vinetur

Il baijiu è il distillato più consumato al mondo in termini di volume

Con una gradazione spesso compresa tra il 40% e il 65%, il distillato cinese resta una nicchia in Occidente per i suoi profili aromatici insoliti.

martedì 10 novembre 2026



Il baijiu, un distillato cinese trasparente ancora poco conosciuto da molti consumatori occidentali, è ampiamente considerato il distillato più consumato al mondo in termini di volume, pur restando un prodotto di nicchia in mercati come la Spagna e gli Stati Uniti.

In cinese il nome significa «liquore bianco» o «alcol bianco», ma baijiu non è un termine generico per indicare qualsiasi distillato trasparente. Designa un'ampia famiglia di distillati cinesi ottenuti con un metodo di produzione che li distingue da vodka, whiskey e altri distillati a base di cereali.

La maggior parte del baijiu è prodotta con il sorgo, ma i produttori utilizzano anche riso, frumento, mais, miglio e altri cereali. La differenza principale è l'impiego del qu, un agente di fermentazione composto da cereali e microrganismi. Questa coltura trasforma gli amidi in zuccheri fermentabili e poi in alcol, svolgendo un ruolo centrale sia nel profilo aromatico sia nella struttura del distillato.

Gli storici fanno risalire le origini di questa tecnica a circa 3.000 anni fa, intorno al 1000 a.C. Il processo è complesso e varia a seconda della regione e del produttore, ma prevede in genere la cottura dei cereali, la fermentazione con il qu e la successiva distillazione, spesso ripetuta più volte. Prima dell'uso, il qu viene comunemente compattato in mattoni o blocchi densi.

Il baijiu è spesso descritto come il distillato nazionale cinese, ma non va confuso con l'huangjiu, un'altra bevanda alcolica tradizionale cinese. L'huangjiu è fermentato, non distillato, e appartiene a una categoria del tutto diversa.

Sebbene l'invecchiamento possa avere un ruolo nella produzione del baijiu, il distillato non viene solitamente classificato o commercializzato come il whiskey o il rum, per i quali gli anni trascorsi in botte spesso definiscono il prodotto. Nel baijiu la classificazione più diffusa si basa invece sul profilo aromatico, un sistema che può risultare difficile da comprendere per chi è alle prime armi, perché le categorie di gusto non sempre corrispondono alle aspettative create dai distillati occidentali.

Una delle categorie più note è il mixiang, o baijiu dall'aroma di riso. È generalmente considerato uno degli stili più morbidi e accessibili, ma questo non significa che sia poco alcolico. Il baijiu ha spesso una gradazione elevata, indipendentemente dalla

categoria aromatica.

Un altro stile importante è il qingxiang, solitamente tradotto come «aroma leggero». Nonostante il nome, può essere comunque intenso. I produttori fermentano comunemente questa tipologia in recipienti di pietra; il distillato finito è spesso più pulito e misurato rispetto ad altri stili di baijiu.

Il nongxiang, o baijiu dall'aroma intenso, è lo stile più popolare in Cina ed è strettamente legato alla provincia del Sichuan. È noto per un profilo olfattivo più intenso ed espressivo, che molti consumatori giudicano ricco e deciso.

Il jiangxiang, spesso tradotto come «aroma di salsa», è uno degli stili più caratteristici. Il nome fa riferimento a una nota aromatica sapida che alcuni paragonano, in modo approssimativo, alla salsa di soia, anche se il distillato non viene aromatizzato con la soia. Questa categoria può essere difficile da comprendere per chi la assaggia per la prima volta, e alcune delle bottiglie più note raggiungono prezzi elevati.

Oltre a questi gruppi esistono altri profili aromatici, sottocategorie e tradizioni regionali. La varietà del baijiu è uno dei motivi per cui è difficile definirlo per i consumatori al di fuori della Cina. Anche i nomi dei marchi possono rendere le cose più complicate: molti hanno traduzioni letterali o riferimenti che, senza un contesto, dicono poco agli acquirenti stranieri.

Questa scarsa familiarità ha mantenuto il baijiu relativamente poco conosciuto in molti Paesi occidentali, nonostante la sua diffusione in Cina. Negli ultimi anni importatori, bartender e specialisti di distillati hanno cercato di farlo conoscere a un nuovo pubblico, ma in Europa e Nord America resta una categoria di dimensioni ridotte rispetto a vodka, whiskey, gin o tequila. Per molti consumatori, l'ostacolo principale è il profilo gustativo: il baijiu presenta spesso note intense di fermentazione, fruttate, floreali, terrose o sapide, che possono sembrare insolite a chi è abituato ai distillati invecchiati in legno o ai distillati neutri di cereali.

Un altro fattore è la gradazione alcolica. Il baijiu si colloca comunemente tra il 40% e il 65% vol., per cui molte espressioni raggiungono o superano la gradazione dei distillati occidentali standard. Si consuma spesso in piccoli bicchieri e viene servito di frequente

durante i brindisi, dove i ripetuti giri possono far salire rapidamente il consumo.

Questa cultura del bere è parte del ruolo che il baijiu svolge nella vita sociale e negli affari in Cina. I brindisi condivisi, le piccole porzioni e l'ospitalità ritualizzata sono da tempo legati al distillato, soprattutto nei banchetti e nei pasti formali. Si beve spesso liscio, anche se alcuni bartender al di fuori della Cina hanno iniziato a utilizzarlo nei cocktail per introdurne gradualmente i sapori.

Il prezzo può variare notevolmente in base al marchio, al metodo di produzione, alla reputazione e all'età. Alcune bottiglie da consumo quotidiano sono relativamente accessibili, mentre le etichette premium possono essere costose per via dei lunghi cicli di produzione, dei tempi di conservazione e del prestigio del marchio. Da questo punto di vista, il baijiu segue dinamiche familiari nel mercato globale dei distillati, pur avendo un sistema di classificazione molto diverso.

Per chi è alle prime armi, può essere difficile inquadrare il baijiu, perché non corrisponde a un unico sapore o a una sola tradizione. È una categoria ampia, con diverse materie prime, metodi di fermentazione e stili regionali. A unire queste varianti sono l'uso del qu, la tradizione cinese della distillazione da cui nasce e il posto centrale che il distillato continua a occupare nella cultura del bere in Cina.