

AI-Winetaster© hjälper dig att hitta rätt i vindjungeln

Det finns ett enormt utbud av viner. Enbart i Systembolagets sortiment kan man hitta fler än 8.000 olika viner! Vilket kommer jag att tycka om? Hur skall jag hitta mina favoriter?

AI-Winetaster visar rätt väg för din egen personliga smak.

Vinrecensioner är personliga!

Man vet att upplevelser av aromer och smaker är mycket individuellt. Det gäller naturligtvis även vinskribenter. Flera seriösa undersökningar har tydligt visat att det är stor variation mellan olika specialisters bedömning av viner. Det finns tyvärr ingen konsensus. Verbala recensioner av viner är heller inte enhetliga utan kan vara alltifrån subjektiva beskrivningar till några allmänna ord som ”generös stil”, ”aromatisk doft”. För att ha nytta av en vinrecension måste man därför ha testat olika recensenters förslag och ha hittat en recensent vars sensoriska upplevelse av ett vin stämmer med din upplevelse. Har man väl hittat sin frände så kan hans recensioner vara en bra vägledning! (I vissa tidskrifter publiceras recensioner utan att de namnges. Detta är naturligtvis helt förkastligt!)

Hur skall man hitta sina favoritviner bland 8.000?

Ofta anges en siffra för att betygsätta ett vin. Det klassiska är Robert Parkers 100-skala. 1-6 är en annan vanlig skala. Men vin är alltför komplext för att beskrivas med enbart en siffra som inte säger något alls om vinets profil vad gäller aromer och smaker. När det gäller aromer i vin så har man med spektrografiska metoder kunna hitta över 800 olika aromämnen i vin. Men det har visat sig att få personer har möjlighet att kunna identifiera fler än tre aromer när de förekommer i en blandning som i ett glas vin. Enskilda aromer kan man identifiera men när de förekommer i en blandning så kan de flesta, ca 80 %, bara identifiera och namnge en arom! När det är fler än tre aromer i en blandning så kan receptorerna i näshålan kanske identifiera molekylerna men, hjärnan klarar inte att särskilja de olika utan gör en syntes – det luktar gott! När man läser en recension där man tillskriver ett vin kanske ett 5-10 tal olika aromer så bör man vara tveksam till recensenten.

Vad är det för vin jag vill ha?

För att kunna välja vin bör du ha funderat på vilken typ av vin och profil som du tycker om. Tänk efter när du provar ett nytt vin och försök att beskriva enligt nedanstående hur det upplevdes:

- Vilken druva var det?
- Alkoholhalt?
- Kändes några speciella aromer?
- Hur pass sött kändes vinet?
- Kändes det frisk med hög syra?
- Var vinet blaskigt eller var det fylligt?
- Var vinet ”strävt” av tanniner?
- Var det eklagrat?

Efter ett tag har du troligen blivit medveten om vilka profiler du gillar för röda och vita viner. För favoriter bland röda viner kanske du som exempel kommit fram till nedanstående profil:

Cabernet Sauvignon eller Syrah, minst 14 % alkohol, tydliga aromer av mörka bär, ganska torrt, viss friskhet, mycket fylligt, tydliga tanniner, eklagrat.

Hur hittar jag beskrivande profiler på viner?

