vinetur

El vino del futuro, diseñado por inteligencia artificial

Inteligencia artificial y enología se dan la mano para innovar en la Universidad Europea Miguel de Cervantes

sábado 18 de noviembre de 2023



La Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC), en colaboración con la Bodega Cooperativa de Cigales, ha dado un paso significativo en la fusión de la tecnología de inteligencia artificial (IA) con la enología tradicional. Este proyecto, denominado "AIwine", culminó con la creación de un vino rosado diseñado completamente mediante IA. Para defender la calidad del vino producido por IA los creadores organizaron una

cata el sábado, 18 de noviembre, en la Oficina de Turismo de la Acera de Recoletos, como parte de las actividades de la Semana de la Ciencia 2023 en Castilla y León, donde los asistentes pudieron disfrutar de AIwine.

Este proyecto representa un avance notorio en la aplicación de la IA en la industria vinícola. A través de un proceso integral que incorpora desde el análisis de tendencias de mercado hasta el diseño conceptual del producto, la iniciativa ha logrado integrar la tecnología en cada etapa de la producción del vino. La inteligencia artificial no solo se utilizó para definir las características del vino, sino también para diseñar su imagen y etiquetas, dando como resultado un producto con un carácter único y adaptado a las preferencias del consumidor moderno.

El proceso detrás de "AIwine"

El desarrollo de este vino rosado comenzó con una encuesta online dirigida a más de 100 consumidores de vino rosado, con el objetivo de entender sus preferencias y expectativas. La segmentación del mercado resultante llevó a la creación de perfiles ficticios de consumidores ideales, basados en criterios como el sexo, la edad, la frecuencia de consumo, entre otros. Estos perfiles fueron fundamentales para personalizar el sabor y el color del vino mediante el uso de la inteligencia artificial.

Los investigadores y enólogos utilizaron muestras de vino proporcionadas por la Bodega Cooperativa de Cigales. Con la ayuda de un algoritmo de optimización, se establecieron las proporciones óptimas para mezclar diferentes muestras. Este proceso permitió alcanzar los parámetros deseados en términos de grado alcohólico, azúcar residual, acidez, pH y dióxido de azufre, tanto libre como total. El color del vino también fue ajustado meticulosamente para corresponder a las preferencias detectadas en la encuesta.

La cata realizada el 18 de noviembre ofreció una oportunidad única para experimentar de primera mano los resultados de este proyecto pionero. Los asistentes tuvieron la oportunidad de comparar el vino diseñado por IA con un vino elaborado mediante métodos tradicionales.

El proyecto "AIwine" no solo representa un hito para la Universidad Europea Miguel de Cervantes y la Bodega Cooperativa de Cigales, sino que también plantea preguntas interesantes sobre el futuro de la industria vinícola. La incorporación de la inteligencia artificial en el proceso de producción del vino podría significar un cambio en la manera en que entendemos la enología y la viticultura. Aunque la tradición y el arte de la vinificación tienen siglos de antigüedad, la tecnología ofrece nuevas vías para explorar y entender las preferencias del consumidor, así como para optimizar los procesos de producción.

Este evento, además de ser una muestra de innovación tecnológica, es una invitación a reflexionar sobre cómo la tecnología puede coexistir y enriquecer tradiciones tan arraigadas como la elaboración de vinos. La cata del 18 de noviembre se perfila como un momento histórico en el que la tradición y la modernidad se encuentran, abriendo nuevas posibilidades para el futuro de la industria del vino.