vinetur

El vino tibetano más alto del mundo inicia su exportación a Hong Kong

La industria vinícola del Tíbet supera los 110 millones de dólares pese a retos logísticos y climáticos

miércoles 14 de enero de 2026



Una pequeña partida de vinos producidos en el altiplano tibetano ha sido exportada recientemente a Hong Kong. Se trata de la primera vez que la región de Shannan, en el sur del Tíbet, envía sus vinos fuera de la China continental. La bodega Pazhu Vineyard, ubicada en esta zona, ha enviado 84 botellas de diferentes tipos, entre ellos vino blanco seco y ice wine. El envío se realizó tras completar los trámites aduaneros y marca el inicio de la presencia del vino tibetano en el mercado internacional.

El propietario de Pazhu Vineyard, Qu Tianwen, explicó que ya hay otros pedidos en marcha este mes, principalmente con compradores de Hong Kong y Macao. Muchos de los primeros clientes son personas que han visitado el Tíbet y han decidido adquirir los vinos tras probarlos en la propia bodega. Según Qu, lo que más llama la atención a estos consumidores son las condiciones extremas en las que se cultivan las uvas. Los

viñedos se encuentran a altitudes superiores a los 3.500 metros, lo que da lugar a vinos con características diferentes respecto a los producidos en zonas más bajas.

Qu relató que un comprador de Hong Kong identificó aromas similares al cordyceps, un hongo medicinal típico del altiplano tibetano, tras dejar reposar el ice wine en la copa. Posteriormente, la Academia China de Ciencias analizó muestras del vino y detectó dos moléculas proteicas presentes también en el cordyceps. El propietario considera que este tipo de matices refleja la singularidad del entorno donde se cultivan las vides.

Pazhu Vineyard es uno de los primeros productores de vino en el Tíbet. Comenzó a plantar vides en 2011 y actualmente gestiona viñedos tanto en el valle del río Lhasa como en el valle del río Yarlung Tsangpo, ambos situados entre los 3.507 y los 3.716 metros sobre el nivel del mar. Estos viñedos han sido reconocidos por Guinness World Records como los más altos del mundo.

El Tíbet es conocido internacionalmente por sus paisajes y su cultura, pero su agricultura tradicionalmente se ha centrado en la ganadería y el cultivo de cebada de montaña. En los últimos años, sin embargo, la producción vinícola ha comenzado a desarrollarse como una industria minoritaria influida por el clima extremo y el interés por productos ligados al origen geográfico.

Según datos publicados por Tibet Daily, actualmente existen ocho bodegas en la región. Si se suman productores de cerveza, destilados a base de cebada y baijiu (licor chino), se estima que la industria de bebidas alcohólicas del Tíbet generó unos ingresos industriales superiores a 800 millones de yuanes (alrededor de 110 millones de dólares estadounidenses).

La región también ha empezado a atraer inversiones por parte de bodegas chinas consolidadas. En marzo pasado, Xige Estate —una importante bodega del Ningxia— anunció su intención de desarrollar una bodega a gran altitud en Chamdo, al este del Tíbet. El proyecto prevé plantar varios miles de mu (unidad china equivalente a unos 667 metros cuadrados) y supone una expansión estratégica fuera del Ningxia, principal región vinícola china. El fundador de Xige Estate, Zhang Yanzhi, describió esta iniciativa como un intento por crear una bodega boutique referente para los vinos chinos producidos en altura y parte de una estrategia para buscar nuevas expresiones

vinícolas.

A pesar del interés generado, el vino tibetano afronta problemas estructurales importantes. La altitud media supera los 4.000 metros y el terreno accidentado dificulta el transporte y eleva los costes logísticos. Aunque existe un enlace ferroviario clave —el tren Qinghai-Tíbet— los tiempos siguen siendo largos y transportar mercancías por carretera puede costar hasta tres veces más que hacerlo desde otras regiones chinas. Además, la falta de una cadena logística desarrollada obliga a importar botellas, tapones y otros materiales desde fuera; después hay que sacar los vinos terminados hacia otros mercados, lo que incrementa aún más los gastos.

La viticultura también presenta riesgos añadidos: las heladas frecuentes, los vientos fuertes y el bajo nivel de oxígeno ralentizan e incluso dificultan la maduración adecuada de las uvas. En Pazhu Vineyard algunas cepas tardan hasta diez años en producir frutos aptos para vinificación.

El conocimiento sobre estos vinos entre los consumidores sigue siendo limitado. Según Liu —un profesional vinculado al sector— muchos compradores actuales se acercan al vino tibetano movidos por la curiosidad más que por un conocimiento claro sobre su estilo o calidad. Esto implica que aún queda mucho trabajo pendiente en materia educativa y construcción de marca.

Por ahora, este primer envío a Hong Kong representa un paso inicial para dar a conocer una región vinícola situada entre las más altas del mundo e intentar comprobar si un origen tan extremo puede generar demanda fuera del altiplano tibetano.