

כשרות המשקאות החריפים

הקדמה –

במהלך חמש עשרה השנים האחרונות שבהם אני עוסק בכשרות המשקאות החריפים, נתקלתי במעשים שבכל יום שאנשים יראים ושלמים "שותים לחיים" ממשקאות אלכוהוליים שונים, על אף שאינם נושאים אישורי כשרות, וזאת על סמך מסורת, שמועות ותקוות כי אין במשקאות אלו חששות כשרות. אולם לאמיתו של דבר **לא ניתן לשתות כיום שום משקה חריף ללא כשרות**, למעט מקרים מסוימים שנדון בהם במאמר זה. במאמר זה יבוארו תהליכי הכנת המשקאות השונים, ובעיות הכשרות שבהם.

המשקאות החריפים מתחלקים לקבוצות העיקריות הבאות: וויסקי, וודקה, ברנדי, ליקרים, ג'ין, רום ואפריטיבים.

בעיות הכשרות במשקאות החריפים, אינם שונים מכל מוצר מזון אחר. והם: מקור האלכוהול- סתם יינם/מי גבינה, איסור חדש, חמץ, תמציות טעם, צבעי מאכל, גליצרין, אמולסיפיירים-חומרים מתחלבים(מחברים בין שמן למים) כפי שיפורט ויוסבר לקמן.

כשרות לפסח של משקאות חריפים- וויסקי וודקה מדגנים, למרות שהינם זיעה היוצאת מבישול הדגנים הינם חמץ גמור, שכך מבואר באחרונים.

שו"ת נודע ביהודה ח"א סימן י"ט:

"ולהתיר מצד שי"ש היא זיעה בעלמא, בדבר זה כבד דשו בה קדמאי, ונהגו לאסור".

משנ"ב סימן תמב ס"ק ד :

"ויין שרף הנעשה מחמשה מיני דגן הסכימו האחרונים דהוי חמץ גמור"

שו"ת חכם צבי סימן כ :

"המאלי"ץ שהיין שרף נעשה ממנו הוא אסור דבר תורה ואף שנשתנה טעם המאלי"ץ אין בכך כלום כיון שכל עיקרו של מאלי"ץ זה הוא לעשות ממנו זה היי"ש... דאף שנשתנה טעמן לאחר בישולן וטיגונן במילתייהו קיימי לכל דבר הכא נמי מאלי"ץ זה כיון שכל עיקרו אינו נאכל ונשתה אלא כשהוא יי"ש הרי הוא כמאליץ עצמו כיון שכבר הוכחנו שהזיעה העולה על ידי האש הרי הוא כמות הדבר ההוא שממנו עולה הזיעה א"כ יין שרף זה פרי הוא כגוף הדבר שנתבשל ונשתנה טעמו למעליותא דבודאי במילתיה קאי ועד פשיטא דהיי"ש אסור כמו המאלי"ץ עצמו"

ולכן חובה לבערם או למכרם לגוי. כאשר הם נקנים לאחר הפסח, חובה לוודא שבוצעה במקום מכירת חמץ כדין. קיימים חששות כשרות לפסח גם במשקאות אחרים (כגון אלכוהול מדגנים אשר מהווה את בסיס האלכוהול למשקה, ללא כשרות לא ניתן לדעת מה מקור האלכוהול במשקה) ולכן אין לקנות משקאות חריפים ללא כשרות לפסח.

וויסקי

הוויסקי מיוצר ב- 4 מדינות: סקוטלנד, ארה"ב, אירלנד וקנדה. (יש גם במזרח אולם אין להשתמש בו)

תהליך יצור הוויסקי מורכב מארבעה שלבים: הנבטה ולתיתה, תסיסה, זיקוק, יישון.

- **הנבטה ולתיתה** -גרעיני השעורה מושרים במים ומונבטים, לאחר מכן הם מושרים על ריצפה להמשך ההנבטה ללא המים. לאחר מכאן הם נטחנים לקמח גס וכך נוצר לתת. הלתת מתבשל במים חמים תהליך זה הופך את העמילן שבגרעיני השעורה לסוכר, ולאחר מכן מועברת התמיסה לתסיסה במיכלי מתכת/ עץ שבמהלכה הופכים הסוכרים לאלכוהול.
- **זיקוק** – זיקוק הוא תהליך הפרדה של תערובת נוזלים אשר טמפרטורת הרתיעה שלהם שונה. העיסה מוכנסת לדודי נחושת המחוממים ל- 78.3 °C. בטמפרטורה זו האלכוהול שבעיסה מתאדה והמים נשארים. אדי האלכוהול מתעבים ומתקררים והופכים חזרה לנוזל כאשר אחוז האלכוהול בו גבוה ממה שהיה בתחילה, לאחר זיקוק שני ואף שלישי מגיעים לאחוז האלכוהול הרצוי שהוא כ- 70 %.
- **יישון** – האלכוהול מועבר ליישון בחביות עץ. זהו תהליך ייחודי לוויסקי המעניק לו את טעמו הייחודי. [שלא כמו וודקה, שמיד לאחר קבלת האלכוהול מדללים אותו לרמת האלכוהול הרצויה ומבקבים אותו]. במקומות מסוימים(סקוטלנד) מחייב החוק יישון מינימאלי של 3 שנים אך לרוב היישון אורך זמן רב יותר. מסיבה זו אין בוויסקי בעיית כשרות של איסור "חדש" משום שתמיד

הנוזל מתיישן מספר שנים. לעיתים היישון נעשה בחביות שהיה בהן יין וזה יוצר שאלת כשרות כפי שיבואר.

מבואר בתוס' במסכת ע"ז לא: ד"ה ותרוייהו, כי אין בהליך בישול גרעיני הדגן משום בישולי נכרי. "ובכלל דין שכר בין שכר של תמרים בין של תבואה ואין לאסור של תבואה משום בשולי עובדי כוכבים כמו סלקא ודייסא דאע"ג דלא חזי לכוס כשהוא חי דס"ל כאידך לישנא דרב דאמר כל שאינו עולה על שלחן מלכים אין בו משום בשולי עובדי כוכבים, ועוד יש טעם אחר להתיר השכר דאין בו משום בישולי עובדי כוכבים דכי היכי דהתבואה בטלה לגבי המים לענין ברכת שהכל נהיה בדברו ה"נ היא בטלה לענין איסור בישול".

