

סיכום דיני יין ומיץ ענבים לקידוש כפי המציאות כהיום

ההלכתי, בידע המציאותי או בניסוח הכתוב. על כן, הגם שהקו המנחה בכתיבת המאמר הוא חיפוש האמת לאמיתה, אין אחריות בדברים הנכתבים בכדי לפסוק מהם הלכה למעשה, ואדרבה, נשמח לקבל הערות והארות, קטנות כגדולות, בכדי שנוכל להוציא מהדורה משופרת ומנופה.

לסיים, אכיר תודה לא"מ הרב ישראל מרדכי גרינברג שליט"א ולא"מ תחי', למו"ח הרב נפתלי צבי הילדסהיימר שליט"א ולחמותי תחי', לגיסי הרב יוסף שליט"א ולאחי הצעיר הבה"ח הלל נ"י, ובפרט לנוות ביתי המסורה תחי', שהתמסרו והקדישו הרבה מזמנם בעריכה ובהגהה ומתן סיוע.

אודה גם לרבנים שליט"א, ובפרט לגאונים תלמידיו המובהקים של הגריש"א זצ"ל ולבני ביתו, וכן לגאון הרב דב גרשון מלצר שליט"א ר"מ בישיבת מיר ירושלים, ולהרב שלום פרידל שליט"א, והרב יהודה נוינהוזהר שליט"א, שסייעו לי רבות בליבון הסוגיות ביישוב והבנת הדברים.

תודה נוספת לאנשי המקצוע, שבסבלנותם החכימוני מידיעותיהם, ובפרט להרב שמעון פוזן שליט"א, הר"ר נחום קרלינסקי שליט"א, מר אוליביה (-יינן יקב 'טפרברג' (אפרת)), ר' צבי שור (-יינן יקב 'ציון'), מר מנדל (-יינן יקב 'כרמל'), מר פיליפ (-יינן יקב 'ארזה'), ולשאר בעלי היקבים הפרטיים המעוניינים בעילום שמם, וכן למשגיחי היקבים: 'טפרברג', 'רמת הגולן', 'דלתון', 'יקב ירושלים', 'ארזה', 'ציון', 'כרמל' ועוד.

פתיחה

פסחים קז. ת"ר אין מקדשין אלא על היין. **ושם קו.** ת"ר "זכור את יום השבת לקדשו" זכרהו על היין. **ובתוס'** (שם ד"ה זכרהו): דזכירה כתיב על היין "זכרו כיון לבנון" "זכירה דודין מיינ" ע"כ. (לרש"י (נזיר ד. ד"ה והר), ר"ח (פסחים קז. ד"ה רבה), תוס' (פסחים קז. ד"ה זכרהו בתירוצם השני), ולראב"ן (סוף מס' סוטה) לימוד זה הוא מדאורייתא, ואילו לתוס' (פסחים הני"ל בתירוצם הראשון), ר"ת (נזיר שם ד"ה מא), רמב"ם (הל' שבת פכ"ט ה"ו), רמב"ן (ע"ת שמות כ' ח'), ר"ן ותוס' רי"ד (פסחים שם ד"ה זכרהו, ע"ש) אינו אלא אסמכתא בעלמא. **ב'שאלתות'** (פ' יתרו וכו' תשא) מבואר הטעם, משום שקידוש נחשב כ'שירה', ואין אומרים שירה אלא על היין' (כדרשת ר' שמואל בר נחמני בברכות לה. וערכין יא.).

כתב הבה"ל (סי' ער"ב ס"ה ד"ה מקדשין) וז"ל: **"מי שחננו ה' שהיכולת בידו, בוודאי מצווה לבחור יין טוב ויפה לקידוש כדי לצאת ידי כל החששות וגם כדי לקיים מצווה מן המובחר" עכ"ל.**

והנה, רוב היינות ומיצי הענבים שבהשגחה מהודרת בזמנינו בארה"ק, כשרים לכתחילה לרוב הדעות, ובפרט בשנים האחרונות שישנה מגמת עליה באיכות ייצורם עקב התחרות הגדולה שבין היקבים, ואנו לא באנו אלא לפרט את סדר דרגות ההידורים לפי מצב הייצור כיום.

בכדי שהקורא יוכל להבין את ההידורים ההלכתיים שישנם בכל יין, מן ההכרח היה להביא את תיאור אופן ייצור היין, ולהוסיפו בכל שלב הנוגע אליו, ובכך להבהיר את ההשלכות ההלכתיות שבזמנינו.

- הקדמה, פתיחה: עמ' 1
- (א) היין המהודר - יין יבש אדום: עמ' 3
- (ב) היין המובחר, (ג) יין 'טהור', (ד) יין 100%: עמ' 4
- (ה) יין חצי יבש, (ו) יין מתוק: עמ' 7
- (ז) יין מפוסטר, (ח) יין לבן: עמ' 8
- (ט) יין 'מבעבע', (י) יין מתוק ללא סוכר חיצוני, (יא) יין 'מוסקטור', (יב) יין 'קלי' / 'לייט', (יג) תערובת יין עם מיץ: עמ' 9
- (יד) מיץ ענבים: עמ' 10
- (טו) מיץ ענבים 'טהור', (טז) מיץ 100%, (יז) מיץ מבושל: עמ' 11
- (יח) מיץ לבן, (יט) מיץ קפוא, (כ) מיץ רגיל, (כא) כוס של הבדלה ושל שאר מצוות: עמ' 12
- (כב) ד' כוסות, (כג) שמחת יו"ט וחווה"מ: עמ' 13
- (כד) כשרות היין: עמ' 14
- (כה) בקבוקי היין, נספח יין ח"י שבזמן התלמוד: עמ' 15
- עיצות מעשיות בנושא היינות, סיכום דרגות ההידורים, רשימת יינות, רשימת מיצי ענבים 100%: עמ' 16

