vinetur

# Baijiu, el destilado chino más consumido del mundo pese a su escasa fama fuera de Asia

Su fermentación con qu y sus familias aromáticas explican una bebida muy distinta del vodka

martes 10 de noviembre de 2026



Aunque fuera de Asia sigue siendo un gran desconocido para muchos consumidores, el baijiu ocupa un lugar central en China. Especialistas en esta bebida lo sitúan como el destilado más consumido del mundo, por delante del vodka y del whisky juntos. Ese

volumen se explica, en buena parte, por el tamaño del mercado chino y por la presencia habitual del baijiu en comidas, celebraciones y brindis.

Su nombre significa literalmente “alcohol blanco”. La traducción puede llevar a una comparación rápida con el vodka, pero no son la misma cosa. El elemento que marca la diferencia es el qu, un cultivo de microorganismos elaborado a partir de granos que transforma el almidón en alcohol y que forma parte del proceso propio de esta categoría.

El baijiu se elabora sobre todo con sorgo, un cereal poco habitual en España. También puede hacerse con arroz, trigo, maíz, mijo y otros granos. Tras la cocción del cereal entra en juego el qu, que suele presentarse en bloques o ladrillos y activa la fermentación. A partir de ahí se encadenan varias destilaciones. Quienes conocen bien esta bebida insisten en que se trata de un método largo y con muchas variantes según la zona y el estilo.

Su origen se sitúa hacia el 1000 a.C., de acuerdo con la tradición vinculada a esta elaboración. En China se le conoce a menudo como el licor nacional, una expresión que ayuda a entender su peso cultural y comercial. Conviene no confundirlo con el huangjiu, que es una bebida fermentada y no un destilado.

El baijiu suele pasar por periodos de maduración o envejecimiento. Cuanto más tiempo permanece en ese proceso, mayor suele ser el trabajo necesario y también el precio final. Aun así, la clasificación más extendida no se organiza por años de crianza, como ocurre en otras bebidas, sino por familias aromáticas.

Una de ellas es el mixiang, que se identifica como aroma a arroz. Suele citarse como una opción más amable para quien se acerca por primera vez al baijiu, aunque eso no implica una baja graduación alcohólica. Otra familia es el qingxiang, traducido como aroma ligero. Pese al nombre, los especialistas lo describen como uno de los estilos con más fuerza y señalan que su fermentación se realiza en recipientes de piedra.

El nongxiang, o aroma fuerte, es el estilo más popular en China. Tiene su origen en la provincia de Sichuan y se asocia a un perfil aromático amplio. Junto a él aparece el jiangxiang, cuyo aroma recuerda a la salsa de soja. Es uno de los estilos que más divide

a quienes lo prueban por primera vez y, en algunas marcas, alcanza precios altos.

La categoría no termina en esos cuatro grupos. Existen más familias aromáticas, subcategorías y variantes regionales, lo que explica por qué el baijiu no es un producto uniforme, sino un conjunto de estilos muy distintos entre sí. Esa diversidad también se aprecia en los nombres comerciales. Algunas marcas conservan traducciones literales llamativas, como Gujing-Gongjiu, que puede interpretarse como licor de tributo al antiguo pozo, o Jiugui, que significa borracho.

La forma de consumo ayuda a entender su papel social. Lo habitual es beberlo en vasos pequeños, a modo de chupito corto, también durante los brindis. Esa costumbre se combina con una graduación elevada: el baijiu suele moverse entre 40º y 65º, un margen que lo sitúa entre las bebidas de mayor potencia alcohólica de consumo habitual.