vinetur

El Congreso ACE de Enología abre inscripciones centrado en la inteligencia artificial aplicada al vino

La cita analizará si los perfiles sensoriales pueden traducirse en información útil para el trabajo del enólogo

martes 13 de octubre de 2026



El comité organizador del Congreso Internacional ACE de la Enología 2026 (CIAE26) ha abierto este martes, 13 de octubre, el plazo de inscripción para una edición que se celebrará el próximo 13 de noviembre y que centrará su programa en la relación entre la inteligencia sensorial y la inteligencia artificial aplicada al vino. La cita podrá seguirse por streaming y también en formato presencial.

El lema elegido es “Inteligencia sensorial y enología, ¿a la espera de qué?”. La organización plantea una revisión del modo en que el sector interpreta la experiencia sensorial del vino y del uso que puede dar a esa información cuando se convierte en datos. El congreso quiere abordar esa cuestión desde una perspectiva científica, con intervenciones de especialistas y un programa orientado a la práctica enológica.

Los organizadores definen la inteligencia sensorial como la capacidad de percibir, interpretar y responder de forma consciente y eficaz a los estímulos sensoriales. Ese concepto incluye tanto la información que llega a través de los sentidos como las señales que el cuerpo envía al cerebro. A partir de esa base, el encuentro parte de una idea concreta: una de las pocas situaciones en las que una persona atiende de forma analítica a sus percepciones es cuando prueba una copa de vino.

Para las entidades promotoras, esa atención al mensaje sensorial tiene una aplicación directa en la enología. El congreso pondrá sobre la mesa si la información que transmite el vino a los sentidos tiene solo una lectura emocional o si también puede traducirse en un conjunto de datos útil para la elaboración. Otra de las cuestiones será si ese volumen de información, tratado con herramientas de inteligencia artificial, puede servir para gestionar perfiles sensoriales y ayudar en su construcción desde la viña hasta la copa.

El comité sostiene que la enología trabaja con perfiles sensoriales y que la inteligencia artificial puede aportar nuevas lecturas a la gran cantidad de información que genera el proceso enológico. Esa posibilidad, añaden los organizadores, no implica dejar de lado el componente artesanal y creativo del trabajo del enólogo, sino incorporar una herramienta más al análisis y a la toma de decisiones.

La relación entre análisis sensorial e inteligencia artificial ocupa cada vez más espacio en los foros técnicos del sector. En términos generales, estas herramientas permiten ordenar grandes volúmenes de información, comparar patrones de percepción y abrir nuevas vías para interpretar datos obtenidos en la elaboración, la cata o el estudio de preferencias del consumidor. El congreso de ACE quiere llevar ese debate al terreno profesional con preguntas concretas y casos aplicados al vino.

En el apartado práctico, la organización ha habilitado dos vías de participación. La modalidad online se retransmitirá en streaming y las primeras 100 inscripciones cuentan con una subvención del 100%. El comité precisa que quedan pocas plazas con esa bonificación.

Quienes opten por la asistencia presencial podrán seguir el ciclo de conferencias y participar en una cata didáctica guiada, en la que se mostrará un caso de uso de la inteligencia artificial en enología. Después de las ponencias, los asistentes presenciales tendrán un encuentro con los ponentes y el resto de congresistas durante una comida de trabajo.

El Congreso Internacional ACE de la Enología 2026 está organizado por el Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya y la Associació Catalana d'Enòlegs, con la colaboración del INCAVI y del Ayuntamiento de Sant Sadurní d'Anoia. Según indican las entidades promotoras, la cita cuenta además con el apoyo y la difusión de varias redes internacionales.

La organización ha puesto ya a disposición de los interesados el programa del congreso, la información actualizada sobre los ponentes y los formularios de inscripción para las modalidades online y presencial.