

# תגלית חמורה בעולם הכשרות: משקה ה'ויסקי' אינו כשר



להגדלה

מחקר אינטנסיבי, יסודי, מקיף ומעמיק, שנערך במשך תקופה ארוכה על-ידי מערכת הכשרות של בני-ברק בראשות הרב משה-יהודה-לייב לנדא ופורסם בגיליון "עיר על תילה", העלה את המסקנה העגומה אך הוודאית כי משקה ה"ויסקי" הנפוץ אסור בשתייה. חסידי חב"ד בכל העולם, אשר נהגו לשתות "ויסקי", מבלי להעלות על דעתם צל של חשש איסור, חייבים לדעת כי הדבר כרוך באיסור של "סתם יינם", המסתפח אל הוויסקי במהלך תהליך הייצור המיוחד שלו.

**התחקיר המלא מאת הרב מרדכי הסופר - ב'כתבה המלאה'**

# משקה ה"ויסקי" אינו כשיר



מחקר אינטנסיבי, יסודי, מקיף ומעמיק, שנערך במשך תקופה ארוכה ע"י מערכת הכשרות של בני-ברק בראשות המרא דאתרא מורינו הגרמ"ל לנדא שליט"א, העלה את המסקנה העגומה אך הוודאית, כי משקה ה"ויסקי" הנפוץ, אסור בשתייה • יהודים שומרי תומ"צ בכל העולם, אשר נהגו לשתות "ויסקי" בשופי, מבלי להעלות על דעתם צל של חשש איסור, חייבים לדעת כי הדבר כרוך באיסור של "סתם יינם", המסתתף אל הוויסקי במהלך תהליך הייצור המיוחד שלו • סקירה מקצועית ומדעית, מאלפת ומרתקת •

**מאת: מרדכי הסוטר**  
המחלקה לכשרות חומרי גלם ותעשיית המזון  
במערכת הכשרות של מתיבתא לראש אג"ד בני ברק

סיום הם מפקים, תפקיד ברשימה קצרה בלבד של המפקחות המסוימת ביותר, והבני י"ן, קניאיק, שריק, וויסקי, וכמובן - ויסקי, אשר הצד השנייה שבהם הוא האלכוהול שהם מכילים.

ה"יין", מוכר לכולנו עוד מפרשת נח: "וישת מן היין וישכר...". הוא מופק מענבים, מן המין הנמוך בתוך מין הכרם, ה"קניאיק", לעומת זאת, אמר מקורו בצרפת, מוסק אף הוא מענבים.

או דורשים אותו לטובת, אך סתם יי"ש, דורשים אותו לגמרי... בנידון דין מתברר, כי היי"ש נחלק גם לענבים בחובו כמעלה המורה של איטורי תורה רח"ל, ולא כל משקה הינו יין וכלל כפי שהוא משיא את עצמו.

כדי להבין את המופיה על בריה, נזמנה לפתוח בהסבר כולל על מהותם של המפקחות החריפים לשתייה השקויה, ובה הם חומרי הגלם מן הצמחה אשר

## המפקחות החריפים לסוגיהם

סוגיות היי"ש ( - ראשי תיבות של: יין שרוף, או שריף) שנויה במחלוקת מסוים יסובה במחלקת החסידי שמורה מליצה המשתתפת על דברי רש"י ד"ל הנודעים בריש פרשת נח: "יש מרבותיה דרשים אותו לטובת, ויש דרשים אותו לגמרי" - כאשר היי"ש הוא מרבותיה - כלומר, ניתן מאת הרבי או משהו ביותר דהיילאל של אחד הדברים, כי



## תהליך הייצור של ה"ויסקי"

ברעים נגיע לוקדות התורפה של האיפור המסתתר במשקה הויסקי היוקרתי.

