

Wine Luth dibujar el sa



ier, o como abor del vino



➤ **Grandioso y prácticamente inabarcable es el mundo de la enología.**

Quienes piensen que ya está todo dicho sobre los vinos, variedades, denominaciones, coupages, bodegas, técnicas de cultivo, métodos de recolección y elaboración... reconocerán después de leer esta entrevista que hay quienes estudian y trabajan para ofrecer nuevas y sorprendentes facetas y posibilidades hasta ahora no exploradas. Pasen y lean. Entrevistamos al prestigioso enólogo Diego Fernández, que cuenta con más de 20 años de experiencia en viticultura. Se dio cuenta que la enología no debía seguir trabajando basándose únicamente en criterios subjetivos y que el análisis de datos, las matemáticas y el Data Science tenía que imponerse en el mundo del vino para ser más precisos en el análisis con diferencias porcentuales entre vinos más exactas.

¿Cómo resumirías la tecnología de Wine Luthier?

Nuestra tecnología ha conseguido, por primera vez en el mundo, dibujar lo invisible: el sabor de un vino. Este dibujo, obtenido de manera absolutamente



objetiva basado en la interpretación de la IA de los parámetros físicos y químicos de un vino, ordena el desorden derivado de la, hasta ahora, única inter-

pretación de un sabor: el de la subjetividad de cada catador.

WINE LUTHIER, dice Diego Fernández, es una herramienta tecnológica creada

para ayudar al sector vitivinícola a mitigar riesgos, mejorar los controles de calidad, sacar rentabilidad y fidelizar al cliente. Hemos llegado a este punto tras 8 años de investigación que ha implicado a más de 300 catadores, una veintena de enólogos y la colaboración de la UPV de Valencia. Diego Fernández es un enólogo con más de 20 años de experiencia en viticultura.

¿Cómo funcionan los algoritmos para visualizar el sabor del vino?

WINE LUTHIER es la única tecnología capaz de dibujar el sabor. 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. Partiendo de 22 parámetros analíticos, nuestra IA visualiza el sabor percibido por el cliente de cualquier vino, representándolo según sus 4 ejes directores: la impresión de acidez de un vino, Crisp; de volumen en boca, Mellow; de dulzor, Sweet; de solidez, Grip. El equilibrio gustativo individual de cada vino se representa en nuestro Wine Positioning System™ (WPS) que describe con precisión la diferencia gustativa entre cualquier número de vinos y nos permite ofrecer soluciones a medida.

¿Cuál suele ser la primera reacción habitual de enólogos

al conocer esta herramienta? ¿La consideran una ayuda o, por el contrario, llegan a ver esta tecnología con recelo, como una tecnología capaz de mejorar sus habilidades y de poner fin a sus trabajos?

Cuando un profesional del vino entiende nuestra tecnología, no duda de su

utilidad y agradece los datos que les aporta. Es un win-win, ganamos todos. También hemos encontrado profesionales que no la entienden, que se sienten amenazados y piensan que el enólogo va a perder fuerza o protagonismo en las bodegas... existe una natural resistencia al cambio por parte de algunos profesionales... es la historia de todos los avances tecnológicos hasta la fecha.



¿Cómo fue escoger Wine Luthier como denominación de vuestro trabajo y equipo?

El nombre de WINE LUTHIER define lo que somos: un creador y afinador de instrumentos para el vino. Ofrecemos información objetiva sobre un vino tanto a los enólogos y bodegueros como a las empresas comercializadoras de vino para afinar mejor su labor. No decimos si un vino es bueno o malo, porque eso depende de la respuesta emocional de cada consumidor individual. Lo que hacemos es dibujar el sabor del vino de manera individual y lo comparamos con todos los vinos del mundo y con las tendencias de consumo. De esta manera, productores y distribuidores

obtienen una información muy valiosa para tomar decisiones estratégicas cara a su negocio.

¿Suele haber coincidencia entre el sabor detectado por un profesional y los datos que proporciona vuestra IA?

Hemos hecho estudios de coincidencia y es cercana al 95%, una coincidencia enorme si tenemos en cuenta que en un panel de catas de vino formado por cataadores expertos se admiten diferencias de hasta el 30%.

¿Cuál es el tamaño de la «bodega» de Wine Luthier? ¿Cuántos son los vinos que se han analizado hasta la fecha?

