

## Tasca do João Lisboa

Regresso feliz a este restaurante de cozinha regional minhota, com ambiente familiar e descontraído. Tal como nos anos 60 do século passado, quando abriu ao público, a comida que apresenta é simples, mas farta e saborosa. O espaço é que é outro, porque ao fim de quatro décadas foi transferido para o outro lado da mesma rua, onde tem melhores condições: sala ampla, mesas encostadas umas às outras em filas paralelas e cozinha à vista. Também mudou de donos, há oito anos, e passou da família do fundador, João Vieira, que era minhoto, de Valença, para Vítor Costa e Luís Alves, igualmente minhotos, mas de Ponte de Lima. A ementa tem oito pratos de peixe e outros tantos de carne, feitos ao momento, e mais dez de encomenda. Para entrada, salpicão com broa, que é de Arcos de Valdevez e tem o sabor de sempre, queijo de cabra e pataniscas de bacalhau. Nos pratos feitos ao momento destacam-se os choquinhos fritos, o polvo à lagareiro, o sável com açorda de ovas (só de abril em diante para não contender com a lampreia), o coelho bravo frito, o cabrito grelhado ou frito, e os rojões à Tasca do João, que fazem parte da história da casa. Nos de encomenda – arrozes de tamboril, de coelho bravo, de lebre e de cabidela, coelho à caçador, feijoada de lebre, perdiz estufada, cabrito no forno, galo no forno, lampreia em arroz e à bordalesa –, a culinária é simples mas esmerada e os sabores bons. São comidas quentes, que revigoram o corpo e o ânimo. Doçaria vulgar, garrafeira baseada no vinho verde da casa e serviço simpático. 



R. do Lumiar, 122 A, Lisboa >  
T. 21 759 0311 > 12h-15h, 19h-23h >  
€20 (preço médio)



## Vinho Medieval de Ourém

### A joia esquecida

É um vinho único, palhete, de mistura, feito de uvas de castas brancas e tintas, cultivadas como se fazia há mais de 800 anos

> A paisagem de vinha medieval que se encontra em terras de Ourém, no centro do País, é única, porque mostra como eram as técnicas ensinadas pelos monges de Cister nos seus domínios, quando vieram para Alcobça, na segunda metade do século XII (também há notícia da sua presença, em finais do mesmo século, no mosteiro de Tomareis, que terá existido na região ouriense; entre as atuais povoações de Olival e Urqueira – precisamente onde se encontram vinhas medievais). São inúmeras e pequeníssimas parcelas de vinha que, em média, não ultrapassam os 0,3ha, com um compasso muito apertado e irregular, cepas conduzidas em taça e podadas em talão, geralmente retorcidas, pontuando colinas que, no mais, estão ao abandono. Predominam as castas brancas. Aqui não há condições para utilizar máquinas e todo o trabalho é braçal, como na Idade Média. Trata-se de um quadro vivo da tradição mediterrânica e, por isso, de um património único, que urge preservar.

Também singular é a vinificação das uvas para fazer o célebre palhete, em adegas e com técnicas iguais às do passado. O estilo de vinho corresponde ao que durante muitos séculos foi produzido e consumido no espaço mediterrânico e que os autores latinos há muito descreveram. As adegas são frescas, escuras, quase sempre integradas na habitação do pequeno vitiviniculador. Este não pode ter devaneios com o engarrafamento e a comercialização do vinho, por ser tão diminuta a produção, mas recebe quem passa, dá o vinho a provar e vende à porta o que lhe sobra. Ao visitante, basta perguntar onde é que se encontra uma adega e bater à porta, que pode ser a do senhor Adriano, em Aldeia Nova, onde apenas um carreiro separa a vinha da adega. Uma e outra são tipicamente medievais, tal como o trabalho que dão a Adriano e à mulher, que fazem tudo. Há casas com maior dimensão, como a Quinta do Montalto, que vai na quinta geração e que optou pela produção biológica. Comercializa os seus produtos com marcas próprias, exportando a maior parte dos vinhos, incluindo o Medieval, e tendo o restante, bem como outros produtos, muito bem cotados nas lojas Bio.

#### Quinta do Montalto

Medieval de Ourém 2015

Promete agradar este palhete, que foi feito com uvas das castas Fernão Pires (80%) e Trincadeira (20%), cada uma das quais teve a sua vinificação: as brancas, de bica aberta, em vasilha de madeira; as tintas, com curtimenta e pisa a pé em lagar, após desengace e esmagamento. É um vinho de aspeto límpido, cor rubi suave, aroma atraente com algum frutado, paladar impressionante, bem estruturado e equilibrado. Para beber enquanto jovem, nos próximos dois anos, com pratos não muito pesados. € 6,50