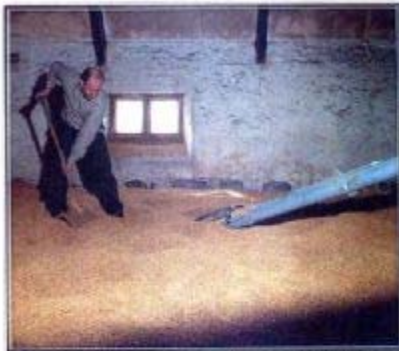
אם כי לא מן המסך האזור בתוך העוב, כי אם מסיימי מיוחד של הרצנים והקליפות המתרים לאחר גמר ייצור הין. שאריות אלו עוברות תהליך של

ויסקי, באמצעות חימום, הרחחה וקליטת האדים, אשר בסיסם מתעבים האדים ומתקבלים מהם טיפות של אלכוהול בריכוזים שונים. את האלכוהול הצלול מאחסנים בחביות עץ שונות, המעניקים למשקה הקונואק המוגמר את צבעו וטעמו הפינתי. גם משקה ה"ערק" המיוצר בארצות הברית, מספק מאתן שאריות של עובים, אלא שטעם משארים אותו בצבט הצלול המקורי, תוך תוספת של שורשי צמחים ותבלינים

מזרחיים, המעניקים לו את טעמו ואת ריחו האופייניים.

משקה ה"ודקה" לעומת זאת, מקורו ברוסיה, והוא מופק ממגוון של יבולים בהתאם לתזבת החקלאות הרוסית: מתפוחי-אדמה, משיפון, מרזיסה, וגם מ... מי-גבינה ( במקרה כות, נלוות אל המשקה שאלות של "חלב עבוב" ועל טעם משקה חלבי האסור בציודי עם מאבלי בשר - נטא בפני עצמו, הנתן עדיין בהלכי ביוצר ומשקרי). ל"ודקה" נהוג להוסיף גם תוספים שונים.

גילו ה"ויסקי", אשר מקורו בסקוטלנד אוירלנד, מיוצר מלתת (= גרגרי תבואה המטבטים ע"י שרייה במים - בלועזית: "מאלט" - אשר שימשהו נמוך בתעשיית הבירה) של שגורים, במאיתים הסנים האחרונות העובר ייצור הויסקי גם לקודה וארה"ב ע"י מהגרים שהגיעו מסקוטלנד. בארה"ב נמוך גם סוג של ויסקי הקרוי "בורבון" - על שם העיר במדינת קנטקי שבאמריקה אשר זה המוצא - הממוק מלתת של שיפון ו/או חיטים.



גרעיני השעורה בתהליך ההנבטה - בדרך לייצור הויסקי

הגרעינים על ריצפת אולם גדול, עד שהם מצוינים לכלל נביטה (= תחילת הצמיחה של שורשים ובעול מן הארץ). בשלב זה, יש צורך לאוור את הגרעינים בהתמדה, כדי שלא יתחממו יותר מדי.

במהלך ההנבטה, מצמיחים גרעיני השעורה שורשים קטנים ומייצרים אמיסים (= חומר חלבוני בחי ובצומח, המסיק תאים חיים המפעילים תהליכים בינסיימיים כמו תהליך העיכול בגוף האדם), אשר יתפכו את העמילן (= חומר טבעי המצוי בגרעיני הדגן) שבהם לטוכריים, כאשר הגרעינים יעורבבו במים בשלב הבא.

כעבור ארבעה-חמשה ימים של הנבטה, מעבירים את גרעיני השעורה ל"חדר כבש"

מיוחד, אשר ריצפתו מנוקבת ככברה ומתחתיה מוכשרת אש באמצעות חומר אורגי הקרוי "כבול" - ובלועזית: "טורף" או "פיט" - ומשמש להסקת חומר זה מורכב מאדמה יבשה שמקורה באיוורי ביצות, המעורבת בשורשים חלקיו צמחים שנקבו בתוכה והחלו להתחמם. חום הכבש, מרפ להפסקת תהליך הנביטה, ואילו העשן המיוחד מסיף טעם לגרעיני השעורה הנבוסים, הנקראים

ונבדו סקירה קצרה על תהליך הייצור של הויסקי בכללותו - תהליך ארוך ושיגע, המזכיר היטב את הביישת אפן תאכל לחם.

