

## Sarà l'intelligenza artificiale il sommelier del futuro?

Opportunità o minaccia? Abbiamo testato anche noi ChatGPT per capire se il vino è nelle sue corde e il risultato è stato più che sorprendente

di RAFFAELE CUMANI

**S**enza nemmeno accorgercene l'intelligenza artificiale (IA) ha invaso anche il nostro mondo, quello del vino. Circa un anno fa Scientific American pubblicava un articolo dal titolo "AI Sommelier Generates Wine Reviews without Ever Opening a Bottle". Un gruppo di ricercatori internazionali aveva sviluppato un sistema di IA in grado di generare recensioni dei vini indistinguibili da quelle umane. Un flash. Una macchina descriveva ciò che di più umano non si può, il vino, il prodotto sensoriale per eccellenza, con le sue sfaccettature e la sua storia.

Da qualche mese poi ha fatto irruzione nel dibattito quotidiano un nuovo protagonista. Si chiama ChatGPT, l'IA sviluppata da OpenAI e

che ha visto grossi investimenti da parte di Microsoft, segno di un deciso sviluppo del tema. “Hai provato ChatGPT?” la domanda che amici vogliosi di raccontare la loro esperienza ci rivolgono sempre più di frequente. “Sì, certo!” la nostra risposta e, inter nos, lo abbiamo subito “interrogato” sul vino. Ma andiamo per ordine.

“L’IA si riferisce alla capacità delle macchine di svolgere attività che richiedono solitamente l’intelligenza umana, come l’apprendimento, il ragionamento e il problem solving. Queste attività possono essere automatizzate attraverso l’uso di algoritmi e di modelli matematici complessi. L’obiettivo principale dell’IA è di creare sistemi che possano imparare, migliorare e adattarsi autonomamente alle nuove situazioni, senza bisogno di intervento umano”. E bisogna dire la verità, finora nessuna delle esperienze che avevamo provato era stata così dirompente e “umana” nel linguaggio, basti pensare che questa definizione ce l’ha data proprio ChatGPT.

Gli abbiamo così chiesto un po’ di informazioni sulle caratteristiche dei vini, sul perché di certi abbinamenti, i dettagli su uve e territori, le zone più vocate per l’enoturismo, indagato le tipicità e ci siamo fatti consigliare luoghi e referenze. Il risultato è stato sorprendente. Al netto di qualche imprecisione e di una difficoltà all’aumentare della complessità negli abbinamenti, che sembrano frutto della “novità”, le risposte sono state esaustive, corrette e precise. L’approccio sintetico senza troppe ridondanze nelle descrizioni. Abbiamo così trovato un nuovo interlocutore con cui confrontarci sul vino, spaziando dall’intero globo fino a ridiscendere sul singolo cru. “Così, dopo il primo “incontro ravvicinato”, abbiamo chiesto a tre professionisti del settore il loro punto di vista per analizzare meglio il fenomeno e capire se l’IA “licenzierà” esperti sommelier o, viceversa, sarà una nuova opportunità anche per il mondo del vino.

#### STEFANO BERZI

«Il vino non è una materia cristallizzata, ma mutevole»

Stefano Berzi, Miglior Sommelier AIS d’Italia 2021, punta l’attenzione sull’abbinamento. «Il tema più interessante per quanto concerne ChatGPT è che, al di là di qualche errore da correggere in futuro, funziona abbastanza bene» ci spiega il sommelier bergamasco. «Il discorso è articolato, però penso che nessuna IA, per quanto di grande utilità, potrà mai sostituirsi appieno al contatto umano. Per quanto i consigli sull’abbinamento possano essere corretti, rimarranno superficiali, non tenendo conto dello stato della bottiglia, delle sfumature dei diversi produttori, dei diversi gusti dei nostri interlocutori. Il vino non è materia cristallizzata ma qualcosa di mutevole, che non si può basare su una formula programmata. I consigli sono semplici indicazioni che non possono andare troppo in profondità, cosa che ad oggi richiede ancora, per fortuna, la sensibilità umana, legata al mondo del vino dalla produzione fino al suo servizio».



Stefano Berzi,  
Miglior Sommelier  
d'Italia nel 2021

#### GABRIELE GORELLI

«L’IA è uno stimolo proprio in quanto rischio»

Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, parte da un presupposto ineludibile: «esplorare fa parte della natura umana! Senza sentimento, non può esserci vera intelligenza ma solo la capacità di navigare dati senza un approccio olistico. L’IA porterà grande organizzazione (cosa che per noi italiani potrebbe rivelarsi utilissima) e aiuterà certamente i ristoratori negli abbinamenti, ma anche a elaborare le carte dei vini. Si tratta di un’opportunità per gli addetti ai lavori, perché rappresenta uno stimolo proprio in quanto rischio: chi lavora in questo settore deve capire sempre di più che aggiornamento della conoscenza e creatività sono imprescindibili».



