GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Soju: una historia detrás de cada licor

Actualidad Empresarial | 15/04/2021 | 00:00

La bebida asiática más vendida alrededor del mundo El soju es considerada la bebida nacional de Corea del Sur y,...

La bebida asiática más vendida alrededor del mundo

El soju es considerada la bebida nacional de Corea del Sur y, como tal, la más consumida en el país con uno de los consumos de alcohol por cápita más elevados. Y no solo en el país: según los expertos, se trata de la bebida asiática más comercializada a nivel internacional. Su gradación gradación alcohólica es media, de entre 15 y 25 grados. El soju se elabora a base de arroz y es reconocido por un color transparente similar al del agua. Posee un sabor fuerte, parecido al del vodka. De todos modos, tiene un sabor a pimienta ligero y unos matices más dulces debido a los azúcares que se le añaden durante el proceso de elaboración, así se ha visto en noticias de actualidad.

Una tradición milenaria

El soju es una de las bebidas más antiguas consumidas actualmente y, como tal, hay una gran historia detrás de ese licor. En el siglo XII a.C., durante la Guerra de Mongolia en Corea, cuando los mongoles aprendieron las técnicas de destilación de los persas. En el siglo XIV, los coreanos, siguiendo el ejemplo de los mongoles, comenzaron a producir y a destilar su propio alcohol. Como uno de los principales países productores de arroz, utilizaron este ingrediente como base de su elaboración. Después de unos años, durante la dinastía Meiji, una escasez de arroz azotó el país. El gobierno decretó que el arroz sería racionado, por lo que ya no se podía utilizar en el proceso de elaboración de soju. Para no parar la elaboración, los productores cambiaron la receta aplicando etanol puro. El resultado fue una mezcla de soju más diluida. Aunque actualmente el proceso de elaboración es similar, algunas marcas hacen cambios añadiéndole ingredientes como la cebada o el trigo.

Más que una bebida alcohólica, es cultura…

A lo largo de de los años, se ha ido creando una cultura alrededor del soju que sigue siendo reconocida a día de hoy. Actualmente, este licor presenta unas normas no escritas a la hora de consumirlo. Una de las principales reglas es que, cuando se bebe en una reunión, alguien de la mesa tiene que servirle a todos excepto a él mismo, empezando siempre por el mayor. Además, como señal de respeto hacia los demás, no se puede rellenar ningún vaso hasta que no esté completamente vacío.

Así pues, consumir soju a día de hoy puede ser un viaje al pasado más antiguo. Esta bebida actualmente es gastronomía, tradición y cultura.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/147769-soju-una-historia-detras-de-cada-licor.htm