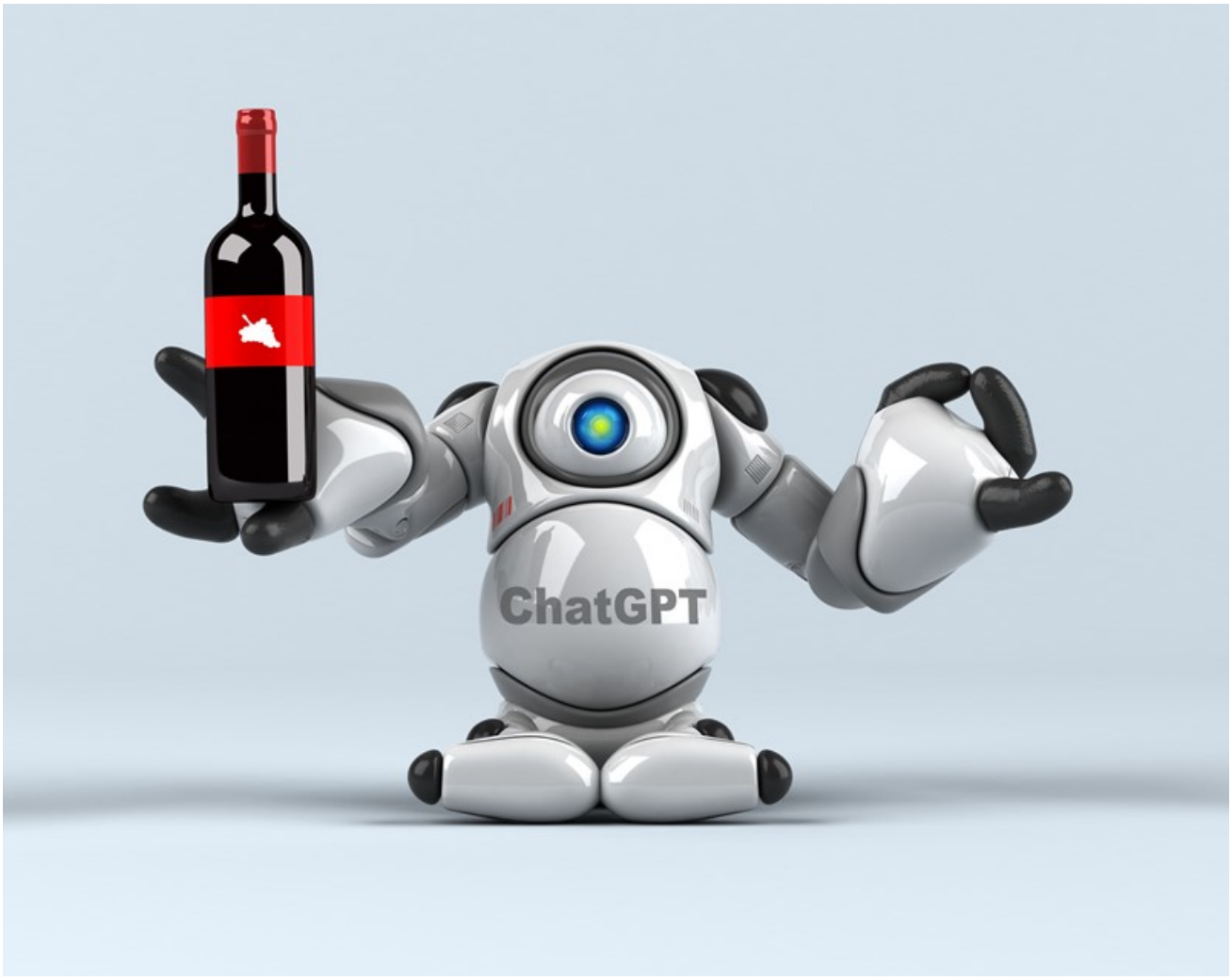
vinetur

El primer vino creado por una IA ya está en el mercado

La Inteligencia Artificial elaboró un vino orgánico, de variedades garnacha y syrah, con un coupage 60%-40% de perfil afrutado y equilibrado

viernes 14 de abril de 2023



La interfaz de Inteligencia Artificial (IA) ChatGPT ha colaborado en la producción del primer vino del mundo elaborado con la ayuda de la IA. La cuvée The End, de los négociants de Languedoc Aubert & Mathieu, se ha producido en una cantidad limitada de 600 botellas y es, según se informa, la primera empresa vinícola en comercializar un vino fruto de la colaboración entre Aubert & Mathieu, productores de vino de calidad de Languedoc, y ChatGPT, una de las principales interfaces de IA del mundo, como indica la etiqueta.

Según el sitio web de noticias sobre vinos franceses, Vitisphere.com, el négociant fue el "primero en la fila" entre los productores de vino interesados en subirse al tren de la IA. "Le pedimos que elaborara un vino orgánico excepcional de Languedoc con las uvas Garnacha y Syrah disponibles; solicitamos su asesoramiento sobre la vinificación y las proporciones de cupaje", dijo Anthony Aubert, cofundador y gerente de la empresa, a Vitisphere.com.

ChatGPT, que suele ser apreciado por aquellas personas que detestan producir cosas mediante un comité, utiliza grandes cantidades de datos disponibles en internet para encontrar la mejor respuesta a las preguntas planteadas. Así, las sugerencias de la IA son una línea de ajuste óptimo entre numerosos puntos de datos.

La plataforma sugirió una mezcla de 60% de Garnacha y 40% de Syrah, que, según dijo, "generalmente permite obtener un vino afrutado y equilibrado, pero se pueden invertir las proporciones para obtener un perfil más tánico".

"Las respuestas de ChatGPT acerca de los mejores métodos de elaboración del vino y las sugerencias de mezcla en relación con las variedades de uva, color, taninos y fruta son asombrosas", afirmó Aubert.





La interfaz también sugirió una botella con forma de Borgoña ("excelente para mostrar el vino", dijo), aunque Aubert y Mathieu pasaron por alto el precio de venta sugerido de entre 50€ y 100€, optando por un precio más asequible de 20€.

Curiosamente, no se menciona cómo es el sabor del vino, un IGP Pays d'Oc. Habrá que esperar a que la inteligencia natural se lo pueda llevar a la boca y dar su opinión.