ובכן, בשלב הראשון, מטרים גרעיני שעורה במים למשך כמה ימים (מובן סאלו ולמותר לציי, כי מדובר במשקה שהוא חמוץ גמור, בדיוק כמו בירה, אך לא במשא זה

עסקי 11)

ל א ר

ההשריה

שוטחים

את



גושי "כבול" המשמשים להסקת ב"חדר הכבש"

לפת", ובלעגות: "מאלט".

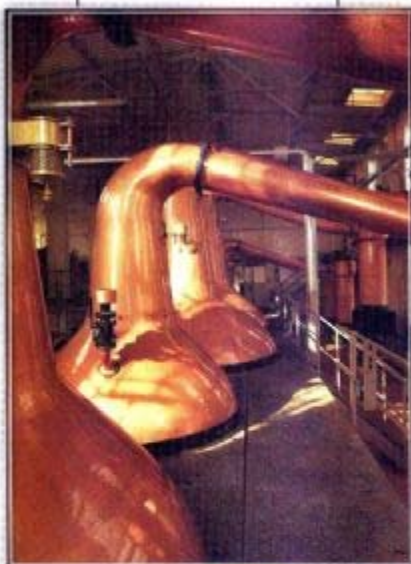
את התלת היבש תוחמים לקמח 65, הנקרא: "גריסט", את ה"גריסט", משריבים במים, במשך של 65-68 מעלות צלזיוס. שואבים את המים, וחוזרים על התהליך שנית ועולשית עם מים יותר חמים עד שמגיעים למים רותחים. בסוף שלב זה מתקבלת התערובת הנקראת: "מאש", הערבוב נעשה באמצעות מערבול הנקרא: "מאש טאן".

את ה"מאש" בוחשים, כדי שהשמייל שבתוכו ייחסך למוכרים, ובסוף התהליך מופק נוזל מתקן, הנקרא: "וורט". את ה"וורט", מקדרים עד לטמפרטורה של 20 מעלות צלזיוס, במיכל גדול הנקרא "וואטבאק".

בתוך מיכל ה"וואטבאק", מתחיל תהליך תסיסה של החומר, על ידי היסטת שמרים - שהם חיידקים חיים - אשר פעולתם היא לאכול את

הסוכרים לייצר במקומם אלכוהול ו-CO<sub>2</sub>. תחמוצת הפחמן, פעולה זאת נמשכת שניים, ובמסלחה מוצר אלכוהול, וגם כמות

קטנות של תוסרים אחרים המסיימים טעם הויסקי. בסוף תהליך התסיסה, מבייל הנוזל כ-6% אלכוהול.



מוקקת הויסקי - "מוט סטיל"

עונה, מועבב הנוזל באמצעות מסאבה למוקקת מיוחדת - הקרוית: "פוט סטיל" - המאיימת את ייצור הויסקי. מדובר בכמה שלבים של ויקוק, או אחוזי, כשלכל שלב תכלית מיוחדת. מוקקות מיוחדות, בשלב הראשון של הויקוק, מורחח הנוזל בשיטה מיוחדת כדי להגדיל את ריכוז האלכוהול שבו, ובמשך מגיע ריכוז האלכוהול לכדי 20%, כך עובר המטקה ממוקקת למוקקת, עד אשר באחרונה שבין, מגיע



הויסקי שורה בחביות להתיישנות

הוא לוחק של 68% אלכוהול. מטעם, הוא מועבר למיכל קיבול אלכוהול, בו נבדקת איכות האלכוהול במשך הנקרא: "סיפוט סיין".

