vinetur

I giovani birrai danno nuovo slancio alla cultura della birra a Bruxelles

A dieci anni dal riconoscimento UNESCO, nuovi birrifici e taproom cooperative stanno rimodellando la tradizione nei quartieri oltre il centro città

mercoledì 29 luglio 2026



Bruxelles sta vivendo una nuova fase della sua cultura birraria, mentre una generazione più giovane di birrai amplia la scena craft della città attingendo però a tradizioni che da tempo definiscono la produzione belga.

Il cambiamento arriva in un anno dal valore simbolico aggiunto per il settore. Ricorre infatti il 10° anniversario dell'inserimento della cultura della birra belga nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO, un riconoscimento che ha premiato sia le pratiche storiche di produzione del Paese sia la sua capacità di continuare a evolversi. A Bruxelles, dove la birra resta strettamente legata all'identità locale, questo equilibrio tra eredità e innovazione è sempre più visibile nei quartieri appena fuori dal centro storico e lungo il canale.

I nomi storici mantengono ancora un ruolo importante. Cantillon, noto per gli stili gueuze e lambic diventati simboli della città, resta uno dei legami più evidenti con il passato birrario di Bruxelles. Ma nell'arco di circa l'ultimo decennio, produttori più recenti hanno iniziato a reinterpretare ricette e metodi di produzione classici per un pubblico diverso, spesso con lotti più piccoli, uscite a rotazione e taproom pensate per avvicinare i consumatori alla produzione.

Tra i birrifici che attirano attenzione c'è La Source Beer Co., con sede nel sito Be-Here a Laeken. Il birrificio opera con un sistema a cinque tini collegato direttamente ai rubinetti del bar, consentendo di servire la birra direttamente dai serbatoi di stoccaggio. La configurazione riflette una tendenza più ampia a Bruxelles verso una produzione più visibile e immediata per i visitatori, trasformando gli spazi produttivi in luoghi di degustazione e socialità.

Brasserie de la Senne, vicino a Tour & Taxis, ha avuto anch'essa un ruolo centrale nella rinascita craft locale. Il birrificio ha costruito la propria reputazione su birre realizzate con ingredienti naturali ed è diventato uno dei motori più noti della produzione indipendente nella capitale. Il suo sito produttivo comprende un'area degustazione e visite tecniche che spiegano come vengono prodotte le sue birre, parte di uno sforzo per mettere in relazione i consumatori tanto con il processo quanto con il prodotto.

Un modello più recente si trova da CoHop, aperto nel 2022 nel sito Arsenal a Etterbeek. Piuttosto che funzionare come un singolo birrificio, opera come una cooperativa in cui quattro microbirrifici indipendenti condividono infrastrutture e attrezzature di produzione a turni. Le birre vengono poi spillate in uno spazio con oltre 20 spine, offrendo ai visitatori una visione ampia di come appare oggi la produzione su piccola scala a Bruxelles.

La crescita di questi progetti riflette un interesse più ampio per stili di birra che spaziano dai tradizionali lambic e dalle ale trappiste alle moderne IPA. Questa domanda ha contribuito a rafforzare una rete di negozi specializzati e bar che fungono non solo da punti vendita, ma anche da centri informali di educazione sulla birra belga.

Beer Mania, nel Quartiere europeo, è diventato uno dei punti di riferimento per chi cerca un'ampia selezione di etichette belghe e internazionali. A Schaerbeek, Le Barboteur si è costruito un seguito puntando su edizioni limitate e birre di produttori più piccoli, presentandole attraverso una chiave di lettura più contemporanea rispetto a molti locali storici.

Per i visitatori che cercano un contesto più radicato nella tradizione, Poechenellekelder resta uno dei beer café più noti di Bruxelles. Situato di fronte al Manneken Pis, conserva gran parte dell'atmosfera associata alle taverne storiche della città e continua ad attirare chi vuole comprendere la cultura della birra belga al di là dei grandi marchi commerciali.

Il ruolo della birra a Bruxelles va anche ben oltre bar e birrifici. In ristoranti come In't Spinnekopke, ospitato in quello che un tempo era un relais di posta del XVIII secolo, stili come gueuze e lambic compaiono non solo nelle carte delle bevande, ma anche in cucina. Il loro impiego nei piatti tradizionali mostra come la birra resti parte della cultura alimentare quotidiana nella capitale belga, collegando il patrimonio birrario alla gastronomia in modi che continuano a plasmare il modo in cui la città si presenta a residenti e turisti.

Il risultato è una scena birraria che non sta tanto sostituendo il proprio passato quanto rielaborandolo. Nella Bruxelles di oggi, le tradizioni storiche della birra restano intatte, ma vengono sempre più interpretate attraverso nuovi modelli di business, nuovi

quartieri e nuovi gusti, dando a una delle capitali della birra più consolidate d’Europa un nuovo slancio.