vinetur

Qué es el soju de verdad y cómo leer una botella para entender su estilo

No todo el soju sabe igual ni se elabora del mismo modo: la clave está en el origen del alcohol, la graduación y lo que la etiqueta sí explica.

jueves 12 de noviembre de 2026



Tanto el soju de elaboración tradicional como el diluido contienen alcohol obtenido por destilación. Ilustración didáctica generada con IA.

El soju suele presentarse de forma simplificada, pero no es una bebida con un único sabor, una única graduación ni una sola manera de elaborarse. Entender de dónde sale su alcohol y qué información ofrece la botella ayuda mucho más que fijarse en el color del envase o compararlo sin más con otras bebidas conocidas.

Qué es el soju y por qué no tiene un único perfil

El soju es una bebida destilada de tradición coreana. Esa idea básica importa porque lo distingue de bebidas que solo se fermentan: en el soju hay un paso de destilación, aunque la forma de llegar a él y el resultado final cambien bastante de una botella a otra.

Su historia se relaciona con la difusión de técnicas de destilación en Corea durante el periodo Goryeo, y las explicaciones suelen mencionar contactos históricos con el mundo mongol. Aun así, las fuentes no sostienen un relato único e indiscutible sobre un inventor concreto o una fecha exacta de nacimiento, así que conviene entenderlo como una tradición con desarrollo histórico, no como una invención puntual.

Esa tradición ha dado lugar a estilos muy distintos. Por eso no conviene definir el soju como si siempre fuera neutro, siempre suave o siempre hecho de arroz. Para reconocerlo mejor, la pregunta útil no es solo qué pone en grande en la etiqueta, sino cómo se obtuvo el alcohol que contiene.

Idea clave

El soju es una bebida destilada de tradición coreana.

Su estilo cambia según el origen del alcohol, la graduación y la formulación final.

Dos formas principales de elaborarlo: ambas incluyen destilación

Antes de hablar de estilos, conviene separar tres ideas. Primero, cuando se trabaja con cereales, el almidón debe transformarse en azúcares que puedan aprovechar los microorganismos. Después llega la fermentación, que es el proceso por el que esos azúcares se convierten en alcohol. Y solo después aparece la destilación, que separa y concentra componentes del líquido fermentado. No son sinónimos ni fases intercambiables.

En muchas elaboraciones tradicionales de soju se parte de un fermentado de arroz u otros cereales y luego se destila, a menudo con destilación discontinua, que procesa una carga de fermentado cada vez. En este contexto puede aparecer el nuruk, un iniciador de fermentación tradicional coreano que aporta microorganismos y enzimas. Que un soju siga esta vía no significa por sí solo que sea manual, superior o de una graduación fija.

La otra gran vía es el llamado soju diluido. En este caso se usa alcohol de alta graduación obtenido por destilación continua (con entrada de líquido y salida de destilado continuas) y después se ajusta con agua; según el producto, también puede haber otros ingredientes para modificar el perfil. La clave es que ese alcohol también procede de una destilación. Añadir agua no convierte la bebida en un fermentado no destilado, y tampoco sirve por sí solo para separar categorías de forma universal.

Al comparar ambas vías, lo más útil es pensar en el origen del alcohol y en la formulación final. La elaboración tradicional y la elaboración diluida describen caminos técnicos frecuentes, no una escala automática de autenticidad o calidad. Dos botellas pueden llamarse soju y parecer próximas a simple vista, pero responder a lógicas de producción bastante distintas.

De qué puede estar hecho y qué sabores puede ofrecer

Aunque mucha gente lo asocie enseguida al arroz, el soju no se limita a esa materia prima. La documentación consultada incluye ejemplos elaborados con arroz, cebada, trigo, sorgo y maíz, y también referencias a alcohol para soju producido a partir de batata o camote y otros cereales. Decir que todo soju es un destilado de arroz deja fuera una parte real de la categoría.

Esa diversidad de materias primas no permite adivinar el sabor con seguridad. Los estudios analíticos y sensoriales muestran perfiles distintos entre muestras, con notas que pueden recordar al cereal, a la fermentación o a la fruta, entre otras. Pero esas notas no dependen solo del ingrediente principal: también influyen la fermentación, la destilación y otros ajustes del proceso.

Por eso conviene desconfiar de dos simplificaciones opuestas: pensar que todo soju sabe casi a nada, o suponer que un cereal concreto garantiza un sabor determinado. La materia prima orienta, pero no sustituye a la información de la botella ni explica por completo lo que habrá en la copa.

Graduación, aromas y versiones saborizadas: tres datos distintos

La graduación alcohólica expresa cuánto alcohol contiene una bebida en volumen. En la etiqueta puede aparecer como % vol. o como ABV, que significa alcohol by volume. Es un dato útil para situarse, pero no funciona como una clave infalible para identificar el estilo: hay versiones diluidas en torno al 17–20% y también sojus destilados que superan el 40%, además de otros ejemplos intermedios. Son referencias orientativas, no fronteras universales.

Tampoco conviene convertir la suavidad aparente en una medida de calidad. Una botella con menos graduación puede parecer más fácil de beber, y otra más intensa puede ofrecer un perfil distinto, pero ninguna de esas características basta por sí sola para decir qué soju es mejor. La etiqueta y la descripción del productor ayudan más que cualquier regla rápida basada solo en el número de grados.

Otro punto importante es separar aroma, ingrediente y versión saborizada. Un soju puede mostrar notas frutales generadas durante la elaboración sin que eso signifique que lleve fruta añadida. Una versión saborizada se comercializa con un sabor concreto; no basta con que el productor describa notas aromáticas o declare una materia prima. Existen productos comercializados con sabores como uva, ciruela, fresa o limón, pero esa existencia no permite deducir la composición exacta de todas las botellas.

