

No Restaurante As Colunas, da Venda Nova, Amadora, estão guardados muitos dos melhores vinhos portugueses para quem os quiser e souber beber, descobriu, espantado, David Lopes Ramos. A comida não está mal, mas os vinhos vão na frente. As fotografias são de João Cortesão Gomes.



O Restaurante As Colunas e os seus vinhos

↳ Imagino que haverá quem fique perplexo pela seleção de um restaurante da proletária Venda Nova, porta de entrada na Amadora, se nos situamos no bairro lisboeta de Benfica. Conheço bem o lugar, assisti a algumas das suas mudanças nos últimos 25 anos, designadamente à decadência e encerramento de praticamente todas as suas unidades fabris ligadas à indústria pesada, mas também ao alargamento da emblemática Rua de Elias Garcia, que atravessa a Amadora de uma ponta à outra e à construção de alguns prédios novos na década de 80. Agora também já há rotundas que tornaram mais fluido o trânsito na zona. Conheço o Restaurante As Colunas há uns bons 20 anos, mas nunca o frequentei muito. Nos últimos 15 anos tinha deixado de passar por lá. Foi nesse período de tempo que a casa, verifiquei agora, selecionou uma das mais impressionantes garrafeiras de vinhos portugueses que conheço em restaurantes.

São mais de 200 referências, sobretudo de

tintos, que os Porto, onde há preciosidades como o Niepoort Colheita 1900 ou os Crusted da década de 60 da Graham, só para dar dois exemplos, não estão listados. A carta de vinhos não é, infelizmente, um modelo de organização, havendo alguns nomes errados e vinhos fora da região a que pertencem. Não há, porém, nenhum que não ostente a data de colheita. E isto é exemplar. Há ainda uma secção dedicada a tintos antigos, designadamente das décadas de 60 e 70, Quinta do Côtto Bastardo, por exemplo, Caves Solar das Francesas, Caves São João, a preços perfeitamente abordáveis. Esta questão dos preços merece mais algumas palavras. Salvo o caso demencial do tinto Pêra Manca — todas as colheitas, se vi bem, constam da lista —, que custa 200 euros a garrafa, o mercado assim o impôs, estão disponíveis vinhos como o Batuta ou o Charme, que já vi em alguns lugares a 250 euros a garrafa, a 100 euros. De Dirk Niepoort não falta, aliás, nenhum vinho. Mesmo o Dado, uma parceria com Álvaro Castro, do Dão, ou o Mouro 2000 (grandíssimo tinto, a 30 euros), outra parceria, mas esta com Miguel Viegas Louro da Quinta do Mouro (tintos excelentes), de Estremoz, podem ser bebidos em As Colunas. Barca Velha, claro que há. Como há o Montevale Reserva de 1999 (a 20 euros), de Luís Soares Duarte e João Roseira; ou os Tapada de Coelho e quase tudo o que de melhor sai das adegas portuguesas. Os copos, de boca larga, apesar de poderem ser melhores, cumprem bem a sua função.

Quanto ao serviço de vinhos, está muito bem. Nos casos em que tal se justifica ou é solicitado, os vinhos são decantados com cuidado. Depois — graças a Deus! — tudo o restante é deixado ao critério do cliente: quer a primeira prova, quer o serviço subsequente, já que as garrafas ou as jarras de decantação, depois de concluída esta operação, são deixadas na mesa. Quer dizer, em As Colunas não fizeram escola aqueles tiques irritantes do serviço de vinhos, que tiram ao apreciador todo o prazer resultante da descoberta de cada vinho. O mais calino dos quais é servir o vinho, agitá-lo no copo, restando-nos apenas o pormenor final da prova de boca. Ora, a apre-

ciação de um vinho começa pela visualização da cor, passa pelo cheiro, subsequente agitação contra as paredes do copo, cheiro de novo e, só então, a prova de boca. E todas estas operações são valorizadas por todos os apreciadores de vinhos.

