

כשרות משקאות חריפים

הרב יצחק דביר

הקדמה

עולם המשקאות החריפים מכיל עשרות סוגים שונים. יש הפוגשים בו לקראת חג הפורים בלבד, ויש מחובבי המשקאות העסוקים בכך בכל ימות השנה, ובקייאם בכל תתי הסוגים וההבדלים הדקים שביניהם. יחד עם ההתפתחות התעשייתית, התפתח גם תחום המשקאות, ומשקאות מסורתיים שיוצרו עד כה בתהליך פשוט שאינו כולל בעיות כשרות, מיוצרים כיום בשיטות שונות הממהרות את הליך הייצור ומוזילות אותו, ובכך עולות סוגיות חדשות המערערות על כשרות המשקאות. נושא הכשרות על גבי משקאות חריפים אינו מוסדר דיו, ולצערנו רבים שבדרך כלל מקפידים על כשרות מהודרת, נסמכים בנושא זה על שמועות שונות שאינן מבוססות בהכרח. לדוגמה: יש הסבורים שכל המשקאות בדיטי פרי כשרים, בשעה שאין כל פיקוח על כך. לא זו בלבד, אלא שהרכישה במקום זה בעייתית יותר משום שכאשר החנות בבעלות יהודית, ואין בה פיקוח על מכירת חמץ, משקאות חמץ עלולים להיות אסורים כ'חמץ שעבר עליו הפסח'.

ישנם גופי כשרות שונים שלאחר בדיקה של מרכיבי המשקאות השונים ותהליך ייצורם, אישרו את כשרותם גם כאשר אין סימון כשרות על גבי הבקבוק. ברשימות ניתן לצפות באתר ליקר כשר (KWL). רמת הכשרות ברשימות אלו מתאימה לרמתו של נותן ההכשר, על פי רמת גוף הכשרות.

למעוניינים לצרוך משקאות ברמת כשרות גבוהה, אנו ממליצים על משקאות המוחתמים באחת הכשרויות הנחשבות כמהדרין ומופיעות באתר כושרות. להלן נמנה משקאות שידועים ברמת מהדרין גם מבלי שמצוינת על הבקבוק אחת הכשרויות הללו:

1. וויסקי

כשרותו של הוויסקי מורכבת משני מרכיבים – כשרות הליך הייצור וכשרות חומרי הגלם:

מרכיבי הוויסקי

הוויסקי מיוצר מדגנים ומקטניות, ומרכיבו אינם בעייתיים.¹ אולם לעיתים מוסיפים בו חומרי עזר שונים, ללא סימון מפורש על גבי הבקבוק.

1. אף שהוא מכיל דגנים, אין בו איסור 'חדש' משום שהוא מתיישן לפחות שלוש שנים.

הליך הייצור

יצרני הוויסקי טוענים שיישוננו של הוויסקי בחביות ששימשו בעבר ליין נותן לו 'ארומה' של יין ומשביח את טעמו. במקרה זה, גם כאשר מרכיבי הוויסקי כשרים, ישנו חשש לכשרותו, שכן היין הספוג בחביות אסור כ"יין נסך". יש שהקלו לשתות גם וויסקי המיושן בחביות יין, משום שלדעתם טעמו של היין בטל.² בהיתר זה תמכו בעל ה'מנחת יצחק' והרב משה פינשטיין,³ אך כתבו שנכון שירא שמיים יימנע משתייתו.

למעשה – בוויסקי המיוצר ביפן, קנדה ואירלנד ישנו חשש לתוספת של חומרי גלם, ולכן אין לשתות אותו בלא אישור של מערכת כשרות מהודרת⁴ (בעת כתיבת שורות, אלו וויסקי קראון רויאל ידוע כמהדרין גם בלא חותמת על הבקבוק, מלבד קאסק מספר 16).

בארצות הברית – על פי החוק אסור להוסיף לוויסקי חומרי גלם בלא סימון נאות, ואסור ליישן אותו בחביות של יין. משום כך מותר לשתות וויסקי אמריקני (בורבון) ללא כשרות, אם בחומרי הגלם שלו לא מופיעים גליצרין, יין או חומרי טעם נוספים. וויסקי 'בלנדד' הוא וויסקי המעורב מכמה משקאות, ולכן גם כשהוא מארצות הברית, הוא זקוק להכשר. בעת כתיבת שורות אלו, וויסקי של החברות ג'ים בים (Jim Beam), וודפורד ריזרב (Woodford Reserve) וג'ק דניאלס (Jack Daniels) ידועים ככשרים למהדרין גם כאשר הם מסוג 'בלנדד', ובלבד שאין בהם תוספת טעמים.

וויסקי סקוטי – בסקוטלנד חל איסור על הוספת חומרי גלם בלא סימון, אך מותר ליישן את הוויסקי בחביות יין. על סוגים המיושנים בחביות יין יופיע בדרך כלל אחד מהכיתובים הבאים:

Double Wood, Special Finish, Double Matured, Two Wood, Sherry Casks, Port Madeira Casks, Sherry cast.

