



ACADEMIA DOURO & PORTO | 2ª edição - NÍVEL 3

A **ACADEMIA DOURO & PORTO** é parte integrante do Instituto dos vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP). Tem como objetivo informar com exatidão, ensinar e munir os alunos dos diversos cursos com ferramentas e informações completas e credíveis sobre o vinho do Porto, seus estilos, métodos de produção, história e consumo, de modo a valorizar a sua comercialização. Está dividido por nível: do Nível 1, de formação inicial e conteúdos mais simples, ao Nível 3, de nível avançado, mais exigente e abrangente.

As aulas e cursos serão ministrados por quadros especializados do IVDP, IP ou por si escolhidos (obrigatoriamente Certified Port Educators).

Quais as vantagens em participar nos cursos:

- Aquisição de conhecimentos sobre os vinhos do Douro e do Porto
- Valorização pessoal e/ou profissional
- Aquisição de competências na área vinica

2ª Edição: de 11 a 13/12/2024 - NÍVEL 3

Idioma: **Língua portuguesa**

Nível do curso – 3 (três)

Tema: VINHO DO PORTO

Modalidade: Presencial

Apresentação de candidatura – envio de email para academiadouroeporto@ivdp.pt

Período de apresentação de candidatura: **até 20 de novembro de 2024**

Data de comunicação dos resultados – **25 de novembro de 2024**

Elementos a Fornecer (em português):

- Curriculum Vitae
 - Nota: (Devem indicar dados específicos de formações frequentadas por forma a validar a admissibilidade no Nível 3)
- Carta de Motivação (máximo 2.500 caracteres)

Critérios de Admissão e de seleção dos participantes:

- O curso está limitado a um máximo de 10 participantes.
- Experiência profissional no setor dos vinhos (com particular relevância) e/ou no setor do Enoturismo.
- Avaliação curricular (valorização do nível de conhecimentos na área vitivinícola, por exemplo, a frequência de cursos WSET ou equivalente; valorização da formação na área do Enoturismo)

Avaliação do curso:

- Teste escrito (escolha múltipla)
- Teste prático com prova de 5 vinhos
- Apresentação oral para avaliação da capacidade de comunicação

Critérios para aproveitamento:

- $\geq 70\%$ nas provas de avaliação: Certificado de participação.

Custo: 200,00€ + IVA. Inclui refeições e transferes indicados no programa.

PROGRAMA provisório e indicativo

1º dia

09h00 IVDP, IP – PORTO: Formação em sala
11h45 IVDP, IP: *Coffee break*
12h00 IVDP, IP: Formação em sala
13h45 Almoço em restaurante nas proximidades, Porto
16h00 Cave em Vila Nova de Gaia: Formação sobre ENVELHECIMENTO
18h30 Transfer - Regresso ao IVDP, IP
Jantar livre

2º dia

07h45 Saída para o Douro
10h00 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINHA/VITICULTURA
13h00 Almoço
15h30 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINIFICAÇÃO
18h30 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
13h00 IVDP, IP: harmonizações gastronómicas com Vinho do Porto. Cerimónia de entrega de certificados.

Conteúdos Programáticos

Curso Nível 3: o curso de nível avançado onde serão abordados os seguintes temas de forma bastante aprofundada.

1. **História:** Resumo História 1 e 2 (Romanos, Cister, os ingleses-Methuen), 1756, Séc. XX Entrepasto Gaia, Casa do Douro e IVP - datas chave) influência dos ingleses; D. A.A. Ferreira e Barão Forrester; pragas e crises; recuperação; aumento da RDD; Vendas a partir do Douro; surgimento de produtores independentes).
2. **Região:** Método pontuação (aprofundado). Modelo fundiário; métodos de plantação; sistemas de condução da vinha; pragas e doenças; clima das SUB regiões, "blends" das sub-regiões (como o enólogo tenta encontrar o equilíbrio e manter o perfil do estilo e da Casa); como o território "marca" o vinho.
3. **IVDP:** Pormenores técnicos da certificação e controlo (ex: análises físico-químicas, indicadores médios de alguns parâmetros analíticos por tipo de vinho). Organização do setor (CI, CD, AEVP, CC).
4. **Mercados:** Tipologia de cada mercado principal. A importância da RDD no panorama vitícola nacional
5. **Castas:** Descrição sensorial das principais castas
6. **Vinificação:** História do processo de vinificação; Barão de Forrester; nuances das aguardentes, origem e característica da aguardente vínica; importância das pipas/madeira. Importância das aguardentes. Prova de AD e verificação de detalhes técnicos do caderno de encargos das ADs
7. **Estilos de vinhos:** Comparação Douro vs Gaia; Colheita vs Vintage mesma idade. Garrafeira e Crusted. Mostra de vinhos aprovados e reprovados em alguns estilos
8. **Prova:** Lotes (blends) e seus componentes; defeitos; fatores que influenciam a apreciação; prova de outros VP (Branco com Idade; Colheita, Vintage jovem e com alguma evolução, AD); exemplificação abertura com tenaz
9. **Harmonização:** Como funciona o conceito de harmonização, como escolher as combinações; prova de harmonizações mais elaboradas; cocktails com mixologista.