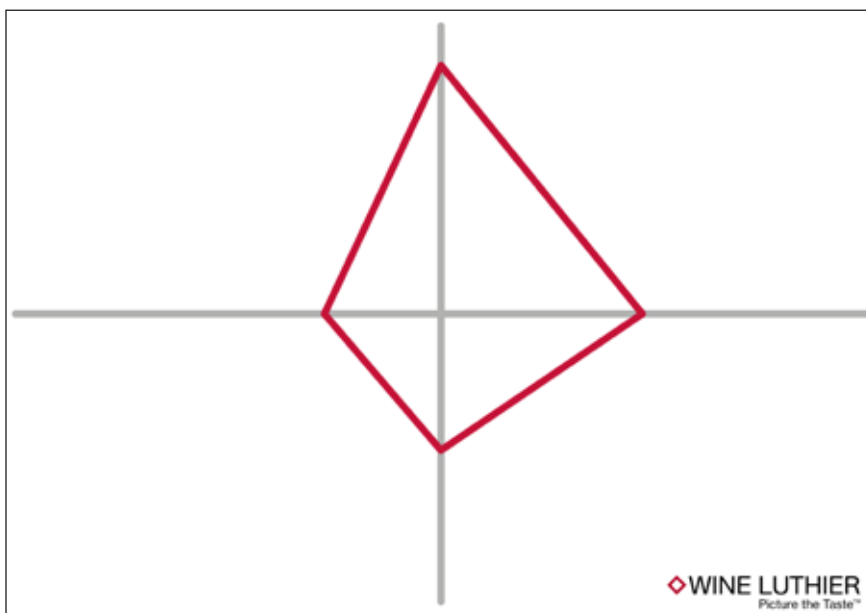
Somos una empresa joven, formada por un equipo experto. Una start-up compuesta por dos enólogos con muchos años de experiencia en el sector, tres enólogos jóvenes que aportan innovación, una tecnóloga de alimentos, un matemático especializado en álgebra borrosa y una gestora senior con experiencia en grandes empresas.

Tras nueve años de investigación, hemos creado una base de datos de miles y miles de vinos que permite con un click, y a partir de datos cuantificables físicos y químicos, dibujar el sabor de un vino. Llevamos analizados, hasta la fecha, unos 12.000 vinos, no es una bodega pequeña.