כאשר אחד הכיתובים הללו מופיע על הבקבוק, קשה מאוד להתיר לשתותו בלא כשרות.⁵ כאשר כיתוב זה אינו מופיע, אף שעדיין ישנו חשש שהוויסקי יושן בחביות יין – יש שנהגו לסמוך על המקלים לשתות ממנו גם בלא כשרות (כאשר הוויסקי אינו מכיל רכיבים

2. יין בטל בשישה, ע"י ט"ז, יו"ד סי' קיד ס"ק ד ועוד.

3. מנחת יצחק, ח"ב סי' כח; אג"מ, יו"ד ח"א סי' סב.

4. באירלנד השתנה החוק בשנים האחרונות, וכבר אסור להוסיף חומרי גלם לוויסקי, אולם מאחר שהוויסקי מתיישן זמן רב, בשוק עדיין מצויים בקבוקים שיוצרו לפני שחוקק החוק, ויש בהם חשש תערובת של חומרי גלם בעייתיים.

5. גם לשיטת המנחת יצחק שהתיר לעיל, משום שבמקרים אלו החברה מכריזה שמטרתה שטעם היין יורגש בוויסקי.

נוספים),⁶ אך המהדרין ישתו וויסקי בכשרות בלבד.

באתר KWL, תחת כל אחד מסוגי הוויסקי מצוין אם כשרותו נשענת על דעת המקלים, או שמא הוא מותר לכל הדעות.

2. ברנדי

חלק מסוגי הברנדי מזוקקים מיין או מענבים (קוניאק – Cognac, ארמניאק – Armaniak, גראפה – Grappa, פיסקו – Pisco), ומשום כך הם אסורים כ"יין נסך", ולא ניתן לשתות אותם ללא הכשר על גבי הבקבוק.

חשש זה קיים גם בברנדי המיוצר מאלכוהול המזוקק מפירות אחרים (מטקסקה – Metaxa, קלבדוס – Calvados, קירש – Kirschwasser, סליבוביץ – Slivovitz, טײַצײַכ – Tjicã), משום שפעמים רבות מזקקים אותו יחד עם יין. חלק מהסוגים הללו נבדקו על ידי גופי הכשרות וקיבלו את אישורם גם בלא חותמת על הבקבוק, ניתן לצפות ברשימה באתר KWL. בעת כתיבת שורות אלו, ברנדי סליבוביץ של חברת R.Jelinek ידוע ככשר גם בלא חותמת כשרות על גביו.

3. טקילה

כולל: Blanco / Joven u Oro / Gold Anejo / Extra-Aged / Reposado / Rested / Aged / Mezcal / / Silver.

הטקילה מופקת מצמח ה'אגבה' שהוא כשלעצמו כשר. החוק במקסיקו קובע שאין להוסיף לטקילה חומרים נוספים, ומשום כך מותר לשתות טקילה מקסיקנית ללא הכשר (מלבד 'טקילה גולד' שבה החוק מתיר תוספות).

בטקילה המיוצרת במדינות אחרות, ישנו חשש לעירוב של רכיבי יין האסור כ"יין נסך". כמו כן חלק מסוגי ה'מסקל' מכילים תולעת אסורה.

6. יש הטוענים שכאשר על הבקבוק לא מופיע כיתוב המציין שהוא יושן בחבית יין, אין לחשוש לכך, כיוון שלחברה יש עניין להתהדר בכך. לכך הוסיפו את העובדה שמאחר שבארה"ב ישנו איסור ליישן וויסקי בחביות משומשות, לאחר תום היישון נזקקים היצרנים בארצות הברית למכור את כל חביותיהם בזול, ומשום כך עיקר השימוש בסקוטלנד הוא בחביות וויסקי אמריקני משומשות ולא בחביות יין.

4. ג'ין (גינג'ר)

ג'ין מיוצר מאלכוהול צמחי שעלול להיות מופק מענבים (ואסור כ"יין נסך). משום כך אין לשתות ג'ין בלא הכשר. חלק ממותגי הג'ין נבדקו על ידי גופי הכשרות וקיבלו את אישורם גם בלא חותמת על הבקבוק, ניתן לצפות ברשימה באתר KWL.

5. וודקה

הוודקה מיוצרת מאלכוהול המופק מתפוחי אדמה או מדגנים. אף שחומרי הגלם הבסיסיים של הוודקה כשרים – אין לשתות וודקה בלא הכשר, משום שיש בה חשש לאיסור 'חדש', או לתוספת של מי גבינה (גבינת גויים). כמו כן החוק אינו אוסר להוסיף לוודקה חומרים שונים שכשרותם מוטלת בספק.

חלק ממותגי הוודקה נבדקו על ידי גופי הכשרות וקיבלו את אישורם גם בלא חותמת על הבקבוק, ניתן לצפות ברשימה באתר KWL.

