vinetur

La inteligencia artificial revoluciona la elección de vinos en restaurantes

Chatbots como ChatGPT ganan terreno entre comensales que buscan recomendaciones rápidas y personalizadas ante cartas extensas

lunes 6 de abril de 2026



Restaurantes de Nueva York están viviendo un cambio en la forma en que los clientes eligen el vino. Cada vez más comensales utilizan chatbots de inteligencia artificial para recibir recomendaciones sobre qué botella pedir. Spencer Herbst, empleado del área de inteligencia artificial en PwC, es uno de los usuarios habituales de estas herramientas. Desde hace medio año, Herbst toma fotos de las cartas de vinos y consulta a un chatbot para que le sugiera opciones que combinen con su comida y se ajusten a su presupuesto. Según explica, este método le permite sentirse más seguro cuando no hay sumiller disponible y le ayuda a mantener conversaciones más informadas con los profesionales del vino cuando están presentes.

El uso de inteligencia artificial para elegir vinos refleja una tendencia más amplia en la digitalización de la experiencia gastronómica. Los chatbots pueden analizar rápidamente una carta, sugerir maridajes según los platos elegidos y señalar botellas con buena relación calidad-precio. Muchos clientes afirman que este apoyo reduce la inseguridad y les evita tomar decisiones poco informadas. Herbst comenta que llegar a la mesa con una idea previa gracias al chatbot facilita el diálogo con el sumiller, en lugar de empezar la conversación sin ninguna referencia.

Sin embargo, esta tendencia genera debate entre los profesionales del sector. Algunos sumilleres y expertos en vino temen que la dependencia de la inteligencia artificial pueda restar valor a su trabajo y reducir el componente humano del servicio. El papel del sumiller ha sido tradicionalmente apreciado por su conocimiento técnico y su capacidad para crear una experiencia personalizada, algo que muchos consideran difícil de replicar mediante tecnología.

A pesar de estas preocupaciones, el uso de chatbots como ChatGPT o Gemini sigue aumentando entre quienes buscan respuestas rápidas o se sienten abrumados por cartas extensas. Estas plataformas procesan información en segundos y ofrecen sugerencias adaptadas a las preferencias personales, restricciones alimentarias o límites económicos del cliente.

Los restaurantes también están atentos a este fenómeno. Algunos ven la inteligencia artificial como un complemento útil para su personal, sobre todo en momentos de alta demanda o cuando no hay sumiller disponible. Otros estudian cómo integrar

recomendaciones automáticas en sus menús digitales o sistemas de reservas. Además, la inteligencia artificial se utiliza para gestionar inventarios y ajustar la oferta de vinos según las tendencias detectadas entre los clientes.

La tecnología empleada por estos chatbots se basa en algoritmos avanzados y procesamiento del lenguaje natural. Analizan miles de datos sobre vinos, cosechas, bodegas y maridajes posibles. Aunque no pueden catar ni oler el vino ni captar el ambiente emocional de una mesa, sí logran simplificar la información y eliminar barreras para quienes no tienen conocimientos previos sobre vinos.

El avance de la inteligencia artificial en este ámbito plantea preguntas sobre el equilibrio entre comodidad tecnológica y atención personalizada. Mientras algunos comensales valoran la confianza que les aporta consultar un chatbot antes de pedir un vino, otros siguen prefiriendo el consejo directo del sumiller. El sector observa cómo evoluciona esta tendencia y busca fórmulas para combinar ambos enfoques sin perder el valor añadido que aporta el trato humano en la restauración.