

VINO ELABORADO CON PLÁTANO

REDUCIENDO LAS PÉRDIDAS POST-COSECHA EN MALAWI

Agosto 2026

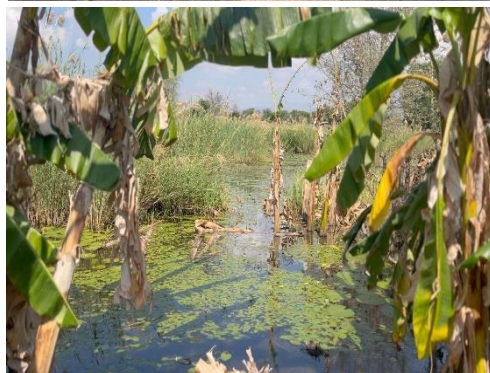
En 2026, el sitio web [sagepub.com](https://www.sagepub.com) presentó el estudio de caso *Vino de plátano de Malawi: una industria en crecimiento*, que explora la emergente industria del vino de plátano en Malawi, una respuesta innovadora de pequeños agricultores y emprendedores a los desafíos agrícolas derivados del cambio climático. Dado que el plátano es un cultivo básico muy extendido en regiones como Thyolo, Mulanje y Nkhotakota, la sobreproducción suele generar pérdidas post-cosecha. Ante la volatilidad del clima y la disminución de los rendimientos, los agricultores de Malawi han recurrido a la producción de vino de plátano como fuente de ingresos sostenible.



La elaboración de vino de plátano combina métodos de fermentación tradicionales con técnicas agroindustriales modernas, transformando plátanos maduros o dañados en una bebida alcohólica comercializable. Esta industria ha generado nuevas oportunidades económicas, especialmente para cooperativas lideradas por mujeres, como la Cooperativa Twitule, que produce y vende vino de plátano en los mercados locales. Además de generar ingresos, la iniciativa reduce el desperdicio de alimentos, fortalece la resiliencia de la comunidad y preserva el patrimonio cultural. A pesar de su potencial, la industria del vino de plátano enfrenta desafíos, como obstáculos regulatorios, capacidad de producción limitada y la competencia de bebidas alcohólicas importadas. Sin embargo, con inversión estratégica, infraestructura mejorada y acceso a los mercados internacionales, el vino de plátano de Malawi tiene el potencial de convertirse en un actor importante en la industria global de bebidas artesanales. Este estudio de caso destaca las principales oportunidades de negocio, los impactos económicos y las consideraciones políticas para fomentar el crecimiento de la industria, promoviendo al mismo tiempo prácticas agrícolas sostenibles.



El sitio web agri-malawi.com también publicó un artículo en 2026 destacando la experiencia de los agricultores innovadores del país que producen vino a partir de plátano, reduciendo el desperdicio de alimentos y fortaleciendo su capacidad para hacer frente al cambio climático, al tiempo que potencian sus ingresos agrícolas.



El artículo *El vino de plátano trae el dulce sabor del éxito a los agricultores de Malawi*, publicado en 2024 por [bbc.com news](https://www.bbc.com/news), también contaba la historia de la Cooperativa Twitule, destacando que para los agricultores, adoptando esta forma innovadora de procesar el excedente de producción de plátanos no se trataba solo de hacer vino, sino también de supervivencia, resiliencia y de aprovechar las nuevas posibilidades generadas por el cambio climático. Ellos solían cultivar junto a las orillas del lago Malawi, pero sus plantaciones de plátanos estaban siendo arrasadas por la



crecida de las aguas debido al aumento de las lluvias, lo que los obligó a trasladarse a terrenos más elevados pero más calurosos, donde las temperaturas alcanzan los 42°C. En las antiguas fincas, el problema era el exceso de agua del lago, donde algunas bananas se ahogaban. En su nueva plantación, tuvieron que lidiar con el intenso calor que acelera la maduración de las bananas y las echa a perder.

Ante esta situación, el grupo de mujeres asociadas en la cooperativa Twitule ha tomado la iniciativa de buscar usos alternativos para sus cultivos de banana, que maduran rápidamente bajo el intenso calor. La producción de vino es una actividad a pequeña escala que se lleva a cabo en los patios traseros donde las mujeres cultivan plátanos. El proceso de elaboración se realiza en un pequeño recinto con una casa de cuatro habitaciones en el pueblo de Mchenjere. El proceso es sencillo: los plátanos maduros se pelan, se cortan en trozos pequeños, se pesan y se mezclan con azúcar, levadura, pasas, agua y se cubren con limones. La mezcla se deja fermentar durante varias semanas, transformando la pulpa de plátano en un vino potente y aromático, con un 13% de alcohol, similar al vino de uva. Es un vino de muy buena calidad.

La Cooperativa Twitule produce entre 20 y 50 litros de vino al mes y espera adquirir maquinaria para expandir su producción. Su objetivo es aumentar la producción y trasladarse de su pequeña bodega a una fábrica. Además, la cooperativa está explorando oportunidades de exportación, esperando la aprobación de la Oficina de Normas de Malawi.

El éxito del vino de plátano en Malawi demuestra cómo las comunidades agrícolas pueden adaptarse a los desafíos climáticos mediante prácticas innovadoras. Esta iniciativa no solo reduce el desperdicio de plátanos demasiado maduros, sino que también mejora el bienestar económico de los agricultores que participan en la Cooperativa Twitule.

Para saber mas

[Article in sagepub.com](#)

[Article in agri-malawi.com](#)

[Article in bbc.com](#)

[Article in times.mw](#)

[Article in aquaknow.jrc.europa.eu](#)

[Article in togolais.info](#)

[Article in freshplaza.com](#)

[Article infpcfreshstalkdaily.co.uk](#)

