vinetur

Bruselas celebra diez años de la cultura cervecera belga como patrimonio de la humanidad

La ciudad organiza rutas, catas y actividades para destacar la tradición y la innovación en su cerveza reconocida por la UNESCO

miércoles 11 de marzo de 2026



Bruselas celebra este mes de marzo el décimo aniversario de la inclusión de la cultura cervecera belga en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Esta decisión, tomada en 2016, reconoció no solo la calidad y variedad de las cervezas belgas, sino también el conjunto de prácticas sociales, conocimientos técnicos y tradiciones que forman parte de la vida cotidiana en Bélgica.

La capital belga se ha consolidado como un referente internacional para quienes buscan conocer la historia y la diversidad de la cerveza. En Bruselas se pueden encontrar más de 1.500 variedades, desde las pils tradicionales hasta las cervezas de abadía y las elaboradas mediante fermentación espontánea. Este último método, propio del valle del Sena, da lugar a estilos como la Lambic, la Gueuze y la Kriek. Estas cervezas dependen de levaduras salvajes presentes en el aire y representan una técnica que ha sido protegida por la UNESCO como parte fundamental de la identidad regional.

La transmisión del conocimiento cervecero en Bélgica se realiza a través de hermandades, asociaciones de maestros cerveceros e instituciones que impulsan tanto el consumo responsable como el respeto al medio ambiente. La cultura cervecera no solo se mantiene viva en los bares y tabernas históricas, sino también en nuevas microcervecerías urbanas que han surgido en barrios como Marolles o Saint-Gilles. Estas empresas apuestan por productos adaptados a nuevas demandas, como opciones sin gluten o sin alcohol, pero siempre respetando los métodos tradicionales.

Entre los lugares más visitados por quienes desean conocer este patrimonio figura el Belgian Beer World, ubicado en la antigua Bourse de Bruxelles. Este centro ofrece un recorrido interactivo por la historia y los procesos de elaboración de la cerveza belga. La visita termina en un skybar con vistas a la ciudad y una selección de más de 100 referencias diferentes. Otro punto importante es el Museo de los Cerveceros Belgas, situado en plena Grand-Place. Allí se pueden ver herramientas originales y aprender sobre los métodos empleados por las casas gremiales del siglo XVIII.

Durante este mes, Bruselas organiza actividades especiales para conmemorar estos diez años desde el reconocimiento internacional. Se han programado rutas guiadas por cervecerías históricas, catas temáticas y encuentros entre productores locales y

visitantes. Los restaurantes también ofrecen menús especiales que combinan platos típicos con diferentes estilos de cerveza.

El reconocimiento de la UNESCO ha servido para reforzar el papel central que ocupa la cerveza en la vida social y cultural belga. Las celebraciones actuales ponen en valor tanto el trabajo artesanal transmitido durante generaciones como las nuevas tendencias que buscan responder a los cambios del mercado sin perder el vínculo con las raíces.

Bruselas sigue siendo un destino preferente para quienes desean conocer cómo tradición e innovación pueden convivir en un mismo producto. La ciudad mantiene su compromiso con la sostenibilidad y el consumo responsable, al tiempo que fomenta el aprendizaje sobre su patrimonio cervecero entre residentes y turistas. La cultura cervecera belga continúa evolucionando, pero conserva su esencia gracias al esfuerzo conjunto de productores, instituciones y consumidores.