



ichingo.app

Guía de la cultura china

La cultura china de la bebida: las reglas de la mesa.

白酒 · 黄酒 · 干杯 · 劝酒 · 茅台 · 酒桌文化

Por qué un vaso de baijiu puede sellar un trato, y rechazarlo puede arruinarlo. La guía completa para todo visitante.

ichingo.app · Tu kit de herramientas completo para viajar a China

ichingo.app

Introducción: Beber es diplomacia en China

En China, compartir una bebida rara vez se trata solo de la bebida en sí. Un brindis en una cena de negocios es un pacto social. Rechazar un vaso puede interpretarse como frialdad o falta de respeto. Un oportuno «ganbei» (干杯 — ¡salud!) puede generar más confianza en diez minutos que una semana de reuniones.

La cultura china del consumo de alcohol ha evolucionado a lo largo de 5000 años, profundamente ligada a los valores confucianos de jerarquía, hospitalidad y prestigio social. Comprenderla te ayudará a desenvolverte con confianza en cenas de negocios, celebraciones familiares y reuniones sociales, tanto si bebes alcohol como si no.

Esta guía abarca las principales categorías de bebidas en China, las reglas no escritas de la mesa de copas, cómo brindar correctamente, qué hacer si no puedes beber y qué plataformas **de ichingo.app** te ayudarán a encontrar los mejores locales, reservar restaurantes y pagarlo todo.

Parte 1 — Las principales bebidas de China

El panorama de las bebidas alcohólicas en China es mucho más rico de lo que la mayoría de los extranjeros esperan. No se limita al baijiu: existe una tradición de 5000 años de granos fermentados, vinos de arroz, licores de frutas y cervezas artesanales que varía drásticamente según la región.

1A. Baijiu (白酒): el espíritu nacional de China

El **baijiu** (白酒), que literalmente significa "alcohol blanco", es la bebida espirituosa más consumida en China y la más vendida del mundo por volumen. Con una producción anual de aproximadamente **10 mil millones de litros**, el baijiu supera en ventas al whisky, el vodka, la ginebra, el ron y el tequila juntos. Sin embargo, casi nadie fuera de China lo ha probado.

Hecho de Baijiu	Detalles
Contenido de alcohol	40-60% de alcohol por volumen (ABV): significativamente más fuerte que la mayoría de las bebidas espirituosas occidentales. Algunas variedades premium alcanzan el 65%.
Hecho de	Sorgo, trigo, arroz o una mezcla de granos: fermentados en fosas y luego destilados. La fosa de fermentación en sí es crucial ; algunas destilerías famosas tienen fosas con más de 600 años de antigüedad.
Categorías de sabores	China clasifica el baijiu en 12 tipos de aromas. Los cuatro más importantes: Salsa (酱香 jiang xiang), Light (清香 qing xiang), Fuerte (浓香 nong xiang) y Arroz (米香 mi xiang).
Cómo se sirve	A temperatura ambiente, en tazas pequeñas de cerámica o vidrio (30-50 ml). Se bebe de un trago (ganbei) en los brindis formales. Cada vez es más común beberlo a sorbos en ambientes informales.
Gama de precios	De 30 a más de 3000 yenes por botella. La misma marca (por ejemplo, Moutai) puede costar entre 1500 y 50 000 yenes, dependiendo de la añada y la edición.

Con la comida

Siempre se acompaña de comida: el baijiu es una bebida para acompañar las comidas, no para cócteles. Su sabor intenso está diseñado para complementar los platos chinos ricos, picantes y con mucho umami.

1B. Las cuatro principales marcas de baijiu

Marca	Chino	Gama de precios	Por qué es importante
Montaña	茅台 Máotái	¥1.500–¥50.000+	El baijiu más prestigioso de China. Servido en banquetes de Estado desde 1949. Una botella de Moutai añejo es el regalo de negocios más poderoso de China. Tipo salsa-aroma. Elaborado en la provincia de Guizhou.
Wuliangye	五粮液 Wǔliángyè	¥800–¥3.000	El segundo más prestigioso. De aroma intenso, elaborado con cinco granos (sorgo, trigo, maíz, arroz y arroz glutinoso). Más suave y accesible que el Moutai.
Luzhou Laojiao	泸州老窖	¥100–¥500	Una de las marcas de baijiu más antiguas de China: sus restos datan de 1573. De aroma intenso. Un lujo más asequible. El Guojiao 1573 de etiqueta azul goza de gran prestigio internacional.
Erguotou	二锅头 Èrguōtóu	¥10–¥80	El baijiu de todos los días en Pekín. La bebida de la gente trabajadora. Fuerte, puro y económico. Las marcas Red Star (红星) y Niulanshan (牛栏山) son las más famosas. Perfecto para quienes lo prueban por primera vez y tienen un presupuesto ajustado.

