

בואו ונדבר על כשרות הוויסקי...

וויסקי הוא משקה המיוצר מהתססה וזיקוק של דגנים. כיוון שהוויסקי מיושן שנים רבות אין בו בעיית 'חדש' וכיוון שהוא מיוצר מדגן הגדל בחו"ל אין צורך להפריש תרומות ומעשרות. בעיית הכשרות עלולה לעלות בשלב היישון בחביות. סוגים מסוימים של וויסקי מיושנים בחביות שיושן בהם לפני כן יין, לרוב יין לא כשר. השימוש בחביות נועד לנטרל את התנין שבעץ המשפיע לרעה על טעם הוויסקי.

מקובל לחלק את הוויסקי לארבע דרגות כשרות:

דרגה ראשונה (רוב סוגי הוויסקי בעולם): רוב סוגי הוויסקי מיושנים בחביות ברבן או בחביות עץ אלון חדשות שלא נספגו ביין קודם לכן. וויסקי זה מותר לחלוטין לכל הדעות ואין בו כלל בעיות כשרות. בכל המדינות בעולם בהן יש מסורת מפותחת של ייצור וויסקי ישנן תקנות ממשלתיות מאוד ברורות המונעות עירוב של מרכיבים אחרים (מלבד קרמל) בוויסקי. כל סוגי הברבן תמיד כשרים ללא חשש לישון בחביות יין. בכל המנות המכילות וויסקי במסעדה נעשה שימוש אך ורק בוויסקי הנושא חותמת כשרות מאושרת.

דרגה שנייה: וויסקי שיושן בחביות יין (שרי או פורט) באופן חלקי בתחילת או סוף הישון. דעות רבות מתירות (אגרות משה, מנחת יצחק) לשתות וויסקי זה לאור הנימוקים הבאים:

- הטעם המועט הנפלט מהחבית בטל בשישים.
- הטעם אינו ניכר ואינו מורגש לרוב בני האדם.
- הטעם נועד לנטרל טעמים רעים ולא להשביח את הוויסקי בטעם של יין.

דרגת כשרות שלישית: וויסקי שיושן בחביות יין לכל אורך תהליך היישון ולכן במקרה זה טעם היין חזק יותר. במקרה זה עדיין ניתנים להיאמר שני הטעמים הראשונים שהובאו לעיל אבל לא הטעם השלישי (אגרות משה). לכן יש כאלה המחמירים בסוג זה של וויסקי. מי שרוצה להחמיר על עצמו יבקש בעת ההזמנה שלא יגש לו וויסקי first fill.

דרגת כשרות רביעית: בקבוקים עליהם ייכתב Special finish / Double cask וכו'. בתהליך זה עובר הוויסקי ישון מיוחד ונוסף בחביות שרי או פורט. ישנן זה נעשה בדרך כלל בחביות קטנות וטעם השרי או הפורט מורגש במיוחד. גם כאן ישנם פוסקים (המנחת אשר) שהתירו על בסיס שלוש נימוקים:

- היישון הראשוני שקדם לשלב ה finish נתן לוויסקי חריפות המשנה את טעם היין.
- הטעם הנותר מה finish אינו טעם של יין אלא שילוב של טעם היין, הוויסקי והחבית.
- התורה לא אסרה טעם הנוצר כתוצאה מישון של שנים רבות (כמו בוויסקי) אלא רק טעם במעבר ישיר.

הרב אורן דובדבני / צהר פיקוח מזון

Follow Us



So let's talk about whiskey...

Whiskey is produced via fermenting and distilling different types of grains. Because the nature of whiskey production requires an aging process over several years, there is no concern over Chiddush and since the grains are grown outside of Israel, there is no need to take Terumah or Maasar. Any problematic issues over whether the whiskey product is deemed kosher will be connected to what takes place while the whiskey is being aged in barrels. Certain types of whiskey are aged in barrels that were previously used for aging wine- and most often non-kosher wine. Those specific barrels are chosen by the distillery because any imperfections in the barrel's wood that could negatively impact on the whiskey's flavor have already been neutralized by the prior fermentation.

Based on these understandings, we generally divide whiskey into four separate categories of kashrut:

The First Category: This relates to the vast majority of whiskeys available on the market today and are those which are aged in bourbon barrels or oak wood barrels that have never before been used to produce wine. These whiskeys are permitted for consumption by all kashrut supervisions. All countries with a proud tradition of whiskey production maintain very strict standards that prohibit producers from introducing any foreign substances (with the exception of caramel) into their products. All forms of bourbon are known to be kosher without any concern that they have been aged in barrels previously used for wine. Whenever a restaurant includes dishes on their menus that include whiskey, it should always be only using whiskeys that bear a kashrut certification.

The Second Category: These are whiskeys that have been aged in barrels previously used for wine (sherry or port) but only for a portion of the aging process - either at the beginning or the end. Many halachic sources (Igrot Moshe, Minchat Yitzchak) permit consuming these whiskeys based on the following principles:

- Any flavor impact from the barrels is completely negligible based on the concept of batal bashishim (one in 60).
- Any such flavor impact would not be noticed by the vast majority of consumers.
- The purpose of using the wine barrels was intended to neutralize imperfections in the barrel and not to enrich the whiskey with a wine flavor.

The Third Category: There are whiskeys that were aged in their entirety in barrels that had been used for wine production. In these cases, the wine flavor is stronger. Even in these instances, there is still room for leniency because two of the three reasons listed above are still valid - although the whiskey flavor can be impacted by the barrel (Igrot Moshe). As such, those who wish to be stringent in their practices can choose to avoid such whiskeys, which are referred to as "First Fill".

The Fourth Category: These are whiskeys labeled Double Cask, Special Finish or similar designations. This is a specific process of aging where the whiskey is added to barrels of sherry or port. The typical production process uses smaller barrels where the flavors of the sherry or port do impact on the flavor of the whiskey. Even here there are halachic sources (Minchat Asher) that permit the consumption based on three other principles:

- The initial aging process prior to the "finish" is designed to add a level of strength to the whiskey flavor which alters the impact of the wine.
- The resulting "finish" is a flavor that is not defined by the notes of the wine, but rather a blend of the wine, the whiskey and the barrel.
- The Torah doesn't prohibit flavors that result from aging over many years (as is the case with whiskey), but only flavors that are directly transferred to the product.

Rabbi Oren Duvdevani / Tzohar Food Supervision

Follow Us