Uma ementa em dois tons

Vinhos, e dos bons e muitos, já sabemos que os há no Restaurante As Colunas. E como estamos de comilas? Nada mal, também. De passagem, diga-se que fomos recebidos por mesas atalhadas de branco e que os guardanapos são do mesmo material. Mais uma vez, bem. O conforto não é nada por aí além, o que inclui a intimidade. A sala não é grande e, sobretudo ao almoço, a sua lotação esgota-se com frequência. As paredes são um mostruário da riqueza vinícola da casa, que também está muito bem no domínio das aguardentes velhas e dos uísques. Bem visíveis estão igualmente alguns enchidos e presuntos, quase todos de porco-preto. A ementa é variada e grande. Tem muito peixe fresco; robalos, bairgos, douradas, peixe espada branco, chocos, ovas de pescada, peixe-galo, cachuchos, rodovalhos, solhas, linguados, garoupa, lampreia e sável, na sua época, que começa agora; quer dizer, o que dá o mercado do dia; e tem carnes várias: caça de pêlo e pena; cabritinhos mesmo dos pequeninos; carne de porco-ibérico de montado; vitela barrosã.

Além disto, há um sector de carnes exóticas — camelo, zebra, crocodilo, cobra, avestruz, canguru —, o qual, perdoem-me os apreciadores o preconceito, considero o menos sério da ementa. Caça há praticamente de tudo, embora nem sempre. Os tordos fritos em azeite aromatizado com alho (14 euros, meia dúzia) são uma delícia. Mas também há patos, coelhos e pombos-bravos, cozinhados de diferentes maneiras; perdiz, faisão, veado e javali. A encomenda prévia é aconselhável. A carne de vitela barrosã — lombinhos, entrecosto e costeletas — é competentemente grelhada na brasa apenas com sal grosso, para valorizar todo o seu sabor. Os peixes são cozidos, fritos, grelhados e assados no forno. As frituras, pareceu-me, são feitas em azeite: os cachuchos (8,50 euros), fresquíssimos, estavam uma delícia, pena que o arroz de grelos do acompanhamento fosse daqueles em que os componentes só se juntam no final. O pargo no forno (9 euros), na verdade um parguete, apresentou-se bem cozinhado, mas lamenta-se, uma vez mais, que as batatinhas do acompanhamento já tivessem algum tempo de espera e não fossem todas iguais. Os cozinheiros deste tipo de restaurantes não dedicam grande atenção a estes pormenores que, por vezes, comprometem o resultado final de um prato. Os grelos cozidos e bem azeitados tinham excesso de alho.

Quanto ao cozido de grão (10 euros), só lhe faltava carne de borrego e vagens de feijão-verde, para ser o mais completo que algumas vez me serviram. Havia, servidos à parte, enchidos — farinheira, chouriças, linguça, cacholeira e morcela —, alentejanos dos bons, embora um ou outro um tanto ressequido, carne de vaca e carnes de porco: febra, costela, orelheira, além de presunto. O caldo, com o grão, trazia batatas, cenouras e nabos. Tudo poderia ter um nadinha de sal a menos, mas não estava mal. Podem pedir-se, entre muitas outras coisas, umas sopas de cação, cabritinho frito ou assado na brasa e lamenta-se que não se asse o chibinho no forno. Também peixe-galo com açorda de ovas. E arroz de lampreia, mas sujeito a encomenda prévia. Já agora: e por que é que não, o prato emblemático das tabernas da Porcalhota do final do século XIX: o arroz de coelho-manso à Pedro dos Coelhos? Trata-se de uma cabidela que, se bem confeccionada, é um grande petisco. Como entrada, valem bem a pena, com o pão de trigo, broa e mistura de milho, trigo e centeio, uns bocados de chouriça e farinheira fritos (3,5 euros). Há doces alentejanos — pão de rala, sericaia, fidalgo, encharcada, entre outros — e fruta tropical e da época. O café é bom. O serviço, sem arrebiques, é decente. Os preços das doses variam entre os 8,50 e os 20 euros, neste caso para duas pessoas. Ele ainda há boas surpresas onde menos se espera. Quem diria, na Venda Nova, Amadora, uma carta de vinhos assim! ©

FICHA

Restaurante As Colunas

Rua de Elias Garcia, 51C,
Venda Nova, Amadora
Tel. 214 990 660; 968 018 018
Almoços do meio-dia às
16h00; jantares das 19h00
às 23h00
Cartões de crédito: aceita
Encerra aos domingos.
Estacionamento difícil