💡 **Consejo para visitantes:** Si quieres probar el baijiu por primera vez, empieza con Erguotou (二锅头): es asequible, fácil de encontrar y una buena muestra del sabor del baijiu sin gastar una fortuna. Pídelo en cualquier restaurante de Pekín por entre 10 y 30 yenes la botella. Bébelo despacio con la comida, nunca con el estómago vacío.

1C. Huangjiu (黄酒): el vino antiguo de China

El **Huangjiu (黄酒)**, también conocido como «vino amarillo», es la bebida alcohólica más antigua de China, con una historia de más de 5000 años. Se trata de un vino de arroz fermentado con **una graduación alcohólica de entre el 8 % y el 20 %**, de color ámbar, sutilmente dulce y complejo. A menudo se compara con el sake japonés, pero es claramente chino.

- La variedad más famosa: el vino Shaoxing (绍兴黄酒) de la provincia de Zhejiang, también muy utilizado en la cocina.
- Se sirve caliente en recipientes de cerámica tradicionales; el calentamiento realza su aroma.
- La bebida de los eruditos, poetas y letrados chinos durante milenios: Li Bai, el poeta más célebre de China, era famoso por su amor al huangjiu.

- Más versátil que el baijiu: su menor contenido alcohólico y su sabor más suave combinan bien con mariscos, tofu y platos ligeros.
- Precio: entre 20 y 500 yenes por botella. Las variedades añejas de primera calidad (más de 10 años) se consideran artículos de colección.

1D. Cerveza (啤酒 Píjiǔ): la elección diaria

China es el mercado cervecero más grande del mundo por volumen. La cerveza (啤酒, pìjiu) es la bebida social cotidiana: tiene menos alcohol, es más fácil de digerir en cenas largas y es universalmente aceptada.

Cerveza	Estilo	Notas
Tsingtao (青岛)	Cerveza Lager	La cerveza más exportada de China. Fundada por alemanes en 1903. Ligera, refrescante y reconocida mundialmente. La opción segura en cualquier restaurante chino.
Nieve (雪花)	Cerveza Lager	La cerveza más vendida del mundo por volumen. Se encuentra en todas partes de China. Muy ligera y suave. La cerveza de la casa en la mayoría de los restaurantes chinos.
Harbin (哈尔滨)	Cerveza Lager	La marca de cerveza más antigua de China (1900). Popular en el noreste de China. Ligeramente más maltosa que Snow.
Yanjing (燕京)	Cerveza Lager	La cerveza local de Pekín. Fresca, ligera y asequible. La cerveza preferida para acompañar el estofado de Pekín y el pato laqueado.
Escena de la cerveza artesanal	Varios	El movimiento de la cerveza artesanal en China experimentó un auge tras 2015. Ciudades como Chengdu, Shanghai y Shenzhen cuentan con excelentes cervecías locales. Cervezas pálidas, IPAs, stouts: todas están disponibles.

¿ **Sabías que** en China, la cerveza suele servirse tibia o a temperatura ambiente en restaurantes y hogares tradicionales, especialmente en el norte del país? Si bien la cerveza helada es cada vez más común en restaurantes y bares modernos, no te sorprendas si te la sirven tibia. Algunos chinos mayores consideran que la cerveza fría es "mala para el estómago" debido a las creencias de la Medicina Tradicional China sobre los alimentos fríos.

ichingo.app

Parte 2: La mesa para beber (酒桌文化)

La mesa de copas china (酒桌文化, jiu zhuo wenhua) es una institución social con sus propias reglas, jerarquía, rituales y estrategias. En las cenas de negocios, en particular, lo que sucede alrededor del alcohol suele ser más importante que lo que se dice en la sala de reuniones.

2A. El ritual Ganbei (干杯 - De abajo hacia arriba)

«干杯» (gān bēi) significa «**vacía la copa**»; se espera que la vacíes por completo de un solo trago. Este es el brindis formal de la cultura china de la bebida, y negarse a beber o dar solo un sorbo cuando se pide «ganbei» puede considerarse una falta de respeto hacia quien propuso el brindis.