הקדמה

אודה לה' על שזיכני לברר נושא זה של הידור מצוה ביין ומיץ ענבים, שכן קיים בציבור חוסר ידיעה בכל הנוגע לעניינים אלו, ולא מצאתי מי שמקיף נושא ייחודי זה. והגם שבעז"ה במסקנת הדברים יוברר שרוב היינות וחלק ממיצי הענבים כשרים לכתחילה לכל הדעות, הרי ניכר בהלכה שהפוסקים הראשונים נתנו חשיבות גדולה לדירוג ההידורים ביין, ואף בטושו"ע מוקדש סימן שלם לנושא זה, ואילו פוסקי זמנינו כמעט לא דברו בדינים אלו.

בשנים האחרונות חלו שינויים רבים בתהליך ייצור היין, אשר יצרו בעיות חדשות שלא היו קיימות בעבר, (כיון שהייצור נעשה בטכנולוגיה מתקדמת, אשר מאפשרת מצד אחד לשלוט יותר על מצב תהליך היוצרות היין ובכך למנוע פחת והפסדים, ומצד שני לתקן את טעמו של היין וכך לייצר שפע של סדרות קבועות של יינות), אך בקרב הציבור אין מודעות לשינויים אלו, כיון שידע הייצור נמצא ביקבים, ובפרט אצל הייננים.

וזאת למודעי, מאמר זה נערך ביגיעה גדולה ובעמל של מאות שעות, הן בחיפוש והעמקה בספרי הפוסקים, בשאלות וליבון העניינים עם רבנים גאונים שליט"א, והן בייעוץ ובירור המציאות (הלא ידועה לפרטי פרטיה) אצל ייננים, בעלי יקבים פרטיים ומשגיחי יקבים גדולים, וכל הדרך לוותה בסייעתא דשמיא גדולה למען זכות את הרבים, ובכל זאת לא תמלט שגיאה או טעות בידע

מגעים עם עמילן (סוכר) הקמח, בתנאי שהבצק נשמר בחמימות רצויה, המתאפשרת ע"י מים חמים ולא במים רותחים ממש כדי שלא לעצור את פעילות השמרים, וטרמפטורת אוויר חמימה, (ובהוספת סוכר לבצק, התפיחה תהיה גבוהה ובטוחה יותר).

ברוב היינות (וחלק ממיצי הענבים) יש צורך להכניס חומצה, בכדי לאזן ולשבח את טעמו, מפני שאין ייצור היין כייצור מזונות אחרים שהינם ע"פ מתכון קבוע שבשליטת היצרן, אלא מצד אחד הוא תלוי בענבים, שככל מוצר טבעי אחר, מידת החמיצות, רמת הסוכר וכמות הנוזלים שבהם משתנית כל בוצר כדלעיל, ומצד שני הוא תלוי ברמת הצלחת תסיסת היין במיכלים ויישונם בחביות, אשר שניהם יחד חוברים לקבוע את איכות היין וטעמו.

[בייצור היין האדום מתווספות שתי תהליכי השבחה שאינם קיימות ביין הלבן: א) התירוש תוסס יחד עם הקליפות, ועי"ז היין מקבל מהקליפות הכחות את צבעו האדום (אנטוציאנינים), את הארומה והטעם, אשר הופכים את היין לסמך, כבד ועשיר, בניגוד לזנים הירוקים שטעמו של היין הנוצר מהם קל, עדן ודליל יותר. ב) לאחר גמר התסיסה האלכוהולית, היינות האדומים המשובחים תוססים שוב בתסיסה מלולאקטית אשר איטית יותר ונמשכת לאורך כמה שבועות ואף חודשים, בתסיסה זו נהפכת החומצה המאלית (שהיא עזה) לחומצה לאקטית (שהיא רכה יותר), ובכך היין משתבח יותר בסמיכותו, בטעמו ובארומתו, (תסיסה זו אינה נעשית אצל עושי היין הביתי, ולכן לעיתים יינם נחמץ, או שפעמים תסיסה זו תיעשה אצלם מאלה כעבור זמן בתוך הבקבוק). אמנם ביין הלבן אין צורך בתסיסה זו, כיון שחומצתו החזקה טובה ומתאימה לאופי היין, ואין בו את החומצה המאלית וגם לא את האנטוציאנינים, ולכן אין צורך בתסיסה מלולאקטית ע"מ לרכך ולייצב את היין.]

יישון היין: יין חדש (בהגדרה מקצועית: יין שבוקבק בתוך שנה מסחיטות) נשמר במיכלי נירוסטה רגילים או אף עם שבבי עץ, ולאחמ"כ מתבקבק בהגיע העת. ואילו יין מובחר מתיישן בחביות עץ אלון משומשות או חדשות (עד 3 שנים), אשר משבחות עוד יותר את טעמו, ונותנות לו עפיצות רכה (שלא נשאר בפה טעם יבש ובוסרי כיון החדש), בהתקשרות הטנינים (מולקולות הנותנות בפה את תחושת המלאות) שבעץ ושבבין, ע"י מגעים זה בזה (בעזרת החמצון המבוקר הנוצר ע"י חדירת החמצן דרך דפנות העץ הנושמות), לא בכדי מחירו של יין זה יקר, הן משום שעלות חביות אלו יקרות (800-900 יורו לחבית של 220 ליטר המחזיקה 5 שנים), והן משום שישן זה דורש השגחה ופיקוח תמידי, שמירה על טרמפטרורה קרירה ומבוקרת בחדר החביות, הלחת החדר להפחתת אידוי היין, וכן פעולת 'טופינג' (מילוי והשלמת יין שהתאדה בטבעיות מתוך החביות) מדי כשבועיים, שללא פעולה זו יחמיץ היין ע"י החמצן שחדר בהם דרך העץ הנושם. (וכדמצינו ברש"י (ב"מ מד. ד"ה אבל) שכתב 'שכן דרך יין להחמיץ בכלי חסרי).

