



MASTER OF PORT

PROGRAMA

Objetivo:

Qualificar escanções, no ativo, obrigatoriamente associados da Associação de Escanções de Portugal (AEP) e residentes em Portugal, com o título “**MASTER OF PORT**”. Pretende-se penetrar no setor dos escanções de através de um concurso que premeie os profissionais mais bem preparados no conhecimento sobre a Denominação de Origem Protegida (DOP) Porto.

Funcionamento:

A organização da primeira 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:** o **formulário de inscrição** é disponibilizado online, através do endereço <https://www.ivdp.pt/pt/formulario-master-of-port-2024/?country=Portugal>. *Consultar Regulamento anexo.*
Data-limite: 31/08/2024
- **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 cidades referidas (com transmissão em *streaming*).
Data: **30/09/2024**
Locais: PORTO: The Lodge Hotel, V. N. de Gaia | LISBOA: Holiday Inn Lisbon Continental, Lisboa
Horário: **Porto**, 10h00 às 13h00 – **Streaming**, 10h00 às 13h00 - **Lisboa**, 15h00 às 18h00
Nota: os inscritos que desejam participar na masterclass em modo streaming recebem, sem custos, os vinhos na morada indicada para o efeito.
- **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, a saber: 8 candidatos de Portugal Continental; 2 candidatos das Ilhas adjacentes.
Data: **07/10/2024**, 10h00 às 11h00 horas
Comunicação dos resultados: 08/10/2024
- **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.
Data: **21 a 23/10/2024**. *Ver programa detalhado*

Público-alvo:

- Escanções, no ativo, obrigatoriamente associados da AEP, oriundos de Portugal Continental e Ilhas

Alojamento e viagens:

- As despesas de alojamento, alimentação prevista no programa e deslocações (comboio e avião) para os QUARTOS-DE-FINAL são da responsabilidade do IVDP, IP.
 - Alojamento: Hotel de 4 estrelas na cidade do Porto
 - Viagens: 8 viagens de comboio em classe Conforto e 2 viagens de avião em classe económica para os concorrentes selecionados das ilhas adjacentes.

QUARTOS-DE-FINAL | PROGRAMA DETALHADO

21/10/2024

09h00 IVDP, IP: Formação em sala
11h45 IVDP, IP: *Coffee break*
12h00 IVDP, IP: Formação em sala
13h45 Almoço em restaurante a indicar, Porto
15h00 IVDP, IP: Visita aos Serviços Técnicos e de Certificação do IVDP, IP
16h00 Cave em Vila Nova de Gaia: Formação sobre ENVELHECIMENTO
18h30 Transfer - Regresso ao IVDP, IP
Jantar livre

22/10/2024

07h45 Saída para o Douro
10h00 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINHA/VITICULTURA
13h00 Almoço (na quinta visitada)
15h30 Quinta (Baixo Corgo ou Cima Corgo): Formação sobre VINIFICAÇÃO
18h30 Saída para o Porto
20h30 Chegada ao Porto
Jantar livre

23/10/2024

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



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.