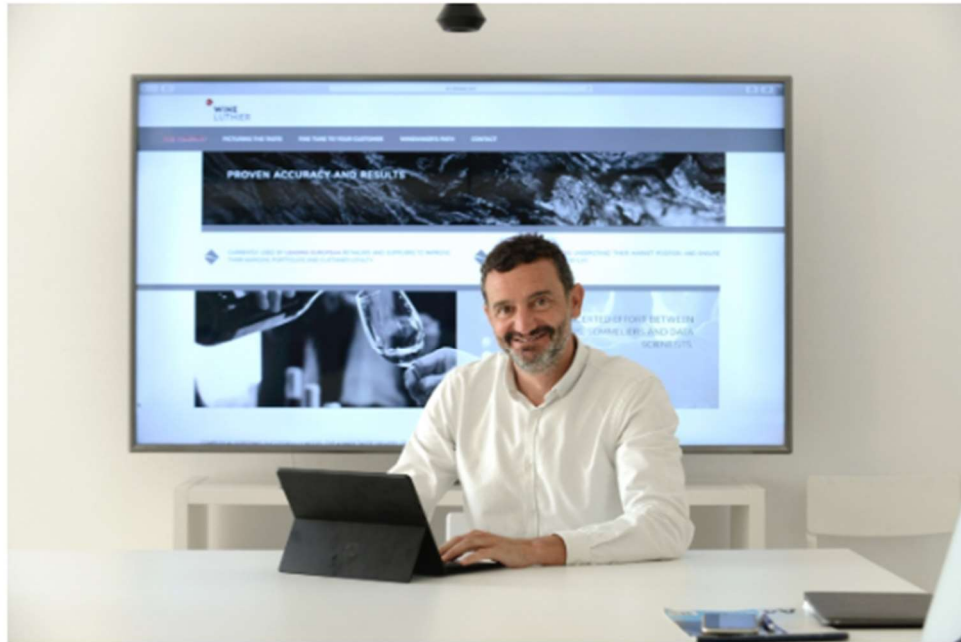




Inicio > Personajes > 'El vino que se toma en Europa se define en Valencia'

'El vino que se toma en Europa se define en Valencia'

17 julio, 2020



Jaime Nicolau / Fotos: Fernando Murad

No descubrimos nada nuevo si señalamos que **Diego Fernández Pons** es un alma inquieta. Su cabeza no para. Es capaz de hacer vino, producir cerveza en la empresa familiar, dar clase en la Universidad Politécnica o formar sumilleres en la DOP Valencia en una misma jornada. Ese carácter activo y su manera de entender la vida le han hecho ser una referencia obligada entre los profesionales del vino de la Comunitat Valenciana. A todos sus proyectos sumó hace siete años uno más, que hoy se ha convertido en casi su vida. Su faceta de ingeniero agrónomo y el poder que día a día iba tomando la 'ciencia de los datos' le hicieron soñar con la creación de un instrumento que fuera capaz de medir objetivamente el sabor de un vino. Se puso en contacto con profesionales del campo matemático e informático, así como del análisis físico y químico. Y hoy aquel sueño es una realidad. Se llama **Wine Luthier**, en homenaje al productor y afinador de instrumentos, porque Diego fue músico semiprofesional. Y también porque lo que han creado es un instrumento, la última palabra siempre será de una persona, que es capaz de ofrecer información objetiva tanto a los enólogos y bodegueros como a las empresas comercializadoras de vino.

Sbarricas.- ¿Cómo explicarías qué es Wine Luthier?

Diego Fernández.- Es la única herramienta que existe hoy en el mundo para representar y cuantificar de forma objetiva el sabor de un vino. Hasta ahora el sabor de un vino se representaba de una manera absolutamente subjetiva que dependía del criterio individual de cada persona al probar un vino. Es un proyecto de I+D totalmente valenciano en el que nos hemos apoyado en formuladores de *software* y matemáticos también valencianos.

5b.- ¿Por qué este nuevo giro a tu faceta profesional?

D. F.- Yo estaba convencido de que la enología no debía seguir trabajando basándose únicamente en criterios subjetivos y que el análisis de datos, las matemáticas, la ciencia de datos (*data Science*) tenía que imponerse en el mundo del vino. Herramientas como Wine Luthier van a ser el estándar en la industria de la elaboración y prescripción de vinos a partir de va.



5b.- ¿Cómo se te ocurre un proyecto de estas dimensiones?

D. F.- Se me ocurre porque mi mente funciona así. Yo soy enólogo pero también soy ingeniero, lo que me ha permitido mirar siempre al mundo del vino de una manera analítica y muy sistemática. Cuando cataba un vino yo lo veía, veía su forma en la cabeza. De hecho en clase siempre explico a los alumnos que tienen que visualizar los sabores porque sólo lo que se ve se comprende. El ser humano sólo entiende lo que ve, nuestro cerebro nombra cada objeto que visualiza pero no lo que perciben otros sentidos. Y Wine Luthier permite visualizar el vino porque hemos hecho una base de datos de miles y miles de vinos que permite que con un click, y a partir de datos cuantificables físicos y químicos, el software dibuje el sabor de un vino. No decimos si un vino es bueno o malo, porque eso depende de la respuesta emocional de cada consumidor individual. Lo que hacemos es describir el sabor del vino y permitir que elaboradores y comercializadores utilicen nuestra información para compararla con la respuesta del consumidor y saber exactamente qué tipos de vinos deben ofrecer a los consumidores. Dibujamos el vino en un mapa del mundo de sabores del vino.

5b.- Pero un día decidirías ponerte muy en serio con esto, ¿cuándo y por qué?

