

人工智能将如何塑造酒业未来?

随着生产商希望保护他们的葡萄免受气候变化的影响,并减少碳足迹和水足迹,人工智能的进步可能对未来葡萄酒业的发展至关重要。

徐菲远 译自Wine Magazine

数字营销机构 Tank 的最新研究表明,酒业对人工智能(AI)知识的需求日益增长。目前,食品和饮料行业在采用人工智能的工作角色中排名第四。从品尝葡萄酒和检测假酒,到2023年 ChatGPT 通过了三门侍酒大师的理论考试,使得许多人生活在人工智能取代我们工作角色的恐惧中。但不必担心,因为“人类的判断和监督比以往任何时候都更重要。”Tank 的

数字主管 Martin Harris 说。Tank 的 AI & Me 报告发现,食品和饮料行业每 100 个招聘广告中,就有 1 个应聘者需要有使用人工智能的经验。该公司的调查结果表明,越来越多的工作岗位要求员工“负责任地使用人工智能工具并带来价值”。在人工智能员工 Aimee 于 2023 年 9 月失败后,我们的工作似乎暂时还处于试错阶段。这名人工智能机器

人受雇于总部位于曼彻斯特的公关公司“Bottling Imagination”,但未能通过数字营销经理的试用期,因为它同意下班后喝酒,忘记自己是一台电脑。因此,虽然 Aimee 并没有在公共领域找到自己的使命,但也许 AI 会在葡萄酒领域找到自己的立足之处。这是一个快速发展的行业,以下是人工智能可以帮助种植者、生产商甚至消费者的一些方式。

葡萄园里的人工智能

人工智能有时是一项劳动密集型的工作,它有可能通过技术为酿酒师提供一些安心,这些技术可以早期发现害虫入侵,密切关注植株状况,更密切地监控酿酒过程。其中一项技术是由 Winegrid 设计的人工智能应用,这是一家为酿酒师开发发酵技术的科技公司,可以让酿酒师远程监控发酵过程。葡萄牙的 Rogsamrio Nogueira 和 Lúcia Bilro 认识到,精确、实时监控葡萄酒酿造的意义,开发了一种人工智能应用,使酿酒师能够更快地对酿造过程中的变化做出反应,并

保持葡萄酒的质量。全球农业科技初创公司 Deep Planet 也推出了人工智能工具 VineSignal,用于管理土壤湿度、预测葡萄成熟度和最佳收获日期。该工具由牛津大学的科学家和工程师团队开发,可以绘制 1.5 米深度的葡萄园地图,然后用于灌溉。用机器人进行葡萄园作业早已不是什么新鲜事,比如法国的克拉米伦酒庄(Chateau Clerc Milon)试用了一个名为“泰德(Ted)”的机器人协助葡萄园的翻土和除草工作。勃艮第发明家 Christophe

Millot 创造的机器人沃野(Wall-Ye)专门从事密集型的劳动,如剪枝、移除已无价值的嫩芽,同时,收集土壤、果实和葡萄树干健康且活力充沛的有效数据。葡萄酒大亨 Bernard Magrez 在其拥有的克莱芒教皇堡(Chateau Pape Clement)中采用无人机监控葡萄树的健康情况;葡萄牙波特酒生产商赛明顿家族酒庄(Symington Family Estates)也在葡萄园中尝试使用一个名为“葡萄树侦查员(Vine Scout)”的机器人,以监控葡萄树的健康问题。



让葡萄酒更“完美”

如今,压酒帽(Punching Down)、淋皮(Pumping Over)或传统的人工踩踏方式都有了自动化的装置,比如在液压活塞上装上不锈钢圆锥体来自动完成“压酒帽”,或在发酵罐内安装固定的喷头与抽酒泵来自动完成淋皮,但是这些还远远不够。据透露,科学家们最近设计了一种人工智能工具,能够通过化学分析追踪葡萄酒的来源。虽然主要用于检测假冒葡萄酒,但也可以通过识别液体中的化合物是否与酒标上的来源相符来监控酿酒过程。事实证明,人工智能在监控和确保葡萄酒与烈酒达到标准方面,卓有成效。