וכן נפסק בטור יו"ד, סי' קי"ד,

"כל שכר אחד שכר תמרים או של שעורים וכן משקה העשוי מדבש אסורין משום חתנות אבל אין בהן לא משום בישולי נכרים ולא משום גיעולי נכרים ולא החמירו בה כמו בפת ושלוקות שלא אסרוה אלא בבית עו"ג וכתב א"א ז"ל שאף בבית העו"ג לא אסרו אלא כשקובע עצמו לשותות כדרך שאדם קובע בשתיה אבל אם נכנס בבית העו"ג ושותה דרך עראי באקראי מותר וכן מי שלן בבית העו"ג חשוב הפונדק כביתו ומותר לשותות.

בט"ז יו"ד, קי"ד, (א): "או של תבואה. - ואין בזה איסור משום בישולי נכרים"

וויסקי סקוטי (SCOTCH WHISKEY) – מיוצר משילוב של מרכיבים פשוטים (שעורה, מים, שמרים וצבע מאכל כרמל) עם זיקוק ויישון ממושכים (המושבים מתיישנים בחביות לפחות שמונה שנים לפני הביקבוק).

בסקוטלנד קיים חוק הוויסקי הקובע כי ניתן להשתמש בייצור הוויסקי רק במיני דגן, לתת שעורה, שמרים (על בסיס סוכר), מים וצבע מאכל קרמל בכמויות זעירות כדי לייצב את הצבע. העובר על חוק זה צפוי לקנס גדול. בחומרי גלם אלו אין חששות כשרות [לבד מפסח], וכאמור אין איסור חדש בגלל היישון. החוק קובע כי ע"מ לקרוא למשקה "וויסקי סקוטי" עליו להיות מיושן בחביות לפחות שלוש שנים. מעבר לרכיבים אלו, אסור מבחינה חוקית להוסיף שום דבר אחר בתוך הוויסקי, וההקפדה על כך היא חמורה מאד, כך שאם יגלו שמישהו זייף בנושא זה, ישללו ממנו את הזכות למכור עוד את המשקה שלו תחת השם וויסקי, וגם בודאי יחייבו אותו לשלם קנסות כבדות וכדומה. המציאות היא שיש כאן דין אומן דלא מרעי אומנותיהו ואין חשש שיבואו לידי זיוף. דין זה מבואר בשו"ת חלקת יעקב יורה דעה סימן לא.

בעיית הכשרות שיש לדון בה בויסקי הסקוטי היא היישון בחביות. יש להדגיש שרוב החביות המשמשות ליישון הוויסקי, נרכשות מארה"ב ואינן נחשבות לבעייתיות מבחינה כשרות משום שהן שימשו בעברן ליישון וויסקי אמריקאי המותר בשתייה (ראה על כך בהמשך). בארה"ב קבעו תקן חוקי הקובע את תהליך היצור ומהותו של ויסקי אמריקאי כדוגמת התקן הקיים בסקוטלנד. לפי התקן בארה"ב משתמשים אך ורק בחביות חדשות להשהות וליישן את הוויסקי (למשך כשנתיים) (וסומכים על כך ששורפים ומחרכים את הפנים של החבית כדי לשלול את ההשפעה של השרף שבתוך העץ שזה לא יקלקל את המשקה). כתוצאה מכך נוצר מצב של "זה יש לו תל בתוך שדהו וזה יש לו חריץ בתוך שדהו", האמריקאים משתמשים בחביותיהם רק פעם אחת, ולאחר מכן הם עומדות מיותמות, ואילו הסקוטים משתמשים בחביות משומשות.

אבל ישנם פעמים שבהם משתמשים במכוון בחביות אשר שימשו בעבר לאחסון יין שאינו כשר משום שהוא בגדר "סתם יינם" (יש לציין כי איסור סתם יינם, הינו איסור דרבנן שכך מבואר בתוס' ע"ז נז: ד"ה לאפוקי: "כתבו בתשובת הגאונים, כי בזמן הזה אין איסור הנאה במגע גוי ביין, כי גויים של עכשיו אין רגילים לנסך לעבודה זרה וחשובים כאין יודעים בטיב עבודת כוכבים ומשמשיה. והוא להו כתינוק בן יומו. ועל זה אנו סומכים לגבות יינות עובדי כוכבים בחובותינו").

וכן מבואר בר"ן שם: "שגזירת סתם יינם היתה משום בנותיהן" ואין המדובר ב "ביין נסך" שהינו איסור משום ע"ז שאז לא היה ניתן לדון על ביטול, ספק וכד' וכפי שיבואר).

מפשטות לשון הגמרא בע"ז לג: ניתן היה להתיר אף את הוויסקי אשר מיושן בחביות יין, מובא בגמ' "רבינא שרא לי' לרב חייא בריה דר' יצחק למרמא ביה שכרא. אזל, רמא ביה חמרא ואפילו הכי לא חש לה למילתא" (רבינא התיר לר"ח לשים שכר בכלים שגוים השתמשו בהן קודם לכן לאחסון יין, הלך ר' חייא ושם בהם יין (ולא שכר) ואעפ"כ לא שינה רבינא בגלל זה את היתרו לשים שכר בכלי יין של גוים).
מבאר רש"י: "לא חש למילתא למגזר שכרא אטו חמרא דשכרא מבטל ליה לטעמיה דחמרא" (לא חשש בגלל זה לגזור איסור על שימת שכר בכלי יין של נכרים שמא יטעה וישים בהם יין, שהשכר מבטל את טעם היין). אולם הנושא לא כ"כ פשוט.

במשך שנים היו משתמשים בחביות יין משומשות שבמקורן שימשו לאחסון יין ליישון הוויסקי. היה ויכוח בין המומחים האם השימוש בחביות יין משומשות נעשה לשם קבלת הטעם מהיין או כדי לנטרל את טעם העץ החזק המתקבל בשימוש בחביות "חדשות" ואכן היו לעתים משתמשים בחביות יותר מפעם אחת למרות שבפעמים הנוספות לא היה בהן טעם היין מורגש כ"כ. לנושא הכשרות בתקופה זו התייחס (בשנת תשט"ז) מרן בעל "המנחת יצחק" הגר"י וייס בשבתו אז כדיין במנשטטר בשו"ת מנחת יצחק ח"ב סי' כ"ח. לאחר שדן בכך

הן בצד ההלכתי והן מצד בירור המציאות כותב למסקנא כדלהלן: "אשר בהגיע לתור דבר הלכה, יש לחלק בזה לפענ"ד, בין אם נרגש טעם היין ממש בתוך היי"ש, או רק מתקן את טעמו בצירוף גורמים אחרים וכדלהלן.

