

Intelligenza artificiale in cantina: può un algoritmo sostituire il sorriso di chi accoglie?

scritto da Lavinia Furlani | 8 Dicembre 2025



L'intelligenza artificiale trasforma il turismo enogastronomico, ma non può sostituire l'accoglienza umana. Il successo delle cantine richiede l'equilibrio tra tre intelligenze: artificiale per visibilità e organizzazione, sociale per creare relazioni autentiche, naturale per valorizzare il territorio. La tecnologia libera tempo per l'intimità esperienziale che i visitatori cercano.

In questi giorni, leggendo l'ultimo **Rapporto sul Turismo Enogastronomico di Roberta Garibaldi**, mi sono soffermata a lungo su un concetto che credo debba diventare il nostro

mantra per i prossimi anni: le **“Tre Intelligenze”**.

Viviamo in un momento storico in cui l'**Intelligenza Artificiale (IA)** sembra essere la risposta a ogni domanda, la soluzione a ogni calo di fatturato, la scorciatoia per ogni fatica. E ammetto che, anche nel nostro settore, la tentazione di delegare è forte. Ma c'è un passaggio del report che mi ha colpito come uno schiaffo salutare: *“L'IA sta riscrivendo il modo in cui il mondo scopre l'Italia del gusto. Chi resterà indietro, rischia di non essere più trovato.”*

È vero. Se i nostri siti non parlano la lingua dei dati, se i nostri orari non sono aggiornati su Google, se le nostre esperienze non sono prenotabili online, per il turista del futuro (e per i suoi assistenti virtuali) noi semplicemente non esisteremo. Dobbiamo accettare questa sfida tecnologica non come una moda, ma come un'igiene di base della nostra presenza nel mondo.

Tuttavia, c'è un “ma” enorme. E sta tutto in quella che Roberta Garibaldi definisce **Intelligenza Naturale e Intelligenza Sociale**.

L'IA può tradurre il nostro menu in dieci lingue, può gestire le prenotazioni mentre noi siamo in vigna, può persino suggerirci a quale target rivolgerci. Ma non potrà mai replicare l'emozione di un produttore che ti guarda negli occhi e ti racconta perché ha deciso di piantare quel filare proprio lì, o il profumo della terra bagnata dopo un temporale estivo.

La tecnologia deve essere il nostro “portinaio digitale”, efficiente e infaticabile, che ci libera tempo. Tempo per fare cosa? Per esercitare la nostra **Intelligenza Sociale**. Per trasformare quel turista, che l'algoritmo ci ha portato in casa, in un amico, in un membro della nostra comunità.

Ho visto troppe cantine investire in tecnologie costose e poi dimenticarsi di sorridere all'arrivo degli ospiti. 0 aziende

tecnicamente perfette sui social, ma “fredde” nella realtà. Il report ci dice che il turista cerca **“intimità esperienziale”**, cerca la famiglia, la storia vera, non un copione recitato da un chatbot.

E poi c'è l'**Intelligenza Naturale**. La nostra connessione con la terra. Raccontare che in vigna ospitiamo le api non è solo “marketing green”. È la dimostrazione che siamo custodi di un ecosistema. È questo che il visitatore vuole sentire: che il calice che sta bevendo è il frutto di un rispetto profondo per la vita.

Quindi, ben venga l'Intelligenza Artificiale se ci aiuta a essere più organizzati e visibili. Usiamola per analizzare i dati, per non sprecare risorse, per parlare con il mondo. Ma ricordiamoci che la vera “smartness”, la vera intelligenza del vino italiano, risiede ancora nel cuore, nelle mani e nella testa di chi lo fa.

Il futuro non è delle macchine. È di chi saprà usare le macchine per rimanere profondamente, autenticamente umano.

Punti chiave

1. **Tre intelligenze necessarie:** artificiale, sociale e naturale devono coesistere per il successo delle cantine moderne.
2. **Rischio estinzione digitale:** chi non adotta l'IA rischia di non essere trovato dai turisti del futuro.
3. **IA come portinaio digitale:** la tecnologia gestisce prenotazioni e visibilità, liberando tempo per l'accoglienza.
4. **Intimità esperienziale insostituibile:** algoritmi non replicano emozioni, storie autentiche e connessione con la terra.

5. **Equilibrio tecnologia-umanità:** il futuro è di chi usa le macchine rimanendo profondamente umano.