Gabriele Gorelli,  
primo MW italiano



Lorenzo Cafissi,  
Responsabile  
Beverages  
Italia di Carrefour

Dovrà diventare uno strumento che ci aiuta nell’esplorare la conoscenza, non a sostituire l’apprendimento, e ad andare in profondità. L’uomo ha la capacità di sentire e la macchina ci dovrà dare supporto nel categorizzare e organizzare i dati secondo una logica di causa-effetto che aiuterà anche in una comunicazione semplificata e forse più efficace».

#### LORENZO CAFISSI (Carrefour)

«Al consumatore serve un facilitatore»

La comunicazione è l’elemento centrale anche per Lorenzo Cafissi, Head of Alcoholic Beverages Italia di Carrefour. «In molti hanno già iniziato a proporre negli store un servizio di sommelier digitale, cosa che diventerà sempre più importante. Al consumatore serve un facilitatore per una materia complessa come il vino e chi ha molte superfici negli store non può avere una persona dedicata tutto il giorno. Il rischio, perciò, è che la comunicazione a scaffale rimanga quasi sempre statica. Sarà importante mettere a servizio del consumatore strumenti che lo guidino nella scelta della bottiglia in base all’esigenza. L’innalzamento del percepito dell’intero settore vino dovrà essere sostenuto da una buona comunicazione che aumenti la conoscenza. Viviamo un’epoca pop, con linguaggi che evolvono a grande velocità, perciò è necessario essere smart ed immediati. Il vino è convivialità e bisogna tradurre le sfaccettature in un linguaggio semplice. Avvicinare per far capire, anche attraverso strumenti in grado di raccontare a tutti la complessità di un prodotto unico».

Come spesso è accaduto nella storia dell’uomo nuovi strumenti portano con sé rischi e grandi opportunità, maggiori quanto più sono performanti. La consapevolezza, la capacità di utilizzarli per accrescere la nostra conoscenza, l’inclusività attraverso una comunicazione sempre più semplice ed efficace e lo sforzo di non appiattirsi a un livello superficiale faranno ancora una volta la differenza. Anche nel mondo del vino. ♦

#### Gli abbinamenti di ChatGPT...



#### Tagliatella al ragù di carne:

un vino rosso corposo con tannini morbidi come un Chianti Classico o un Nebbiolo. Abbinamento classico per il ragù di carne. Il tannino del vino si fonde con la sapidità del ragù creando un equilibrio perfetto. Esempi: Chianti Classico Riserva (Tenuta San Guido), Barolo (G.D. Vajra), Nebbiolo d’Alba (Elio Altare).

#### Brasato di Manzo al vino rosso:

un vino rosso corposo e strutturato come un Barolo o un Brunello di Montalcino è adatto per questo piatto a base di carne morbida e gustosa. Il corpo e la struttura del vino supportano la forte personalità del brasato e i suoi sapori intensi. Barolo (Mauro Molino), Brunello di Montalcino (Il Poggione), Amarone della Valpolicella (Tommasi).

#### Tegame di uova, taleggio e porcini:

un vino bianco morbido e cremoso come un Gavi o un Soave Classico è un’ottima scelta per questo piatto a base di uova e formaggio, si fonde con la cremosità del taleggio e delle uova, creando un’esperienza gustativa armoniosa. Soave Classico (Inama), Gavi (La Scolca), Arneis (Vietti).

#### Costoletta di rombo, pak-choi, nocciole e tartufo nero:

un vino bianco secco e

intenso come un Vermentino di Sardegna o un Arneis è una buona scelta per questo piatto. Il vino secco e intenso aiuta a bilanciare il gusto delle nocciole e del tartufo nero e ad esaltare la delicatezza della costoletta di rombo. Vermentino di Sardegna (Sella & Mosca), Arneis (Elio Grasso), Gavi (La Raia).

#### ... e le considerazioni di Stefano Berzi

I primi abbinamenti (tagliatelle e brasato) sono due classici e sono corretti, al netto dell’errore sull’attribuzione a Tenuta San Guido di un vino che non viene prodotto dalla famosa azienda di Bolgheri. Alzando il coefficiente di difficoltà e inserendo diversi ingredienti, nascono invece un po’ di errori.

Per esempio, nel tegame con uova, taleggio e porcini, abbiamo una tendenza dolce spinta, e dobbiamo altrettanto sgrassare il palato, lavorare di pulizia. Meglio sarebbe accostare un bianco con una base di acidità importante, se non un Metodo Classico. La costoletta di rombo è un piatto intenso, anche per i richiami di tartufo, che l’Arneis non credo possa tenere. Servirebbe qualcosa che abbia maggior persistenza aromatica, e allungo di sorso.



#### ACCESSO A CHATGPT

Il 31 marzo 2023 l’accesso a ChatGPT per gli utenti in Italia è stato disabilitato su richiesta del Garante della Privacy. Dopo vari incontri con i vertici di OpenAI, dal 28 aprile è tornato raggiungibile con alcuni cambiamenti che dovrebbero tutelare i minorenni, consentire di cancellare contenuti errati sul proprio conto e disabilitare l’uso per finalità di addestramento del sistema.