הא דלטעמא עבידא מפורש יוצא לאיסורא דאפילו באלף לא בטל אפילו בסתם יינם כדאיתא ביו"ד, קי"ד, ו'. ועוד נראה ראי' דאף למ"ד דיי"נ בטל בששה בשאר משקים, מ"מ היכא דלטעמא עבידא לא בטל" בעניין זה מתייחס המנחת יצחק לדברי הרמ"א ביו"ד סי' צ"ח סק"ח: "אם נותן טעם באותה קדירה וכו' לא בטיל כל זמן שמרגישים טעמו ולכן מלח ותבלין מדברים דעבידי לטעמא אם אסורים מחמת עצמן אינן בטלין בששים", ובט"ז שם מבאר ששומן של איסור שנפל למאכל היתר כן מתבטל בששים אע"פ שהוא עביד לטעמא, ומסביר בהמשך הדברים "שוב ראיתי באו"ה כלל כ"ה דין ו' וז"ל דבר הנעשה לטעם כיצד כל דבר חריף כגון תבלין ומלח של הקדש אין בטיל ע"כ, משמע דלא מקרי טעם בזה אלא דבר חריף ולא שומן דאף שגם הוא מטעים המאכל וממתיקו מ"מ אין נרגש כ"כ כמו דבר חריף על כן שפיר בטל כמו שאר איסורים ומשום הכי סיים כאן גם הרמ"א כגון מלח ותבלין".

וויסקי שיושן בחביות יין צבעו כהה יותר וטעמו "מתקתק" ביחס לוויסקי שיושן רק בחביות אמריקאיות. כך שמדי ספק של דין "מלח ותבלין" לא יצאנו.

מצד שני בזמן תשובת המנחת יצחק היה שימוש רב בחביות "שרי" sherry (שהוא סוג יין מתוק מיוחד המגיע מאזור ספרדי הנקרא jerez, להבדיל ממשקה העשוי מדובדבנים הנקרא cherry) שהיו נפוצות לרוב, ואז היה שייך לומר זה וזה גורם, דהיינו שטעם המשקה מגיע מכמה גורמים, סוג השעורה, איכות הזיקוק, האקלים בו יושן המשקה המים והחבית.

כיום, מצב זה השתנה וברוב המקרים משתמשים בחביות משומשות מיישון וויסקי אמריקאי- שהוא משקה כשר. כך שברוב הוויסקי הסקוטי אין בעיה ביישון. רוב הוויסקי הרגיל הנמכר היום נעשה ממשקה שהתיישן בחביות וויסקי מארה"ב ולא בחביות יין. ואף אם יש מקום לחשוש שאולי בתוך התערבות של סוגי הוויסקי הרבים שנכללו בתערובות היו גם אחדים מאותם מועט משתמשים עדיין בחביות של יין, הרי בזה ודאי שיש כל הספקות הנזכרים לעיל, אולי לא היה בתערובות מאלו שהשתמשו בחביות יין, ואף אם השתמשו בחביות היין אולי כבר נתייבשו החביות ועברו עליהם י"ב חודש, או אולי השתמשו בחביות שמילאו בהם כבר וויסקי פעם אחת או פעמיים שאז ודאי לא מורגש בהם טעם היין וכו' ולכן במשקאות הרגילות המצב היום הוא יותר טוב מכפי שהיה בזמן שדנו בו גדולי הפוסקים, ואם בימיהם היו נוטים להתיר, בימינו ודאי היו מתירים.

אולם ישנם מקרים שבסיום היישון הרגיל (של לפחות 3 שנים), מיישנים את הוויסקי לתקופה נוספת בחביות יין ויישון זה נעשה במיוחד ובמכוון בחביות עם טעמי יין שונים (יש לציין כי מחירם של חביות יין גודל פי 10 מהחביות האמריקאיות, ולא מסתבר שהיצרנים ישקעו סכום גדול לולי חביות אלו אכן פועלים בטעמו של המשקה), ובמובן זה גם אלו שהקילו בעבר ייתכן שיאסרו כיום כיון שיש יין זה נעשה לשם נתינת טעם. במקרה זה גם לא ניתן לומר זה וזה גורם, כי המשקה למעשה מוכן וגמור והיישון בחביות יין בא לאחר תקופת היישון המינימלית, בניגוד לעבר שחביות היין (שהיו נפוצות וזולות) שימשו במהלך היישון אשר יצר את שם המשקה כ"וויסקי".

יצרנים שמקפידים היום להשתמש בחביות יין, עושים זאת בעיקר בגלל שנוקטים בדעה השנייה שהזכרנו לעיל, וסוברים שהיין אכן משפיע על טעם ואיכות הוויסקי, ולכן משתמשים הם אך ורק בחביות שהתרוקנו זה עתה מיי, היינו מילוי ראשון - first fill, ואחרי שהשתמשו בהם פעם אחת לא משתמשים בהם שוב למילוי שני second fill.

הוויסקי הסקוטי מחולק לשני קבוצות, "סינגל מאלט" SINGLE MALT ובלנדד - BLENDED. השימוש בחביות יין נעשה בוויסקי מסוג סינגל מאלט (וויסקי שיוצר משעורה בלבד ובמזקקה אחת) החברות אינן מסתירות עובדה זו ואף מתגאות בה, כך שניתן להישמר משתיית משקאות אלו על ידי עיון מדוקדק בתווית.

לכן, כאשר מופיע על התווית אחד מהכיתובים הבאים יש להימנע מלהשתמש בוויסקי:

- יישון כפול= DOUBLE MATURATION
- יישון בשתי חביות= MATURED IN TWO WOODS
- שתי חביות= TWO WOOD, DOUBLE WOOD
- חביות יין שרי= OLOROSO SHERRY CASKS,
- חביות יין פורט= PORT CASKS (יין אדום מתוק ומחוזק, המיוצר בעמק דורו בפורטוגל, על יד תושבי העיר פורטו)
- חביות יין מסוג מדירה= MADERIA CASKS (יין מתוק שמקורו באיזו מדירה השייך לפורטוגל)
- sauterne casks
- WINE CASK

כיתובים אלו הנקראים גימור מיוחד = SPECIAL FINISH יופיעו ברובם הכמעט מוחלט על הוויסקי מקבוצת הסינגל-מאלט (SINGLE MALT).