D.F.- Estoy convencido de que soy muy mal catador, sin embargo conozco pocos mejores que yo. Me explico con dos ejemplos. Las personas, los enólogos, los elaboradores no somos 100% objetivos. Si estoy una semana catando vinos blancos alemanes a la semana me pongo a hacer un blanco, seguramente saldrá muy ácido, porque mi estándar de cata en ese momento es alemán. O estoy haciendo tintos en vendimia catando vinos que son pura fruta con el tanino fuera de sitio, pero como a mí me gustan, meto en la botella un vino con los taninos fuera de sitio, soy incapaz (yo y todas las personas) de abstraerme de eso.

5b.- ¿Y cómo convencemos a los románticos?

D. F.- El gran éxito ha sido que empezamos hace siete años con el desarrollo del proyecto, pero desde hace un año estamos trabajando con la mayor empresa de distribución europea de vinos que es alemana. Ellos han validado nuestra tecnología. Actualmente lo utilizan para su control de calidad, su posicionamiento de vinos y qué vinos ofrecen a sus clientes. Es decir, **Wine Luthier ahora mismo es Netflix. Somos capaces de recomendar a una persona los vinos que va a apreciar, porque dibujamos el vino que le gusta.** Pero podemos ir más allá estableciendo itinerarios educativos del vino. Si a ti te gusta un perfil gustativo del vino podemos llevarte a otro perfil gustativo explicándote las diferencias que vas a encontrar.

5b.- Llega un vino al laboratorio y a partir de ahí..

D.F.- Llega un vino al laboratorio y hacemos un análisis completo físico y químico de una veintena de parámetros con la mejor tecnología que existe ahora mismo para el análisis. Se introducen en un *software* que dibuja el vino en cuatro dimensiones matemáticas y las pasa a dos dimensiones para que visualmente se pueda comprender y lo sitúa en un mapa del mundo de todos los sabores posibles del vino. Con todos los datos nosotros representamos cuatro valores: La impresión de acidez de un vino: **Crisp**; la impresión de volumen en boca: **Mellow**; la impresión de dulzor: **Sweet** y la impresión de solidez: **Grip**. Después lo cuantificamos de 0-10 para establecer una jerarquía objetiva de precios del vino. A partir de ahí, somos capaces de comparar porcentualmente la diferencia entre ese vino y un número de 'X' vinos (actualmente miles y en breve, decenas de miles). Obtenemos muchísima información objetiva de mucho valor para la industria. A nivel vendedor, para saber qué vino vender o recomendar. A nivel producción, para ensamblar un vino que sea del mismo perfil que el deseado independientemente del lote, de la añada... Tenemos incluso un algoritmo que le das los depósitos a ensamblar y te dice en qué porcentaje debes hacerlo para que el sabor sea el que tú necesitas.



5b.- ¿Y el consumidor final puede encontrar utilidad en Wine Luthier?

D. F.- Un desarrollo muy próximo es **crear una APP en la que el usuario final escanee la carta de vinos de un restaurante y Wine Luthier le diga qué vino tiene que pedir porque es el que más le va a gustar**. Estés donde estés en el mundo. Va a ser una ayuda al consumidor de vino completamente innovadora.

5b.- ¿Qué es lo que más os ha costado?

D.F.- Nos ha costado mucho esfuerzo y mucho trabajo. Nos ha costado romper el escepticismo. Me he cansado de oír el "No puede ser, es imposible". Todo el mundo nos decía que no es posible que los datos y las matemáticas transformen parámetros físicos y químicos de un vino en un gusto objetivo, que eso lo tenía que hacer una persona. Me miraban con cara rara. Y esto que parecía imposible, resulta más imposible aún si se ha desarrollado en Valencia. **Aquí tenemos una manera de ser que si viene un suizo y nos lo cuenta somos capaces de pagarle centenares de miles de euros por el proyecto. Si se ha hecho aquí, es imposible. Este país es así.** Han empezado a escucharnos cuando han visto que trabajamos con el mayor distribuidor de vino de Europa.

5b.- ¿Por qué se llama Wine Luthier?

D.F.- Yo era músico semiprofesional, tocaba la guitarra e iba mucho al luthier, que es el constructor y afinador de instrumentos musicales. Nosotros construimos y afinamos un instrumento musical, pero es el enólogo o el jefe de compras el artista que debe interpretarlo. Estoy convencido de que renegar de esto en la época actual es como si hubiéramos renegado de un procesador de textos en la época de las Olivetti. Esto va a ser un estándar de uso en todo nuestro sector. No se va a poder trabajar sin herramientas matemáticas y esta forma de trabajo es exportable a cualquier alimento, aunque el vino es el más complejo.

5b.- ¿En qué fase está el proyecto?

D. F.- Estamos muy ilusionados porque, además del acuerdo que ya tenemos con la distribuidora que he comentado, estamos trabajando con productores de toda Europa que envían a nuestro laboratorio sus vinos antes de embotellar para que comprobemos que el sabor de las nuevas añadas o lotes corresponde a la personalidad de la bodega en añadas previas. También hemos cerrado un acuerdo con uno de los mayores productores de barricas franceses para que su departamento de i+D estudie, mediante nuestros algoritmos, el impacto de los distintos tipos de crianza en madera sobre el perfil gustativo de los vinos.

Hemos nacido con la vocación de ser punteros y estamos investigando en la "nariz virtual" en un proyecto que va a describir de manera precisa y objetiva los principales aromas de un vino y su jerarquía, aunque según nuestros estudios el sabor es el 90% de la decisión de compra de un consumidor.

