

FISAR Wine Lab: la piattaforma digitale che unisce studio, degustazione e consultazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Settembre 2026



FISAR Wine Lab è la nuova piattaforma digitale della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, dedicata alla formazione e alla preparazione degli esami. Riunisce studio, degustazione e consultazione in un unico ambiente, con oltre 2.000 domande, un sistema di gamification e una Cantina Personale digitale. L'accesso è incluso nella quota associativa e disponibile da qualsiasi dispositivo, senza costi aggiuntivi.

È online FISAR Wine Lab, la piattaforma digitale della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

dedicata alla formazione e alla preparazione degli esami. Raggiungibile all'indirizzo www.fisarwinelab.it, riunisce in un unico ambiente tre attività che fino a oggi vivevano separate: lo studio, la degustazione e la consultazione.

La piattaforma **entra in funzione per tutti i tesserati FISAR che frequentano i percorsi e le attività nelle delegazioni di tutta Italia** e si rivolge sia a chi sta studiando sia a chi il vino lo racconta ogni giorno dietro un bancone o in sala.

Il cuore della piattaforma è un archivio di oltre 2.000 domande, affrontabili in due modalità. In Apprendimento si studia liberamente, senza punteggio, verificando le risposte e il motivo per cui sono corrette. In Preparazione si affrontano sessioni da venti domande che assegnano punti esperienza. Le tipologie sono cinque, aperta, vero o falso, risposta multipla, DOC e DOCG, ordine di servizio, su tre livelli di difficoltà, e una sessione interrotta si riprende dal punto esatto in cui era stata lasciata. È qui che entra in gioco la gamification: il percorso è scandito da otto livelli, dal Curioso del Vino al Gran Maestro, affiancati da serie che premiano la costanza e da trentasette riconoscimenti distribuiti in sei famiglie. Una dashboard personale tiene insieme livello raggiunto, punti, serie attive e attività recente. È la grammatica delle applicazioni di apprendimento linguistico, progressione a tappe, premi alla continuità, misurazione costante, trasferita alla didattica enologica: lo studio non si esaurisce con l'esame, ma prosegue come percorso misurabile nel tempo.

Il contesto in cui arriva è quello di una filiera che cerca competenze oltre che organico. Secondo l'ultima rilevazione del Sistema Informativo Excelsior di Unioncamere e Ministero del Lavoro (11 settembre 2026), gli esercenti e addetti nelle attività di ristorazione sono la professione più richiesta in Italia nel mese: 66.790 contratti programmati, l'11,8% di tutte le assunzioni previste nel Paese. Ed è una domanda selettiva: nel 65% dei casi le imprese chiedono esperienza

professionale specifica. In sala la competenza sul vino è una delle leve che separano un addetto da un professionista, ed è il terreno su cui FISAR lavora dal 1972. Wine Lab aggiunge il pezzo che l'aula non può coprire: lo studio che continua dopo l'esame in un formato compatibile con qualsiasi esigenza, consultabile dal telefono anche nei minuti che precedono un servizio.

Ogni associato dispone di una Cantina Personale in cui compilare, bottiglia dopo bottiglia, la scheda di degustazione guidata secondo il metodo FISAR. Le schede restano archiviate e nel tempo costituiscono un diario personale di degustazione. Presente anche un Catalogo che raccoglie vitigni, denominazioni, vini, profili sensoriali, aromi e abbinamenti per le diverse categorie di piatto. L'accesso è riservato ai soci con tessera in corso di validità ed è incluso nella quota: non è previsto alcun costo aggiuntivo né codice di attivazione. La piattaforma è accessibile da computer, tablet e smartphone senza installare nulla, e i contenuti si aggiornano automaticamente.

Punti chiave

- 1. Nuova piattaforma digitale riunisce studio, degustazione e consultazione per i tesserati FISAR in un unico ambiente online.**
- 2. Oltre 2.000 domande disponibili in modalità Apprendimento e Preparazione, con cinque tipologie e tre livelli di difficoltà.**
- 3. Gamification enologica con otto livelli, serie di costanza e trentasette riconoscimenti per motivare lo studio continuo.**
- 4. Cantina Personale e Catalogo permettono di archiviare degustazioni e consultare vitigni, denominazioni e**

abbinamenti.

- 5. Accesso incluso nella quota associativa, senza costi aggiuntivi, da computer, tablet e smartphone.**