



LA LEGGE PER TUTTI

INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

È legale fare la grappa in casa?

Autore: Carlos Arija Garcia | 08/10/2019



Che cosa rischia chi ha un alambicco a casa e si fabbrica da solo un distillato per uso domestico?

Non toccare ad un cittadino del Nord che si siede a tavola, specialmente d'inverno, un paio di cose: la polenta ed il bicchiere di **grappa** a fine pasto. Anzi, in Brianza la si beve addirittura prima di cominciare a mangiare, quando le massaie preparano la tradizionale *cassoeula* di maiale e verze: aiuta a digerire meglio quello che sta

per cadere nello stomaco e, quindi, a non portarsi dentro per giorni il sapore delle verze e delle cotiche del suino. I più attaccati alla tradizione nemmeno la comprano la grappa: come la polenta o la *cassoeula*, ricorrono ai fai-da-te. Ma **è legale fare la grappa in casa?**

Come tante cose in Italia, un conto è che una pratica sia o meno legale ed un conto ben diverso è che la si faccia comunque. Una decina di anni fa ci provò la Lega Nord (ai tempi si chiamava così) a presentare un disegno di legge con cui si autorizzava a determinate condizioni la produzione casalinga di distillati. La proposta superò diversi passaggi ma non vide mai la luce: fu abortita quando era prossima al traguardo, c'è chi dice per tutelare la salute dei cittadini, chi perché con la liberalizzazione lo Stato non avrebbe incassato la tassa che c'è sulle bottiglie, chi perché le aziende produttrici di grappa avrebbero fatto il possibile per evitare che chiunque si potesse **fare la grappa in casa**.

Motivi sanitari o motivi economici, il fatto è che il ddl è naufragato ma nulla è cambiato: c'è chi continua a tirare di alambicco per gustarsi prima o dopo pranzo il «suo» grappino. Che cosa rischia, oltre ad un'ubriacatura se il liquore gli viene bene e ne beve qualche bicchiere di più? Vediamo che cosa dice e non dice la legge.

Grappa in casa: il ddl Vallardi

Correva l'anno 2009 quando tre senatori leghisti (Divina, Montani e Vallardi, anche fu il cognome di quest'ultimo ad essere abbinato alla proposta) presentarono a Palazzo Madama un disegno di legge per **liberalizzare la produzione casalinga di grappa** e di acquavite, ai tempi vietata per motivi sanitari e fiscali. Nelle intenzioni dei tre firmatari, si voleva evitare che una tradizione come quella della **distillazione artigianale** si perdesse col passare degli anni: occorreva, dunque, dare la possibilità di tramandarla da padri a figli. I quali, dopo aver imparato, avrebbero brindato con i genitori e, successivamente, con i propri figli quando sarebbe toccato a loro imparare un'arte così gustosa.

Il trevigiano Vallardi non esitò ad ammettere che, pur essendo vietata, la **distillazione casalinga** della grappa era una pratica molto diffusa, soprattutto al Nord. «Con l'approvazione di questa legge - disse il senatore - sarà semplicemente legalizzata. Non ci saranno produttori improvvisati, ma usciranno dall'ombra quelli attivi già da anni. Sanno come si fa e non creeranno alcun pericolo». Non c'è

dubbio che Vallardi ne era perfettamente a conoscenza.

Il ddl prevedeva, ovviamente, la distillazione solo per uso familiare (aggiungici pure qualche amico, via). Secondo la proposta, si poteva produrre fino a 50 litri di grappa che, secondo l'esperto Vallardi è la misura della tradizionale damigiana di grappa. Condizione più importante: il **divieto di vendita** di quanto venisse prodotto in casa. Sì a degustazioni gratuite e ad assaggi, sì all'autoconsumo, ma non un solo euro ricavato da un bicchierino. In più, si prevedeva anche l'obbligo di darne comunicazione all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura, pena una sanzione fino a 2.000 euro.

La proposta dei leghisti superò diversi passaggi ma si fermò sul più bello e, quando già gli appassionati lucidavano gli alambicchi e si disponevano ad utilizzarli alla luce del sole, il disegno di legge venne bloccato.

Grappa in casa: è legale fabbricarla?

In virtù di tutto questo, si può dire che non è legale fare la **grappa** in casa. Le motivazioni restano le stesse, cioè quella di tipo sanitario e quella di tipo fiscale. Distillare a livello casalingo, infatti, comporta l'evasione della **tassa obbligatoria** per chi la produce a livello industriale. E poi, si sostiene che una grappa fatta in casa non è sicura come quella fatta in uno stabilimento: c'è sempre il rischio - secondo gli esperti - che nelle bottiglie ci finisca un po' di **metanolo** perché il processo di distillazione si fa quando l'uva è rimasta lì per qualche tempo. Ed il metanolo è tutt'altro che un digestivo: un'intossicazione acuta di questa sostanza, dopo una fase iniziale di vomito e dolori addominali, può provocare acidosi metabolica e danni al nervo ottico.

Vai a raccontarlo a chi la produce nella propria cantina da anni e giura (ma lo fanno anche i parenti e gli amici che l'hanno assaggiata) che è buonissima e che, se bevuta senza esagerare, non fa assolutamente male.

Ad ogni modo, fare la grappa in casa non è legale e si rischia una sanzione pesante. Prima di tutto, il sequestro delle bottiglie. Poi, una pena da 3 a 6 mesi e una multa fino a dieci volte la tassa evasa.

Infatti, la legge **[1]** impone che:

- siano sottoposti ad **accisa** tutti i prodotti alcolici e che persino il privato

cittadino che acquista un litro di alcol o di grappa per prepararsi un liquore casalingo dimostri di avere versato l'imposta **conservando la bottiglia** con la fascetta che riporta la tassa;

- ogni distillazione avvenga sotto controllo della Guardia di Finanza a cui vanno denunciati gli alambicchi;
- ogni produzione o vendita o cessione di alambicco venga denunciata.

Note

[1] Art. 41 Dlgs. n. 504/1995 del 26.10.1995.