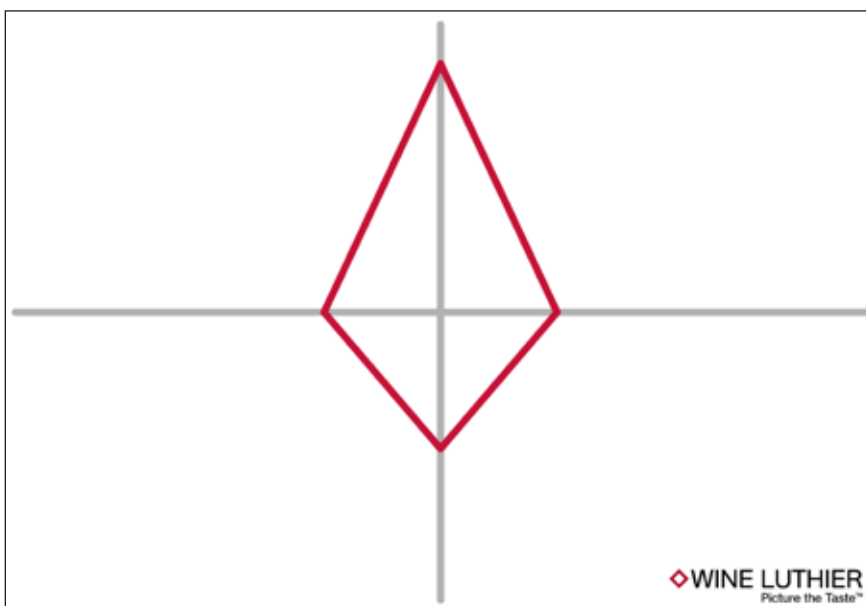


**¿Cuáles son las principales aplicaciones del producto en el mercado?
¿Y cuál el perfil de vuestros clientes?**

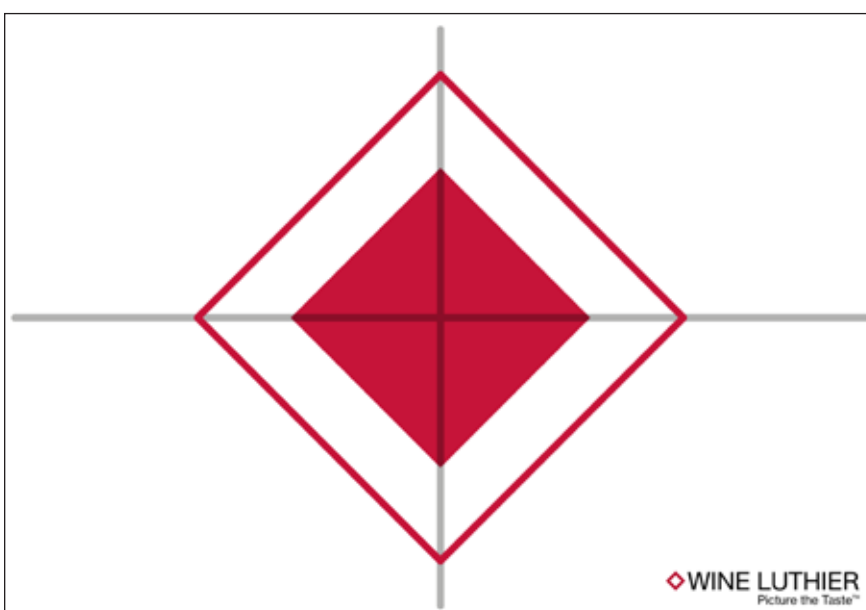
Simplificamos lo complejo. Queremos capacitar a todos los consumidores para poder elegir un vino que realmente les guste; ayudar a los productores a tener una producción consistente; dotar a los distribuidores online y offline con una herramienta para la gestión de su portfolio y de estrategias para fidelizar al cliente. Tenemos clientes productores de vinos únicos, de terruño, que quieren conocer con precisión la diferencia de sabor entre sus parcelas para poder así tomar decisiones vitícolas y enológicas que maximicen su calidad. Otro perfil de cliente son bodegas que quieren conocer la diferencia entre sus vinos y otros de mayor éxito comercial para adaptar sus estilos de vino. Trabajamos también con importadores verificando que los diferentes lotes o añadas de sus proveedores corresponden al perfil de vino solicitado. La distribución busca en nosotros ordenar su gama y, desde nuestro WPS, hacer estudios demográficos del tipo de sabor preferido por segmentos de edad, género...



Vino de equilibrio gustativo basado en la impresión de acidez



Vino de equilibrio gustativo ácido y meloso



Vino de equilibrio gustativo redondo

¿Puede/podrá un consumidor disfrutar de esa 'biblioteca de sabores' para elegir vino en un restaurante o supermercado, incluso teniendo en cuenta sus propios gustos?

Estamos desarrollando un software que irá dirigido al consumidor. Una aplicación que permitirá saber la preferencia de sabor individual de cada persona a través de su consumo habitual que, cruzados con nuestros datos, nos permitirá ofrecer recomendaciones de vino que siempre estén en su perfil gustativo con exactitud. Sabrán qué vino pedir o comprar y podrán experimentar nuevos sabores, entendiendo las diferencias. Esta APP permitirá que cualquier consumidor pueda fotografiar la carta de vinos de un restaurante o el lineal de una tienda y la APP le diga qué vinos le van a gustar, no que vinos son buenos o malos o expresivos o personales o afrutados o maderizados o crianzas o reservas... Sino qué vinos le van a gustar a esa persona.