פקק השעם של היינות היוקרתיים, נועד אף הוא (בנוסף ליוקרה) להשבחת היין, בדומה להשבחת היין בחביות עץ, (וכמובן ברמה נמוכה יותר), משום שעשוי מעץ השעם שהוא חומר טבעי ונושם כחביות עץ, וכך גורם לכניסה של חמצן ברמה מסוימת, (וההמלצה לאכסנו בשכיבה, היא לשמירה על רטיבות פקק השעם, כדי שלא יתכווץ וייתייבש, שאזי יחדור חמצן מעבר לכמות הרצויה).

ביקבוק היין: לאחר גמר התסיסה התירוש נסחט ב'פרעס' (מכש), והיין נכנס להליך 'ייצוב בקרור' בו המיץ או היין נכנסים ל-20 מעלות בכדי למנוע משקע של אבן יין, (וביין הלבן נוסף קודם לכן 'ייצוב בחום', בו מוכנס חומר הצללה 'בנטוניט' - אדמה מינרלית טבעית, או חלבון ביצה...). הסופח אליו ומונע משקע של חלבון הענבים. לאחר שקיעת הפסולת לתחתית המיכל, היין מסתנן בפילטרים מיוחדים רבי עוצמה. ביין מוכנס ביסולפיט (=גופרית, בצורת אבק) המשמש בתפקיד כפול של אנטיאוקסידנטים (מונע חמצון במגע היין עם מולקולות של חמצן), ואנטיבקטריאלי (מונע התפתחות בקטריות), וביינות אשר יש בהם שארית סוכר (כיון מוסקט, חצי יבש או מתוק)

"היין מתחיל בכרם" קובעים הייננים פה אחד. בחירת הענבים ליין היא הראשונה בדברים הקובעים את איכות היין, אלפי זנים של ענבים גדלים בשטחים שונים בכל רחבי העולם, כל איזור מתמחה בן המתאים לו מבחינת אקלים המקום. מחיר ענבי היין נע בין 1-12 ש"ח לק"ג. המחיר נקבע לפי איכות הענבים המשתנה ותלוי במידת החמיצות, רמת הבגרות, כמות הנוזלים והסוכר הטבעי, צבע וחוזק העינב, כמות היבול לדונם בכרם (וככל שהתוצרת גדולה כך איכות תפוקת האדמה חלשה), גובה קרקע גידולו (במקומות גבוהים כגולן והרי ירושלים, היינות משובחים יותר), כמות הגשמים ומי השקיינו, זמן הבשלתו בשמש ותקופת בצירתו של העינב.

בציר ענבי היין נעשה בחודשי אב-תשרי (בשונה מבציר ענבי המאכל הנעשה מחודש סיון), וזאת ע"מ להביא את הענבים לרמת בגרות ובשלות מקסימלית, הבציר נעשה באופן ידני (ליקבי בוטיק-יקבים קטנים), או מכני (ליקבים גדולים), שבו 'בוצרת הענבים' עוברת בין שורות הכרם, ובוצרת את אשכולות הענבים אל תוך מיכלים או דולבים. הדולבים מובלים ע"י משאיות, ומתרוקנות ישירות (ולא שטיפה) אל תוך בור היקב, אשר בתחתיתו 'חילוון' הדוחף אותם אל ה'דיסטמר קראשר' (מפריד-מועך) המפריד בין גרגרי הענבים לשדרות ושאר הפסולת הנשאבת החוצה, וגם מועך בעדינות את הענבים (בכדי למנוע את שבירת החרצנים אשר תוכנן מריד), רסק הענבים המתקבל נקרא בשם 'תירוש'. (לשלב ייצור מיץ ענבים ראה להלן סעי' ג').

ייצור היין מתאפשר בזכות תכונותיו המיוחדות של פרי העינב, בשר הפרי מכיל: נוזלים, סוכר וחומצה, אשר קובעים את טעם היין, חמיצותו, סמיכותו ורמת האלכוהול שבו. קליפת הפרי מכילה: חומר צבע, חומצה, ויטמינים ומינרלים, התורמים ליין האדום. על גבי הפרי דבוקות בטבעיות 'שמרים' (אין אלו השמרים המדוברים בזמן חז"ל, אלא אלו יצורים מיקרוסקופיים חיים הנקראים 'פטריות', שהם הופכים את סוכר הענבים לאלכוהול, וגם מייצרים פחמן דו חמצני ע"י התססתם את היין), וחיידיקים שביניהם 'בקטריות' (הם חיידיקי חומץ אשר גורמות ליין להחמיץ, בבואם במגע עם חמצן).

