

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ITALIA

LA CURIOSITÀ

Se l'intelligenza artificiale e ChatGpt non "spaventano" i degustatori di vino "umani"

Il confronto tra un avatar e Monica Larner, Antonio Galloni, Ian d'Agata e Gabriele Gorelli, orchestrato dai Grandi Cru d'Italia

VERONA, 09 APRILE 2023, ORE 11:00



Intelligenza umana vs AI (ph: This is en gineering via Pexels)

L'intelligenza artificiale è già molto presente nella vita di ognuno di noi, su smartphone, computer, elettrodomestici, automobili e così via. Ma lo stop alla celeberrima applicazione ChatGpt che, almeno per il momento, è inaccessibile dall'Italia, ha portato il tema sotto i riflettori, tra le potenzialità ed i rischi di uno strumento sempre più potente, la necessità di una normativa chiara per le sue applicazioni e così via. E, di rimbalzo, se ne è occupato anche il mondo del vino, con i Grandi Cru d'Italia, un club, guidato dalla presidente Valentina Argiolas (e dal vicepresidente esecutivo Paolo Panerai), che, sul modello francese, riunisce i produttori più rappresentativi dell'eccellenza vinicola del

Paese, che, da almeno 20 anni, producono vini con i più alti rating risultanti dall'incrocio delle principali e più autorevoli guide e riviste italiane e straniere. E lo ha fatto, a Vinitaly 2023, mettendo "a confronto" la stessa ChatGpt ed alcuni dei migliori degustatori di vino italiano come Monica Larner, italian editor di "The Wine Advocate", Antonio Galloni (Vinous), Ian D'Agata, editori in chief di "Terroir Sense", il Master of Wine Gabriele Gorelli. Perchè ormai anche ChatGpt, se interrogata, sa dare buone risposte in termini di "recensioni", o di informazioni, su annate e vini, creando dei dialoghi che, con il suo algoritmo, "pesca" tra i fiumi di parole che si riversano ogni giorno sul web. E, alla domanda, posta agli stessi degustatori, se l'intelligenza artificiale potrà mai sostituire l'esperienza umana nella degustazione, la risposta è stata, ovviamente, no.

Perchè se l'avatar creato con "l'intelligenza artificiale generativa" è stato in grado di riassumere perfettamente le condizioni meteo che hanno portato all'annata 2022 del Chianti Classico, Monica Larner ha fornito un'anteprima sulla vendemmia: "i vini del 2022 ci daranno l'opportunità di testare realmente le sottozone ufficiali che la denominazione ha così diligentemente introdotto, dopo decenni di duro lavoro e ricerca. La mia previsione è che il Chianti Classico del 2022 porterà a una discussione che va oltre la critica enologica standard per il Sangiovese. La discussione si concentrerà invece sulla creazione di una definizione operativa di ciò che è il Chianti Classico nel suo complesso". **Secondo Ian D'Agata, wine critic stabile in Cina ormai da anni**, "la Cina è molto interessata all'intelligenza artificiale e continua a fare importanti investimenti. Nel 2030 La Cina sarà probabilmente leader nel settore dell'AI". D'Agata ha raccontato che ci sono già vari ristoranti dove il cibo è cucinato e servito da robot, seppur supervisionati da un essere umano e ancora ci sono luoghi dove è possibile riprodurre l'esperienza sensoriale del gusto, tramite un algoritmo, permettendo a diverse persone di sperimentare lo stesso momento. **Gabriele Gorelli, unico Master of Wine italiano, ha sostenuto che l'intelligenza artificiale avrebbe sicuramente reso diversi i suoi studi per diventare Master of Wine, ma non migliori:** "è il pensiero critico che è importante, capire il perché delle cose". Ancora, in collegamento da New York, **Antonio Galloni, founder Vinous, si è soffermato sul fatto che viviamo già immersi nella tecnologia, ma l'AI non potrà mai sostituire l'esperienza umana di giornalisti e critici di settore e nemmeno la passione di un produttore nel creare un vino:** "la tecnologia è uno strumento e i risultati finali dipendono da come noi usiamo questo strumento".

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright ©
2000/2023