vinetur

VinSavant lanza un asistente de IA para elegir vino desde el móvil

La herramienta analiza etiquetas, propone maridajes, organiza bodegas personales en 19 idiomas

martes 6 de octubre de 2026



Urban Petersson, creador de VinSavant, anunció el pasado 4 de octubre en Estocolmo la puesta en marcha de un servicio de inteligencia artificial para ayudar a elegir vino, resolver dudas sobre maridaje y gestionar una bodega personal desde el móvil. La herramienta, disponible en la web vinsavant.ai, funciona en 19 idiomas y se presenta como un asistente pensado tanto para usuarios con poca experiencia como para

aficionados con más recorrido.

La propuesta permite fotografiar una etiqueta y recibir en segundos un análisis generado por IA con una puntuación, sugerencias de maridaje y recetas asociadas. También ofrece búsquedas por nombre del vino para consultar datos sobre la uva, la zona de origen, el potencial de guarda, la añada y recomendaciones de servicio, según explica la propia plataforma.

Petersson sostiene que la diferencia frente a otros servicios del sector está en el modo de obtener la información. Muchos productos de este tipo trabajan sobre bases de datos alimentadas con fichas previas y valoraciones de usuarios o editores. VinSavant afirma que utiliza IA para leer la etiqueta, interpretar el perfil del vino y buscar información actualizada sobre la cosecha y la bodega, en lugar de limitarse a registros ya cargados.

El servicio también se dirige al consumo en restaurantes. El usuario puede escanear una carta de vinos y recibir información de cada referencia. Después puede fotografiar el menú para obtener recomendaciones para cada plato. La operación también se puede hacer al revés: escribir el nombre de un plato o tomar una imagen del menú para que la herramienta sugiera qué vino encaja mejor con esa comida.

Otra de las funciones anunciadas es la gestión de una bodega digital. VinSavant permite registrar dónde se guarda cada botella, fijar momentos de consumo, añadir puntuaciones propias y tomar notas. La colección, además, puede compartirse con familiares o amigos, con permiso para verla o editarla. La plataforma añade un banco de recetas, comparación de añadas y un chat de IA para consultas sobre vino.

La herramienta admite la importación de colecciones ya guardadas en CellarTracker o Vivino. Una vez incorporadas, esas botellas se completan con información generada por IA, según la empresa. La idea, en palabras de sus responsables, no es sustituir a las comunidades de usuarios ni a las bases de datos ya existentes, sino ofrecer respuestas más pegadas a una situación concreta, como elegir qué beber con una botella determinada y una comida determinada en una fecha concreta.

Petersson explica que el proyecto nació como una utilidad para uso propio y para un pequeño grupo de amigos aficionados al vino. Tras más de 15 años asistiendo a cursos y catas, asegura que acumuló preguntas que no encontraba resueltas en un solo lugar: qué comida acompaña mejor a una botella, cuánto tiempo conviene guardarla o cómo cambia su mejor momento de consumo en función del paso de los años. Añade que decidió abrir el servicio a más público cuando también empezó a ser utilizado por sumilleres con experiencia.

Para justificar esa necesidad, el fundador pone como ejemplo la complejidad del propio producto. Recuerda que solo Italia cuenta con unas 550 variedades oficiales de uva para elaborar vino y que el resultado cambia según el lugar de cultivo, el productor, el año y el método de elaboración. A eso se suma la elección de la comida, lo que multiplica las combinaciones posibles y, a su juicio, hace difícil reunir toda la información útil en libros, bases de datos, pódcast y programas especializados.

Petersson afirma que el uso de IA cambió su forma de buscar respuestas. En lugar de reunir antes toda la información disponible, sostiene que ahora puede partir de una pregunta concreta y dejar que el sistema localice datos actualizados sobre la añada o la bodega. Pese a ello, asegura que sigue asistiendo a cursos de vino y catas, y que utiliza la herramienta como apoyo para identificar aromas, revisar la evolución de una botella y planificar platos pensados para vinos que ya han alcanzado su punto óptimo de consumo.

VinSavant ya puede utilizarse a través de su página web y ofrece todas esas funciones en 19 idiomas, con la intención de llegar a usuarios de distintos mercados interesados en el vino y el enoturismo doméstico ligado a la gestión de colecciones y al consumo en restaurantes.