תסיסת היין: בעבר השתמשו לתסיסה זו (וכיום במקומות בודדים בלבד) בתהליך הטבעי, שבו השמרים באים במגע עם סוכר הפרי שבמיץ, מתסיסים את התירוש והופכים את הסוכר לאלכוהול, (היחס הנמדד הוא: 18 גרם סוכר = 1% אלכוהול לליטר, ובשפה המקצועית: יחידת 'בומה'), תסיסה טבעית זו נמשכת כמה שבועות, אמנם בימינו נוהגים בהתססה מבוקרת הנמשכת כ-5-8 ימים (וכשטרמפטרות התסיסה נמוכה, היא נמשכת אף יותר זמן), שבה מושמדים שמרי הפרא הטבעיים שע"ג הענבים, ע"י הכנסת שמרים מתורבתים אשר גודלו במעבדות בעשרות זנים, בהתאמה לזן העינב ולרמת האלכוהול והטעם הרצויים. (גידול השמרים נעשה על מצע מולסת סוכר, בדומה לגידול חיידקי פרוביוטיקה, אשר גם הוא נעשה ע"ג מצע מזון המתאים להתפתחותם ולהתרבותם של אלה החיידיקים).

תסיסת היין האלכוהולית נעשית ע"י הובלת 'תירוש' הענבים (וביין לבן אשר נסחט מהמיץ ונפרד מקליפותיו קודם לכן (כדלהלן), אזי מובל רק המיץ לבדו) אל מיכלי תסיסה מיוחדים שבהם פועלת מערכת קירור, בכדי למנוע בשעת התסיסה התחממות יתר של התירוש העלולה לעצור את פעילות השמרים. (בעבר השתמשו למטרה זו בשמירת היין בכדי חרס ששכנו במרתפים קרירים וכך נשמרה טרמפטרות התסיסה נמוכה, ואילו בעבר הרחוק יותר כבזמן המשנה, הענבים נכתשו בגת העליונה, וממנה נשפך התירוש אל הגת שבמפלס התחתון, הנקרא 'יקב', ובברירה זו העשויה מאבן קרה נשאר התירוש לתסוס.) [ביינות ממותקים מוסיפים את הסוכר במהלך התסיסה, ובכך התסיסה יעילה וגם בטוחה יותר, משום שהסוכר הוא מזונם של השמרים.]

[התפתח בצק משמשת כמשל לתסיסת היין, משום שגם בה מתפתחים שמרים חיים אשר מתסיסים ומתפיחים את הבצק ע"י

מוסיפים גם סורבט (ויטמין C) המשמיד את השמרים ומונע מהם להתסיס את היין במנועם עם הסוכר.

א) היין המהודר-יין אדום יבש

כתב הרמב"ם (הל' איסורי מזבח פ"ז ה"א): "לא כל דבר שאינו פסול מביא אותו לכתחילה וכו', אלא כל שיביא לקרבן יביא מן המובחר". **עוד כתב** (שם פ"ו ה"א): "כשם שמצוה להיות כל קרבן תמים ונבחר כך הנסכין יהיו תמימים ונבחרים שנא' 'תמימים יהיו לכם ונסכייהם'".

ב"ב צז. אמר רב זוטרא בר טוביה אמר רב אין אומרים קידוש היום אלא על יין הראוי לינסך ע"ג המזבח. למיעוטי מאי, אילמא למיעוטי יין מגיתו וכו', והא אם הביא כשר, אפ"י לכתחילה נמי וכו', (ברשב"ם ד"ה ואם): וכיון דלנסכים כשר בדיעבד, לגבי קידוש חשיב לכתחילה, דלא חמיר קידוש כניסוך, אלא למיעוטי שריחו רע, ואיבע"א לעולם למיעוטי מגולה, ואע"ג דעברי' במסנת כר' נחמיה אפילו הכי "הקריבהו נא לפחתך הירצך או הישא פניך" (מלאכי א' ח', ופירושו: אם תקריב את קרבנך הכחוש לפח [שר] שלך, האם ירצה בך ויחון את פניך?). וביאר **הב"ח** (ס"י ער"ב ס"א), שכשם שפסולי מזבח נאסרו משום 'הקריבהו נא לפחתך', כך גם לגבי קידוש פסולים מהאי טעמא גופיה.

ועפ"ז הסכימו בטושו"ע (שם ס"ג) לפסול יין שריחו רע או יין מגולה. אולם הכשירו ביין מגיתו, יין שבפי החבית (שיש בו קמחים), יין שבשולי החבית (שיש בו שמרים), יין כושי (שהוא שחור), יין בורק (שהוא לבן מידי ולגרירותא), יין הליסטון (שענביו נתמתקו מהשמש), יין סתם של מרתף (שלא בדקו אם טוב הוא או לא), כיון שכל אלו כשרים בדיעבד למזבח. **וסיימו שם**: 'ומכל מקום מצוה מן המובחר לברור יין טוב לקדש עליו', וכוונתם ליין הכשר למזבח גם לכתחילה (וכן מוכח בב"ח שם ד"ה ויין, וכ"כ להדיא במשנ"ב שם ס"ק ט"ו).

ולפ"ז, אף שכל היינות וחלק ממיצי הענבים הנזכרים להלן כשרים להלכה לכתחילה לקידוש לכל הדיעות, אך מ"מ היות ובטושו"ע לאחר שמנו את היינות הכשרים לקידוש אף לכתחילה, כתבו: שמכל מקום מצוה לברור יין טוב לקדש עליו, א"כ בימינו שייצור היין וביקבוקו הם באופן תקין, ובדרי"כ לא נוצר בו מצב של אחד מהפסולים דלעיל, א"כ י"ן טוב' שעליו דבר השו"ע יתבטא בהמנעות מיין שריחו חומץ (הנובע משמירה לקויה של היין היבש שאזי מתחיל להחמיץ מעט, או אצל הרבה מהמכונים יין לבדם בביתם שלפעמים גם טעמו חומץ מחוסר ידע ומיכשור), או יין מגיתו (שזהו מיץ ענבים). וכ"כ **המשנ"ב** בשם המג"א (שם ס"ק ג') והפמ"ג (שם), שמצוה מן המובחר לקדש על יין שערברו עליו מ' יום' דהיינו שנשלמה תסיסתו.

