vinetur

Integración de la inteligencia artificial en el estudio científico del maridaje vino-chocolate

La obra analiza más de veinte investigaciones sobre interacciones químicas y sensoriales entre ambos productos.

lunes 6 de octubre de 2025

ESCRITO POR DIONISIO NAVARRO GARCÍA - SKILLSNTI

PROF. DIONISIO NAVARRO GARCÍA



INTEGRACIÓN DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL ESTUDIO CIENTÍFICO DEL MARIDAJE VINO-CHOCOLATE: AVANCES DISRUPTIVOS EN ANÁLISIS, PREDICCIÓN Y COMUNICACIÓN INTERDISCIPLINAR

Maridaje vino chocolate

El maridaje entre vino y chocolate, considerado como una experiencia sensorial compleja y técnica, está siendo profundamente transformado gracias a la aplicación de herramientas avanzadas de inteligencia artificial. En la obra «Integración de la inteligencia artificial en el estudio científico del maridaje vino-chocolate», se presenta un análisis exhaustivo y sistemático de 21 investigaciones originadas entre 2000 y 2024 en Europa y América, integrando metodologías de análisis fisicoquímico (HPLC-MS, GC-MS), protocolos sensoriales controlados y análisis estadísticos multivariantes, para ofrecer una visión rigurosa y multidisciplinar sobre las interacciones químicas y sensoriales entre ambos. productos.

Compuestos fenólicos

Los compuestos fenólicos, especialmente los flavonoides en el chocolate negro y taninos y antocianinas en el vino tinto, desempeñan un papel central en la percepción de equilibrio, amargor, astringencia y persistencia aromática que configuran las combinaciones maridadas de mayor éxito. La investigación revalida igualmente la importancia del equilibrio de acidez y pH como moduladores sensoriales que potencian la limpieza del paladar y reducen la saturación de grasa, aportando criterios objetivos para la selección óptima de vinos en función del tipo de chocolate.

Perspectiva organoléptica

Desde una perspectiva organoléptica, se subraya la influencia decisiva de variables como la textura y temperatura, así como el papel de los compuestos aromáticos volátiles y sus sinergias, donde la diferenciación entre vinos jóvenes y envejecidos enriquece las experiencias sensoriales y confirma la necesidad de una ajustada concordancia molecular para evitar desequilibrios.

Validación de protocolos sensoriales

Destaca igualmente la validación de protocolos sensoriales, como la disolución oral completa del chocolate antes del consumo de vino, que ha demostrado mejorar significativamente la percepción de armonía y persistencia en la cata. Los maridajes emblemáticos, como el vino de Oporto con chocolate negro 85 %, registran los índices de evaluación más elevados, estableciendo referencias replicables para profesionales de la enología y chocolatería.

Integración disruptiva de la inteligencia artificial

Un aspecto pionero de este estudio es la integración disruptiva de la inteligencia artificial. Esta tecnología ha soportado la revisión exhaustiva de literatura científica, el análisis multidimensional de datos químicos y sensoriales, y la modelización predictiva fundamentada en la congruencia molecular y aromática. Además, ha facilitado la comunicación científica interdisciplinar, aumentando la accesibilidad y aplicabilidad de los resultados en entornos profesionales y académicos.

Avances metodológicos en gastronomía molecular y neurogastronomía

Esta obra representa un avance metodológico significativo en gastronomía molecular y neurogastronomía, mediante un enfoque multifactorial que integra química, percepción sensorial, tecnología y contexto cultural. Abre nuevas vías para la innovación en la industria vitivinícola y chocolatera, proponiendo una base científica sólida para la optimización de experiencias de maridaje y el desarrollo de herramientas digitales de recomendación y formación.

Para profesionales, investigadores y expertos en la materia, «Integración de la inteligencia artificial en el estudio científico del maridaje vino-chocolate» es una referencia indispensable que revaloriza y profesionaliza el campo del maridaje desde la ciencia aplicada y la tecnología avanzada.

Esta obra está disponible en la librería oficial y puede adquirirse en: https://libreria.bod.com.es/integracion-de-la-inteligencia-artificial-en-el-estudio-cientifico-del-maridaje-vino-chocolate-dionisio-navarro-garcia-9788413737294

... y próximamente en El Corte Inglés, Casa del Libro, Todostuslibros, Agapea, Amazon, Storytel, Kobo, IberLibro, Librería General, y más de mil librerías online nacionales e internacionales conectadas a los catálogos mayoristas de BoD.

Enología y Neuroeducación:

- https://www.facebook.com/profile.php?id=61581749581698