

Robôs sommeliers?

Especialista britânico Jamie Goode reflete sobre a capacidade (ou não) de agentes de inteligência artificial degustarem um vinho



Imagem gerada pela IA GPT Image 2

Será que um dia as máquinas de inteligência artificial serão capazes de realizar uma degustação senorial de vinhos?

AFFONSO NUNES

Com uma carreira dedicada a traduzir a ciência por trás dos vinhos, o escritor e jornalista britânico Jamie Goode levanta uma questão que intriga tanto enólogos quanto tecnólogos: será que um dia uma máquina conseguirá, de fato, sentir o sabor de um vinho?

Goode não é um wine writer comum. PhD em biologia vegetal, ex-editor científico e fundador do www.wineanorak.com — um dos sites de vinho mais lidos do mundo —, ele é autor

de obras como “The Science of Wine: From Vine to Glass” e “I Taste Red: The Science of Tasting Wine”, além de colunista do Sunday Express. É desse olhar que nasce sua reflexão: a degustação de vinho como o grande teste para a Inteligência Artificial Física.

Nos acostumamos com a ideia de que a IA “entende” o mundo. Mas, como Goode aponta, essa compreensão é indireta — baseada em palavras e imagens, não em experiência sensorial real. “Como humanos, usamos nossa própria versão de aprendizado de máquina para entender o mundo ao nosso redor. Interagimos com

o mundo por meio de nossos receptores sensoriais: som, cheiro, visão, paladar e tato”, escreve. O cérebro não apenas recebe sinais — ele constrói ativamente um modelo do mundo usando codificação preditiva. E há ainda a interocepção, ou seja, a capacidade de sentir o próprio corpo e seu estado interno, algo que influencia diretamente como percebemos um vinho.

Dos cinco sentidos, o olfato é o mais misterioso. Temos cerca de 400 tipos de receptores olfativos, mas a ciência ainda não compreende como o cérebro combina esses sinais para formar a percepção de um aroma. Goode faz uma

distinção crucial: o chamado “nariz eletrônico” — um conjunto de analisadores que detecta odores — não tem nada a ver com cheirar. Ele mede compostos, mas não percebe aromas. A diferença é a mesma entre ler a ficha técnica de um vinho e prová-lo. “Não operamos como dispositivos de medição. Fazemos muito mais: o nível do receptor é apenas o começo”, argumenta.

Degustar um vinho é um ato multissensorial. Usamos visão, tato, paladar e olfato em conjunto para criar a sensação de sabor. Goode observa que mesmo tarefas aparentemente simples — como pegar uma taça — exigem

modelagem neural sofisticada: saber exatamente quanta força aplicar, ajustar o movimento se o copo estiver preso à mesa, sem apertá-lo demais. “Muito trabalho ainda precisa ser feito antes que tenhamos um agente no estilo Ex Machina operando no mundo real”, pondera.

Goode reconhece que os primeiros passos estão sendo dados — sistemas de recomendação, análise química de compostos, algoritmos que aprendem perfis de sabor. Mas o salto entre analisar e experienciar ainda parece distante. Para ele, o verdadeiro desafio não é tecnológico, mas conceitual: enquanto não entendermos como nosso próprio cérebro constrói a percepção do sabor a partir de sinais químicos brutos, qualquer máquina será apenas uma imitadora talentosa, jamais uma apreciadora.

A questão vai além da tecnologia. Toca no que torna o vinho uma experiência humana: a memória afetiva de um aroma, a surpresa de um sabor inesperado, o prazer subjetivo que nenhuma tipo de análise química pode capturar. Um robô até pode identificar todos os ésteres e fenóis de um vinho com precisão sobre-humana. Mas apreciar? Sentir prazer? Contextualizar um gole dentro de uma refeição, uma conversa, uma lembrança? Essa — como Goode sugere — é uma pergunta muito mais profunda.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Agenda Vínica

O Libô, em Botafogo, promove, entre os dias 30 de junho e 3 de julho, a Agenda Espetacular de Inverno, com quatro dias de degustações e encontros com produtores de Portugal, Argentina, Itália e Chile. A programação reúne rótulos de baixa intervenção, bate-papos e harmonizações conduzidas por especialistas. Durante o evento, a casa também apresenta sua segunda carta de vinhos, assinada pela sommelière Maíra Freire, com foco em vinhos naturais, biodinâmicos e uma seleção mais acessível ao público.



Divulgação

Tem izakaya no pedaço

Depois do sucesso do Don Burizin e da recente inauguração do Portinha, ambos no Leblon, o chef Maciel Paiva prepara mais uma novidade, agora para a Barra da Tijuca. Em breve, ele abre um izakaya (a versão japonesa para o nosso tradicional boteco). A casa é assumidamente inspirada nos tradicionais bares nipônicos, com proposta descontraída, comida japonesa raiz, karaokê e espaço com games. A ideia é unir boa gastronomia e entretenimento em um ambiente voltado para encontros entre amigos.



Divulgação

Kebab no Flamengo

O Kebab Shop acaba de abrir uma nova unidade no Flamengo, ampliando sua presença na cidade. A casa, que já funciona no Centro e em outros três bairros (Botafogo, Tijuca e Leblon), é especializada em kebabs preparados com carnes marinadas por 24 horas e assadas lentamente em espetos giratórios, seguindo a tradição culinária libanesa. O cardápio reúne versões no pão árabe, pão folha ou bowl, com opções de frango, carne, falafel e kafta, mantendo a proposta de unir autenticidade, praticidade e sabor.