

L'Aperi Vino: Mooi wijn & food-café in Hasselt

woensdag 02 oktober 2013 om 18u15

De grote wijn-aperitiefbar L'Aperi Vino in Hasselt is een Italiaans totaalconcept met wijnen per glas en zuiderse hapjes.



De vinnige en eigengereide Dirk Hendrickx is in Hasselt geen onbekende. Hij was de eerste mannelijke kleuterleider van Limburg en stapte op zijn zesentwintigste in de horeca. Daar ontpopte hij zich tot succesvol caféhouder en restaurateur. Met zijn totaalconcepten en tapasformules speelt hij handig in op hedendaagse behoeften: veel mensen geven er vandaag de voorkeur aan om gezellig te zitten en op een ongedwongen manier van zo veel mogelijk verschillende kleine hapjes te peuzelen.

Zijn nieuwste concept is L'Aperi Vino, een groot, elegant gedecoreerd wine & food-café, gevestigd naast de Goei Goesting, op de plek waar voorheen het bekende Italiaanse restaurant Dai Cugini was. De inrichting van de open ruimte is actueel en streelt het oog. Opvallend zijn de wand bekleed met strips recuperatiehout, de wijnkoelkasten van inox en glas, en de Marokkaanse zellige-tegels. Voor de finishing touch zorgden kunstenaars Liesbeth Swinnen en Daisy Boman.

In de wijn-aperitiefbar begint de dag al om negen uur met espresso, gemaakt van koffie die op vraag is gebrand, en een belegd ciabattabroodje. De wijnkaart vermeldt 240 referenties, met uitleg en naam van de Belgische verdeler. De selectie is interessant en de prijzen zijn redelijk. Vijfendertig open flessen worden in een Enomatic-tapsysteem onder argongas bewaard, zodat de wijn drie weken lang zijn kwaliteit behoudt.

De keuken van L'Aperi Vino is gebaseerd op kleine porties. Trekpleister is de Italiaanse en Spaanse charcuterie, die in een open keuken à la minute wordt afgesneden. Daarbuiten serveert men Italiaans-Spaanse degustatiegerechten, die zich gewillig laten koppelen aan de wijnen die per glas worden geserveerd. Angela Morabito is de sommelier, die opvalt door haar kordate manier van optreden.

Onze keuze

Er komt een heerlijk glaasje Vernaccia di San Gimignano, Riserva, Tenuta Le Calcinaie, bio 2010 (7,20 euro) met daarbij twee bruschetta's met weinig opwindende en moeilijk met de hand te eten tonijnsalade met kappers (5 euro). Bij een hapje buffelmozzarella met coeur de boeuf-tomaat, parmaham en basilicum (12 euro) en vitello tonnato van rosé kalfshaas met tonijnmayonaise, kapperbes en brunoise van aardappel (10 euro) kiest Angela een glas Chianti Classico DOCG, San Giusto a Rentennano, 2011 (8 euro).

Omdat wij nog zin hebben en de gaatjes nog niet zijn gevuld, is er nog pasta met knoflook, venusschelpen, parmaham en bladpeterselie (11 euro). Nagenieten doen wij niet met een dessert maar wel met een glaasje Tenuta Le Calcinaie, Bio, 2011 Gabriele IGT Toscana, (8 euro). (PvD)

Keuken 7
Decor 8
Comfort 7
Service 7
Prijs/kwaliteit 7,5

L'Aperi Vino, Zuivelmarkt 20, 3500 Hasselt. Tel. 011 35 04 50. Open van 9 tot 01 u. Zondag gesloten. Reserveren is niet mogelijk.
Iedere donderdag, vrijdag en zaterdag tussen 17 en 20 u. is er een Italiaanse Aperitivo, met gratis 'cicchetti's' (hapjes) en live muziek.