

Sommelier artificiale

08404

404

Riconoscere un vino attraverso il rilevamento chimico assistito dall'intelligenza artificiale. È quanto è in grado di fare **Hypertaste**, la «lingua artificiale» sviluppata da **Ibm Research** e capace di degustare il vino come il più esperto dei sommelier. Hypertaste sarà presentata oggi per la prima volta in un evento pubblico in Italia, al **Bto** - **Be Travel Onlife**, manifestazione che indaga l'impatto della tecnologia sul modo di viaggiare e che si tiene fino a domani alla Stazione Leopolda di Firenze. Grande quanto una fettina di limone, Hypertaste può registrare i gusti, i più sottili fra gli aromi, e riconosce varietà, origine e annata dei vini. Molteplici possono essere gli impieghi: la scoperta dei difetti durante i controlli di qualità in cantina, le prove nelle commissioni delle denominazioni, i test per individuare falsi.

I sistemi multi-sensore, come le lingue e i nasi elettronici, sono stati utilizzati negli ultimi anni per analisi complesse di sistemi chimici e avere così

risposte in tempi più brevi, da qualche ora a pochi minuti, rispetto agli approcci convenzionali. Vista la capacità di miniaturizzazione delle lingue elettroniche potenziometriche, sono state sperimentate per l'analisi chimica mobile di liquidi complessi multicomponente, come le bevande. Prima il caffè dove una serie di sensori è stata in grado di discriminare 21 varietà di caffè con una precisione media del 91,3%. E adesso anche in altre bevande tra cui i succhi di frutta e il vino.

I sensori sono in grado di differenziare i campioni analizzati attraverso descrittori sensoriali e il sommelier virtuale è in grado di rilevare anche la più sfumata delle note aromatiche e di riconoscere anche la complessità di un vino. A **Bto**, Intelligenza Artificiale viene e **ChatGpt** vengono valutate e declinate anche in altri aspetti del mondo del vino come l'eno-turismo e l'ospitalità in cantina con la gestione dei clienti.

Arturo Centofanti

— © Riproduzione riservata — ■