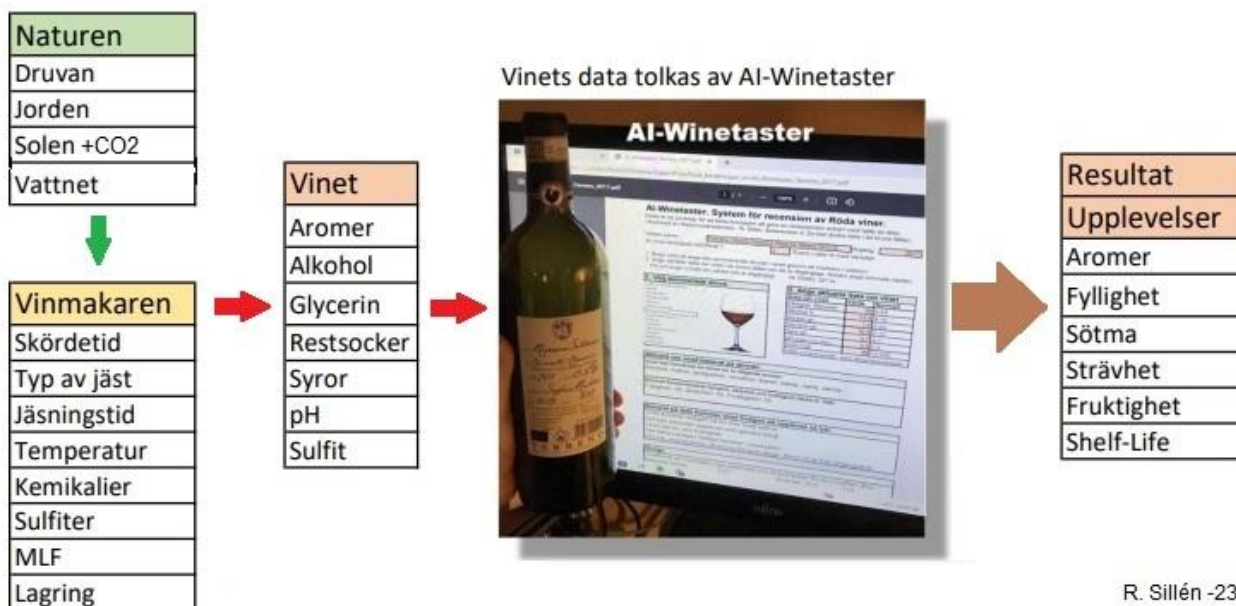
Systembolagets s.k. ”klockor” är ett sätt att profilera ett vin. Röda viner beskrivs där i termer som fyllighet, strävhet och fruktsyra med ”klockskalan” 0-12. Principen är bra. Problemet är att klockorna sätts subjektivt av personer som provar vinerna (ofta ca 15 per dag) och påverkas av ”förväntansfaktorer” som priset, vinetiketten, vingårdens renommé och dessutom av dagsformen. Troligen uppvisar metoden därför en ganska stor standardavvikelse. Ett vins fyllighet kanske sätts

till klockan 6 men borde kanske vara klockan 10. "Klockmetoden" är bra men inte tillräcklig för att för att på ett neutralt och objektiva sätt kunna beskriva ett vins profil på ett konsekvent sätt.

Alla viner innehåller ämnen, gemensamma variabler, som påverkar aromer och smaker. Typ av druva, alkoholhalt, sockerhalt, syra, pH, glycerin, MLF, eklagring är några sådana variabler som går att analysera och kvantifiera objektiva. Det är detta som är grunden till datorsystemet AI-Winetaster. Med hjälp av data om vinet kan systemet skapa en beskrivning eller profil av ett vin som kunden kan använda för att matcha med sin egen profil. Systemet fungerar som en neutral, objektiva och garanterat konsekvent vinskribent!

AI-Winetaster ©. Artificiell Intelligens skapar neutrala profilbeskrivningar av viner!

För att kunna välja sina toppviner skulle ett system behövas där olika viner kan jämföras på ett neutralt och objektiva sätt utan påverkan av "förväntansfaktorer" som pris, renommé mm. Författaren menar att man kan skapa neutrala profiler av olika viner enbart genom att använda faktiska data om vinet – alltså utan att ha smakat på vinet! Ett sådant system är utvecklat av Expert Products Sweden AB. Det är baserat korrelationer mellan data om ett vin och sensoriska upplevelser med hjälp av olika tekniker (machine learning och fuzzy logic) inom artificiell intelligens. Systemet heter AI-Winetaster och finns nu tillgängligt för stilla röda och vita endrueviner. Genom att ange data om ett vin skapas en helt neutral och objektiva beskrivning av hur vinet troligen kommer att upplevas. Man kan säga att systemet visar vinets "profil". Genom att ha neutrala beskrivningar kan man lätt jämföra olika viner och hitta viner som överensstämmer med den egna smakprofilen. Ett exempel på en analys av AI-Winetaster finns på sista sidan.