בעת כתיבת שורות אלה, ישנן כמה חברות שהוודקה המיוצרת על ידן ללא טעם ידועה ככשרה ברמת מהדרין גם בלא חותמת כשרות: פינלדנדיה – Finlandia; סטוליצ'נייה – Stolichnaya; מוסקו סטנדרט – Moscow Standard; אבסולוט – Absolut; סמירנוף (רק מרוסיה וארה"ב) – Smirnoff; בלוגה – Beluga; גריי גוס – Grey Goose.

6. רום

כולל: רום בהיר, רום כהה, ג'מייקה, מרטיניק, קובה, איי בתולה מערבים, ברבדוס, מאוריטיוס, גויאנה, רום כהה, קשסה, מליבו.

הרום הוא משקה אלכוהולי העשוי מקנה סוכר. ברום בהיר המיוצר בברזיל או במדינות הים הקריבי אין חשש לתערובת אסורה, ומותר לשתותו בלא כשרות. לעומת זאת לשאר הסוגים מוסיפים לעיתים תמציות צבע וטעם אסורות, ולכן אין לשתותם ללא הכשר.

חלק ממותגי הרום נבדקו על ידי גופי הכשרות וקיבלו את אישורם גם בלא חותמת על הבקבוק, ניתן לצפות ברשימה באתר KWL.

7. אפרטיפים

כולל: אניס, פסטיס, אוזו, רקי, סמבוקה, צ'ינצ'ון, פצ'ראן, ורמוט, מרטיני, נואלי פראט, פון א מה, דובונה, צ'ינזנו, ביטרים, קמפארי, צ'ינאר, פרנט, אנגוסטרה.

ייצור משקאות אלה כולל חליטת עשבים ועירובם באלכוהול נייטרלי או ביון, והם עלולים

להיות אסורים כ"יין נסך". נוסף על כך, ייתכן שמעורבות בהם תמציות אסורות, ומשום כך אין לרכוש משקאות אלו בלא הכשר. כאשר החליטה או האלכוהול מופקים מדגנים, ייתכן שהמשקה אסור גם באיסור 'חדש'.

חלק ממותגי האפרטיף נבדקו על ידי גופי הכשרות וקיבלו את אישורם גם בלא חותמת על הבקבוק, ניתן לצפות ברשימה באתר KWL. לרמת כשרות מהודרת יש לצרוך באישור של גוף כשרות ברמה גבוהה.

8. ליקרים

כולל: אניסט, בנדיקטין, וישניאק, שרי בראנדי, פינה קולדה, ליקר ביצים, בננות, שוקולד וכדומה.

הליקרים עשויים על בסיס אלכוהולי בתוספת תמציות טעם וצבע. כדי לברר אם הם כשרים, יש לבדוק את מקור הכוהל (אם הוא מופק מענבים הוא אסור כ"יין נסך", ואם הוא מופק מדגנים, ייתכן שאסור באיסור 'חדש') וכן את כשרות תמציות הצבע והטעם. כמו כן בחלק מהליקרים מערבים יין, או שהם נעשים על בסיס מי גבינה ושמנת (ואסורים כחלב וגבינת עכו"ם). משום כך אין לרכוש ליקר ללא חותמת כשרות על גביו.

יש להעיר שישנם מותגים זהים שחלקם עם כשרות וחלקם ללא כשרות, ולכן בעת הרכישה יש לוודא שהכשרות מסומנת על גבי הבקבוק.

בעת כתיבת שורות אלו, ישנם כמה סוגי ליקרים שידועים ככשרים למהדרין גם בלא חותמת על הבקבוק: הירינג – Heering; בנדיקטין (מלבד B&B); קואנטרו – Cointreau (מלבד אדום או שחור).

9. בירה

תחת שם זה נכללים השמות הבאים: לאגר, אייל, פורטר, סטאות, גינס, מאלט.

רכיבי הבירה הבסיסיים (לתת, מים, כשות ושמרים) כשרים גם ללא כשרות, ולכן בירה שמכילה רק רכיבים אלו כשרה בכל העולם. יש לוודא שברכיבי המוצר לא מופיעים רכיבים נוספים מלבד אלו: Malt, water, hops, yeast, barle malt, brewer's yeast.

בבירה המיוצרת על ידי חברות קטנות (בוטיק) מוסיפים לעיתים תוספות שונות מבלי לציין אותן על גבי המוצר. לכן יש להשתמש רק בבירה ממותגים מוכרים, כגון: היינקן, קלסברג, טובורג, קורונה.

בבירה שתאריך ייצורה מחודש כסלו, יש חשש לאיסור 'חדש' עד לחג הפסח באותה שנה.

10. ערק

את האלכוהול של הערק מזקקים מסוגי פירות שונים, בהם גם ענבים (האסורים כ"יין נסך'), משום כך אין לשתות ערק ללא הכשר.