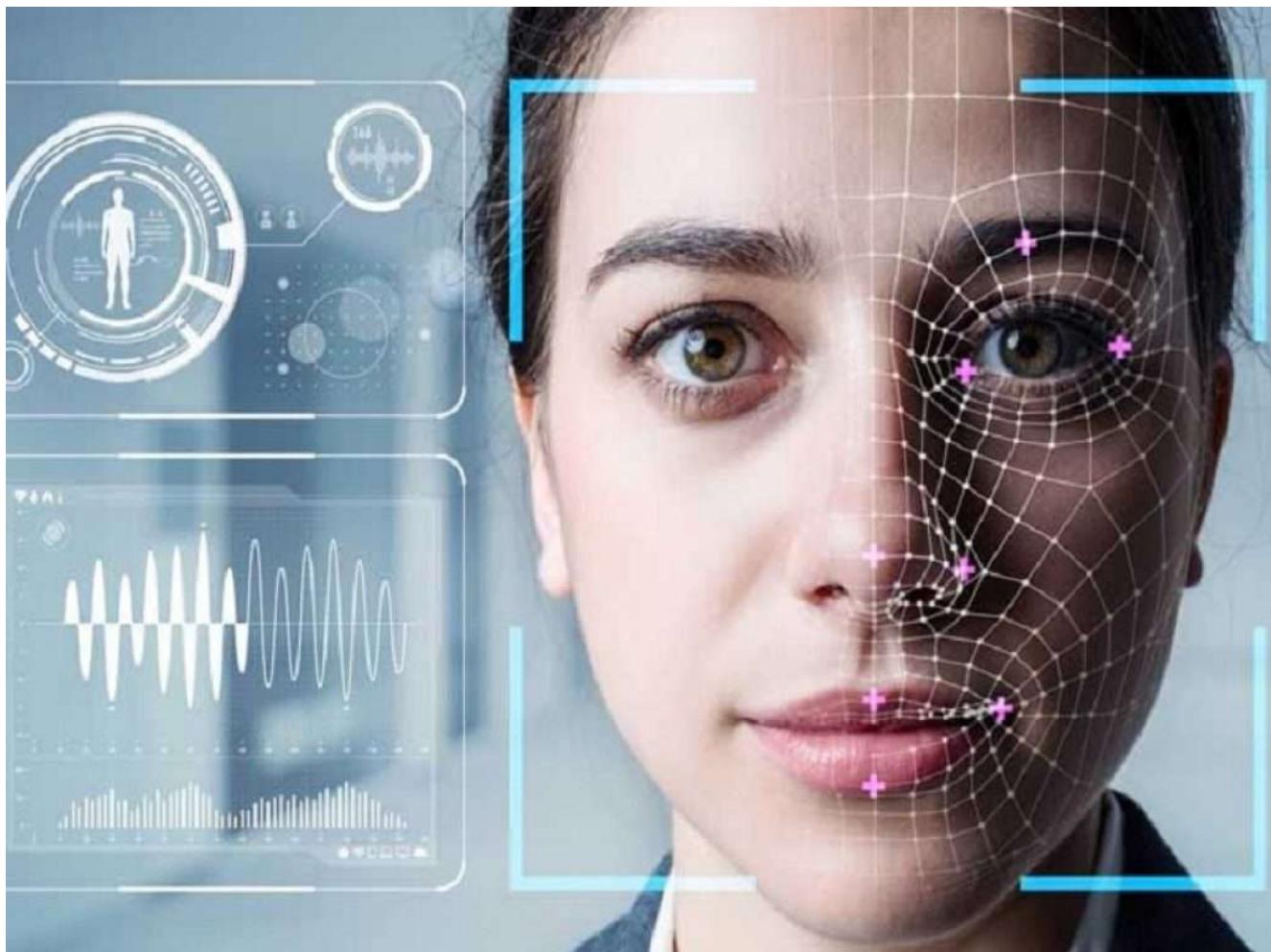


Potrà l'Intelligenza Artificiale aiutarci nella scelta del vino?

scritto da Agnese Ceschi | 30 Gennaio 2024



L'intelligenza artificiale potrebbe minacciare il lavoro di sommelier o esperti di vino in futuro? Ci poniamo sempre più frequentemente questa domanda dal momento che stanno nascendo nuovi strumenti digitali, che fanno uso dell'intelligenza artificiale, e che intendono guidare i consumatori dei prossimi decenni nella scelta dei prodotti da acquistare e tra questi c'è anche il vino. La tecnologia potrà dunque sostituire l'essere umano, l'esperto, nel nostro caso un sommelier, nel consigliare ed indirizzare sull'acquisto. È questo uno scenario possibile? Per scoprirllo cerchiamo di comprendere meglio in che cosa consistono queste nuove

tecnologie.

Un'app innovativa per monitorare i gusti dei consumatori

Una mappa del gusto digitale – taste map – si propone di guidare i consumatori attraverso i prodotti e apre alla possibilità di rendere il processo di selezione del vino più “democratico”, accessibile a tutti e meno dipendente da conoscenze tecniche. Come? Semplicemente affidandosi ad un'app. Fantascienza? Purtroppo, no. Secondo un recente articolo pubblicato da [The Drink Business](#) un gruppo di scienziati ha progettato un'app che raccoglie un **ampio dataset multimediale sul vino, basato sulla relazione tra percezione visiva, linguaggio e sapore**. Comprende 897.000 immagini di etichette di vino, 824.000 recensioni di vini dalla piattaforma Vivino e 350.000 annate, annotate con anno, regione, valutazione, percentuale di alcol, prezzo e composizione dell'uva.

La motivazione che ha mosso gli scienziati in questa ricerca è doppia: da una parte le foto e le recensioni degli utenti su Internet sono una grande risorsa di dati, offrendo una comprensione ampia, accessibile e varia delle qualità dei vini. Dall'altra, le valutazioni ed opinioni sui vini da parte degli utenti consentono di avere diretto accesso a possibili profili sensoriali e di gusto. Combinando queste risorse, gli scienziati si propongono di catturare il meglio di entrambi i mondi, costruendo un dataset ricco e articolato.

Come sono arrivati a questo risultato?

Un pool di scienziati delle *Technical University of Denmark*, *California Institute of Technology* e *University of Copenhagen* hanno condotto un **esperimento di degustazione di**

vini con 256 partecipanti a cui è stato chiesto di classificare i vini in base alla loro somiglianza nel sapore. Il team ha utilizzato i dati per separare i vini in gruppi di gusti simili. Questi dati sono stati poi inseriti in un **algoritmo per creare una mappa completa dei profili aromatici** dei vini rossi, bianchi e rosati che “si allinea con l’intricata percezione umana del sapore”: la Taste map.

Le potenzialità della “Taste map”

Usando i **dati combinati delle recensioni degli utenti su Vivino** e la ‘taste map’, il sistema con l’intelligenza artificiale identifica i vini vicini nella mappa, simili per profilo gustativo. Le potenzialità della mappa del gusto sono molte, gli scienziati stanno studiando il sistema per **applicarlo anche ad altri prodotti come birra o caffè**. I ricercatori dichiarano che questa innovazione significa un importante avanzamento nell’intersezione tra tecnologia ed enogastronomia e potrebbe cambiare potenzialmente il panorama delle scelte dei consumatori in vari settori.

Potrà questo sistema scalare completamente il ruolo dell’essere umano, del sommelier o dell’esperto di vino, nel comprendere i gusti e le preferenze altrui e consigliarlo nel migliore dei modi? A questo domanda per ora non possiamo dare risposta, ma sicuramente ad oggi non è facile accettare questo scenario.