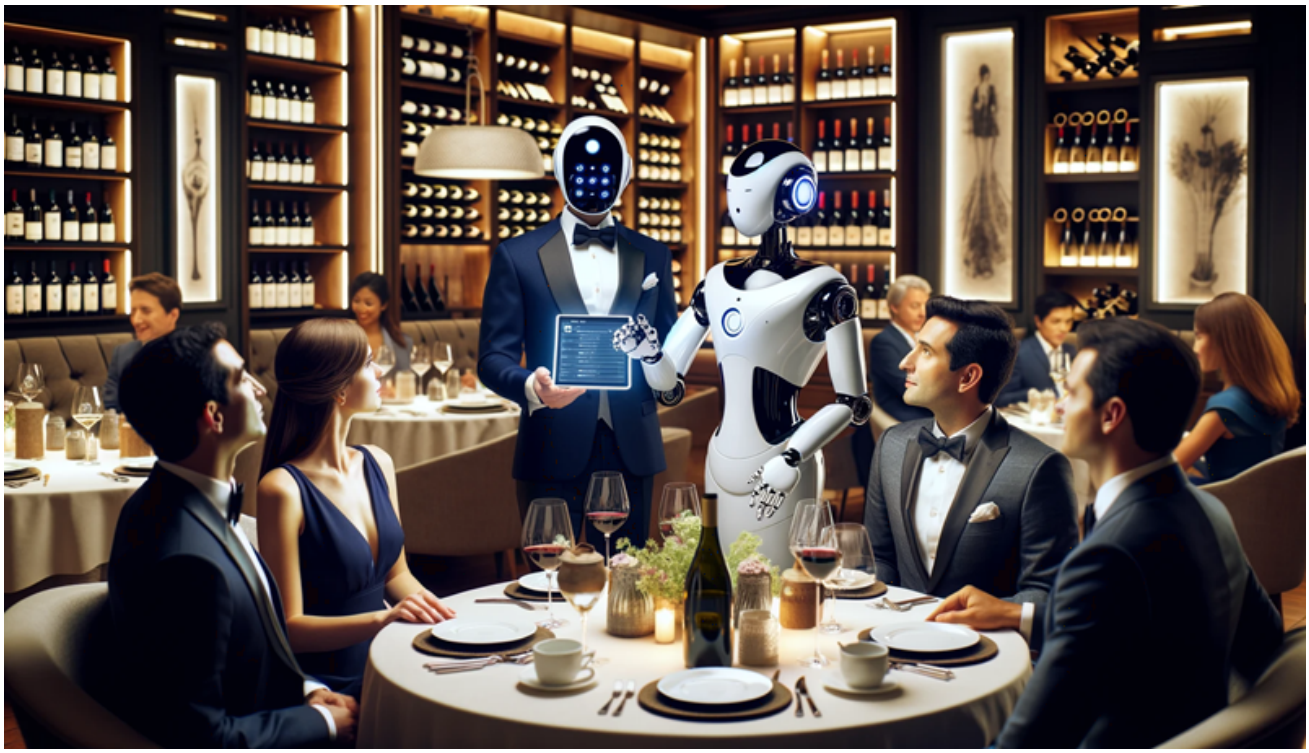
vinetur

¿Puede la IA sustituir a sumilleres y expertos en vino?

¿Un futuro de colaboración o de sustitución?

miércoles 10 de enero de 2024



En los últimos años, la integración de la Inteligencia Artificial (IA) en diversas industrias ha suscitado un debate sobre su impacto en las profesiones tradicionales y su potencial para sustituir a la pericia humana. Uno de esos campos, inesperadamente afectado, es el de los sumilleres y catadores de vino. La cuestión candente es si la IA podría sustituir a estos expertos en vino, o si existe una vía de colaboración y coexistencia entre la tecnología y el conocimiento humano en este arte milenario.

Para entender mejor este fenómeno, es crucial explorar cómo se está incorporando la IA al mundo del vino. Los avances tecnológicos han permitido el desarrollo de algoritmos capaces de analizar ingentes cantidades de datos relacionados con las preferencias de los consumidores, las características del vino y las condiciones de cultivo de la uva. Esta capacidad analítica de la IA se traduce en recomendaciones personalizadas para los consumidores, predicciones sobre las cosechas y asesoramiento en el proceso de elaboración del vino.

A finales del año pasado, nos asombró saber que **una IA analizó más de 80 vinos e identificó correctamente sus bodegas con un 100% de precisión**basándose únicamente en el propio vino. Esta semana, otra IA, desarrollada por la Universidad de Copenhague, nos dejó boquiabiertos al ser capaz de analizar vinos y **encontrar al consumidor ideal basándose en sus gustos personales**. Estos son sólo algunos ejemplos, y habrá muchos más, ya que la IA tiene el potencial de aprender a un ritmo exponencial.

En este contexto, la principal preocupación de los profesionales del vino es hasta qué punto la IA podría replicar y superar las habilidades de un sumiller. El papel de estos expertos no consiste sólo en tener un conocimiento profundo sobre los vinos, sino que también implica una refinada capacidad sensorial para discernir sabores, aromas y texturas, así como una habilidad para entender y conectar con las preferencias y necesidades de cada cliente. Estas cualidades inherentemente humanas suponen un reto importante para la IA.

Sin embargo, hay quien sostiene que la IA podría superar ciertas limitaciones humanas. Por ejemplo, su capacidad para procesar grandes cantidades de información y datos podría permitirle identificar patrones y correlaciones que ningún ser humano podría detectar. Además, la IA no está sujeta a las variaciones sensoriales y la fatiga que pueden afectar al juicio humano.

A pesar de estas ventajas, la interacción humana y la experiencia personalizada que ofrece un sumiller parecen insustituibles. La sumillería no es sólo ciencia, sino también arte, donde la intuición, la empatía y la interacción personal desempeñan un papel fundamental. En este sentido, la IA podría funcionar más como una herramienta

complementaria que como un sustituto, o al menos eso es lo que nos gustaría creer. Por ejemplo, podría utilizarse para mejorar la gestión de inventarios, ofrecer recomendaciones iniciales a los clientes o analizar tendencias de consumo que ayuden a los sumilleres a afinar sus propuestas.

Por otro lado, la incorporación de la IA al mundo del vino también abre nuevas oportunidades para los sumilleres. La tecnología puede ser un aliado en la educación y formación continua, permitiendo a estos profesionales acceder a información actualizada y detallada sobre las últimas tendencias, estudios y avances en enología. Además, puede facilitar la experimentación y el descubrimiento de nuevos vinos y bodegas, ampliando el abanico de posibilidades que un sumiller puede ofrecer a sus clientes.

Aunque la IA está transformando significativamente el sector del vino, no parece probable que vaya a sustituir por completo la figura del sumiller. En su lugar, lo que está surgiendo es una relación simbiótica, en la que la IA actúa como una herramienta que mejora y complementa los conocimientos y habilidades humanos. La clave estará en cómo los profesionales del vino adapten y aprovechen estas nuevas tecnologías para enriquecer su trabajo y ofrecer experiencias aún más sofisticadas y personalizadas a los amantes del vino.