(אפשר לומר שסברת הדברים היא כפי שמצאנו בגמ' ברכות לה: שהטעם הוא שתקנו חז"ל לברך בפה"ג על היין, משום שבשונה משאר משקאות, היין משמח (ע"י האלכוהול ושאר התכונות שבו) וגם סעיד (שמשיב וממלא את הגרון ע"י טעמו הפירותיים וגופו המלא), משא"כ מיץ ענבים שאמנם הלשון תחוש בטעם המתוק של המיץ, אך הוא לא משמח ולא סעיד.)

ולכאורה יש להקשות כמה קושיות על המג"א שאמר שיש מצוה לקחת יין ישר של מ' יום: א) הרי נוכחנו שבימינו רוב היינות תוססים בהרבה פחות ממ' יום, וא"כ מהו יין ישר של מ' יום? ב) לכאורה גם בזמן חז"ל היין תסס בזמן קצר, שהרי בגמ' תענית (ל) וע"ז (ל) כתוב שיין מגיתו תוסס במשך ג' ימים, (ובאותו הזמן אין בו איסור גילוי כיון שנחש בורח מרתיחתו), ואם הוא תוסס, בהכרח שמיד נוצר בו אלכוהול, ואיך יתכן שאינו משכר עד מ' יום? ג) גם אם נאמר שכוונת מ' יום לתסיסה מלאה טבעית ללא שמרים, [וכפי שתארו כמה יקבים פרטיים המתסיסים בתסיסה טבעית גם כיום, שבימים הראשונים ישנה תסיסה גועשת (כמו בסודה), ואח"כ מתמשכת תסיסה רגועה יותר, לאורך כמה שבועות], ואח"כ במקרה שהתסיסה זורזה ונגמרה לגמרי ע"י הוספת שמרים כן נחשיב זאת ליין של מ' יום, הרי רואים שגם בגמ' סנהדרין (ע) ישנם שני שלבים ביין

מגיתו, שלב ראשון בזמן שהיין תוסס ג' ימים ונושך בגרון מחמת חמיצותו, שאזי מותר לשתותו בערב ט' באב, ושלב שני מג' ימים ועד מ' יום שאז אין כבר תסיסה, ובכל זאת אסור לשתותו בעט"ב, דנחשב עדיין יין מגיתו, כיון שהוא לא 'מימשיך' (שהוא לא 'חשוב' ולא נמשכים אחריו (רש"י שם ד"ה בשר) בכדי לפטור את הבן סורר ומורה), ומוכח מכאן שהגם שהושלמה התסיסה, בכל זאת צריכים מ' יום כפשוטו, (דמשמע שם בגמ' ש'מימשיך' הוא משום שמשכר), ותמוה, למה לומר שיין מגיתו אינו משכר כלל קודם מ' יום. ד) מצינו מפורש ברש"י עה"ת (במדבר כ"ח ז') וברשב"ם (ב"ב צז. ד"ה לא) שהביא מה'ספרי', שהטעם שלא מביאים למזבח לכתחילה יין מגיתו, זה משום שכתוב 'הסך נסך שכר' ונדרש מכך שצריך להיות משכר, וכן מצינו במשנה בעדויות (פ"ו מ"א), שהעיד ר' יהודה בן בבא על יין בן מ' יום שנתנסך ע"ג המזבח, ומוכח שעד יום מ' היין לא היה משכר, ותמוה מאוד איך בדיוק ביום המ' הוא לפתע נהיה משכר. ה) במשנה במנחות (פ'): כתוב שלא הביאו יין לניסוך על המזבח מבית הזבלים ולא מבית השלחים ומה שנזרע ביניהם, ולא יין ישר (שחלפה שנתו), ולא מן הדליות וכו', ואילו לקידוש אפ"י למצוה מן המובחר לא מצינו הקפדות אלו, (והגם שהרמב"ם הזכיר את הקשר בין יין לקידוש לבין ניסוך שע"ג המזבח, נוכח להלן שהזכיר זאת רק כדי לפסול לקידוש את הפסולין ממש למזבח, ולא את אלו שפסולין רק לכתחילה).

ואולי אפשר לבאר כך: דיש לחלק בין היין ישר של מ' יום' הנצרך למזבח לבין היין ישר' שעליו דברו האחרונים, והביאור בזה כך: דבאמת מצינו שכבר כתב בפירוש ב"כספ' משנה" (הל' ביאת המקדש פ"א ה"א) שרק יין שעברו עליו מ' יום ראוי ממשו לשכר, ומשמע, שקודם לכן לא היה יכול לשכר גם אם שנה ממנו כמות מרובה. וכך מובא בספר 'ערכי תנאים ואמוראים' (המיוחס לאחד מבעלי התוס', עמ' כ"ה), ששם קבלה היתה בידי חז"ל שיין בן פחות ממ' יום אינו משכר. ולפ"ז הגמ' בסנהדרין, המשנה בעדויות, ה'ספרי' ורש"י עה"ת מתפרשים כפשוטם, שהגם שהיין תסס, עדיין צריך לחכות עד שיושלמו מ' יום כדי שיצא מכלל יין מגיתו שאינו משכר, אמנם היות ובדורינו היין כן משכר מיד עם תחילת תסיסתו, מוכרחים אנו לומר שהמג"א לא התכוין כפשוטו לדמותו ליין שע"ג המזבח שעברו עליו מ' יום שרק אז משכר, אלא להשלמת תהליך התסיסה (ללא שמרים) שבימיו הושלמה בד"כ בסביבות מ' יום, ואף בימינו שתסיסתו מזוהזת, דינו שוה, [וי"מ יום' היא לשון מושאלת]. (והגם שכתב במשנ"ב מפורש שיין ישר 'היינו' שעברו עליו מ' יום, י"ל שכוונתו לאפוקי מיין ישר המוזכר במנחות פז. שהכוונה ליין בן שנה או שנתיים.)