En la práctica, una nota aromática percibida, un ingrediente declarado y un producto vendido con un sabor son tres cosas distintas. Separarlas evita dos errores frecuentes: confundir cualquier recuerdo frutal con fruta añadida y pensar que todo soju con perfil amable pertenece a la misma familia comercial.

Aroma frutal y soju saborizado no son lo mismo

Nota aromática

Puede surgir durante la fermentación o la destilación.

No demuestra por sí sola que haya fruta añadida.

Versión saborizada

Se presenta comercialmente con un sabor concreto.

Conviene buscar esa indicación en la botella o en la ficha del productor.

Cómo distinguirlo del sake, el shochu, el makgeolli y el vodka

La comparación más útil con el sake parte del proceso. El sake se obtiene por fermentación de arroz, agua y koji, una preparación que ayuda a transformar el almidón en azúcares fermentables. No se define como una bebida destilada como el soju. Algunas clases de sake incorporan alcohol destilado durante su elaboración, pero eso no cambia el hecho central: el sake no se identifica por destilar el producto fermentado.

Con el shochu la diferencia es menos sencilla, porque también es una tradición destilada japonesa. En el honkaku shochu, un tipo de esta bebida, interviene el koji y pueden emplearse materias primas como arroz, cebada o batata o camote. Eso significa que comparte ingredientes y operaciones con algunos sojus. Por eso no conviene buscar una separación infalible basada solo en el sabor o en una materia prima aislada: la identidad declarada y la elaboración importan más que el parecido superficial.

Frente al makgeolli, la distinción vuelve a ser clara: se trata de una bebida coreana fermentada y no destilada, habitualmente turbia. Su relación con el arroz o con Corea no la convierte en una variante de soju. Y aquí aparece una aclaración útil: cheongju y

yakju son bebidas coreanas fermentadas y clarificadas, de modo que la transparencia tampoco demuestra por sí sola que una bebida haya sido destilada.

La comparación con el vodka puede servir solo como orientación parcial. Ambos son destilados, y algunos sojus diluidos pueden recordar por su perfil relativamente neutro a lo que mucha gente espera de un vodka. Pero llamar al soju «vodka coreano» simplifica demasiado: no explica sus distintas vías de elaboración, su diversidad de materias primas ni la amplitud real de sus perfiles.

Bebida	Cómo se obtiene	Pista útil para distinguirla
Soju	Destilado de tradición coreana, con vías de elaboración distintas.	El dato clave es cómo se obtuvo el alcohol y cómo se formula la botella.
Sake	Fermentado de arroz con koji; no se define por destilarse.	Compartir arroz no lo convierte en soju.
Shochu	Destilado japonés; en honkaku shochu interviene el koji.	Puede parecerse en ingredientes o proceso, así que importa la identidad declarada.
Makgeolli	Fermentado coreano no destilado, habitualmente turbio.	Lo turbio ayuda, pero la transparencia tampoco prueba destilación: cheongju y yakju son fermentados clarificados.
Vodka	Destilado que puede servir como comparación parcial.	Llamar al soju «vodka coreano» simplifica demasiado.

Qué comprobar en una botella de soju

Una forma sencilla de leer una botella es seguir cuatro pasos. Primero, identificar cómo se nombra la bebida y cómo la describe el productor. Segundo, comprobar la graduación. Tercero, buscar si se mencionan materias primas o alguna pista sobre la elaboración. Cuarto, distinguir si se presenta como una versión sin saborizar o como

una versión con sabor añadido. Esa secuencia no depende de una normativa única y sirve precisamente porque las etiquetas no informan igual en todos los mercados.

Si la botella ofrece pocos datos, la ficha del productor puede ayudar a completar la información, aunque no siempre resolverá todo. Lo importante es usar esa lectura para relacionar el producto con tus preferencias. Si buscas un perfil más ligero, la graduación y la formulación final importarán mucho. Si te interesa más la expresión del cereal o del proceso, puede ser útil fijarse en referencias a la destilación y a las materias primas, cuando aparezcan.

Este método también ayuda a evitar atajos poco fiables. El color del envase no define la categoría, una botella transparente no garantiza un estilo concreto y una graduación alta o baja no establece por sí sola autenticidad, tradición o calidad. En una bebida tan diversa, la información concreta vale más que el estereotipo.

Lectura rápida de una botella de soju

- Lee cómo se nombra la bebida y cómo la describe el productor.
- Comprueba la graduación: orienta, pero no separa estilos por sí sola.
- Busca materias primas o pistas de elaboración cuando aparezcan.
- Distingue entre una versión sin saborizar, una nota aromática y un sabor añadido.

Cómo acercarse al servicio sin reglas rígidas

Una práctica documentada es servir el soju solo y frío en vasos pequeños. Puede ser un buen punto de partida, sobre todo para quien quiere conocer la bebida sin mezclarla con otros ingredientes. Pero esa costumbre no obliga a tomarlo de un trago ni fija una temperatura ideal para todos los estilos: un soju concreto puede resultar más expresivo o más cómodo según cómo esté formulado y según el gusto de cada persona.

También aparece citado en contextos gastronómicos junto a platos como carnes a la parrilla. Esa asociación ayuda a entender su lugar cultural, pero no debe convertirse en un maridaje exclusivo ni en una regla para cualquier mesa. Si algo deja claro el soju es que conviene mirar la botella concreta y la propia preferencia antes que repetir fórmulas cerradas sobre cómo debe beberse.