

Ρομποτικός «σομελιέ» που φέρνει το κρασί στα γούστα του πελάτη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μηχανικοί της Cambridge Consultants ανέπτυξαν μια συσκευή η οποία έχει τη δυνατότητα να φέρνει το κρασί στα προσωπικά γούστα του καταναλωτή, προβαίνοντας στις κατάλληλες αναμείξεις, μέσω κάποιων απλών όρων και ιδιοτήτων, όπως ξηρό, γλυκό κλπ.

Στην ουσία το Vinfusion είναι ένας ρομποτικός «σομελιέ», που διαθέτει τέσσερα συγκεκριμένα βασικά κρασιά, τα οποία μπορεί να αναμειγνύει έτσι ώστε να προκύπτουν εκατοντάδες νέα αρώματα και συνδυασμοί.

«Πήραμε περίπου 30 κρασιά στο εργαστήριο και αναλύσαμε το χημικό προφίλ τους...φτάσαμε σε τέσσερα βασικά κρασιά: Ένα χιλιανό Pinot Noir, ένα χιλιανό Merlot, ένα αυστραλιανό Shiraz και ένα γαλλικό γλυκό Muscat. Επιλέξαμε αυτά τα κρασιά για να αντιπροσωπεύουν τα άκρα του χώρου των αρωμάτων που αναπτύξαμε» λέει ο Σατζίθ Βιμαλαράτνε υπεύθυνος του τμήματος τροφίμων και ποτών της εταιρείας. Μέσω της χρήσης απλών όρων (ξηρό, γλυκό κ.α.) ο χρήστης ρυθμίζει τις παραμέτρους έτσι όπως επιθυμεί- ενώ παράλληλα το Vinfusion μπορεί να προβαίνει σε συστάσεις.

Παρόλα αυτά, το κρασί του Vinfusion δεν αναμένεται να μαγέψει τους πολύ απαιτητικούς λάτρεις του, καθώς οι δημιουργοί του επίτηδες επέλεξαν βασικά κρασιά κόστους γύρω στα 10 δολάρια- το ποσό που δαπανά ο μέσος καταναλωτής

για ένα μπουκάλι.

Πηγή: naftemporiki.gr