אחרי בדיקת איכות נוספת, ממלא הנוזל האלכוהולי לתוך חביות של נץ אלון, שם הוא מדולל לרמה של 63% אלכוהול בלבד. בשלב זה, מדובר עדיין באלכוהול שקוף, חסר כל צבע, וגם טעמו המיוחד עדיין חסר, את עיקר צבעו ואת טעמו המיוחד, מקבל הויסקי בעקבות השווייה בחביות העץ, המסיקה מסט את טעם הויסקי המיוחד, שלב זה הוא כה קריטי ועקרוני בתהליך הייצור, עד שהחוק בקוסולנד ובאירלנד - ארצות האם של הויסקי - קובע, כי כדי לשאת את השם "ויסקי", חייב המטקה לשהות בחביות עץ, לפחות שלוש שנים

ואולם, שהיית של הויסקי בחביות העץ עולה בהרבה על מנסת שלוש השנים, על כל חווית של בקבוק ויסקי בשלם, מצויין בראש וראשונה ובמקום הבולט ביותר, מספר שנות השווייה שלו בחביות העץ. מספר השנים נע בין 6, ודרך 12, 16, 21, ומגיע עד לעשרות שנים. איכות הויסקי עולה ומעפילה בתחום - וגם המחיר, כמובן, מאסר בהתאם.

וכאן, מגיעים אנו לתקודת התורפה הקריטית, הרושבת את שתיית הויסקי לאיסור המור:

**קנקן ישן מלא חדש**

מסתבר, כי לכל יצרני הויסקי בקוסולנד ובאירלנד נמלה רוח, כי אינו דושה טעמה של חביות נץ אלון חדשה,

לטעמה של חבית עץ אלון ישנה, אשר שימשה כבר בעבר לאחסון חייסקי, בורבוק, או יין. במשך השנים שהחייסקי נח בחבית, הוא מבשיל ומקבל את טעמו גם מעץ החבית וגם ממה שספסמו בעץ מן המטבח, שהיה בחבית קודם לכן. ושני המרכיבים האלו גם נוהג לאלכוהול החייסקי את צבעו הנהיב שלו.

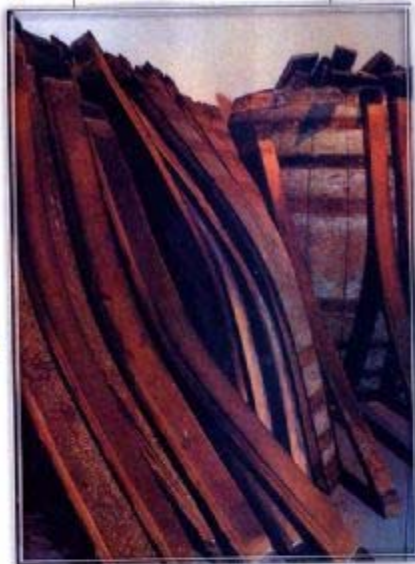
הואלם, במשך השנים גילו יצרני החייסקי רו סוסף והוא, כי המשקה הקודם העדיף מכל להשתבח החייסקי, הוא דווקא - יין "שורי" אדום ומגוון המיוצר מאן מיוחד של נוביס בספרד, התבורי - אכל הנראה כבר לפני מאות בשנים - כי חבית העץ הספוגות ביין השורי, מטייבים את טעמו והוא עבשו של החייסקי החדש עד להפלא, מלבד הצבע האהוב שמעניק לו עץ האלון, בין לחות העץ של חבית יין השורי, נאגרות גם כמיות קטנות של סוכר ענבים, ואלו מוסיפים לחייסקי הסקוטי מתוקות עדינה ומעודפת עד מאוד.

כפי הלהכה הנפסקת בשולחן-ערוך יורה דעה (סימן קל"ד סעיף ב'), "נחשב סתם יינם ( - יין של מורים ) אצ"פ שלא נתנסך ממש לעבודת כוכבים) בין-מותר, הרי זה אסור בכלשהו בשתייה", כאן, הואיל ומדובר בדבר הנעשה לשם השבתת הטעם, הרי שקיים גם כלל הלכתי נוסף: "כל דעבדו לטעמא ( - כל דבר העשוי לשם טעם ) אפילו בולף לא בטיל" (למעניים - ראה: חולין ג, ורמא בשו"ע יורה ד"ד צ"ח ס"ח, ש"ך שם ס"ק ל"א, ורמ"א שפורש בנגע ליון נסך, כ"י ק"ד ס"ק ו, ולענין "חזאת"

