vinetur

La inteligencia artificial se abre paso en la elección de vinos en restaurantes

Los chatbots ofrecen recomendaciones personalizadas y generan debate sobre el futuro del sumiller en la experiencia gastronómica

jueves 19 de marzo de 2026



El uso de chatbots de inteligencia artificial para elegir vinos en restaurantes está ganando terreno entre los comensales, especialmente en ciudades como Nueva York. Personas como Spencer Herbst, que trabaja en el área de inteligencia artificial en PwC, han comenzado a utilizar herramientas como ChatGPT para recibir recomendaciones personalizadas de vinos cuando acuden a restaurantes y no hay un sumiller disponible. Herbst explica que suele tomar fotografías de la carta de vinos y pedir al chatbot sugerencias que combinen bien con los platos elegidos y que tengan una buena

relación calidad-precio.

Según Herbst, este tipo de asistencia le permite mantener conversaciones más informadas con los sumilleres cuando están presentes y evita que tome decisiones poco acertadas cuando no hay un profesional del vino en la sala. El uso de chatbots para este fin comenzó para él hace seis meses y, desde entonces, ha notado una mayor confianza a la hora de seleccionar vinos en restaurantes.

La llegada de estas tecnologías plantea preguntas sobre el papel futuro de los sumilleres y expertos en vino. Algunos profesionales del sector consideran que la inteligencia artificial puede ser una herramienta útil para quienes se sienten inseguros ante una carta extensa o desconocida. Sin embargo, también existe preocupación por la posibilidad de que el uso excesivo de estos sistemas reduzca la importancia del conocimiento humano y la experiencia directa con el cliente.

Los chatbots como ChatGPT pueden analizar listas de vinos, sugerir maridajes adecuados y ofrecer información sobre precios o características de cada referencia. Para muchos usuarios, esto supone una ayuda práctica que les permite tomar decisiones más informadas y disfrutar mejor de su experiencia gastronómica. Además, algunos comensales señalan que la inteligencia artificial puede servir como punto de partida para dialogar con el sumiller, si está presente, y así profundizar en las opciones disponibles.

Por otro lado, algunos sumilleres advierten que la tecnología no puede sustituir completamente la atención personalizada ni el conocimiento adquirido tras años de formación y experiencia. La selección de un vino adecuado depende no solo del plato elegido, sino también del gusto personal del cliente, el ambiente del restaurante o incluso el momento del día. Estos matices pueden ser difíciles de captar por un sistema automatizado.

El debate sobre el papel de la inteligencia artificial en la restauración sigue abierto. Mientras algunos ven en los chatbots una herramienta complementaria para mejorar la experiencia del cliente, otros temen que su uso generalizado pueda afectar a profesiones tradicionales dentro del sector gastronómico. Por ahora, cada vez más comensales recurren a estas aplicaciones para sentirse más seguros al elegir un vino y

aprovechar mejor su visita al restaurante.