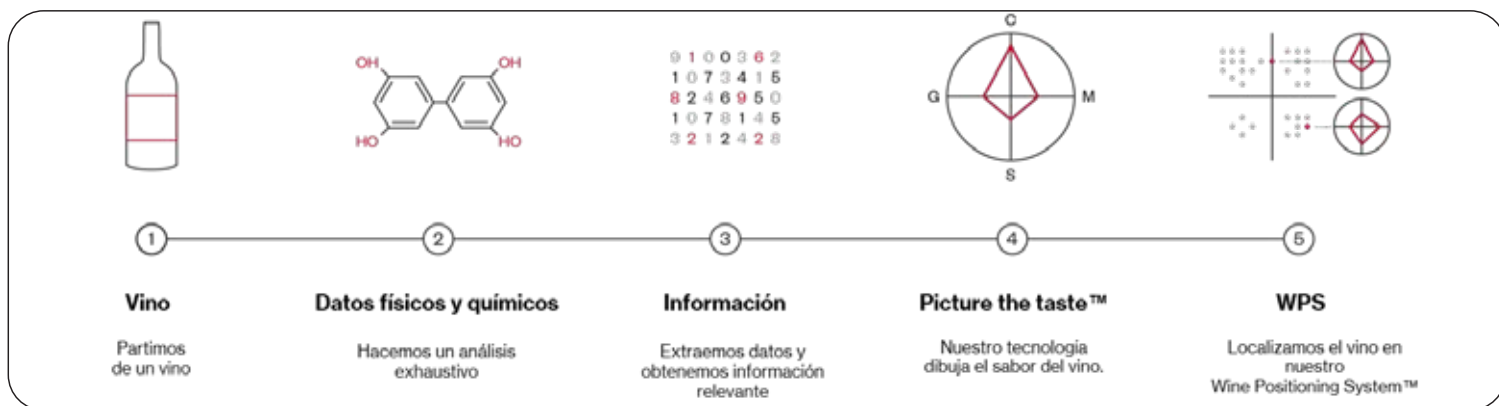
¿Cómo visualiza el futuro de esta tecnología si continúa desarrollándose? ¿Puede llegar a aplicarse a otros productos de la industria de la alimentación?

Esta tecnología va a ser de uso diario en toda la industria en un plazo de tiempo muy corto. Todos nuestros clientes, hasta ahora, nos transmiten que ya no podrían trabajar sin nuestra información, que no se sentirían seguros, para

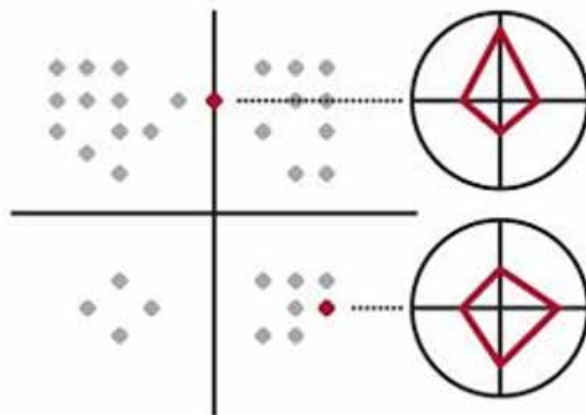


Diego Fernández, mejor enólogo de la Comunidad Valenciana (2018) según la Asociación Valenciana de Enólogos

Proceso de analítica y representación del sabor de un vino



ellos sería, y cito textual, como salir desnudos a la calle... Tenemos un departamento de I+D estudiando soluciones innovadoras. Hay muchas aplicaciones de nuestra tecnología que se pueden aplicar a diferentes productos. Por ahora hemos llegado a un acuerdo con el Laboratorio Rubio-Yeramian. Han desarrollado Mosaic-Ry™, una tecnología que ofrece metadatos climáticos y edáficos de las zonas de producción y que cruzamos con nuestros datos de Wine Luthier, estableciendo una relación certera entre suelo, clima y estilo de vino. Una vez estudiada dicha relación hacemos seguimiento climático de la añada y podemos predecir el estilo que resultará y dar recomendaciones vitícolas en tiempo real si vemos que las condiciones climáticas van a desviar el estilo del vino. El cambio climático es uno de los principales retos a los que hacer frente a día de hoy. Por ello, estamos empezando a estudiar diferentes productos de alimentación y sus cultivos, para poder ofrecer estrategias de mejora. Estamos así mismo desarrollando proyectos para industrias hortícolas y conserveras, estamos convencidos de que, habiendo conseguido describir objetivamente el sabor del alimento más complejo del mundo (el vino) podemos seguir una línea de trabajo similar con alimentos, a priori, menos complicados y dependientes de tantísimos parámetros físico químicos.



Cada sabor individual se representa en un mapamundi que contiene todos los sabores de vino del mundo permitiendo comparar y comprender

