vinetur

युवा ब्रुअर्स ब्रसेल्स की बीयर संस्कृति को नई गति दे रहे हैं

यूनेस्को मान्यता के एक दशक बाद, नई ब्रुअरीज और सहकारी टैप्रूम शहर के केंद्र से बाहर के इलाकों में परंपरा को नया रूप दे रहे हैं

बुधवार, 29 जुलाई 2026



ब्रसेल्स की बीयर संस्कृति एक नए चरण में प्रवेश कर रही है, क्योंकि ब्रुअर्स की एक युवा पीढ़ी शहर के क्राफ्ट परिदृश्य का विस्तार कर रही है, साथ ही उन परंपराओं का सहारा ले रही है जिन्होंने लंबे समय से बेल्जियन ब्रूइंग को परिभाषित किया है।

यह बदलाव ऐसे वर्ष में आया है जिसका क्षेत्र के लिए अतिरिक्त प्रतीकात्मक महत्व है। यह बेल्जियन बीयर संस्कृति को यूनेस्को की मानवता की अमूर्त सांस्कृतिक विरासत की प्रतिनिधि सूची में शामिल किए जाने की 10वीं वर्षगांठ का वर्ष है, एक ऐसा सम्मान जिसने देश की ऐतिहासिक ब्रूइंग परंपराओं और उनके निरंतर विकसित होने की क्षमता, दोनों को मान्यता दी। ब्रसेल्स में, जहां बीयर स्थानीय पहचान से गहराई से जुड़ी हुई है, विरासत और नवाचार के बीच यह संतुलन ऐतिहासिक केंद्र के ठीक बाहर और नहर के किनारे के इलाकों में अधिक स्पष्ट होता जा रहा है।

लंबे समय से स्थापित नाम अब भी महत्वपूर्ण स्थान रखते हैं। gueuze और lambic शैलियों के लिए प्रसिद्ध Cantillon, जो शहर के प्रतीकों में बदल चुकी हैं, ब्रसेल्स के ब्रूइंग अतीत से सबसे स्पष्ट कड़ियों में से एक बना हुआ है। लेकिन लगभग पिछले एक दशक में, नए उत्पादकों ने अलग दर्शकों के लिए क्लासिक व्यंजनों और ब्रूइंग तरीकों की नई व्याख्या शुरू की है, अक्सर छोटे बैचों, बदलती रिलीज़ और ऐसे टैप्रूम के साथ जो पीने वालों को उत्पादन के और करीब लाने के लिए बनाए गए हैं।

ध्यान आकर्षित करने वाली ब्रुअरीज में La Source Beer Co. भी शामिल है, जो Laeken में Be-Here साइट पर स्थित है। यह ब्रुअरी पाँच-वेसल सिस्टम के साथ काम करती है, जो सीधे बार के टैप्स से जुड़ा है, जिससे बीयर को स्टोरेज टैंकों से सीधे परोसा जा सकता है। यह व्यवस्था ब्रसेल्स में एक व्यापक रुझान को दर्शाती है, जिसमें ब्रूइंग को आगंतुकों के लिए अधिक दृश्य और तात्कालिक बनाया जा रहा है, और उत्पादन स्थलों को चखने और मेलजोल की जगहों में बदला जा रहा है।

Tour & Taxis के पास स्थित Brasserie de la Senne ने भी स्थानीय क्राफ्ट पुनरुत्थान में केंद्रीय भूमिका निभाई है। इस ब्रुअरी ने प्राकृतिक सामग्री से बनी अपनी बीयरों के दम पर अपनी प्रतिष्ठा बनाई है और राजधानी में स्वतंत्र ब्रूइंग के प्रमुख प्रेरकों में से एक बन गई है। इसके उत्पादन स्थल में एक चखने का क्षेत्र और तकनीकी दौरे शामिल हैं, जो बताते हैं कि इसकी बीयरें कैसे बनाई जाती हैं; यह उपभोक्ताओं को केवल उत्पाद ही नहीं, बल्कि प्रक्रिया से भी जोड़ने के प्रयास का हिस्सा है।