ובזה גם יתורץ שאלה ה': שכפי שאנו נוכחים, השו"ע לא דימה את דיני יין לקידוש אל דיני יין למזבח, אלא רק פסל לכתחילה או אף בדיעבד את הפסולים המוחשיים, שהיין השתנה בהם לרעה או שנפגמה ממשובחות היין באופן הנראה לעינינו, משא"כ שאור ודבש ושאר פסולי מזבח שבאופן מעשי בימינו אינם פוגמים ביין, הם גם לא יפסלוהו לקידוש, (אבל הרמב"ם (להלן סעי' ו'), כן דימה בין יין הקידוש ליין המזבח, ולכן פסל את השאור והדבש שפסולים למזבח אף בדיעבד, אולם לא את יין מגיתו, משום שרק לכתחילה הוא פסול למזבח), ולכן יש בשו"ע את ה'מצוה מן המובחר' שבאה למנוע מלקדש על יינות פגומים מעט ולא באופן משמעותי (מה שאין זאת ברמב"ם), ובוזה יתבאר הטיב דברי המג"א שכלל את יין ישר' ב'מצוה מן המובחר', כיון שהוא יין שהושלמה תסיסתו ואין בו כלל חסרון.

והסבר זה מוכח: א) שהטור ושו"ע הביאו בשם רבינו פרץ בהל' הטוב והמטיב (ס"י קע"ה ס"ו), שכתב יין ממין אחד שחלקן לשני חביות, אם חלקן בתוך מ' יום לבצירתם, חשובים כשני מינים ומברכים עליהם 'הטוב והמטיב', ואם חלקוהו לאחר מ' יום, אין מברכים עליהם הואיל ושניהם ממין אחד. והסביר המשנ"ב (שם ס"ק ט"ז), ובדומה לזה בביאור הגר"א שם), שכיון שכל אחד היה תוסס בחבית בפני עצמו, שיעור זמן זה עדיין חדש הוא ויכול להשתנות כל אחד בטעמו, משא"כ אחר מ' יום הוא בכלל יין ישר ואין משתנה טעמו, ומין אחד הוא ואין זה בכלל שינוי יין, עכ"ל. מוכח מכאן שהמודד של 'חדש' ויישן' נקבע על פי התסיסה. ב) מצינו שכתב בשו"ע הל' נשיאת כפיים (הל' ק"כ סל"ח): שנה רביעית יין בבית אחת לא ישא כפיים, שתאן בשתי פעמים או שנתן לתוכו קצת מים מותר. וכתב במשנ"ב (ס"ק קל"ז) דברכת כהנים מדמין לעבודה, ובעבודה במקדש בכהאי גוונא חייב. והנה ברמב"ם (הל' ביאת המקדש פ"א ה"א) הביא פרטים אלו לגבי איסור כהן שכור בעבודה, ונקט בתנאי נוסף, שצריך שיהיה היין בן מ' יום, ואילו בטושו"ע, בהל' נשיאת כפיים לא הביאו זאת, מוכח שהבינו שתנאי זה של מ' יום לא נאמר בימינו, כיון שאין יצירת האלכוהול תלויה במ' יום.

יצא מכך נפ"מ למעשה לגבי יין מוסקטו, שאם המג"א התכוון כפשוטו לין של מי יום שבזמן המשנה, אזי אין הבדל בין יין רגיל למוסקטו (יין דל כוהל שעצרוהו באמצע תסיסה, להלן סעי' י"א), כיון שניהם משכרים ע"י האלכוהול שבהם, (ורק יצטרכו לשתות מהמוסקטו כמות גדולה יותר בכדי להשתכר), אמנם אם הכוונה לין "חשוב", שהושלם תהליך תסיסתו, א"כ הוא אכן יין פחות חשוב, ולכאורה לא יכלול במצוה מן המובחר, כיון שלא הושלמה תסיסתו ואינו חשוב כיוון ישר, (ויש שאף יכנוהו 'מיץ ענבים מוגז').

היוצא מכל דברינו, שיש מצוה מן המובחר לקדש על יין גמור שהושלמה תסיסתו, ולאפוקי מימיץ ענבים שאינו בכלל מצוה מן המובחר, וגם ביון 'מוסקטו' (ואולי אף בחלק יינות 'חצי יבש' או 'מתוק ללא סוכר'), יש להסתפק שמא נחשב שלא הושלמה תסיסתו.

עוד נווכח בסעיפים ו' וז', שגם ביון שהושלמה תסיסתו, עדיף להימנע מיין לבן (לחשוש לדעת הרמב"ן), ומיין מבושל ושיש בו דבש (לחשוש לדעת הרמב"ם).

ולדברים אלו, בימינו שמצויים בחנויות יינות לרוב, ואדרבה, היינות הלא מבושלים בדר"כ אף יוקרתיים יותר, אם כן מצוה מן המובחר לקדש על יין אדום שאינו מבושל ואינו ממותק, [והיינו יין יבש אדום (שיבש ממתקוהו, כיון שהסוכר הטבעי שבעינב הפך לאלכוהול) אשר מצויין עליו "לא מבושל"].