בעל "המנחת אשר" (הגר"א וייס שליט"א) סובר כי אין מניעה מלשתות וויסקי סקוטי על אף שהתיישן בחביות יין. דבריו נסמכים על הגמ' שהבאנו לעיל במסכת ע"ז דף ל"ג; את דבריו כתב בחלק א' סימן מ"ד. הרשב"א בתורת הבית הקצר בית השער ו דף סו עמוד ב כתב: **"כל הכלים שנשתמש בהם נכרי בינו ישראל נותן לתוכן בין מים בין שאר משקים ואינו חושש לפי שפליטתן מועטת ואי אפשר לבא לידי נותן טעם"** מנגד טוענים האוסרים שהמציאות בימנו שונה מאחר שהמשקה מיושן למעלה מ"ב חודש והמציאות מראה שזה נותן טעם. כמו"כ השיכר שעליו מדברת הגמרא אינו היי"ש/ הוויסקי המוכר לנו, אלא ככל הנראה בירה. היי"ש/ וויסקי המוכר לנו הומצא לפני כ-500 שנה לאחר גירוש ספרד. כמו"כ לא ברור כי בתקופת הגמרא היישון היה בחביות עץ כמו בימינו.

הב"י מביא ביו"ד סוף סי' קל"ד בשם תשובות הרשב"א שכל דבר שעיקרו כן, כגון כבשים שדרכם להכניס בהם יין, אע"פ שטעמו קפילא ואין בהם טעם יין, אסורים אף שאין טעם האיסור ניכר בהם. המג"א בהלכות פסח סי' תמ"ב מביא תשובת הרשב"א ומשיג עליו שאינו אסור אלא מדרבנן אבל מדאורייתא ודאי שרי. הנודע ביהודה יו"ד מהדו"ת סי' נ"ו כתב שכן מבואר בהדיא ברשב"א שאינו אלא מדרבנן וכיון שיש רבוותא שחולקים עליו, ביניהם הר"י מיגש והרמב"ם, כדאי הם לסמוך עליהם.

גאב"ד לונדון הגר"ח פאדווא זצ"ל בעל "חשב האפוד" בהגהותיו לשו"ע, ציין לעיין בצמח צדק יו"ד סי' ס"ז שמבאר שהרשב"א כתב כן דווקא בדברים של נכרי שנאסרו כדי להתרחק מהם, כגון יינם וגבינתם, ואז אף שאילו נתערב כך ע"י ישראל היה בטל, כשנעשה כך בתחילה ע"י הנכרי אין אותו הדבר מתבטל במיעוטו להתירו.

למעשה יש מגדולי הפוסקים שכתבו שיש לסמוך על הנודע ביהודה ויש שטענו נגדם שקשה להקל בדבר שפסק הב"י (ביו"ד סי' קל"ד סי"ג) להחמיר, ואף המתירים כתבו שראוי לבעל נפש להחמיר. אולם לענ"ד כל הנידון שלהם הוא רק באופן שאין טעם האיסור ניכר ויש מקום לומר שבטל במיעוטו, אולם בנידן דידן, כשמדובר בוויסקי special finish שטעם היין ניכר ומורגש, קשה מאד לכאורה להקל.

כל מומחי הוויסקי בעולם, טוענים וכותבים על כך, כי מה שמשנה יותר מכול כשזה מגיע לטעמו הסופי של הוויסקי, הוא באיזו חבית בילה הנוזל הזהוב, וכמה זמן עשה זאת.
ככל שהזמן ארוך יותר, עד גבול מסוים לפחות, כך מתפתח טעמו של הוויסקי. וככל שהחבית משובחת יותר, כך משתפר טעמו. חבית היא עניין מורכב. סוג העץ (כמעט תמיד אלון), מוצאו, גילו ושאר סוגיות נכבדות הם גורמים חשובים מאוד. אלא שחשוב לא פחות הוא איזה וויסקי, או אלכוהול אחר, בילו שם קודם.
כך שברור שהיישון הנוסף בחביות יין נעשה כדי ליתן טעם.
מומחי וויסקי בטעימה עיוורת ידעו לציין איזה וויסקי יושן בחבית יין (וגם את סוג היין) ואיזה לא.

קיימת קבוצה נוספת של וויסקי והיא קבוצת הבלנד.

קבוצת ה**בלנד** (BLENDED – ערבוב), היא קבוצת וויסקי המורכב מתערובת של כמה סוגי סינגל מאלט, ולעיתים אף עשרות סוגים. [השיוך הקבוצתי של הוויסקי: סינגל מאלט או בלנד, מצוין על תווית הבקבוק]. דין קבוצה זו קל יותר משום שגם אם יש כמה סינגלים שהיו בחביות יין ונאסרו מחמת זה(לדעת האוסרים), כאשר התערבו עם סוגים אחרים שלא היו בחבית יין, טעם היין שהיה בהם בטל ולא מורגש. לכן **כמעט כל סוגי הבלנד מאושרים**. [למעט כמה חריגים שבהם לאחר הערבוב, הבלנד נכנס לישון בחביות יין (כאשר ברוב המקרים הבלנד מדולל במים ונכנס לבקבוק ושיווק) כיום ידועים לי המותגים הבאים שהבלנד נכנס לישון בחביות יין, והם:

א. וויסקי בשם גראנטס – GRANTS השייך לקבוצת הבלנד, ששני מותגים הכיתוב עליהם הוא SHERRY CASKS (עם תווית בצבע שחור וירוק אשר מיושנים בחביות יין שרל) אציין כי וויסקי גראנטס עם התווית האדומה אינו בעייתי.

ב. וייט אנד מקאי דאבל מריאג'.

ג. ג'וני ווקר 12 שנה שנקרא שרי קאסק פיניש, – JOHNIE WALKER BLENDERS BATCH-SHERRY CASK FINISH.

ד. שיבאס אקסטרה-אולורוסו שרי קאסק, CHIVAS REGAL EXTRA-OLOROSO SHERRY CASKS.

ה. שיבאס 15(XV) שנה, המיושן בחביות קוניאק צרפתי.

ו. OLD ST. ANDEWS, שהבקבוק הוא בצורה של כדור גולף.

