



PROGRAMA | 2.ª EDIÇÃO

Objetivo:

Qualificar escanções no ativo, obrigatoriamente associados da Associação de Escanções de Portugal (AEP) e residentes em Portugal Continental, atribuindo-lhes o título “**MASTER OF PORT**”.

Pretende-se reforçar a presença junto do setor dos escanções em Portugal através de um concurso que distinga os profissionais que demonstrem maior conhecimento sobre a Denominação de Origem Protegida Porto.

Funcionamento:

A organização da segunda edição do concurso **MASTER OF PORT** é da responsabilidade do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP (IVDP, IP) e é realizada em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal (AEP).

Formato:

- **INSCRIÇÃO:** a apresentação da candidatura é feita através do email masterofport@ivdp.pt.
Consultar Regulamento anexo.

Data-limite de inscrição: 12/10/2026

- **ACESSO:** **Masterclass de acesso** à competição em modo presencial (a realizar no Porto e em Lisboa) e em modo online para os candidatos que não se encontrem nas áreas metropolitanas referidas (com transmissão em *streaming*).

Masterclass PORTO: 02/11/2026, 15h00-18h00 | Forte de Gaia Autograph Collection, Gaia

Masterclass LISBOA: 03/11/2026, 15h00-18h00 | Holiday Inn Lisbon Continental, Lisboa

Modo ONLINE: 02/11/2026, 15h00-18h00

Nota: os inscritos que residam fora das áreas metropolitanas do Porto e de Lisboa podem participar na masterclass em modo ONLINE e recebem, sem custos, os vinhos na morada indicada para o efeito. NOTA: Este modo de participação tem um limite de 18 candidaturas.

- **ELIMINATÓRIAS:** Exame online através de uma plataforma digital (de escolha múltipla) para todos os participantes que se queiram inscrever na iniciativa e apuramento dos 10 melhores candidatos.

Exame online: 05/11/2026, 10h00 às 11h00 horas

Comunicação dos resultados: 09/11/2026

- **QUARTOS-DE-FINAL:** **Viagem de estudo** ao Porto, Gaia e Douro para os 10 candidatos selecionados nas eliminatórias com o objetivo de apurar 5 finalistas. Formação teórica, provas teóricas, provas práticas e apresentação oral.

Viagem de Estudo: 16 a 18/11/2026. (Ver programa detalhado)

Público-alvo:

- Escanções no ativo, obrigatoriamente associados da AEP e residentes em Portugal Continental.

Alojamento e viagens:

- As despesas de alojamento, alimentação prevista no programa e deslocações (comboio) para os QUARTOS-DE-FINAL são da responsabilidade do IVDP, IP.



- Alojamento: Hotel de 4 estrelas na cidade do Porto
- Viagens: A partir de Lisboa, Comboio em classe Conforto.

QUARTOS-DE-FINAL | PROGRAMA DETALHADO

1º dia

09h00 IVDP, IP: Formação em sala
11h45 IVDP, IP: Coffee break
12h00 IVDP, IP: Formação em sala
13h45 Almoço no Restaurante a indicar, Porto
14h45 Transfer - Saída para Gaia
16h00 Cave em Vila Nova de Gaia: Formação sobre ENVELHECIMENTO
18h30 Transfer - Regresso ao IVDP, IP
Jantar livre

2º dia

07h45 Transfer - Saída para o DOURO
10h00 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINHA/VITICULTURA
13h00 Almoço (oferecido pela Quinta)
15h00 Transfer – Saída para a 2ª Quinta
15h30 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINIFICAÇÃO
18h30 Transfer - Saída para o Porto
20h30 Chegada ao Porto
Jantar livre

3º dia

09h30 IVDP, IP: Teste prático, teórico, e prova oral
11h00 IVDP, IP: Formação sobre Cocktails com Vinho do Porto
12h45 Transfer: Saída para Restaurante PORTO
13h00 Almoço com harmonizações gastronómicas com Vinho do Porto, Restaurante a indicar, Porto. Cerimónia de comunicação dos 5 semifinalistas.

<https://www.ivdp.pt/pt/projetos/master-of-port/>