ב) היין המובחר

יש להדגיש, שהגם שכתבו במשנ"ב ובקצוש"ע (להלן סעי' ו') שיש לחוש לקחת יין ללא סוכר, בכל זאת מוכח מדבריהם שכשהיין הממותק ערב לו מן היבש, יש להעדיף הערב, וכפשטות לשון הרמ"א (שם), וכ"כ **ב'תשובות והנהגות'** (ח"א ס"י רנ"א), וכך גם **הגריש"א** זצ"ל הסכים לגר"י לוינסון זצ"ל (וכן נהג הגריש"א בעצמו שלא לחוש לדעת הרמב"ם), וכך אמר **הגרי"י פישר** זצ"ל לגרד"ג מלצר שליט"א, שיותר יש ענין להדר במצות 'זה קלי ואנוה' שהיין יהיה טעים וערב לו, מאשר בחומרת הרמב"ם, [וכמו שמוכח מרש"י והרשב"ם בפסחים (צט: ד"ה לא) לגבי אכילת מצה לתאבון, שהידור מצוה בעיניי אכילה מתבטא בכך שהוא 'לתאבון', ובשונה משאר חפצא של מצוה אשר מהדרים בחפצא עצמו, מבלי להתחשב בטעמו האישי של המשתמש בו].

ושמעתי **מהגרד"ג מלצר** שליט"א [וכן מוכח בספ' 'דרור יקרא' בכמה מקומות **מהגריש"א** זצ"ל], שכמו ביון מתוק, כך גם ביון מפוסטר או לבן, היות והם כשרים לכתחילה 'מן המובחר' וכדלקמן, (וגם אינם מנויים באלו שהבאנו לעיל המוזכרים בטושו"ע ככאלה שאינם מצוה מן המובחר), על כן רק כשחביבים בשוה כתב המשנ"ב שיש להחמיר לחשוש לאותם יחידים הפוסלים אותם. (ולגבי משנ"ב המשנ"ב והבה"ל (שם ס"ט) בשפת חביבה עליו ע"י בספר 'מעדני אשר' ח"ג ס"י פ'). [סימן לדבר: ס"י 'ער"ב']

ג) יין 'טהור'

יש שרצו לפקפק, שבימינו קשה למצוא יין הכשר למזבח לפי שיטת הרמב"ם הפוסל יין שיש בו דבש (להלן סעי' ו'), כיון שכמעט בכל היינות היבשים בשוק (ואפי' ביינות משובחים), מכניסים רכיבים שאינם קריבים ע"ג המזבח, כגון: שמרים, ביסולפיט, חומצת מאכל, אלכוהול וסורבט.

אמנם שמעתי **מהגרד"ג מלצר** שליט"א לתרץ, (וכך הבין בס' 'פסקי תשובות' ס"י ערי"ב הע' 41), שכל פסול הוספת הדבש הוא משום שאסור להקריב אפי' כל שהוא ממנו ע"ג המזבח, ואילו רכיבים אלו הגם שאינם קריבים לכתחילה, אין איסור בהקרבתם, וע"כ אינם פוסלים את היין אלא בטלים אליו. [אולם יש להקשות, שהרי האלכוהול מיוצר ממולסת סוכר רגיל. ואולי אפשר לתרץ שהסוכר נהפך להיות יצירה חדשה, שהרי כעת אין באלכוהול שום מתיקות, וצ"ע].

ולכאורה מוכח שהרמב"ם לא החמיר מעבר לאיסור "דבש ושאר", ואדרבא, השו"ע החמיר ב'לכתחילה' יותר ממנו, שהרי הרמב"ם לא החמיר לפסול לקידוש את אלו הפסולים לכתחילה למזבח, אלא רק את הפסולים בדיעבד למזבח מכל סביבה, וכלול בכך דבש ושאר שנפסלו מגז"כ, ולא שאר פסולים, משא"כ הטושו"ע (הובאו לעיל) שכתבו, שמצוה מן המובחר לברור "יין טוב", כוונתו לאפוקי מהפסולים אף לכתחילה למזבח משום פגם.