מותגי הבלנד הפשוטים שלא מצוין עליהם מספר שנות יישון, כמו למשל, הבלנטיינס, J&B, ג'וני ווקר רד לייבל (JOHNIE WALKER – RED LABEL), ועוד – ניתן לומר כמעט בוודאות שאין בתערובת סינגלים שהיו בחביות יין. אך בבלנדים המשובחים יותר כמו למשל, שיבאס (Chivas), וג'וני ווקר בלק לייבל (BLACK LABEL), יתכן ויש כמה סינגלים שהיו בחביות יין אולם כאמור ע"פ דין ניתן לשתות אותם אף לכתחילה. יש להוסיף כי הערבוב של הסינגלים מהווה כ-30% מהבקבוק והשאר הוא וויסקי זול ופשוט מדגנים שאין בו כלל בעיה.

וויסקי אמריקאי

הוויסקי מארה"ב מכונה בורבון (BOURBON) (מחוץ במדינת קנטקי) או טנסי (Tennessee whiskey). בשונה מהוויסקי הסקוטי המופק מגרעיני שעורה, הבורבון מוזקק מתערובת של תירס (לפחות 51% מהתערובת, ולא יותר מ-80%) ודגנים אחרים כשיפון, חיטה או שעורה. כל וויסקי אמריקאי אשר על תווית הבקבוק מופיע:

קנטקי סטרייט בורבון Kentucky Straight Bourbon, או טנסי סור מאש Sour Mash Tennessee Whiskey – מותר בשתייה, משום שמותגים אלו מחויבים לתקן האמריקאי ובהם אנו בטוחים שלא הוכנסו מרכיבים שאינם כשרים.

ישנם סוגי וויסקי אמריקאים שמוספים להם דבש, מייפל וכו', אלו חייבים כשרות והם נכנסים לקטגוריית "ליקר"0, לחלקם יש כשרות.

וויסקי אירי (IRISH WHISKEY) –

החוק באירלנד [כולל צפון אירלנד] דומה כיום לחוק בסקוטלנד, ולכן בי"ד לונדון מאשר וויסקי אירי. כתוצאה ישירה של עבודה עם המזקקים, ומשינוי התקנות במדינה. אא"כ מצוין על הבקבוק יישון בחביות יין בדומה לוויסקי הסקוטי (יש לעיין היטב בתווית).

וויסקי קנדי – החקיקה בקנדה היא מתירנית מאוד בהוספת יין על צורותיו השונות. לכן אין להשתמש בוויסקי הקנדי אלא אם כן יש עליו אישור כשרות מארגון כשרות ידוע. ניתן לקבל מידע נוסף באתר הכשרות של ה C.R.C משיקגו בלינק: <http://www.crcweb.org/LiquorList.pdf>

וודקה

הוודקה עשויה מאלכוהול ניטרלי מדולל. האלכוהול הניטרלי משמש חומר גלם במשקאות רבים. ניתן להפיקו מדגנים, סוכר פירות, יין ומי גבינה.

אלכוהול המופק מיין – בשנים האחרונות קיימים עודפי יין בייחוד באירופה, וכדי לא להציף את השוק ביין ולהוריד מחירים, מנצלים את עודפי היין לייצור אלכוהול. הדבר נפוץ בעיקר במדינות העשירות ביין שהם, צרפת, איטליה וספרד. לפני מספר שנים ראינו מפעלים באיטליה שזיקקו יין לאלכוהול ושלחו אותו לרוסיה לשם ייצור וודקה (ניתן ונוהל זה ממשיך גם כיום). גם בצרפת, מזקקים כל שנה עשרות מיליוני ליטרים של יין לצורך תעשיית האלכוהול. דין אלכוהול המופק מסתם יינם, כדין היין עצמו והוא אסור בשתייה למרות שהוא משנה את טעמו וצורתו והוא שקוף וחסר טעם. שכך פסק מרן השו"ע ביו"ד, קכ"ג, כ"ד: "אגוא"ה ארדיינטי של נכרים, אסור בהנאה כיון עצמו. הגה: ופירוש דבריו: יין שרוף שעושים מיין נסך, אע"פ שאינו רק זיעה מן הנסך, הרי הוא כאיסור עצמו"

דברי השו"ע מתבססים על שו"ת הריב"ש בסיומן רנה שכתב: "בדין שכר שנקרא אגואה ארדיינטי (ארעק) שנעשה מסתם יינם, והשיב לאסור, אע"פ שנשתנה היין במראהו ובטעמו, ומה שאמר השואל שאין כאן עצמות היין אלא הזיעה שלו, זה היה בזיעה היוצאת מחמת הלחות שלא ע"י חום, וכדתנן (בפ"ב דמכשירין מ"א) זיעת בתים בורות שיחין ומעורות טהורה. אבל הזיעה היוצאת מן המשקין החמין הרי היא כמשקין עצמן".

וביתר שאת כתב הבן איש חי שנה ב' פרי בלק אות ה': "שכר שעושים מן היין שקורין אותו בראנדי אסור לשתותו, כי כיוון שהיה יין גמור בתחילה ביד הנכרי, שוב אין לו היתר בשנותו את טעמו, ועושהו שכר ע"י בישול מחדש, דהא כבר נאסר בעודו יין".

מאחר ואלכוהול שכזה נמצא בתעשייה לא ניתן לשתות שום משקה חריף(למעט וויסקי שמקור האלכוהול הינו מהשעורים) ללא כשרות שתפקידה בין השאר לפקח על מקור האלכוהול.

