

De 'palate quiz'

Jullie hebben misschien ook al gemerkt dat er weer een nieuwe hype doorheen het wereldje waait van de wijn-enthousiastelingen: de 'palate quiz'. Het is een – meestal digitale – quiz of vragenlijst die bedoeld is om je te matchen met je meest geliefde wijnen. Momenteel doen een hele hoop online questionnaires en smartphone-app's de ronde die jou bestoken met vragen en voorkeuren om vervolgens je te vertellen wat je moet aankopen om van je wijn te kunnen genieten.

Zo'n vragenlijst die je vraagt of je je koffie zwart of met room drinkt, neigt naar pure chocolade of melkchocolade, enzovoort, zoals een manier om te voorspellen of je Merlot of Sauvignon Blanc wilt drinken. Deze sorteermechanismen zijn een populair hulpmiddel geworden op het gebied van wijn-e-commerce, voornamelijk gericht op beginners. Ze zijn een leuk idee: een niet-intimiderende manier om mensen te helpen erachter te komen van welke wijnen ze kunnen genieten.

Ik wou dat ze echt werkten.

TAKE OUR QUIZ

TO FIND

OUT YOUR

TOP 3

WINE

TYPES!



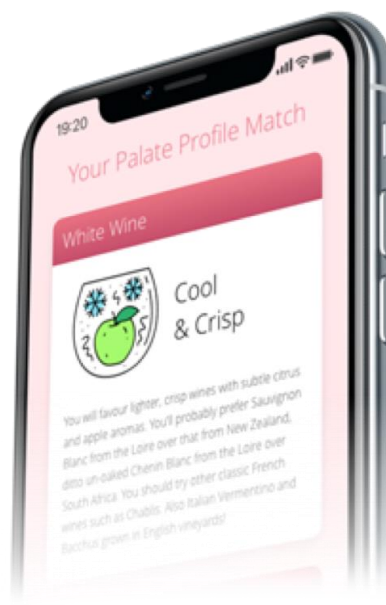
Palate-quizen lijken gebaseerd op het idee dat iedereen een ideale smaak heeft waarnaar ze op zoek zijn - dat ik, een drinker van bittere zwarte koffie en eter van scherpe donkere chocolade, bitter

smakende wijnen zal willen drinken. Maar dat komt gewoon niet overeen met hoe ik of iemand anders die ik ken eet of drinkt. We zijn allemaal inconsequent, houden van zoet voedsel en verachten anderen; sommigen van ons zijn nogal omnivoren, met een eetlust voor alles. Iemand smeert misschien graag boter op een stuk toast, maar houdt niet van een boterachtige, geroosterde Chardonnay.

Wijnclubs als Winc en Bright Cellars onderwerpen klanten/leden al jaren aan smaakquizen. Nu heeft een Californische startup genaamd Tastry een technologie gelanceerd die belooft geavanceerder te zijn, met behulp van kunstmatige intelligentie om de smaakmatrix van een wijn in kaart te brengen en die af te stemmen op het gehemelte van een persoon.

"Ik had de hypothese dat je het menselijke gehemelte kon begrijpen door een nieuwe technologie te ontwikkelen die niet is ontworpen om te kijken naar de kwaliteit van de wijn, maar om te begrijpen hoe consumenten de wijn ervaren", vertelde Tastry CEO Katerina Axelsson me tijdens een telefoongesprek. eerder deze zomer.

Haar bedrijf analyseert individuele wijnen tot op moleculair niveau en vergelijkt ze vervolgens met andere wijnen in haar database. Deze datagestuurde benadering zou in theorie de fouten van de menselijke subjectiviteit moeten elimineren: twee verschillende mensen zouden dezelfde wijn heel anders kunnen beschrijven, maar de moleculen liegen niet.



Wanneer je Tastry's smaakquiz doet - beschikbaar in de app BottleBird - voorspelt het systeem welke wijnen goed bij jouw smaak passen. Die aanbevelingen zijn "80-93% nauwkeurig", zei Axelsson, wat betekent dat mensen meestal zeggen dat ze de wijnsuggesties echt leuk vinden. Naarmate een persoon de app blijft gebruiken en meer datapunten biedt, zei ze, neemt die nauwkeurigheid toe.

Ik heb zo'n app gedownload en de enquête ingevuld. Het presenteerde me een reeks smaken en aroma's en vroeg of ik pro, neutraal of anti was. Ik antwoordde eerlijk (ik ben pro-zwarte olijf, neutraal-zure snoep, anti ten opzichte van de geur van sigarentabak) en wachtte gretig terwijl de app mijn resultaten berekende.

De eerste wijn (helaas overwegend wijnen uit de VS maar dit is logisch gezien de herkomst van de app) die op de lijst stond, die voor 99% overeenkwam met mijn smaakpapillen, was onmiddellijk een wijn die ik NOOIT zou willen kopen.

Ik ben wel te vinden voor het concept van een smaakquiz - het voelt leuk en maakt wijn misschien toegankelijker voor nieuwkomers en het kan een leuk tijdverdrijf zijn om eens samen met je wijnvrienden te doen. Maar gelukkig is smaak toch nog iets te complex om er waarde aan te hechten.

Zin om zo eens iets te proberen :

<https://www.goodpairdays.com/quiz/>

<https://intovino.com/quiz/what-is-your-wine-palate/>

<https://vinepair.com/discover-your-wine-palate/>