vinetur

O baijiu é o destilado mais consumido do mundo em volume

A bebida chinesa, muitas vezes com 40%-65% de álcool, continua a ser um produto de nicho no Ocidente, porque os seus estilos aromáticos podem contrariar as expectativas

terça-feira, 10 de novembro de 2026



O baijiu, um destilado chinês incolor ainda desconhecido para muitos consumidores ocidentais, é amplamente considerado a bebida espirituosa destilada mais consumida do mundo em volume, embora continue a ser um produto de nicho em mercados como Espanha e os Estados Unidos.

Em chinês, o nome significa «bebida branca» ou «álcool branco», mas baijiu não é simplesmente um termo genérico para qualquer destilado incolor. Refere-se a uma vasta família de bebidas destiladas chinesas produzidas através de um método que as distingue da vodka, do whisky e de outras bebidas espirituosas à base de cereais.

A maioria do baijiu é feita a partir de sorgo, embora os produtores também utilizem arroz, trigo, milho, painço e outros cereais. A principal diferença está na utilização de qu, uma cultura iniciadora da fermentação feita de cereais e microrganismos. Essa cultura transforma o amido em açúcares fermentáveis e, depois, em álcool, sendo por isso essencial tanto para o sabor como para a estrutura do destilado final.

Os historiadores situam as origens desta técnica há cerca de 3.000 anos, por volta de 1000 a.C. O processo é complexo e varia consoante a região e o produtor, mas geralmente inclui cozer os cereais, fermentá-los com qu e, em seguida, destilá-los, muitas vezes mais do que uma vez. Antes de ser utilizado, o qu é habitualmente moldado em tijolos ou blocos compactos.

O baijiu é muitas vezes descrito como a bebida espirituosa nacional da China, mas não deve ser confundido com huangjiu, outra bebida alcoólica tradicional chinesa. O huangjiu é fermentado, não destilado, e pertence a uma categoria completamente diferente.

Embora o envelhecimento possa ter um papel na produção de baijiu, a bebida não costuma ser organizada nem comercializada da mesma forma que o whisky ou o rum, em que os anos em barrica definem frequentemente o produto. No baijiu, a classificação mais comum baseia-se no estilo aromático, e não na idade. Este sistema pode ser difícil de compreender para quem está a começar, porque as categorias de sabor nem sempre correspondem às expectativas criadas pelas bebidas espirituosas ocidentais.

Uma das categorias mais conhecidas é mixiang, ou baijiu com aroma de arroz. É geralmente considerado um dos estilos mais suaves e acessíveis, embora isso não signifique que tenha baixo teor alcoólico. O baijiu apresenta frequentemente um teor alcoólico elevado, independentemente da categoria aromática.

Outro estilo importante é qingxiang, geralmente traduzido como aroma ligeiro. Apesar do nome, pode continuar a ser intenso. Os produtores fermentam habitualmente este tipo de baijiu em recipientes de pedra, e o destilado final é muitas vezes mais limpo e contido do que outros estilos.

Nongxiang, ou baijiu de aroma intenso, é o estilo mais popular na China e está estreitamente associado à província de Sichuan. É conhecido por um aroma mais intenso e expressivo, com um perfil que muitos consumidores consideram rico e marcante.

Jiangxiang, muitas vezes traduzido como aroma a molho, é um dos estilos mais distintos. A designação refere-se a uma qualidade aromática saborosa que alguns comparam, de forma aproximada, ao molho de soja, embora o destilado não seja aromatizado com soja. Esta categoria pode ser difícil de compreender para quem a prova pela primeira vez, e algumas das garrafas mais conhecidas atingem preços elevados.

Para além destes grupos, existem outros estilos aromáticos, subcategorias e tradições regionais. A diversidade do baijiu é uma das razões pelas quais pode ser difícil de definir para consumidores de fora da China. Até os nomes das marcas podem dificultar a compreensão, pois muitos têm traduções literais ou referências que pouco dizem aos compradores estrangeiros sem contexto.

Esta falta de familiaridade manteve o baijiu relativamente desconhecido em muitos países ocidentais, apesar da sua dimensão na China. Nos últimos anos, importadores, bartenders e especialistas em bebidas espirituosas têm tentado apresentá-lo a novos públicos, mas a categoria continua a ser pequena em comparação com a vodka, o whisky, o gin ou a tequila na Europa e na América do Norte. Para muitos consumidores, o perfil de sabor é o principal obstáculo. O baijiu apresenta frequentemente notas intensas de fermentação, frutadas, florais, terrosas ou saborosas, que podem parecer invulgares a quem está habituado a destilados envelhecidos em madeira ou a destilados neutros de cereais.

O teor alcoólico é outro fator. O baijiu apresenta habitualmente entre 40%-65% de álcool por volume, colocando muitas versões ao nível ou acima do teor dos destilados ocidentais convencionais. É muitas vezes consumido em pequenas doses e servido com frequência em brindes, em que as rondas sucessivas podem somar-se rapidamente.

Esta cultura de consumo faz parte do papel do baijiu na vida social e empresarial chinesa. Os brindes partilhados, as pequenas doses e a hospitalidade ritualizada estão há muito associados à bebida, sobretudo em banquetes e refeições formais. É muitas vezes consumida simples, embora alguns bartenders fora da China tenham começado a utilizá-la em cocktails para apresentar os seus sabores de forma mais gradual.

O preço pode variar bastante consoante a marca, o método de produção, a reputação e a idade. Algumas garrafas de consumo corrente são relativamente acessíveis, enquanto as marcas de gama alta podem ser caras devido aos longos ciclos de produção, ao tempo de armazenamento e ao prestígio da marca. Nesse sentido, o baijiu segue um padrão familiar no mercado mundial de bebidas espirituosas, embora o seu sistema de classificação seja muito diferente.

Para quem está a começar, pode ser difícil definir o baijiu, porque não corresponde a um único sabor nem a uma única tradição. É uma categoria ampla, com várias matérias-primas, métodos de fermentação e estilos regionais. O que une estas variações é a utilização de qu, a tradição chinesa de destilação que lhe está subjacente e o lugar central que a bebida continua a ocupar na cultura de consumo chinesa.