R. Sillén -23

Det som nu behövs är att Systembolaget och importörer offentliggör data för att kunna göra neutrala smakprofiler. Vinimportörer borde använda AI-Winetaster som en hjälp för kunder att hitta sina favoriter!

Rudolf Sillén

Expert Products Sweden AB

Medlem i SAIS – Swedish Artificial Intelligence Society

Referenser:

Winetasting: It's junk science.

David Derbyshire/ Prof. Roger Hodgson. The Guardian. UK

Är vinkritik/recensioner nonsens? Kandidatuppsats. Handelshögskolan, Sthlm.

Vetenskapskollen. Bör vinprovning avfärdas som "skräpvetenskap"?

Dr. Emma Frans. SvD 220922

Jämförelse recensioner av Le Petit Secret. SB och 5 kända vinskribenter. R. Sillén.

Naturvinsakademien 210901

The capacity of humans to identify odors (aromas) in mixtures. CSIRO Food Research Lab. Australia.

AI-Winetaster™. System för beskrivning av Röda viner.

Detta är ett system för att neutralt beskriva röda endrueviner enbart med hjälp av data.

Utvecklad av R. Sillén, Expert Products Sweden AB. Version 5.

Vinets namn:	Piemonte Barbera - Tina	Årgång:	2020
Är vinet ekologiskt certifierat?	N	J eller N med Versaler	Art. Nr 57714


1. Börja med att ange den dominerande druvan i vinet genom att markera i rullistan.

2. Ange därefter data om vinet i de bruna fälten. Om något saknas ange normala värden.

För pH ange 0 (noll) om värdet saknas så beräknas ett ungefärligt värde efter Total syra.

1. Välj dominerade druva

Akacia	<input type="checkbox"/>
Sangiovese	<input type="checkbox"/>
Cabernet Franc	<input type="checkbox"/>
Garnay	<input type="checkbox"/>
Grenach	<input type="checkbox"/>
Montepulciano	<input type="checkbox"/>
Malbec	<input type="checkbox"/>
Nebbiolo	<input type="checkbox"/>
Zinfandel	<input type="checkbox"/>
Rondo	<input type="checkbox"/>
Potage	<input type="checkbox"/>
Tannat	<input type="checkbox"/>
GSM	<input type="checkbox"/>
Barbera	<input checked="" type="checkbox"/>



2. Ange aktuella data om vinet

Data om vinet	Värde	Normalt
Eklagrat. Månader	0	0-24
Alkohol %	13.2	9-15
Socker g/l	5.5	2-50
Glycerin g/l	8.6	4-15
Total syra g/l	7.3	4-7
pH ange 0 om okänt	3.3	2-5
Total sulfit mg/l	57	10-200
OBS använd punkt . som decimalavskiljare.		

Förväntade aromer:

OBS, ofta svårt att känna fler än 2 aromer när de förekommer i en blandning.

Mörka bär, körsbär, blåbär, plommon, salvia, kanel, vanilj, choklad

Munhåleupplevelse. Vinets smakprofil. Skala 0-100.

Fyllighet	65
Fruktighet	87
Strävhet	72
Sötma	2

Baserat på data kommer vinet troligen att upplevas så här:

Vinet kommer att kännas ganska torr

Det kan sannolikt upplevas som ganska fylligt.

Fruktiga smaker och aromer bör kännas tydligt.

Här känns troligen tydliga tanniner i munhålan!

Hållbarheten kommer att vara upp till 10 år från årgångsåret.

Övrigt:

Vinet kan innehålla rester av systemiska pesticider och tillsatta kemikalier.

Densitet g/cm³: 0.98 Energi: 113 Kcal per 15 cl

Copyright © 2021-2023 Expert Products Sweden AB. Info@expertproducts.se

Kommentarer? Maila gärna till: info@expertproducts.se

Vill du ha en kopia på någon referensartikel och/eller mer info om AI-Winetaster? Maila till: info@expertproducts.se