

Francisco, de Mini Bar: «Aquí tiramos cerveza durante todo el día»

Este bar de Torrent, que en sus inicios fue una conocida coctelería, lleva más de 20 años tirando la caña con arte

:: gps

VALENCIA. Mini Bar es un local de esos con mucha historia. Tras 20 años como coctelería de éxito, su fundador, José Aguado, decidió transformarlo en restaurante y ahí fue donde comenzó su idilio con la cerveza. Una relación que hoy le han llevado a ser bar Maestro de Mahou.

«En Torrent poca gente ha tirado mas cerveza que yo. Aquí tiramos cervezas durante todo el día, constantemente», explica Francisco Aguado, hijo del fundador y actual propietario, que asegura que siempre ha sido igual, «mi padre ha llegado a tirar dos o tres barriles al día y ahora nosotros gastamos al menos tres a la semana». La clave del éxito está en su forma de servir las. «Mi padre aprendió en los mejores bares y coctelerías de Valencia y fue el quien me enseñó a mí y, por supuesto, todo el que está conmigo conoce tres partes de la cerveza y sabe tirarla bien», señala. Y describe el proceso: «Primero hay que enjuagar el vaso, para que esté fres-



«En Torrent poca gente ha tirado más cañas que yo», dice el propietario.

Cosecha reducida y de calidad en Utiel-Requena

Esta producción corta han sido generalizada en toda España

:: C. FERRER

VALENCIA. José Luis Robredo, presidente de la D.O. Utiel-Requena, informó sobre los resultados de la cosecha de este 2014. Los datos arrojan un resultado inferior en más de un 30% con respecto al año pasado pero al tiempo puso en valor la gran calidad de la vid cosechada y las buenas expectativas de las bodegas de poder obtener grandes caldos tras su vinificado.

Estas cosechas cortas han sido generalizadas en toda España por la sequía y en particular hay que sumar a los vides de la Valencia castellana la circunstancia de la llamada marchitez fisiológica, un efecto que se da en los racimos de uvas cuando en tiempo de su brotación primaverales incurrir en noches en las que las temperaturas mínimas bajan de 1 a 3 grados Celsius.

La principal variedad afectada es la autóctona bobal, que recordamos representa el 70% de toda su producción y es la protagonista en los últimos tiempos entre los nuevos y mejores vinos de esta denominación. Tras ella, des-



Vides de bobal en sazón.

tacan las variedades tempranillo, macabeo y garnacha. No más nos adelantemos en el mes de enero, empezaremos

Variedad culinaria en Pontevecchio

:: gps

VALENCIA. En marzo de 2014 abrió sus puertas el Asador Pontevecchio, un espectacular local de más de 500 metros cuadrados.

El nuevo miembro de la familia Pontevecchio ha heredado de su hermano mayor (el Restaurante Pizzería de C/Calixto III, 20) el buen gusto por los alimentos de primera calidad y también el tradicional cocido madrileño que sirven los martes y jueves a un precio de 12 euros. Situado en la zona de Juan Llorens, calle Ángel Guimerá 67, Asador Pontevecchio ofrece a sus clientes todo tipo de carnes a la parrilla y una variada selección de cocina mediterránea y menús. Ideal para comidas y cenas en grupo.



Imagen del local.

banquetes y eventos, incluyendo a clientes con niños, niños que se beneficiarán de su gran zona infantil para que puedan jugar y entretenerse con cuidadores mientras sus padres les observan al lado. Noches temáticas con espectáculos en directo varios días de la semana. Todos los partidos de fútbol en directo a través de sus proyectores y pantallas gigantes. Y menús con comida y bebida ilimitadas desde 18 euros euros.