Regla de Ganbei	Qué significa en la práctica
¿Quién propone el brindis?	El anfitrión o la persona de mayor edad abre con el primer ganbei. Los demás pueden proponer brindis durante la comida, generalmente por el anfitrión, por el invitado de honor o por todos los comensales.
Cómo sujetar el vaso	Si brindas con alguien de mayor rango, sostén tu copa ligeramente más baja que la persona a la que brindas. Este es un gesto de deferencia y respeto: cuanto más baja esté tu copa, mayor respeto demuestras.
Después de brindar	Muestra tu vaso vacío o dale la vuelta para demostrar que está vacío; esta es la señal tradicional de que has completado el ganbei.
Proponer un brindis a alguien	Ponte de pie, alza tu copa hacia la persona, mírala a los ojos, di ganbei y espera a que ella levante la suya antes de beber.
Frecuencia	En una cena de negocios formal, los brindis pueden ocurrir cada 5 a 10 minutos. Es fundamental moderar el consumo de alcohol: come algo entre brindis para ralentizar la absorción del mismo.

2B. La jerarquía de la bebida

La forma china de beber es profundamente jerárquica. Quién se sienta dónde, quién sirve a quién, quién brinda primero y a quién se le rellena la copa primero: todo esto comunica estatus social y respeto.

- El anfitrión siempre sirve primero a los invitados; nunca te sirvas antes de que tus invitados tengan sus copas llenas.
- Sirve primero a la persona de mayor antigüedad, luego continúa alrededor de la mesa según el orden de antigüedad.
- Sostener la botella con ambas manos al servirle a una persona mayor es una señal de respeto.
- Si alguien te llena el vaso, golpea suavemente la mesa con dos dedos como gesto de agradecimiento (la misma costumbre que con el té).
- El asiento que da a la puerta es el asiento de honor: allí se sienta el invitado de mayor rango y el primer brindis se dirige a él.

2C. Beber persuasivo (劝酒 Quàn Jiǔ)

Quanju (劝酒), la práctica de insistir en que los demás beban más, es uno de los aspectos más característicos y, a veces, incómodos de la cultura china de la bebida para los extranjeros. El anfitrión puede rellenar tu copa antes de que esté vacía, insistir en que la termines o proponer brindis repetidos dirigidos específicamente a ti.

Es importante comprender la intención: en la cultura tradicional, insistir en que alguien beba es un acto de

hospitalidad y calidez; significa "Quiero que disfrutes plenamente en mi mesa". No se trata de una actitud agresiva, aunque a veces lo parezca.

- Puedes beber sorbos en lugar de tomarte el ganbei entero, especialmente en cenas informales; esto es cada vez más aceptado.
- Si realmente no puedes beber más, di con educación: «我不胜酒力 (wǒ bù shèng jiǔ lì)» — «No tolero mucho alcohol». Esta es una salida elegante que te permitirá salir sin quedar mal.
- Es ampliamente aceptado señalar la responsabilidad de conducir: '我开车 (wǒ kāi chē)' — 'Esta noche conduzco yo'.
- También se respetan los motivos de salud: '我在吃药 (wǒ zài chī yào)' - 'Estoy tomando medicamentos'.

⚠ **Atención:** La regla más importante: NUNCA digas simplemente «No bebo» y lo dejes ahí, sobre todo en una cena de negocios. Esto puede interpretarse como un rechazo por parte del anfitrión. Siempre ofrece una explicación y propone brindar con una bebida sin alcohol. Lo que importa es el gesto de alzar la copa y mirar a los ojos, no la bebida en sí.

2D. Intercambio de bebidas como rostro (面子)

Cada aspecto del ritual de brindar está relacionado con el prestigio social. Ofrecer un brindis a alguien le otorga prestigio. Aceptar un brindis y beberlo por completo demuestra respeto hacia quien lo propuso. Rellenar la copa de alguien antes de que lo pida muestra atención y consideración.

- Aceptar un brindis y beber es un acto de respeto; demuestra que te tomas la relación en serio.
- Brindar por el anfitrión al comienzo de la comida le da prestigio y crea un ambiente cálido.
- Brindar por la persona de mayor rango antes de brindar por cualquier otra persona demuestra que se comprende la jerarquía.
- Al final de la comida, el anfitrión puede proponer un brindis final; es importante estar a la altura de su entusiasmo.

ichingo.app

Parte 3 - Moutai (茅台) - El oro líquido de China

Moutai (茅台, Máotái) no es solo una bebida; es un **artefacto político, un símbolo de estatus, una herramienta diplomática y un activo de inversión**. Entender Moutai implica comprender algo esencial sobre cómo funcionan el poder y las relaciones en China.

