

# Sommelier robot: l'intelligenza artificiale al servizio del vino

scritto da Emanuele Fiorio | 21 Dicembre 2021



Cecilia è un nuovo tipo di barista che opera utilizzando il riconoscimento vocale e l'intelligenza artificiale.

"Cecilia.AI", questo il nome dell'azienda produttrice, ha creato questa barista che **può servire cocktail più velocemente di quanto possa fare un umano**. Non solo, **Cecilia è programmata per interagire con i clienti**, come Alexa o Siri interagiscono con il loro utente.

Come riporta Wunderman Thompson, a novembre Vinovest ha annunciato il **primo sommelier gestito tramite l'intelligenza artificiale**: un'applicazione dedicata agli investitori permette di generare, tracciare e valutare i propri portafogli di investimenti nel settore vino.

**Questi sommelier robot possono indirizzare**, a qualsiasi ora del giorno, **gli investitori** nel crescente mercato globale del

vino del valore di 686 miliardi di dollari.

Il CEO e co-fondatore di Vinovest, Anthony Zhang, ha riferito a Wunderman Thompson che: "C'è molta soggettività nel vino, e molte emozioni negli investimenti. Possiamo rimuovere entrambe le variabili, sfruttando l'intelligenza artificiale e l'apprendimento automatico per aiutare gli investitori a ottimizzare i loro portafogli di vini pregiati".

Grazie a consulenti esperti e ad un algoritmo proprietario basato sull'intelligenza artificiale, la piattaforma collega la sua rete globale di cantine e commercianti ad una serie di realtà interessate a questi investimenti alternativi, introducendo opportunità più ampie rispetto al ristretto gruppo di investitori tradizionali.

Per 179.000 dollari, gli intenditori di vino possono acquistare il **WineWall di WineCab**: un distributore automatico di vini di lusso in grado di conservarli, caricarli e distribuirli autonomamente.

Lanciato a marzo 2021 il **sommelier virtuale**, grazie all'intelligenza artificiale, **può suggerire abbinamenti enogastronomici, identificare 600.000 vini d'annata e registrare le preferenze** del proprietario e le valutazioni delle bottiglie. È disponibile in varie dimensioni e può rappresentare un'elegante novità in una cantina ed una delle modalità più innovative per presentare e servire vini d'annata.

La startup californiana **Tastry** usa la tecnologia IA per valutare il profilo di sapore di un vino e fornire raccomandazioni e consigli ai consumatori.

Il sistema valuta le preferenze di un utente e poi, attraverso l'app BottleBird, **raccomanda vari vini con una precisione che raggiunge il 95%.**

La fondatrice Katerina Axelsson sottolinea che i brand, utilizzando questa tecnologia, possono richiedere che la loro bottiglia sia analizzata per accedere ad approfondimenti, da

cui possono capire come viene percepito il loro vino nel loro mercato di riferimento”.

**L'intelligenza artificiale è in grado di fornire precisi e soddisfacenti consigli rivolti ai consumatori.** Queste possibilità possono rappresentare un plus in relazione alle esperienze legate ai vini pregiati.