ע"י רמ"א ס"ד ק"ב ס"א וש"ך ס"ק ה', ודרכי תשובה ס"ק ל, וד"ק בב"י, כמו כן נסקס (ראה: שו"ת צמח צדק, אר"ח ס"י ב"א-ב), כי חבית שהחלה לאלכוהול

הספרדי התנאה נכרת ומיוזרת. מאן שמוצר השידוך בין מוקפת החייסקי הסקוטי-אירי לבין קיבי היין הספרדי - וזמן כי מוצבר במצב הקיים אף ממות נשים - נפתרו בעזרתם של שני הצדדים על הצד הטוב ביותר:

מיד עם התרוקנות חבית יין שורי בספרד, מפריקת החבית לאורמים - כדי לחסוך בנפח בשעת ההובלה - ולחות העץ של החביות המשמשות וספוגות היין האדום והמתקן, מועברים לעדם הבא תוצרת החייסקי בסקסלנד/אירלנדו כאן, מורכבות החביות מחוץ, ונגסות מיד לתפקידן החדש.



**נקודת התורפה המרכזית:**  
חביות יין שורי המיוצרות מפורקות מספרד ומורכבות מחוץ לצורך אחסון חייסקי

COLORG.U

אינה ניתנת להכשרה שולמית, אם כן, משקה השורה בחביות של סתם יינם במטרה מוצרת כדי לספא את טעמו. הרי זה איסור גמור וחמור לכל הדעות שבעולמן

הואת למודעין הפימוש בחביות יין השורי, אינו מקדי ואקראי כלל ועיקר, יחסי גומלין מיוחדים כמינם נוצרו בין יצרני החייסקי הסקוטיים והאיריים, לבין יצרני יין השורי הספרדיים, בשל העובדה, כי את יין השורי הספרדי יש דווקא צורך לאחסן אף זמן בחביות עץ-אלון חדשות - דבר שגרם ליצרני היין

**הודאת בעל-דין**

רבות מיצרניות החייסקי, דאגות אף להרגיש בפרסומיהן העולמיים ולהאמת על נט את העובדה, כי החייסקי מתוצרתן שהה בחביות ישנות של יין "שורי" מעקב פיטתי וישרי שנועד במערכת הכשרות דעירו אחרי פרסומים אלה, המפיינים בפרוט ובאינטרנט, הביא לביטול רשימה ארוכה ונכבדה של יצרני חייסקי המרומם בעצמם על שימוש בחביות של יין "שורי".

בעקבות זאת, עברנו לשיטה של התכתבות אישית עם ששרות יצרניות עולמיות של חייסקי, וביקשנו לברר את טיב העץ אשר בו הן משתות את החייסקי מתוצרתן - מבלי לזלות, כמסגך, את המניע הכשרותי המסתחר מאחורי התעניינותנו.

כל התברות, ללא יוצא מן הכלל, מנו בתשובותיהן את חביות יין "השורי" בין החביות המועדפות ליישן החייסקי.



להלן, רשימה קצרה ומגמתית מתוך עשרות יצירות ה"ויסקי" הגדולות שהיאילו להשיב על שאלתנו:  
 חברת "שיווט רוג'ל" סקוטלנד - משתמשים בחביות של בורבון ויין שרי.  
 חברת "צורה גינ'ט" סקוטלנד - הבית ויין שרי.  
 חברת "ניקה" ויין שרי.  
 חברת "בורבון" ויין שרי.  
 חברת "רוהוק" ויין שרי.  
 חברת "דיהא" ארה"ב ויין שרי.  
 חברת "קאדהו" סקוטלנד, אשר הויסקי המקורי שלה הוא הבסיס לתערובת הויסקי (בלנד) של חברת "ג'וני ווקר", סקוטלנד - מפרסמת רשמית, כי היא מיישנת את הויסקי של ויין שרי.

מבאר של 200. הויסקי הופק והספורט של חברת "ג'וני ווקר", למשל, הוא מסוג "בלנד" ומורכב מתערובת של 40 סוגי ויסקי שונים.

