienza di acquisto e rendendo il processo più fluido e immediato.

Punti Chiave:

1. **Funzionamento di Otto:** Otto è un assistente AI integrato nell'app Winelivery che fornisce raccomandazioni personalizzate su bevande, abbinamenti cibo-vino, ricette di cocktail e idee regalo.
2. **Personalizzazione:** Gli utenti ricevono consigli personalizzati in base alle proprie preferenze e al contesto, con la possibilità di acquistare immediatamente i prodotti suggeriti, con consegna rapida.
3. **Tecnologia Conversazionale:** Otto offre un'interfaccia conversazionale che permette agli utenti di interagire facilmente, sia scrivendo che parlando, con un tempo medio di interazione di 2,42 minuti.

4. **Integrazione con Winelivery:** L'assistente è completamente integrato con l'app Winelivery, rendendo l'esperienza di acquisto immediata e comoda, con la possibilità di ricevere il prodotto rapidamente, mantenendo la temperatura ideale.
5. **Sfida con gli Esperti:** Otto è progettato per imparare dai feedback degli utenti, ma la qualità delle raccomandazioni potrebbe essere inferiore rispetto alla consulenza personalizzata di sommelier e barman esperti.