Ghost in the Glass: la tecnologia al servizio del vino o il calice al servizio dell’algoritmo?

scritto da Veronica Zin | 7 Aprile 2026



L’intelligenza artificiale non è più una frontiera lontana, ma una realtà che sta ridefinendo i processi narrativi e analitici del settore vitivinicolo. Analizzando le tesi esposte da Natalie MacLean nel podcast Ghost in the Glass, emerge un panorama in cui algoritmi e sensori molecolari sfidano il ruolo del critico tradizionale. Tuttavia, la sovrabbondanza di contenuti digitali “perfetti” sembra destinata a generare un paradosso: il ritorno all’imperfezione e alla sensibilità umana come unici parametri di autenticità e fiducia per il consumatore.

L’ispirazione per questa riflessione nasce dall’ascolto dell’episodio 380 del podcast *Unreserved Wine Talk*, intitolato significativamente *Ghost in the Glass*. La conduttrice Natalie MacLean presenta un mondo dove la scrittura enologica viene sfidata dall’intelligenza artificiale. Osservando da vicino queste dieci “innovazioni”, è necessario chiedersi se con questi strumenti si migliora la comprensione del vino oppure se, semplicemente, si stanno costruendo delle gabbie di pigrizia che addormentano quella che dovrebbe essere una esperienza libera.

In che modo l’IA si sta inserendo nel settore vitivinicolo?

Tra i primi cambiamenti analizzati figura il cosiddetto “Fantasma molecolare”: l’uso di gascromatografia e IA per redigere note di degustazione prima ancora che un essere umano tocchi la bottiglia.

Ci chiediamo: perché mai ci dovrebbe essere bisogno di scrivere le note di degustazione (focus su degustazione) prima ancora che il vino sia stato degustato? Qual è l’utilità?

La pretesa di descrivere un vino solo attraverso la sua impronta chimica appare un esercizio piuttosto sterile, visto anche che la degustazione è un’esperienza soggettiva.

Perché dovremmo aver bisogno di una nota precompilata quando il fascino del vino risiede proprio nella formulazione della propria idea? Si chiamano gusti per qualcosa, infatti.

Allo stesso modo, il secondo collegamento tra IA e vino menzionato da MacLean è l’idea di una **“fine del palato universale” basata sulla biologia e sul DNA del consumatore.** Per quanto scientificamente intrigante, così si rischia, contrariamente all’idea di partenza, di standardizzare il momento dell’assaggio invece di liberarlo. **Degustare è un atto soggettivo e di apprendimento**

continuo, non è un destino genetico scritto nei nostri recettori.

Diverso, invece, è il discorso per il “Documento vivente”. Il podcast presenta la possibilità di integrazione di sensori IoT per monitorare l’invecchiamento in tempo reale: uno strumento che, se usato correttamente, può offrire un confronto affascinante. Sarebbe stimolante, una volta terminata la fase di affinamento, **mettere a confronto i dati oggettivi rilevati dall’algoritmo con le sensazioni emotive di un degustatore reale**, misurando quanto lo scarto tra i due racconti sia, in realtà, lo spazio vitale dell’anima del vino.

Archeologia enologica e crisi d’identità

L’IA si spinge anche nel passato con l’enologia archeologica, promettendo di ricostruire il sapore di vini millenari come il Falerno. Questa potrebbe essere un’operazione di storytelling suggestiva che può avvicinare il pubblico alla storia, purché si accetti che **quello che leggiamo è un’approssimazione tecnologica e non una verità storica assoluta**.

Questa curiosità scientifica deve però fare i conti con una crescente “crisi di attribuzione”: l’IA è già ampiamente utilizzata per scrivere etichette e comunicati stampa, spesso sotto pseudonimi umani. In questo scenario, **è prioritario tracciare uno spartiacque netto tra lo strumento creativo e la responsabilità intellettuale**, preservando la soggettività che solo la mano umana può garantire.

Scenari futuri

Guardando ai “cinque futuri” proposti da MacLean, alcuni appaiono come divertenti esercizi di stile, altri come minacce dirette alla cultura del vino. Il “*Digital twin critic*” o l’“Abbinamento Biometrico” basato sullo stress possono essere declinati come giochi.

Nel primo caso si tratterebbe della possibilità che l'IA offre di far degustare e recensire un vino moderno ad un esperto del '900 per conoscerne la sua opinione.
L'Abbinamento biomterico, invece, permette all'AI di proporre un determinato vino in base al livello di stress della persona.

Immaginare una cantina che propone queste esperienze è potrebbe essere interessante in ottica esperienziale: giochi interattivi al servizio del consumatore.

Estremamente preoccupante è, invece, il concetto di **Terroir Deepfake** ovvero la possibilità dell'IA di creare storie fittizie familiari, di tradizione, di cultura enologica talmente ben fatte da sembrare reali. In un Paese come l'Italia, dove ogni filare ha una storia vera di fatica e di famiglia, **perché dovremmo usare l'IA per creare qualcosa che in realtà abbiamo già?**

Siamo già ampiamente forniti di storie autentiche; non abbiamo bisogno di algoritmi che costruiscano tradizioni secolari false.

Arriviamo infine alla riflessione più profonda: **il paradosso dell'abbondanza**. In un mondo saturo di contenuti digitali impeccabili, l'attenzione tornerà inevitabilmente verso ciò che è umano. **L'imperfezione diventerà il vero marchio di garanzia** e, probabilmente, il refuso in un testo o un'incertezza in una nota di degustazione potrebbero presto assumere un valore positivo. La prova che quel contenuto è stato pensato, vissuto e scritto da una persona in carne e ossa.

Punti chiave

1. **L’IA può simulare il palato di critici storici**, ma resta un esercizio di stile privo di evoluzione interiore.
2. **La previsione molecolare delle note di degustazione rischia di eliminare il valore della scoperta** sensoriale.
3. **Il “Terroir Deepfake” rappresenta una minaccia per l’integrità delle storie** dei territori autentici.
4. **L’errore umano e la narrazione dello sforzo in vigna diventano i nuovi fattori di differenziazione** nel mercato globale.