למעשה, נמוך יותר סוג הויסקי המעורב, ועובדה זו כשלעצמה יוצרת בעיה

מקודמת.

## משקאות נוספים

חשוב לציין, כי הרבה משקאות חריפים נוספים, מפצרים על בסיס של ויסקי, או ברנדי - אשר כפי שכבר הוכרז לעיל מיוצר מענבים וחל עליו דין וין נסק - ולכן חל גם עליהם האיסור של סתם יינם - וין נסק. יש גם משקאות חריפים שמעורבים בהם תמציות של טעם וריח, ואלו עלולים להיות טריפה גמורה.

קיים גם ליקר (מתוק) הנעשה מויסקי, הקרוי "דרמבייא" והמיוצר בסקוטלנד, וכל האמור לעיל לגבי ויסקי חל גם

עליו.



אולם ה"וואשבאקים" לתהליך ההתסה של הויסקי

לסיים יצוין, כי ישנם סוגים בודדים של ויסקי אשר לשי בדיקתו העם נקיים מחששות ומאוחזנים אך ורק בחביות עץ-אלק-לבן חדשות, וכדי לקבל את תוצאת הצבע הוחבב הרצוי של הויסקי. רק שורפים אותן מנפנים בפחמים. שונים אלו, ממדי מודם הגאנ'ד שליטיא להכניס באולמות אשר תחת השגחתו המהודרת.

המסקנה המתבקשת מכל האמור היא כי אין לסמוך על "חוקות" פורזות באוויר או על ששעות קלוזות מן האוויר, בדבר כשרותם של מוצרי מין או אחרים, גם אם מדובר בדבר שריכזם נוהגים בו היתר". מבלי בדיקה יסודית, מקצועית ונחרצת. אין להניח לפה שום מאכל או משקה שבעולם, אשר ייצרו אינו נעשה תחת השגחה רבנית מוכרת ומוסמכת, והש"ת יצילנו ממכשולות.

● ממכשולות.

כשרותית, שכן, בראש וראשונה, מנין נכל לעת מה עוד נעזרב במסקנה, מרוץ לסוגי הויסקי השונים! ושנית, גם לא ניה שחברה מסוימת אינה משהה את הויסקי שלה בחביות של וין נסק - כלומר, סתם יינם - מנין נכל לוודא זאת לגבי שאר הסוגים המעורבים בתוך הויסקי שלהם?

בסקוטלנד ובאירלנד, חל אמנם איסור חוקי על עירוב חומר נסוף כלשהו בוויסקי מלבד ויסקי, אך בארצות הברית, האיסור הוא איננו חל, ו"בורבון" ( - הויסקי האמריקאי) מסוג "בלנד", ניתן אך לערב כל חומר אחר שהוא.

ומאידך גיסא בארצות הברית, גם אם ניה שיש מי שלא משתמשים בחביות של וין שרי להשריית הויסקי, הרי שההיתר לערבב בוויסקי חסרים ומפצרים אחרים, יצרים בעיה בפני עצמה, אשר אינה נפתלת בחוסרתה

## "סינגל מאלט" ר'בלנד"

מכיון שערומם להסביר את הדברים על בודיים, נשלח את המלאכה לגבי עוד אי-אלו פורשים נוספים הקשורים בייצור הויסקי, ובכך תתבהר חומרת הבעיה הולכתית ביותר שאת.

משקה הויסקי מופיע בשלם בשתי צורות האחת: "סינגל מאלט", שפירושו: סוג מאלט (לחם) בוד. והויסקי מקורי שיוצר בבית-ויסקי אחד ובתהליך אחד והוא משוקק במקוריותו. הצורה השניה היא: "בלנד", שפירושה, עירוב סוגים שונים של ויסקי "סינגל", עד לקבלת טעם סטציפי. אחד מבעלי התפקידים המקצועיים החשובים בייצור הויסקי הוא ה"מאסטור בלנד", אשר תפקידו ומסמכותו בעירוב סוגי הויסקי השונים. הערבוב מגיע עד לכדי 50 סוגי ויסקי לסוג אחד, כשה-50 נבחרים מתוך