



Arnaldo Dias, um homem, um vinho

TEXTO Luís Lopes ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga

Poucos vinhos expressam tão bem a personalidade de um homem, quanto este “Arnaldo Dias Coleção Privada”, agora lançado no mercado. É um vinho muito especial, da região do Dão, criado pela Quinta de Cabriz para uma pessoa também ela especial.

Arnaldo Dias nasceu no ano de 1931 em Treixedo, uma freguesia de Santa Comba Dão de onde partiu aos 15 anos para Lisboa, à procura de outros horizontes. Ali trabalhou na construção civil onde começou como servente, mas depressa aprendeu a arte de pedreiro, profissão que exerceu até se lançar como empreiteiro.

A sua primeira obra foi feita em Benfca, em 1958, quando tinha vinte e sete anos. Depois, foi sempre a crescer, com várias obras em Lisboa mas, principalmente, nos seus arredores. Em Odivelas, Carnaxide, Infantado, Salvaterra de Magos, construiu muitos milhares de fogos.

Paralelamente, Arnaldo Dias apostou na terra, tendo no Alentejo duas herdades com produção de gado de leite e gado de carne e uma outra no Parque Natural da Serra da Arrábida (a Quinta do Rio) onde se encontra uma estalagem com 33 quartos.

Mas talvez o investimento que mais captive Arnaldo Dias seja o Forno da Cidade, em Odivelas, complexo que inclui restaurante, padaria, pastelaria, garrafeira e talho. Foi neste espaço que apresentou à imprensa o vinho com o seu nome. Um vinho do Dão, dadas as suas origens em Santa Comba e a sua preferência vinícola, alicerçada numa garrafeira particular, onde conserva muitas relíquias das últimas 5 décadas. Provámos, aliás, alguns vinhos velhos do Dão antes de passarmos à estrela da noite: o Primavera Reserva de 1963, profundo, complexo, com belos taninos ainda firmes, o Barros 1966, com



Arnaldo Dias com a garrafa em sua homenagem.

boa cor para a idade, aromas e sabores de café e frutos secos, o Federação de Viticultores do Dão 1980, com notas balsâmicas, boa acidez e taninos ainda firmes, o Quinta de Luiziannes 1980, com compotas, ligeiros fumados, fruta ainda fresca no final.

O agora apresentado Arnaldo Dias Coleção Privada 2005 foi desenvolvido especialmente pela Quinta de Cabriz a partir das castas Touriga Nacional e Alfrocheiro, com um pouco de Tinto Cão. Segundo consta, foram vários os lotes apresentados a Arnaldo Dias até aprovar aquele que é, certamente, um dos melhores vinhos alguma vez elaborados em Cabriz. Fizeram-se apenas 2.200 garrafas, para vender sobretudo

no Forno da Cidade mas algumas também distribuídas pela Vinalda para outras lojas e restaurantes.

Aos 77 anos, Arnaldo Dias alia à sua experiência e conhecimentos a uma vivacidade de alma e uma capacidade visionária invejáveis. Quer sempre ir mais além, está atento às boas oportunidades e mantém a preocupação social com o bem-estar dos que o rodeiam e que para si trabalham, preocupação que sempre norteou a sua vida e a sua maneira de estar nos negócios. Um vinho assim, cheio de força e garra, mas também elegante, fino e polido e, sobretudo, com uma notável capacidade de enfrentar o futuro, acaba por lhe fazer justiça. ○



ARNALDO DIAS COLEÇÃO PRIVADA Dão tinto 2005

DÃO SUL

Tem uma excelente cor, e aroma profundo, muito austero, bastante fino, elegante, com a Touriga presente num perfil clássico, com personalidade mas sem exuberâncias florais. Grande estrutura de taninos, polidos pela madeira muito discreta mas bem integrada, num estilo vigoroso, cheio de raça, sumarento. Ainda muito jovem, com enorme potencial de evolução em garrafa, impressiona pela austeridade, pela garra, pela perfeita acidez. Um grande tinto do Dão.
(LL) €75 ○ 18