

“La gamification serve a far studiare di più chi altrimenti si fermerebbe”

scritto da Veronica Zin | 20 Ottobre 2026



FISAR lancia Wine Lab, piattaforma online con oltre 2.000 domande, otto livelli, serie di costanza, riconoscimenti e cantina personale per i tesserati. Il presidente Roberto Donadini spiega che lo strumento affianca l'aula, trasforma il ripasso in un'abitudine quotidiana grazie alla gamification e rende l'apprendimento più accessibile a chi ha già curiosità per il vino.

È online FISAR Wine Lab, la nuova piattaforma digitale della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori dedicata alla formazione e alla preparazione degli esami. **La piattaforma riunisce in un unico ambiente tre attività che fino a oggi vivevano separate: lo studio, la degustazione e la**

consultazione.

Il cuore del progetto è un archivio di oltre 2.000 domande, affrontabili in due modalità: Apprendimento, per studiare liberamente e senza punteggio, e Preparazione, con sessioni da venti domande che assegnano punti esperienza. Cinque le tipologie di quesito (aperta, vero o falso, risposta multipla, DOC e DOCG, ordine di servizio) su tre livelli di difficoltà. A scandire il percorso ci sono otto livelli, dal Curioso del Vino al Gran Maestro, le serie che premiano la costanza e trentasette riconoscimenti distribuiti in sei famiglie, il tutto riassunto in una dashboard personale. È la logica delle app di apprendimento linguistico trasferita alla didattica enologica.

Per capire meglio cosa rappresenta FISAR Wine Lab per il settore, abbiamo intervistato Roberto Donadini, presidente di FISAR.

C'è qualcosa che, secondo voi, era importante cambiare nei percorsi formativi tradizionali, al punto da spingervi a ripensarli in modo creativo con uno strumento come Wine Lab?

I corsi FISAR non sono stati ripensati e non è in corso alcuna revisione. Wine Lab nasce accanto all'aula, non al suo posto. Quello che mancava non era il metodo, che è consolidato e che le delegazioni portano avanti da oltre cinquant'anni, **serviva un supporto all'altezza per il tempo che sta tra una lezione e l'altra: il ripasso, l'esercizio, la preparazione all'esame.** Sono le ore in cui chi studia è da solo, e fanno la differenza tra chi arriva preparato e chi arriva in affanno.

Fino a ieri c'era il Gran Ripasso, che molti nostri associati conoscono bene. Ha fatto il suo lavoro per anni, ma era ormai superato e andava ripensato, non ritoccato. **Wine Lab è quel**

ripensamento: uno strumento che mette in ordine lo studio, uguale per tutti, dalla prima all'ultima delegazione. La docenza, le degustazioni guidate, il rapporto con chi insegna restano dove sono sempre stati, in aula.

Livelli, punti esperienza, riconoscimenti: sono meccaniche che vengono dal mondo dei videogiochi e delle app linguistiche. Perché avvicinarle a una materia tecnica e seria come la degustazione del vino? Cosa rispondete a chi teme il rischio di banalizzarla?

La gamification riguarda il modo di esercitarsi, non i contenuti. Le domande sono quelle della nostra didattica, le schede di degustazione seguono il metodo FISAR, non abbiamo semplificato nulla. Ci sono cinque tipologie di quesiti, dalla risposta aperta alle DOC e DOCG all'ordine di servizio, su tre livelli di difficoltà, e il grado di difficoltà resta quello dell'esame. Nessuno diventa sommelier perché ha sbloccato un riconoscimento.

Quello che cambia è che l'esercizio tiene traccia di sé, e chi studia vede a che punto è. Prima le lacune spesso le scoprivi il giorno dell'esame. Ora le vedi mentre studi, e sai su cosa tornare. Chi teme la banalizzazione pensa al gioco come alternativa allo studio; qui è il contrario, serve a far studiare di più chi altrimenti si fermerebbe.

Come siete arrivati alla struttura di Wine Lab? Chi ha lavorato al progetto e quanto tempo è servito per trasformare il

metodo FISAR in un percorso digitale?

Il punto di partenza è stato il Gran Ripasso. Per anni è stato lo strumento di ripasso dei nostri associati, ma era un software da installare, con contenuti che invecchiavano tra un aggiornamento e l'altro. Potevamo continuare a rattopparlo o ripensarlo da capo, e abbiamo scelto la seconda strada.