Por qué Moutai es especial

- Elaborado en la ciudad de Maotai, provincia de Guizhou, un remoto enclave montañoso con un microclima único y agua rica en minerales que no se puede replicar en ningún otro lugar.
- Tipo de aroma a salsa (酱香): sabores complejos y con múltiples capas, con notas de salsa de soja, frutos secos y tierra. Muy diferente de los tipos de aroma ligero o intenso. Requiere paciencia para apreciarlo.
- Fermentado y destilado nueve veces durante un año, y luego envejecido un mínimo de tres años antes del embotellado.
- El banquete oficial de Estado de China desde 1949, servido a todos los líderes mundiales que han visitado China, desde Nixon hasta Obama y Putin.
- Una botella de 500 ml de Feitian (飞天) Moutai estándar se vende al público por aproximadamente 1499 yenes, pero los revendedores y los precios en el mercado secundario suelen alcanzar los 2500-3500 yenes.
- Las ediciones antiguas y de coleccionista se venden en subasta por decenas de miles de yenes; una botella de 1974 se vendió por más de 1,5 millones de yenes en una subasta.

Moutai como regalo	Lo que indica
Feitian estándar 500 ml (~1.500 yenes)	Un obsequio serio y respetuoso. Apropiado para contactos comerciales importantes, altos funcionarios o miembros mayores de la familia. Demuestra que usted comprende el prestigio chino.
Edición Moutai 1935 (~¥800)	Una línea premium más reciente. Más suave y accesible. Un buen regalo para alguien que está empezando a apreciar Moutai.
Moutai añejo (10–30 años)	Un regalo excepcional para las relaciones más valiosas. Transmite el mensaje de que esta relación merece una inversión significativa.
Caja de regalo Moutai	Disponible en tiendas libres de impuestos y establecimientos oficiales. Incluye varias botellas en miniatura, ideales para quienes desean probar diferentes sabores sin tener que comprar una botella grande.

 **ichingo.app — Conexión de aplicaciones en China:** Compra Moutai auténtico y baijiu premium en China:

JD.com (京东) — El lugar más seguro para comprar Moutai auténtico en línea. La tienda de JD ofrece productos oficiales de Moutai de Kweichow con garantía de autenticidad. Busca 飞天茅台. Guía completa en ichingo.app.

Taobao / Tmall: Tmall de Alibaba tiene la tienda insignia oficial de Moutai (茅台官方旗舰店 tienda). Verifica que estés en la tienda oficial antes de comprar. Guía completa en ichingo.app.

Las tiendas libres de impuestos en los principales aeropuertos suelen ser la fuente más fiable y transparente para conseguir auténtico Moutai a precios cercanos a los de venta al público para los viajeros que parten.

Parte 4 — Etiqueta al beber — Las reglas completas

4A. Antes del primer brindis

- No te sirvas tu propia bebida antes de que el anfitrión haya servido a los invitados; espera a que te sirvan.
- No bebas antes de que se haga el primer brindis; espera a que el anfitrión lo inicie.
- Si no quieres alcohol, díselo al camarero en voz baja antes de que te sirvan las bebidas; es más fácil de manejar antes de que empiece el ritual.
- Siempre que sea posible, sirve tu bebida sin alcohol en el mismo tipo de vaso que las que usan quienes beben; la forma del gesto importa.

4B. Durante el tostado

✓ HACER

- Póngase de pie al proponer un brindis en una cena formal.
- Establezca contacto visual al chocar las copas.
- Sostenga su vaso más bajo que el vaso de una persona mayor.
- Di unas palabras amables antes de ganbei, no solo la palabra en sí.
- Comer entre tostadas para controlar el ritmo
- Cuando alguien te llene el vaso, da un golpecito en la mesa con dos dedos.
- Brinden por el anfitrión y el invitado de honor al comienzo de la comida.
- Muestre su vaso vacío después de ganbei en ocasiones formales.

