

Intelligenza Artificiale, risorsa per i produttori vitivinicoli



Il vino viene elaborato con un lungo percorso produttivo, dalla vigna alla tavola, durante il quale si raccolgono numerose informazioni. L'**intelligenza artificiale offre la possibilità di elaborare tutti i dati raccolti** e spesso dimenticati per capire quanto questi abbiano influito sulla qualità organolettica finale del vino: **parametri chimici alla raccolta, interventi enologici, descrizioni nel percorso di affinamento e valutazione emozionale conclusiva** hanno legami nascosti che l'AI è in grado di scoprire. Questa applicazione coinvolge il singolo produttore e le

informazioni di cui dispone.

L'intelligenza artificiale è anche in grado di **trovare l'eccellenza all'interno di un gruppo di vini fra loro simili**, appartenenti alla stessa doc o caratterizzati da vitigni comuni. Ovviamente per raggiungere questo risultato l'AI deve passare tramite un processo di apprendimento in cui analizza un database di valori organolettici e chimici affidabili e sufficientemente ampio. È possibile anche **ritrovare l'origine dell'eccellenza** correlando i parametri chimici agli aspetti viticoli. Questa metodica AI riguarda numerosi produttori che appartengono a un gruppo omogeneo.

Se invece l'intelligenza artificiale viene portata a ragionare sulle scelte di un assaggiatore è già in grado di **suggerirgli i vini che potrebbe preferire**. Ovviamente la proposta dell'AI sarà tanto più affidabile quanto migliori e affidabili sono le descrizioni dei vini che intende suggerire.

Cambiando il punto di vista l'intelligenza artificiale è in grado di **capire le preferenze e le tendenze chiave dei consumatori** e definire i profili di successo di un vino, suggerendo quindi al produttore le opportune modifiche viticole o enologiche.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 3/2025
L'Intelligenza Artificiale per stimare la qualità del vino
di M. De Paola
Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*