एक नया मॉडल CoHop में देखा जा सकता है, जो 2022 में Etterbeek के Arsenal स्थल पर खुला। एकल ब्रुअरी की तरह काम करने के बजाय, यह एक सहकारी के रूप में संचालित होता है, जहां चार स्वतंत्र माइक्रोब्रुअरीज बारी-बारी से बुनियादी ढांचा और उत्पादन उपकरण साझा करती हैं। फिर बीयरें 20 से अधिक टैप्स वाले एक स्थान में परोसी जाती हैं, जिससे आगंतुकों को यह व्यापक दृष्टि मिलती है कि ब्रसेल्स में छोटे पैमाने की ब्रूइंग अब कैसी दिखती है।

इन परियोजनाओं की वृद्धि बीयर शैलियों में व्यापक रुचि को दर्शाती है, जिनमें पारंपरिक lambics और Trappist ales से लेकर आधुनिक IPAs तक शामिल हैं। इस मांग ने विशेष दुकानों और बारों के एक नेटवर्क को मजबूत करने में मदद की है, जो न केवल खुदरा केंद्र के रूप में बल्कि बेल्जियन बीयर के बारे में शिक्षा के अनौपचारिक केंद्रों के रूप में भी काम करते हैं।

European Quarter में स्थित Beer Mania, उन लोगों के लिए एक संदर्भ बिंदु बन गया है जो बेल्जियन और अंतरराष्ट्रीय लेबलों का व्यापक चयन चाहते हैं। Schaerbeek में Le Barboteur ने सीमित संस्करणों और छोटे उत्पादकों की बीयरों पर ध्यान केंद्रित करके अपनी पहचान बनाई है, और उन्हें कई पुराने प्रतिष्ठानों की तुलना में अधिक समकालीन दृष्टि से प्रस्तुत करता है।

जो आगंतुक परंपरा में अधिक गहराई से रचे-बसे माहौल की तलाश में हैं, उनके लिए Poechenellekelder ब्रसेल्स के सबसे प्रसिद्ध बीयर कैफ़े में से एक बना हुआ है। Manneken Pis के सामने स्थित यह स्थान शहर के ऐतिहासिक taverns से जुड़ी बहुत-सी वातावरणीय विशेषताओं को बनाए रखता है और उन लोगों को आकर्षित करता रहता है जो प्रमुख वाणिज्यिक ब्रांडों से आगे बढ़कर बेल्जियन बीयर संस्कृति को समझना चाहते हैं।

ब्रसेल्स में बीयर की भूमिका बारों और ब्रुअरीज से कहीं आगे तक फैली हुई है। In't Spinnekopke जैसे रेस्तरां में, जो कभी 18वीं सदी का coaching inn था, gueuze और lambic जैसी शैलियाँ केवल पेय सूची में ही नहीं, बल्कि खाना पकाने में भी दिखाई देती हैं। पारंपरिक व्यंजनों में उनका उपयोग दिखाता है कि बेल्जियम की राजधानी में बीयर अब भी दैनिक खाद्य संस्कृति का हिस्सा है, और ब्रूइंग विरासत को गैस्ट्रोनॉमी से ऐसे जोड़ती है जो शहर की अपनी छवि को निवासियों और पर्यटकों, दोनों के सामने प्रस्तुत करने के तरीके को लगातार आकार देता है।

नतीजा एक ऐसा बीयर परिदृश्य है जो अपने अतीत को मिटा नहीं रहा, बल्कि उसे नए सिरे से गढ़ रहा है। आज के ब्रसेल्स में, ऐतिहासिक ब्रूइंग परंपराएँ जस की तस बनी हुई हैं, लेकिन उन्हें तेजी से नए व्यावसायिक मॉडलों, नए इलाकों

और नए स्वादों के माध्यम से व्याख्यायित किया जा रहा है, जिससे यूरोप की सबसे स्थापित बीयर राजधानियों में से एक को नई गति मिल रही है।