✗ NO LO HAGAS

- Sírrete tu propia copa antes que la de tus invitados.
- Rechazar rotundamente un brindis sin ofrecer una bebida alternativa.
- Sostén tu vaso más alto que una persona muy mayor.
- No toques tu copa cuando se proponga un brindis a la mesa.
- Beba entre brindis si está tratando de dosificar su consumo; espere al siguiente ganbei.
- Emborráchate visiblemente antes de que termine la parte de negocios de la noche.
- Hablar de temas delicados después de haber bebido en exceso
- Presumir de la cantidad de alcohol que puedes beber se considera de mal gusto.

4C. Si no puede o no bebe alcohol

No beber en una cena china es perfectamente factible, pero requiere una gestión activa. Lo que hay que evitar es la inacción.

Situación	Qué decir y qué hacer
No bebes nada de alcohol.	Dígale a su anfitrión temprano, en privado y con calidez: '我不喝酒, 但我会用茶/饮料陪您喝' (No bebo alcohol pero brindaré con té o jugo contigo). Luego participa activamente en cada brindis con tu copa sin alcohol.
Estás conduciendo	'我开车' (Wo kai che — Estoy conduciendo) es una expresión universalmente respetada y comprendida. No necesita mayor explicación.

Razones médicas / medicación	'我在吃药, 医生说不能喝酒' (Estoy tomando medicamentos, el médico dijo que nada de alcohol). Esto se respeta sin preguntas de seguimiento.
Razones religiosas	Islam: '我是穆斯林, 不喝酒' es comprendido y respetado, especialmente en ciudades con poblaciones musulmanas hui. También se aceptan otras razones religiosas.
Quieres ir más despacio	Beba a sorbos en lugar de beber a tragos largos cuando pueda. Proponga un brindis 'suiyi' (随意, como prefiera); esto indica que está brindando cordialmente, pero que cada quien puede beber lo que desee.

✓ **Es bueno saber:** La clave está en que la cultura china de la bebida se centra en la conexión, no en el alcohol en sí. Participar plenamente en el ritual —con agua, té o zumo— se valora mucho más que la inacción. El gesto de alzar la copa, mirar a los ojos y decir ganbei con calidez es lo que crea el vínculo.

Parte 5 — Cultura de consumo de alcohol por región

La cultura del consumo de alcohol en China varía significativamente según la región. Lo que se espera en una cena en Sichuan es muy diferente de una comida de negocios en Shanghái o una reunión familiar en Fujian.

Región	Bebida preferida	Notas sobre la cultura de la bebida
Pekín	Erguotou baijiu + cerveza	La cultura ganbei, directa y enérgica, está muy arraigada. Las cenas de negocios son ocasiones para beber en serio. Erguotou es el orgullo local.
Sichuan/Chongqing	Luzhou Laojiao + baijiu local	El hotpot con baijiu es la combinación sichuanesa por excelencia. Comida picante y alcohol fuerte: los lugareños creen que el picante neutraliza los efectos del alcohol. Ambiente muy animado, bullicioso y cálido.
Llevar a la fuerza	Vino + baijiu premium + cerveza artesanal	Mayor influencia internacional. El vino es aceptable y ampliamente conocido. En las cenas de negocios, es posible que se prescinda por completo del baijiu y se opte por vinos de Burdeos o Borgoña.
Guangdong (Cantón)	Cerveza + vino de arroz + coñac	La cultura cantonesa le da menos importancia al alcohol que la del norte de China. El dim sum (té) ocupa un lugar más central en la hospitalidad. El coñac (especialmente Hennessy) se convirtió en una bebida de estatus en la década de 1990.
Zhejiang/Jiangsu	shaoxing huangjiu	Región del vino amarillo. El huangjiu caliente servido en vasos de cerámica es la opción tradicional. Más refinado y menos agresivo que las culturas de consumo centradas en el baijiu.
Noreste (Dongbei)	Baijiu + cerveza	La región donde más se bebe en China. "La gente de Dongbei sabe beber" es un estereotipo nacional chino, y no está del todo equivocado. Sus anfitriones son muy cálidos y generosos, y se toman muy en serio la hospitalidad y el disfrute de las bebidas.
Xinjiang / Zonas	Té / zumo de frutas	La numerosa población musulmana Hui hace que comer sin alcohol

musulmanas

sea algo común y completamente normal. El zumo de uva de Xinjiang se suele servir como alternativa festiva sin alcohol.

Parte 6 — Guía práctica para visitantes

6A. Frases útiles para situaciones en las que se bebe.

