



Concours MASTER OF PORT – CANADA 2025-2026. Et les candidats pour les quarts de finale sont...

Le lundi 15 septembre, l'[Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto \(IVDP, IP\)](#) et l'[Association canadienne des sommeliers professionnels \(CAPS\)](#) ont donné le coup d'envoi de la nouvelle édition du concours MASTER OF PORT – CANADA 2025-2026. La première phase consistait en une classe de maître et une dégustation proposées en direct au National Club de Toronto, en présence de Louisa Maria Fry, responsable marketing et communication de l'IVDP, qui a fait la présentation.

La classe de maître, qui avait pour objectif d'approfondir (ou rappeler) les connaissances sur le vin de Porto, de son histoire et ses catégories à ses accords mets-vins, a également été diffusée en direct à Halifax (Royal Nova Scotia Yacht Squadron), Montréal (The Saint James' Club), Winnipeg (Manitoba Club), Calgary (Calgary Petroleum Club) et Vancouver (Terminal City Club).



La classe de maître animée par Louisa Maria Fry de l'IVDP était riche en magnifiques photos de la région viticole du Douro et en informations fascinantes sur le Porto et la région:

sa longue histoire: saviez-vous que les premières exportations vers l'Angleterre ont eu lieu en 1678?

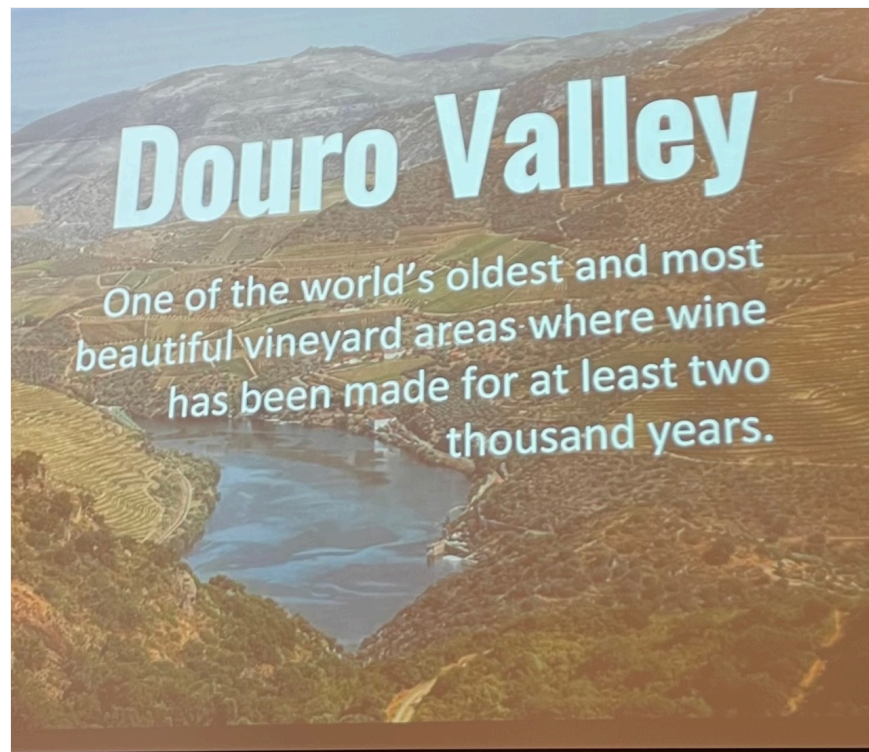
la magnifique vallée du Douro: saviez-vous qu'il s'agit de la plus grande région viticole montagneuse? Et qu'elle produit du vin depuis au moins 2000 ans?

L'Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) veille à la protection des consommateurs et applique rigoureusement l'étiquette de garantie sur les produits provenant de la région délimitée du Douro.

la région viticole du Douro dispose d'un système spécifique d'évaluation de la qualité des parcelles.

le pressage des raisins est une stratégie de collaboration entre l'homme et la machine, où les caves équipées d'équipement aident les humains à presser les raisins plus rapidement, mais les meilleurs raisins demeurent pressés par l'humain.

et bien d'autres sujets tels que le transport du porto sur des bateaux spéciaux (« barcos rabelos »), l'art de l'assemblage, le commerce du porto, etc.



Les 5 vins de Porto sélectionnés pour la dégustation lors de la Masterclass étaient :

Sandeman's 10 ans Tawny

Graham's 20 ans Tawny

Taylor Fladgate First Reserve Ruby

Quevedo 2018 LBV (Late Bottle Vintage)

Ramos Pinto 2000 Vintage

Saviez-vous qu'il faut toujours rafraîchir les vins de Porto?



Le plaisir du Porto !

Le porto n'est pas un type de vin qui doit/peut être uniquement associé à des desserts. Il se marie très bien avec la nourriture, comme nous avons pu le constater lors de l'événement de lancement du concours Master of Port Canada.



