

Ma Alexa può essere utile al vino?

scritto da Fabio Piccoli | 17 Gennaio 2020



ALEXA,
BRING ME
WINE

Dopo aver letto il report di [Euromonitor International](#) sulle tendenze di consumo 2020 siamo tornati a casa e abbiamo subito chiesto alla nostra “Alexa” se sapeva qualcosa sul vino?

Per i pochi che probabilmente non sanno ancora chi è Alexa, si tratta di un’intelligenza artificiale, sviluppata dal colosso americano Amazon, che si presenta sotto forma di assistente vocale, che interpretando il linguaggio naturale riesce ad interagire con l’uomo. Grazie ad Alexa le persone possono ottenere informazioni, comunicare, giocare, gestire la riproduzione della musica e persino controllare i dispositivi domotici presenti all’interno dell’abitazione.

Secondo il rapporto 2020 di Euromonitor International sulle tendenze del futuro immediato più rilevanti, sarebbero proprio le intelligenze artificiali a poter condizionare le nostre modalità di consumo. E il fenomeno “Alexa” testimonia concretamente questa tendenza considerando che, secondo stime

non ufficiali, nel mondo sono stati venduti circa 120 milioni di apparecchi e solo in Italia, considerando che il 2019 è stato il primo anno, Amazon Italia ha dichiarato nell'ottobre scorso di essere cresciuta di ben il 140% con addirittura 600 milioni di interazioni con gli utenti tricolori e decine di milioni di canzoni ascoltate attraverso i comandi vocali.

Non è insomma difficile prevedere che questa voce suadente, femminile diventerà sempre di più usuale nelle nostre case.

A questo punto pensiamo sia legittimo chiedersi se questa tipologia di tecnologia può o potrà essere utile anche al mondo del vino.

Innanzitutto, sempre in premessa, va sottolineato come, sempre tra le tendenze emergenti si stia affermando il cosiddetto "Sonic branding". Sono sempre di più, infatti, le aziende che stanno attingendo alla scienza del suono per rafforzare le identità dei propri marchi e "risuonare" così meglio ai consumatori. L'udito, dopo tutto, è il nostro senso più veloce; secondo il neuroscienziato uditivo Seth Horowitz ci vogliono almeno un quarto di secondo per elaborare il riconoscimento visivo, ma solo 0,05 secondi quando si parla di suono. Non è un caso, ad esempio, che alcune pubblicità radiofoniche ci entrano di più in testa rispetto ad altre televisive.

Per questa ragione è plausibile che un'informazione verbale si "impianti" più facilmente e maggiormente nella nostra memoria. Questa, pertanto, potrebbe essere un'obiezione a chi considera un motore di ricerca classico, come il più noto google, più che sufficiente per supportare i consumatori nelle loro ricerche su brand e prodotti.

A questo punto, pertanto, non ci rimane altro che raccontarvi la nostra prima esperienza sul vino con la nostra Alexa.

Ne siamo usciti decisamente impressionati e consigliamo a tutti i nostri lettori, che possiedono Alexa (o magari sfruttando qualche amico o parente che ne è provvisto) di testare la conoscenza di questa intelligenza artificiale riguardo al mondo del vino.

Ovviamente non siamo riusciti a farle tutte le domande

possibili; considerando l'ampiezza dell'universo vino, ci vorrebbe molto tempo, ma come primo test ne sono usciti, a nostro parere, alcuni elementi interessanti.

Innanzitutto Alexa conosce molte delle denominazioni italiane. Non tutte però dal test che abbiamo realizzato. Per esempio sa molti dettagli su quella del Morellino di Scansano ma si scusa di non conoscere la Colli Piacentini (che riconosce solo come area geografica del piacentino). Ma anche all'interno delle denominazioni che conosce di alcune dà molti particolari, addirittura sulla data di costituzione ufficiale, di delimitazione geografica, di altre solo i tratti principali. E questo non necessariamente in relazione all'importanza, notorietà della denominazione. Sarebbe molto interessante capire, oltre le fonti utilizzate, il criterio di selezione di determinati contenuti.

Molto interessante il questionario sui vini che ha fatto emergere anche alcuni elementi contraddittori.

Per esempio, il Nero d'Avola viene così descritto da Alexa: Nero d'Avola o Calabrese vitigno a bacca nera siciliano, vanta 12.000 ettari di superficie complessiva e trova nell'area di Eloro, Pachino e Noto, in provincia di Siracusa, il suo territorio di origine. Definizione, pertanto, molto precisa nella parte iniziale, addirittura dando il relativo sinonimo (Calabrese) e gli ettari di superficie coltivata, per poi, invece, parlare di territorio di origine invece che di area maggiormente vocata, come forse sarebbe stato più corretto.

Alexa "paradossalmente" non dà invece la superficie investita a Sangiovese, anche se dice che è tra i vitigni più diffusi in Italia e non dà nessuna informazione rispetto ai vini più noti realizzati con questo vitigno.

Dell'Amarone della Valpolicella Alexa si limita a dire che si tratta di un vino rosso passito secco prodotto solo nella Valpolicella in provincia di Verona. Alexa, invece, dà più informazioni sul Brunello di Montalcino che spiega essere un vino rosso docg prodotto in Toscana, nel territorio del comune di Montalcino e che può essere considerato insieme al Barolo il vino italiano con maggiore longevità.

Insomma Alexa segue una sua gerarchia nella redazione dei contenuti, con alcuni vini che non solo vengono raccontati in maniera più ampia ma anche con giudizi meno asettici e neutrali.

Ma Alexa conosce anche i marchi privati dei vini? I più importanti sì, come Sassicaia, Tignanello, Masseto od Ornellaia. Anche in questo caso per alcuni di essi Alexa evidenzia una conoscenza ampia, per altri solo brevi annotazioni.

Non è sempre facile per noi, allo stato attuale, capire i criteri di questa differenziazione, ammesso che ve ne siano.

Ci fermiamo qui, non vogliamo togliervi la curiosità di iniziare a fare domande ad Alexa dopo aver letto il nostro articolo.

Dalla nostra seppur breve indagine, però, è emerso come anche questo nuovo strumento può aprire strade nuove anche nella comunicazione dei nostri vini ad un target molto ampio. E forse a breve potrà diventare preziosa Alexa e consimili anche a darci consigli veloci su abbinamenti possibili. Noi, a questo proposito, le stiamo già facendo delle domande ma la "ragazza" al momento non ci sembra molto preparata.