Inglés	Chino	Pronunciación
¡Salud! / ¡Salud!	干杯！	¡Gān bēi!
Como quieras / Bebe libremente	随意	Suí yì
Este baijiu está delicioso.	这白酒真好喝	Zhè báijiǔ zhēn hǎo hē
No tolero mucho alcohol.	我不胜酒力	Wǒ bù shèng jiǔ lì
Esta noche soy yo quien conduce.	我开车	Wǒ kāi chē
Estoy tomando medicamentos	我在吃药	Wǒ zài chī yào
Brindaré con té/jugo.	我用茶/饮料陪您喝	Wǒ yòng chá/yǐnliào péi nín hē
Por favor, lléneme el vaso.	请给我倒一杯	Qǐng gěi wǒ dào yī bēi
Un brindis por nuestra amistad.	为我们的友谊干杯	Wèi wǒmen de yǒuyì gān bēi
¡Un brindis por tu salud!	为您的健康干杯	Wèi nín de jiànkāng gān bēi

6B. El kit completo de herramientas de ichingo.app para la cultura de la bebida.

Necesidad	Aplicación	Cómo ayuda
Encuentra un restaurante para una cena de negocios.	Dianping (大众点评)	Busca por tipo de cocina, disponibilidad de salones privados y carta de vinos. Consulta las valoraciones del ambiente antes de traer invitados importantes. Guía completa en ichingo.app.
Reserva un comedor privado (包间)	Dianping / Meituan	Muchos restaurantes chinos disponen de salones privados (包间 bāojiān) para cenas de negocios. Reserve a través de Dianping o Meituan; es imprescindible para ocasiones formales. Consulte la guía completa en ichingo.app.
Pagar la cena	WeChat Pay / Alipay	Paga de forma rápida y sencilla; poder pagar sin complicaciones es, en sí mismo, un gesto de cortesía. Configúralo antes de llegar. Consulta las guías completas en ichingo.app.
Compra Moutai auténtico como regalo.	JD.com / Tmall	Autenticidad garantizada de tiendas oficiales. Posibilidad de entrega en el hotel. Guías completas en ichingo.app.

Traducir el menú de bebidas	Traductor de Yandex	Apunta la cámara al menú de bebidas chino para obtener una traducción instantánea. No necesitas VPN dentro de China. Guía completa en ichingo.app.
Regresa a casa sano y salvo.	Didi (滴滴)	Nunca conduzcas bajo los efectos del alcohol en China: las sanciones son severas. Reserva un Didi para que te lleve a casa desde el restaurante. Además, decir "Yo conduzco" es la excusa perfecta para no beber. Consulta la guía completa en ichingo.app.
Encuentra la mejor barra de baijiu	Xiaohongshu (小红书)	Busque en su ciudad además de 白酒吧 o 酒吧 para obtener recomendaciones de lugares y bares locales ricos en fotografías. Guía completa en ichingo.app.

⚠ **¡ Atención!:** Conducir bajo los efectos del alcohol (饮酒驾车) es un delito grave en China. El límite legal de alcohol en sangre es extremadamente bajo (0,2 mg/ml para DUI, 0,8 mg/ml para cargos penales por conducir ebrio). Los controles policiales después de las zonas de restaurantes son frecuentes. Utilice siempre Didi o designe a un conductor sobrio. No se arriesgue.

Reflexión final: El vaso nunca es solo un vaso.

En China, lo que sucede alrededor de la mesa suele tener más trascendencia que lo que ocurre en una reunión. Un brindis oportuno genera confianza en cuestión de minutos. Una negativa cortés con una alternativa cordial preserva la relación. Saber cuándo brindar y cuándo tomar un sorbo demuestra que se conoce a fondo China.

No hace falta beber para participar en la cultura china de la bebida. Basta con comprenderla, respetarla y disfrutarla en sus propios términos. Ya sea que tu vaso contenga baijiu, cerveza, té o zumo, el simple hecho de alzarlo, el contacto visual, la calidez del brindis y la intención detrás del gesto son lo que crea la conexión.

Para obtener guías paso a paso de todas las aplicaciones mencionadas en este documento (Dianping, Meituan, WeChat Pay, Alipay, JD.com, Didi, Yandex Translate, Xiaohongshu y más), visite **ichingo.app**, su kit de herramientas completo para desenvolverse con confianza en China.



ichingo.app

Tu kit completo para viajar por China