Wine Lab è nato così: online, senza nulla da scaricare, da computer, tablet e smartphone, e incluso nella tessera associativa. Quando una scheda viene corretta, la nuova versione è subito disponibile per tutti. La parte più lunga non è stata quella tecnica, ma la selezione e la verifica delle domande, che sono oltre duemila: ognuna doveva essere coerente con la nostra didattica e avere una spiegazione corretta della risposta.

E abbiamo voluto che lo studio non finisse con l'esame. Per questo, accanto alle domande, ci sono i livelli, la cantina personale e il catalogo di vitigni, denominazioni e vini: cose che restano utili anche a chi il diploma ce l'ha già.

Cosa vi aspettate da questo strumento tra un anno? Come immaginate un tesserato FISAR che usa Wine Lab rispetto a uno che studia solo sui manuali?

Ci aspettiamo che chi ha finito il corso continui a esercitarsi anche dopo. **Il cambiamento vero che speriamo di vedere è di abitudine.** Il manuale lo riapri quando hai un'ora davanti, e di ore così, tra un servizio e l'altro, ce ne sono poche. Una sessione su Wine Lab sono venti domande: si fanno sul tram, nella pausa, nei dieci minuti prima di aprire.

È qui che la gamification fa il suo mestiere. Le serie premiano chi non salta giorni, e questo basta a trasformare il ripasso in una cosa che si fa senza doverci pensare, come si

guarda il meteo. Un tesserato che usa Wine Lab non studia cose diverse da chi sta sui manuali: studia le stesse cose più spesso.

Poi c'è la cantina personale, dove ogni associato compila le schede delle bottiglie che assaggia seguendo il metodo FISAR. Le schede restano lì, e tra un anno chi l'ha usata con costanza non avrà solo studiato: avrà un diario delle proprie degustazioni da rileggere, che è esattamente quello che un professionista si costruisce in anni di lavoro su un taccuino.

Il vino sembra aver perso terreno nell'immaginario collettivo, soprattutto tra le generazioni più giovani. Con quali strumenti si può riportarlo al centro della cultura popolare?

È un tema che riguarda tutto il settore, e che ci chiede prima di tutto di cambiare il modo in cui il vino si comunica. Il punto non è che i giovani abbiano smesso di interessarsi al vino, è che **ci arrivano da un'altra porta**. Non dal rito familiare della bottiglia in tavola, ma **dalla curiosità, dal viaggio, dal locale, dal racconto**. È un pubblico che vuole capire prima di bere, e che non ha pazienza per la liturgia. Chi insegna il vino oggi lo vede bene nelle aule: le domande sono diverse da quelle di dieci anni fa, e chi si iscrive ai corsi non lo fa più solo per diventare sommelier di professione.

Se cambia il pubblico, deve cambiare anche il nostro linguaggio. Pierdario Fasciano, il nostro Miglior Sommelier 2025, l'ha scritto con una frase che sottoscrivo: **la gente non ha paura del vino, ha paura di sentirsi inadeguata**. Con centinaia di denominazioni e oltre cinquecento vitigni autoctoni, il vino italiano rischia di sembrare un labirinto a chi non ha le chiavi. FISAR quelle chiavi le ha: **il compito è**

rendere la porta visibile e invitante, semplificare senza svilire. Come dice lui, passare da custodi autorevoli a curatori di esperienze.

Wine Lab nasce dentro questo ragionamento: un modo per rendere l'apprendimento più accessibile e più continuo a chi quella curiosità ce l'ha già. Poi c'è il lavoro vero, quello che FISAR fa da oltre cinquant'anni nelle delegazioni: le degustazioni, i corsi, le serate sul territorio. Il vino torna al centro quando qualcuno te lo racconta bene, e questo vale per un ventenne come per chiunque altro.

Punti chiave

- 1. Wine Lab affianca l'aula:** la piattaforma supporta ripasso ed esercizio tra le lezioni, mentre docenza e degustazioni restano in aula.
- 2. Oltre 2.000 domande in cinque tipologie e tre livelli di difficoltà,** con la stessa complessità dell'esame.
- 3. La gamification premia la costanza con otto livelli, punti esperienza, serie e trentasette riconoscimenti,** mantenendo intatti i contenuti.
- 4. La cantina personale raccoglie le schede di degustazione** secondo il metodo FISAR e diventa un diario professionale.
- 5. Wine Lab è online, incluso nella tessera, usabile da computer, tablet e smartphone** e aggiornato in tempo reale.