אלכוהול חלבי – באירלנד ובניו זילנד, מייצרים אלכוהול ממי גבינה [חלב שלא התגבן בתהליך עשיית הגבינה]. מי הגבינה מכילים סוכר רב [לקטוז/סוכר החלב], אשר בתהליך התססה וזיקוק הופך לאלכוהול. אלכוהול זה נחשב חלבי למרות שהוא שקוף וחסר טעם חלבי. כך נוהגים בבית דין לונדון אשר נשענים על דברי מרן בעל ה"מנחת יצחק" בחלק ז סימן נט

" בדין שימוש באלכוהול הנעשה ממי גבינה. י"ב אדר ב' תשל"ו. הנני לבאר דינו של אלכוהול כזה, כי פשיטא לי דאם נעשה מחלב שאסור מה"ת בבשר, גם האלכוהול הנעשה מזה אסור מה"ת בבשר, ואם נעשה ממימי חלב האסור רק מדרבנן בבשר, גם האלכוהול הזה אסור מדרבנן בבשר, דכן יוצא מדברי תשו' הרא"ש (כלל כ' סי' כ"ו): "ששאלת על אלפס חולבת אם יכולין לתת למטה בכירה תחת קדירה של בשר, נראה לי שאסור ואפילו בדיעבד ואם נעשה הייתי אוסר הקדירה כי הזיעה העולה מן האלפס הוא כמו חלב כדתנן בפ"ב דמס' מכשירין", וכ"פ בשו"ע (יו"ד סי' צ"ב סעי' ח'), ומשמע מלשונו דהזיעה היא כמו חלב ממש, וכן מוכח מלשון התו"ח (כלל פ"ה דין ד') בדין כיסוי של קדירה וז"ל: "ואף כי יש לומר טעם המחמירין משום דסבירא להו דחמיר איסור על ידי ריחא וזיעה מאיסור שע"י טעם בעצמו", והובא בש"ך שם (סי' צ"ג סק"ד), וממילא הה"ד באלכוהול הנעשה מהזיעה, וכדמוכח מת' הריב"ש (סי' רנ"ה), מש"כ לענין יי"ש הנעשה מיין נסך, דהביא רא"י לאסור מאותה משנה דפ"ב מכשירין שהוכיח הרא"ש לאיסור כנ"ל, ובתשו' מ"ב (סי' נ"ח) הביא את תשובת הרא"ש הנ"ל לראיה לאסור יי"ש הנעשה מעשן האידי ומזיעת ההבל מתבואה המחומצת, שקורין מל"ץ, והעשן היא עיקר המאכל, ולא כדאמרי אינשי דיי"ש אין בו ממש ואינה אלא זיעה בעלמא, הרי מבואר מדבריהם דהזיעה הוא טעם העיקר, ויסודם בנוי על דברי הרא"ש שכתב כן לגבי חלב כנ"ל"

ישנם פוסקים שלדעתם לא יהיה לאלכוהול זה דין "חלב" כן כתב בשו"ת שבט מיהודה (ב) יו"ד, י': "מי חלב אחרי שהוחמו המים שנשארו מהגבינה ויצא ממנו כל האוכל אין בו איסור תורה כלל" הרב צבי פסח פרנק (שם) מסופק בהיתר זה.

כדעת בעל השבט מיהודה סבר גם בעל הציץ אליעזר בחלק ה', י"ב. ו', י"ז: "וא"כ דון מינה גם לענין נידונו, דמכיון דקוניאק - החלב הנעשה אחרי ההפרדה היסודית במכונה לא הוי בודאי תו באופן הצורה וחומר היסודות של החלב כמו שיוצא מן האם, א"כ כל כה"ג לא אסרה התורה זיעת ומי חלב כזה עם בשר" בתשובתו מבאר הציץ אליעזר מדוע שונה דין זה מדין האלכוהול הבא מן היין. מכל מקום מסייג בעל הציץ אליעזר את ההיתר וכותב:

"מכל הלין שהבאנו בכל דברי התשובה נלפענ"ד שיש מקום להתיר בסעודת בשר שתית הקוניאק הנעשה מחלב ונשתנה מראיתו וטעמו לגמרי מטעם החלב, אך בהיות וההוראה חדשה היא, והיא לא רק הוראת שעה ופרטית, כי אם כללית היא לכלל הציבור הרחב, ושל סידור מלכתחילה, וכמו שביאר לי כ"ג שבעלי בתי החרושת מוכנים ליצירת קוניאק כזה רק אם תותר מלכתחילה הבאת הקוניאק בסעודת בשר, כי אחרת לא כדאי להם ליצור מין קוניאק כזה כי לא יקפצו הקונים עליו, ומה גם כי לציבור הפשוט תראה ההוראה כתמוה, ומאידך גיסא אם אמנם יש מקום להתיר הרי ישנו בזה משום עידוד ביצור התעשייה במדינתנו, לכן מן הראוי שתבוא החלטה כללית על כך בישיבת מועצת רבנים מורחבת. ואסיים בזה בברכת שים שלום וברכה, בידידות ובהוקרה אליעזר יהודא וולדינברג".

נושא זה של מוצרים שהפכו צורתם מבחינת "פנים חדשות באו לכאן" והאם איסור שהיה בהם הסתלק, ראויה להיות נידון במאמר נפרד, נציין בקצרה את צדדי השאלה בדברי המשנה ברורה בסימן רטז ס"ק ז. : "כמו המוס"ק - ובשמים זה בא מן החיה לפיכך מברך עליה בורא מיני בשמים. ודע שמוס"ק זה יש אומרים שבא מזיעת חיה ויש אומרים שבא מדם של חיה אחת שמתקבץ בצוארה ואח"כ מתייבש ונעשה בושם ולפי סברה זו האחרונה יש שרצו לאסור עכ"פ לתת בקדירה להטעים בריחו את התבשיל דם אסור באכילה והרבה פוסקים מתיירים אפילו לתת בקדירה דאזלינן בתר השתא והשתא לאו דם הוא אלא עפרא בעלמא שנותן ריח טוב ועיין בא"ר שמצדד להורות כדבריהם ובפמ"ג במשב"ז מצדד ג"כ דיש לסמוך על דבריהם להקל אף לכתחילה ביש ששים כנגדו בתבשיל":

גם אלוהול שכוה משמש כבסיס בתעשיית המשקאות.

וודקה עשויה להכיל גליצרין, חומר הדורש הכשר משום שהוא מופק משומנים שעלולים להיות מן החי, תפקידו של הגליצרין ליתן סמיכות למשקה ולגרום לו להחליק בגרון. לעיתים הוודקה יכולה להיות מעובדת עם חלב חם [ברוסיה יש וודקה ששמה "פרלמנט" שעוברת תהליך זיקוק עם חלב וישנם עוד].

מצוי בהרבה וודקות תוספת של סוכר או תמצית דבש, אם כי זה בכמות קטנה וזה מיועד להחליק את חריפות האלכוהול בגרון ולפעמים משתמשים גם בסוכר החלב (לקטוז), אולם מאחר וזה בכמות קטנה שבדרך כלל בטלה ב1000 וגם אינו נכנס בגדר של "נותן טעם" הדבר לא אמור להיות בעיה וגם לא להפוך את הוודקה לחלבית.

