vinetur

EE UU abre la puerta a la destilación casera tras tumbar una prohibición de 1868

El fallo del 5º Circuito limita la persecución federal en Texas, Luisiana y Misisipi, pero la práctica sigue vetada en gran parte del país

martes 26 de mayo de 2026



Estados Unidos está más cerca de permitir la destilación casera tras una decisión del 5º Circuito de Apelaciones, con sede en Nueva Orleans, que en abril declaró inconstitucional una prohibición federal vigente desde 1868. El fallo respondió a una demanda de la Hobby Distillers Association y abrió una vía para que el Gobierno federal revise la norma, aunque la actividad sigue sin estar autorizada en todo el país.

La resolución afecta de forma directa a Texas, Luisiana y Misisipi, los tres estados que dependen de esa jurisdicción. En esos territorios, las personas no pueden ser perseguidas a nivel federal por destilar en casa, pero siguen sometidas a sus leyes estatales. En Texas y Misisipi, la destilación doméstica continúa prohibida. En Luisiana, quienes quieran hacerlo necesitan un permiso para microdestilería.

Fuera de ese ámbito judicial, la prohibición federal sigue vigente. Eso significa que quien monte una operación casera en un lugar donde no esté permitida puede recibir hasta cinco años de prisión y una multa de 10.000 dólares. La situación legal cambia además según el estado: Alaska, Arizona, Maine y Massachusetts permiten poseer y producir alcohol para uso personal, aunque con límites y, en algunos casos, con licencia. Michigan, Ohio y Rhode Island autorizan tener un alambique, pero no ponerlo en marcha salvo para fines educativos o de demostración.

El fallo del 10 de abril también abre la puerta a un recurso ante el Tribunal Supremo. El Gobierno federal tiene 90 días para presentar el escrito de certiorari, lo que fija el jueves 9 de julio como fecha límite. Si recurre y el alto tribunal acepta estudiar el caso, deberá decidir si la prohibición vulnera la Constitución a nivel federal. Esa decisión podría cambiar la norma para todo el país.

Mientras tanto, los aficionados que quieran iniciarse en esta práctica deben revisar primero la legislación de su estado y, si procede, pedir los permisos necesarios antes de comprar equipo. Rick Morris, director de la Hobby Distilling Association, recomienda empezar por un tanque de fermentación y un alambique. El tanque puede ser un recipiente apto para bebidas, como un cubo o una cuba, siempre que tenga espacio suficiente para mezclar la base fermentable con agua caliente y levadura.

Morris explica que los equipos usados para cerveza y vino sirven también para esta fase inicial. Después entra en juego el alambique, que puede ser de cobre o de columna. El primero se usa más para destilados con más sabor, como whisky escocés o mezcal. El segundo se emplea sobre todo para bebidas más neutras, como vodka o ginebra, porque permite varias destilaciones seguidas y deja un resultado más limpio.

El proceso requiere además una fuente de calor, una manguera o sifón para trasladar el destilado y otros componentes básicos. Por eso Morris aconseja comprar un kit completo y optar por productos fabricados en Estados Unidos, ya que facilita resolver dudas con el fabricante si surge algún problema durante el montaje.

También pide fijarse en dónde va colocado el calor. Algunos equipos usan resistencias internas en contacto directo con la mezcla; otros funcionan con calor externo, como el de un depósito de propano. La primera opción es más eficiente, pero aumenta el riesgo de quemar parte del contenido si no se controla bien la temperatura.

En casa no suele hacer falta maquinaria para embotellar. Según Morris, las cantidades son pequeñas y normalmente bastan unas pocas botellas llenadas a mano.