vinetur

Bruselas impulsa su escena cervecera con una nueva generación artesanal

Microcervecerías y locales históricos renuevan una tradición reconocida por la Unesco

miércoles 29 de julio de 2026



Bruselas vive una nueva etapa en su escena cervecera, impulsada por una generación de productores artesanales que convive con algunas de las referencias históricas de la ciudad. El movimiento gana presencia en barrios próximos al centro y en las zonas del

canal, donde varias iniciativas buscan renovar una tradición que forma parte de la identidad local.

Este año se cumple el décimo aniversario de la inscripción de la cultura cervecera belga en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Ese reconocimiento ampara tanto las prácticas históricas como la capacidad de innovación del sector, en una ciudad donde nombres clásicos como Cantillon Gueuze mantienen su peso simbólico mientras nuevas microcervecerías reinterpretan recetas tradicionales.

Una parte importante de esa renovación se concentra en espacios industriales recuperados o compartidos. En Laeken, La Source Beer Co opera dentro del recinto Be-Here con una instalación de cinco cubas conectadas de forma directa a los grifos del mostrador. Ese sistema permite servir la cerveza desde el tanque de almacenamiento al punto de consumo sin pasos intermedios.

Junto a Tour & Taxis, Brasserie de la Senne figura entre los proyectos que han empujado el resurgir artesanal local. La firma trabaja con elaboraciones basadas en ingredientes naturales y ha abierto su producción al público con un área de degustación y visitas técnicas centradas en el proceso de fabricación.

En Etterbeek, CoHop abrió sus puertas en 2022 en el Arsenal como cooperativa de producción. El proyecto reúne a cuatro microcervecerías independientes que comparten infraestructuras y maquinaria por turnos. El resultado se ofrece en un espacio con más de una veintena de surtidores, una fórmula que combina fabricación y consumo en un mismo lugar.

La renovación no se limita a las fábricas. El interés por estilos muy distintos, desde lambic y trapenses hasta IPA, ha reforzado una red de tiendas especializadas y cafés que actúan como puntos de difusión para el público local y visitante.

Entre esos locales, Beer Mania, situado en el Barrio Europeo, reúne una amplia selección de referencias belgas e internacionales. En Schaerbeek, Le Barboteur centra su oferta en ediciones limitadas y propuestas de pequeños productores con un enfoque actual.

La vertiente más tradicional sigue presente en establecimientos históricos como Poechenellekelder, frente al Manneken-Pis. El local conserva el ambiente de las antiguas tabernas bruselenses y mantiene viva una forma de consumo ligada a la historia urbana de la capital belga.

La cerveza también ocupa un lugar estable en la gastronomía local. En restaurantes históricos como In't Spinnekopke, instalado en una antigua parada de postas del siglo XVIII, variedades como la gueuze o la lambic forman parte de recetas que han pasado por distintas etapas sin perder su base tradicional. De ese modo, la cerveza mantiene su papel no solo como bebida, sino también como ingrediente ligado a la cocina y a la identidad cultural de Bruselas.