לאור כל האמור, וודקה חייבת אישור כשרות. אישור זה חייב להיות מדויק לאותו מפעל ולאותה מדינה שבה היא מיוצרת, משום שמותגים שונים נושאים כשרות רק בחלק מהמפעלים. לדוגמה, סמירנוף (SMIRNOFF) מיוצרת בכמה מדינות.

מאחר והתקן האירופי מגדיר וודקה כמשקה אלכוהולי המיוצר מכל מקור חקלאי(דגנים, יין, מי גבינה) לא ניתן להשתמש בוודקה ללא כשרות. גם בוודקה המיוצרת מדגנים, ראינו מקומות באיטליה כי נותנים בה אלכוהול מייך לצורך איזון אחוזי האלכוהול. גם בשיחה מלפני מספר חודשים עם יצרן וודקה ממזרח אירופה התברר כי הציעו לו לקנות אלכוהול זול מעודפי יין מספרד.

פעמים רבות מצאנו שמבקבקים את הוודקה על אותו קו מילוי שמילאו בו לפני כן קוניאק. ישנם גם וודקה עם תמציות טעם, דבר שדורש הכשר בפני עצמו.

לענ"ד חשוב להדגיש כי ישנם אנשים המסתמכים על רשימות מסוימות או על ביקור חד פעמי במפעל. דבר זה הינו בעייתי ביותר, שהרי אין החברות המייצרות חייבות כלל בחוזה כלשהו לכותב הרשימה או למבקר החד פעמי, היום בזמן הרשימה או הביקור הוא כשר ולמחרת בשביל פרוטה קלה מוחלף החומר גלם הבעייתי לטרף וכדו' וכן הטכנולוגיה של המוצר עוברת שינוי לפי חכמת מהנדסי מזון וחומר שאתמול כלל לא היה בנמצא מחר הוא מוסף. פלוני ביקר במפעל וודקה בתחילת השנה וראה שניתן לשתות ללא הכשר אך כעבור שבוע במחסן החיטה פגעו מזיקים ונאלצים לרכוש זמני אלכוהול חיצוני (מייך) וכמובן שהם לא מתקשרים לעדכן איש ונמצא אותו רב מכשיל את הרבים (מעשה שהיה) וכן פלוני מוציא רשימה שמסתמכת על רשימה שמסתמכת על רב או שליח מקומי שאחת לשנה לערך (הלואי) מבקר במפעל והוא כלל אינו יודע שהשנה 7 ימים רצופים ביקבקו בליין הוודקה "הכשרה" קוניאק מסתם יינם כשרות לחבר של הבעלים וכן על זו הדרך.

ברנדי

ברנדי הינו אלכוהול מזוקק ממקור פרי. התכונה המאפיינת את הברנדי היא שטעמו, ריחו, וצבעו, נובעים באופן ישיר מהפרי או מהצמח שממנו הוא מיוצר. וזהו אחד ההבדלים הבולטים בינו לבין הליקר אשר בו נעשה שיחזור תכונות על ידי תמציות. באופן כללי דומה הליך ייצור הברנדי לייצור הוויסקי והוודקה. הפרי מוכנס למיכל עם מים וסוכר מתחילה להיווצר תסיסה שלאחר מכן מזוקקת ומתקבל אלכוהול שבו ניחוחות / טעמי הפרי.

קיימים סוגים שונים של ברנדי. בין הנפוצים ניתן למצוא ברנדי ענבים אשר בכל מדינה נושא שם אחר: בצרפת נקרא קוניאק (COGNAC) או ארמניאק (ARMGNAC), בספרד חרז (JEREZ), באיטליה גראפה (GRAPPA), ביוון מטקסה (METAXA), ובצ'ילה ופרו פיסקו (PISCO). קיים כיתוב בתווית המציין את קטגוריית היישון אליה משתייך ברנדי הענבים כגון: XO, VSOP, VO (אלו מציינים את מס' השנים בהם יושן הברנדי) ברנדי ענבים הוא בעצם יין ולכן הוא אסור בשימוש ללא סימון כשרותי ברור מארגון כשרות מוכר ומהימן, ובגיבוי תעודה תואמת.

קיימים סוגים אחרים של ברנדי כגון אגסים (POIR DE WILLIAMS), תפוחים (קלבדוס – CALVADOS), דובדבנים (קירשווסר – KIRSCHWASSER), שזיפים (סליבוביץ' – SLIVOVITZ). בגלל העובדה שמפעלי הייצור מייצרים גם מוצרים אחרים שאינם כשרים, לא ניתן להשתמש בברנדי ללא כשרות (ישנם מותגי ברנדי עם כשרות).

גיין (Gin)

הגיין מכיל אלכוהול ניטרלי בתוספת ערער ולעתים נוספים לתערובת לענה (הדומה לשיבה), צמחים ועשבי תיבול. קיימים שני סוגי גיין עיקריים: האנגלי [או הלונדוני], וההולנדי [או האמסטרדמי]. הגיין הלונדוני-DRY GIN נחשב לא בעייתי. כשרותו מסתמכת על החזקה שמקור האלכוהול בא מעודפי תעשיית הוויסקי הסקוטי. ישנם כמה מותגים המאפשרים על ידי בית דין לונדון. בגיין המגיע מהולנד וספרד לא ניתן להשתמש.

רום (rum)

משקה חריף המיוצר מתסיסה וזיקוק של קני סוכר או ממולסות של סוכר. בחלק מהמדינות ניתן להוסיף צבע מאכל קרמל ותמציות טעם וריח. ישנו רוֹם המיוצר בצרפת באותו מפעל של הקוניאק. גם רוֹם מהאיים הקרביים ומדרום אמריקה מבוקבקים באירופה. אז עולות השאלות מה היה לפני כן במיכלי האחסון והשינוע ובקו המילוי במפעל. לכן גם משקאות מקבוצה זו מחייבים כשרות.

אפריטיב

מופק באמצעות המסה/ השריה/ חליטה של פירות, עשבים או תבלינים באלכוהול ניטרלי. בדרך כלל מוסיפים גם סוכר או דבש לתערובת. המתכון להכנתם נשמר בדרך כלל כסוד מסחרי כמוס. משקאות אלו הינם מעיין ליקרים המוגשים בתום ארוחה כדגייסטיף (מסייעים בעיכול) או בתחילת הארוחה כאפריטיף (מעוררי תיאבון).