在烈酒领域,瑞典威士忌酒厂 Mackmyra 与微软及芬兰科技咨询公司 Fourkind 合作,创造了第一款人工智能调配的威士忌。结合客户反馈和现有配方,它能够提供数千种新配方的可能性,不过最终是由首席调酒师 Angela D'Orazio 决定采用哪一种配方,这证明了在打造完美饮品的过程中,人类仍然是非常重要的。NEC 系统科技公司(NEC System Technologies)和三重大学(Mie University))的研究人员设计出一个能够品尝和识别数十种不同酒类、干酪和开胃小吃的机器人。

应对气候影响

人工智能在帮助酿酒师适应气候变化带来的威胁方面,发挥着至关重要的作用。据《美国国家科学院院刊(Proceedings of the National Academy of Sciences)》报道,全球高达 85% 的葡萄酒产区正面临气温上升的风险,曾经繁荣的地区变得荒凉,随着不可预测的天气模式的增加,许多人担心在哪里以及如何种植葡萄。人工智能品酒应用 Tastry 由 Kat-erina Axelsson 于 2016 年创立,此前,她教计算机如何品酒,并开发了一种人工智能工具,根据消费者的口味为他们匹配产品。在 2020 年加州野火之后,同

样的技术被用于测试葡萄中的烟雾污染指标。加州是一个易受野火影响的地区,Tastry 会建议客户如何利用人工智能选择替代混酿品种来掩盖烟雾污染的影响。与此同时,Deep Planet 的土壤监测可通过对葡萄园的湿度水平进行精确测量,来减少水源浪费。随着生产商希望保护他们的葡萄免受气候变化的影响,并减少碳足迹和水足迹,人工智能的这些进步可能对未来葡萄酒业的发展至关重要。欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

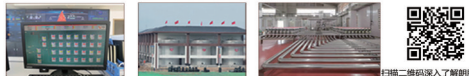


酒类信息及配套专版



洁净级不锈钢智能酿造设备/
智能不锈钢酒罐/不锈钢管道/
智能化调酒系统核心供应商

联系人:张先生 联系电话:15610708999 地址:上海市闵行区康心路168号6号楼
上海朗脉洁净水技术股份有限公司,是上市公司常铝股份(股票代码002160)的全资公司,公司注册资本3.4933亿元,主要从事于白酒、黄酒、葡萄酒、医药等食品级洁净水工程总包领域。是洁净水级不锈钢酿造设备、不锈钢酒罐、不锈钢管道及智能化调酒系统的核心供应商。
上海朗脉洁净水技术股份有限公司的服务宗旨是用做医药设备的洁净水理念来为传统白酒行业服务。



国内先进的液态食品成套装备及智能化控制系统供应商

普瑞特起草制定了《食品工业用不锈钢薄壁容器》《不锈钢无菌储罐》《白酒工业用酒甬》《白酒工业用摊凉机》《白酒工业用堆积糖化箱》《夹层锅》《球形蒸发器》《食品工业用螺旋泵》和《食品工业用不锈钢管道安装及验收规范》《食品工业用不锈钢波纹管接头》等11项行业标准。并参与制定了《轻工机械通用技术条件》和《乳品设备安全卫生》两项国家标准。拥有100多项国家专利和核心知识产权。
•中国制造业单项冠军示范企业 •国家液态食品智能装备工业设计中心 •国家级高新技术企业
•国家农产品加工装备研发分中心 •2020年绿色制造系统解决方案供应商 •中国轻工业设计中心
•中国轻工业科技百强企业 •中国液态食品机械行业十强企业 •中国信息化百强企业



股票简称: 中锐股份
股票代码: 002374

以科技引领行业 让包装充满智慧

“万物互联” 二维码智慧瓶盖 /
28mm、38mm 饮品螺旋盖 /

小瓶盖
大智慧

LOOKING FORWARD
TO WORKING WITH YOU

地址: 上海市长宁区金钟路767弄2号楼
山东省烟台牟平区姜格庄街道办事处丽鹏路1号
电话: 021-22192888 (上海) 0535-4661121(山东)