Voici les accords qui ont été proposés aux participants présents au National Club de Toronto :

Sandeman's 10 ans d'âge Tawny avec des figues enrobées de prosciutto (excellent accord sucré/salé)
Graham's 20 ans d'âge Tawny avec un vol-au-vent aux oignons caramélisés
Taylor Fladgate First Reserve Ruby avec une bouchée de confit de canard
Oscar Quevedo 2018 LBV (Late Bottle Vintage) avec une tarte à la mousse de noix et au fromage bleu
Ramos Pinto 2000 Vintage avec des truffes au chocolat

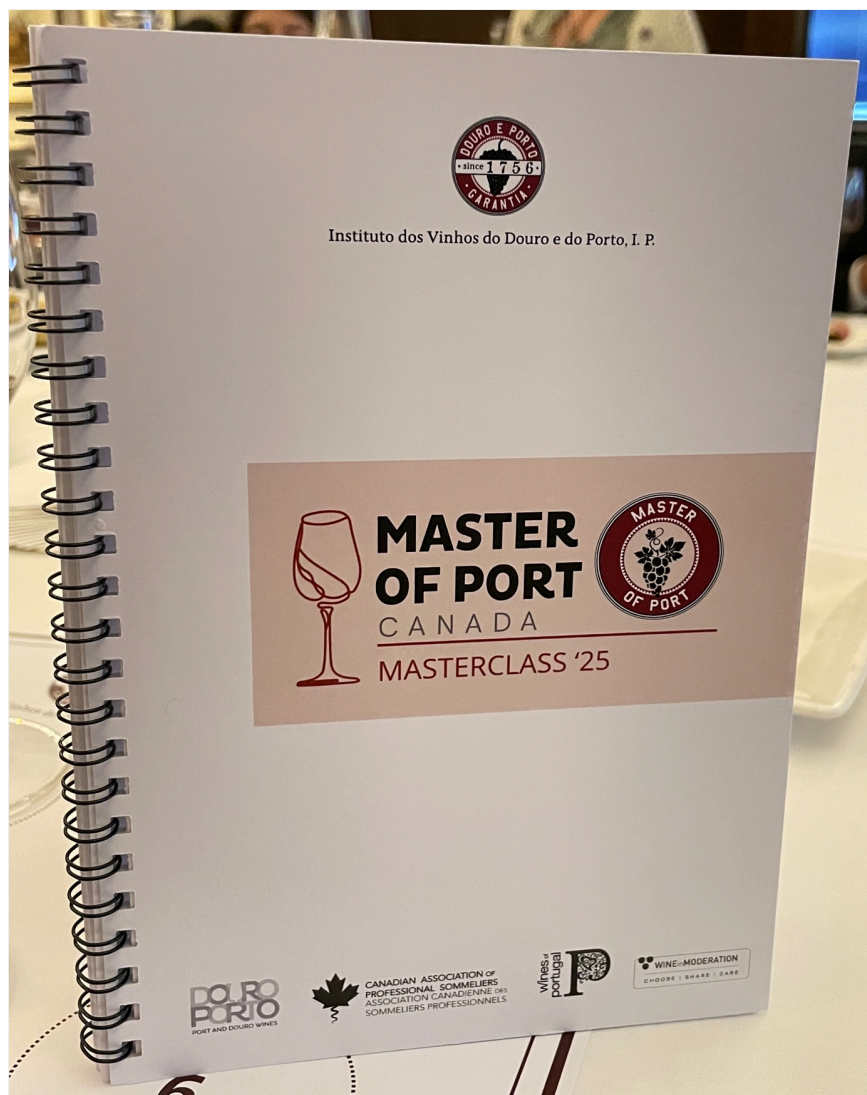
Ces accords ont démontré la polyvalence du porto. Nous pouvons faire preuve de créativité dans les plats que nous accompagnons de vin de Porto, sans nous limiter aux desserts.



Le concours - résultats jusqu'à présent et prochaines étapes!

La phase de qualification s'est déroulée le lundi 22 septembre après-midi sous la forme d'un test en ligne de 60 minutes comprenant 30 questions à choix multiples, chacune valant 1 point. Il est estimé que plus de 100 participants à travers le Canada ont passé l'examen.

La personne qui obtenait le meilleur résultat dans chaque chapitre de CAPS était automatiquement qualifiée pour les quarts de finale. Chaque chapitre aura donc un représentant parmi les 6 premiers. Les 4 places restantes étaient ensuite attribuées en fonction du résultat le plus élevé. Le temps le plus rapide permettait de départager les ex aequo si nécessaire.



Les 10 sommeliers qui se rendront aux quarts de finale à Porto (Portugal) sont :

Jenny Book (Alberta)
Maura Casey (Atlantique)
Marc Smolinski (Colombie-Britannique)
Alexandra Allardyce (Manitoba)
Krystina Roman (Ontario)
Alexandra Fortin (Québec)
Nathan Hooper (Québec)
Corinne Keddie (Alberta)
David Nuttall (Alberta)
Peter Van de Reep (Colombie-Britannique)

Les quarts de finale auront lieu à Porto (Portugal) du 12 au 16 octobre. La finale du Master of Port - Canada se tiendra à Toronto en 2026.

Qui pouvait participer ?

Le concours MASTER OF PORT – CANADA 2025-2026 est réservé aux sommeliers en activité, membres de l'Association canadienne des sommeliers professionnels/Canadian Association of Professional Sommeliers (CAPS-ACSP).

Les candidats doivent être âgés de plus de 18 ans et justifier d'au moins deux ans d'expérience dans l'un des rôles suivants dans le commerce de détail ou d'industrie: sommelier, maître d'hôtel, chef de rang, restaurateur, propriétaire d'un magasin de vins ou négociant en vins. Les anciens lauréats du concours MASTER OF PORT n'étaient pas admissibles.

Avec la finale prévue en 2026 à Toronto, cette initiative souligne la reconnaissance croissante du patrimoine et de l'excellence du Portugal en matière de vin au Canada.

Félicitations aux 10 finalistes qui se rendront à Porto pour les quarts de finale! Bonne continuité dans votre parcours! À vossa!



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