ישנם המבוססים על אניס כגון פסטיס (Pastis) – בצרפת, סמבוקה (Sambuca) – באיטליה, פרנו (Pernod), אוזו (Ouzo) (ביוון), עראק, ראקי (בתורכיה), אבסינת (Absinthe), ביטר (Bitter) קמפרי (Campari) ועוד. ישנם המבוססים על בסיס יין ותבלינים: ורמוט (Vermouth), צינזנו (Cinzano), **בכל הסוגים קיים חשש לסתם יינם ולכן אין להשתמש ללא הכשר.**

גם כאשר יש הכשר למוטג מסוים יש לשים לב לכיתוב משום שקיימים מותגים זהים שחלקם עם כשרות וחלקם ללא כשרות. מרטיני וצינזנו הם ורמוט ומכילים יין אך בכל זאת ברכתם היא "שהכל" בגלל האלכוהול והצמחים שמוסיפים במשקה. למרות שיש 33% צמחים ואלכוהול ו 66% יין למה הברכה שהכל? מאחר שהאלכוהול והצמחים הם נותני הטעם בלבד והיין בכלל אינו נותן טעם.

בעל ה"חיי אדם" בכלל נ"ה סע' א' התייחס לברכתו של משקה זה וכתב: **"על היין בין שהוא חי או מבושל או קונדיטון דהינו שנתנו לתוכו דבש ובשמים הנ"ל מה שקוראין ווערמוט ווין שהוא מר וכו' כיוון שיש לו טעם יין, חמרא הוא ומברך עליו 'בורא פרי הגפן'"**

את דברינו לעיל כתבתי לפי שיחה עם הרב אשר נותן את ההכשר לייצור הכשר של משקאות אלו באיטליה. יתכן ובזמן החיי אדם הייצור היה שונה וכן היה מורגש טעם היין.

בשני המקרים היין (65%-70%) מבושל. במרטיני היין עובר בישול 96-99 מעלות ובסינזנו 100-102 מעלות. לכן גם לא יאסר במגע של נכרי שכן נפסק בשו"ע יו"ד קכ"ג (ד): **"יין שמערבין בו דבש ופלפלין אם נשתנה טעמו אינו מחמתם"**

טקילה

המותג טקילה הינו בשליטת הממשלה המקסיקנית. כדי לייצר טקילה יש לעמוד בסט תקנות מפורט הנאכף על ידי מועצת ויסות הטקילה.

הטקילה מיוצרת בדומה לתהליך ייצור הוויסקי אך חומר הגלם הינו פקעות צמח "האגווה" AGAVE ולא גרעיני הדגן. הפינאס(הפקעות) מבושלות כדי להפוך את העמילן לסוכרים לאחר הבישול, הנוזלים מופרדים משאר חלקי הצמח אל תוך מיכלי התססה. לאחר סיום ההתססה, הנוזל האלכוהולי מופק ע"י זיקוק כפול. הטקילה מחולקת לארבע סוגים.

Blanco / Silver בלנקו/ סילבר - טקילה צלולה ושקופה, אשר לא יושנה אלא בוקבקה מייד לאחר הזיקוק. טקילה זו מותרת גם ללא כשרות בשני תנאים.

א. שהיא מיוצרת ומבוקבקת/ממולאת במקסיקו. ישנם סוגי טקילה המיוצרים במקסיקו אך מועברים למילוי במפעלים בגרמניה ובספרד ובהם לא ניתן להשתמש, שחורה זו מגיעה גם לארץ ויש לעיין היטב בתווית.

ב. מצוין על התווית 100% אגווה / AGAVE כאשר המשמעות היא שכל האלכוהול במשקה הופק מתסיסת צמח האגווה.

Joven u Oro / Gold – טקילה גולד אשר אינה מיושנת, שרוככה על ידי הוספת צבע קרמל או סוכרים, צבעה צהבהב.

Reposado / Rested / Aged – טקילה רפוסדו (=צעיר) שיושנה לפחות חודשיים בחביות עץ אלון, צבעה זהוב חלש.

Anejo / Extra-Aged – טקילה אנייחו (=זקן) שיושנה לפחות שנה בחביות עץ אלון שנפחן עד 600 ליטר, צבעה זהוב חום. בשלושת סוגים אלו מפרסמים גופי הכשרות במקסיקו את אלו שבהשגחתם.

ישנה טקילה הנקראת "מסקל" (MAZCAL) – אלו המכילים תולעת בתחתית הבקבוק וכמובן אין להשתמש בהם.

יש טקילה שנקראת "אל צארו" / דוראנגו. שזה למעשה ליקר המיוצר בארה"ב ושם התקן אומר שכאשר יש 51% תזקיק אגווה ניתן לקרוא למשקה טקילה. לכן באלו לא ניתן להשתמש.

ליקרים

הליקר מורכב מאלכוהול ניטרלי, תמציות טעם ותמציות צבע. כל המרכיבים דורשים הכשר לכן אין להשתמש בליקר משום סוג ללא כשרות.

בליקרים קיימת בעיה נוספת שהינה ייחודית לליקרים והם תמציות טעם וצבע אשר מופקים כמעט מכל דבר צומח וחי. (הנושא של תמציות טעם וצבע צריך להתברר במאמר נפרד)

ישנם ליקרים ללא כשרות וחלקם אף חלביים הן בגלל מקור האלכוהול והן מחמת רכיבי שמנת וחלב, וכאן אנו נכנסים לדון בדיון חלב נכרי (שגם הוא דורש מאמר נפרד) וכן באמולסיפיקציות (חומרים מתחלבים) שהינם רכיבי שומן (הן מן החי והן מהצומח) שלאחר עיבוד בתהליך מיוחד מתקבל חומר אשר מחבר בין הרכיבים המימיים והשומניים בליקר למרקם אחיד. נתקלתי בהרבה מקרים ושאלות שמהם עולה כי אנשים נכשלים ושותים ללא ידיעה משקאות שאינם כשרים וחלקם חלביים ונשתים בסעודות השבת.

אסיים בתפילת יהי רצון מלפניך ה' אלקי שלא אכשל בדבר הלכה, ולא אומר על טמא טהור ועל טהור טמא, ולא על מותר אסור ועל אסור מותר, ולא אכשל בדבר הלכה וישמחו בי חבירי, ולא יכשלו חבירי בדבר הלכה ואשמח בהם (ברכות כח:).