אלו שבכל זאת רוצים להחמיר, ולקיים את הימצוה מן המובחר ביון טוב ונקי לגמרי, (ונצרך לזה את דעת **ה'תשובות והנהגות'** (ח"ג ס"י פ"ז) המחמיר וטוען שביסולפיט, סורבט, וחומצה פוגמים בטעם היין), אזי כך: **שְׁמֵרִים**: גם בייצור פרטי, מן ההכרח בימינו להוסיף שמרים, מפני שלולא זה אין שליטה כלל על תוצאות היין, (מצויים בארץ רק בודדים, יקבי בוטיק ויקבים פרטיים, שמייצרים יין ע"י תסיסות טבעיות). **בִּיסוּלְפִּיט**: גם רכיב זה הוא כמעט הכרחי בכל היינות בכדי למנוע חמצון, וביקבים הקטנים הוא מוכנס בכמות מזערית מאוד (מ"ג אחד לליטר), וגם ביקבים הגדולים שמכניסים מעט יותר (בעוד שע"פ חוק אפשר להכניס עד 180 מ"ג לליטר יין), הרי הוברר אצל כמה ייננים, שבהכנסת ביסולפיט במינון נכון אין מורגש טעמו כלל, אפי' לייננים!. (ושמעתי שבענבי ירושלים אינו מוכנס, וכן ישנם שמייצרים יינות ללא ביסולפיט כלל כיאלימה' של יקב 'אור הגנוז', וינטורה' של 'יקבי ציון', וכך עוד כמה סוגי יינות. רק דא עקא צריך להזהר שלא יבוא שכרו בהפסדו, כיון שהרבה מיינות אלו מתקלקלים במהירות לאחר הפתיחה, בהעדר חומר שימור מינימלי). **חֲנוּמְצָה**: גם החומצה הכרחית לתיקון הרבה מהיינות, בפרט בא"י אשר היא ארץ חמה וענביה בשלים במהירות, ועי"ז חמיצותם נפחתת, וזקוקים הם לתוספת חומצה הן לשיפור הטעם, והן למניעת התפתחות בקטריות. ולדעת הייננים, לא רק שהחומצה אינה פוגמת, אלא שבהעדרה היין נחשב לפגום ואינו ערב לטעמם כלל. [חומצה זו, ע"פ רוב היא חומצה טרטרית העשויה מיין עצמו, (בד"כ מענבים שגדלים במקומות קרים וכמעט ללא שמש, שאזי חומצתם גבוהה ומתיקותם נמוכה. ודוגמה לכך צרפת, בה החוק אוסר להוסיף חומצה, בעוד שמתיר להכניס סוכר גם ביינות יבשים), ויש שמשתמשים בחומצה פאמרית או לימון הדומים בתכונותיהם לחומצה הטרטרית]. **אַלְכֹהוֹל**: הגם שברוב היינות הוא כמעט ואינו בשימוש, אולם לעיתים נאלצים להשתמש בו לצורך תיקוני טעם, לחיזוק יינות מתוקים העשויים מענבים חלשים או דוגמת 'פורט'. **סוּרְבֵּט**: הגם שאפשר לסנן בסיון מקרוביולוגי, ביקבים הגדולים לא מעוניינים לקחת סיכון באפשרות של היוותרות אי אלו שמרים ביון, ולכן הם מוסיפים סורבט ביינות עם שארית של מתיקות מכל סוג שתהיה (וכבפתיה).

ד) יין 100%

בביאור הכיתוב "כשר לדעת מן הב"י"

ישנו כיתוב הנפוץ ע"ג תוויות הבקבוקים "כשר גם לדעת מן הב"י" אשר רוב העולם אינו יודע פשרו (כולל חלק מבעלי היקבים והמשגיחים...).

כשנעמיק בחקר הסוגיה נמצא כך: **הגמ' בב"ב** (צז:): אומרת שהגם שיון מזוג במים פסול למזבח, הרי שלקידוש הוא מתעלה יותר, וההסבר, כיון שכל דימיו הקידוש לניסוך הוא כדי להוכיח מהו יין מעולה, אולם דין מזיגה שונה, שזהו עילוי היין שע"י מזיגתו הוא ערב יותר לשתיה.

ובשו"ע (ס"י ר"ד ס"ה) כתב: שמרי יין שנתן בהם מים, אם נתן ג' מדות מים ומצא ד' מדות הוה לה כיון מזוג ומברך בפה"ג, ואם מצא פחות מד' מברך שהכל, והיינו ביינות שלהם שהיו חזקים, אבל יינות שלנו שאינן חזקים כ"כ, נראה שמשערים בשיעור שמוזגים יין באותו מקום, ע"כ. וכתב **הרמ"א** בשם האגור 'הגה, ובלבד שלא יהיה היין אחד מששה כי אז ודאי בטל', [כוונתו לאחד מששה מלבד דהיינו אחד משביעית, וכמו שמוכח מהמשנ"ב (ס"י ר"ד) שכתב 'אם שפך על היין מים, אפי' יותר משלושה חלקים עד קרוב לששה, ג"כ יין גמור, וכן כתב במהרי"ל גופא (ס"י קמ"ב), 'ואי הוי פחות מששה על חד ניזיל בתר טעמו' (וכמשמעות התוס' בחולין שהביא שם)].

ותמהו **ב'עולת תמיד'** (שם ס"ק ז'), **ב'ערוך השולחן'** (שם ס"ק ט"ז), **ובמשנ"ב** (שם ס"ק ל"א) על הרמ"א, שהרי לא מצאנו בשום מקום בש"ס שאפשר למזוג מים בפחות מרבע יין (חד על תלת). והסיקו העו"ת והערוה"ש (ואלה תוכן דבריהם), שנחלקו המחבר והרמ"א, המחבר סבר שמשערים לפי שיעור המזיגה הנצרך לפי חוזק היין, (ועל כן, אם בזמן חז"ל שהינות היו חזקים יכלו למזוג רק עד חד על תלת, ק"ו בזמנינו שהינות חלשים שא"א בפחות מכך, ואדרבא, צריך למזוגם ביותר יין), אבל הרמ"א שמקורו מהאגור המעתיק מהמהרי"ל (סי' קמ"ב) שהביא דעת התוס' (חולין כה: ד"ה המתמד) סבר, שמספיק שהיין יהיה יותר משביעית בכדי שלא יבטל טעמו, וסברתו, שעל אף שהינות בזמנינו חלשים יותר, מ"מ הכל תלוי לפי שיעור המזיגה שנהגו בו אנשי המקום לקרותו יין, שאין הלכה למשה מסיני מהו שם יין, אלא הכל כמנהג המדינה, ובזמן הש"ס תפסו שכל שהוא פחות מרבע יין אין לו שם יין, אבל יש מקומות שעד ששה חלקים מים נחשב יין, אולם שביעית יין תתבטל בששה חלקים מים. (ואף שבשאר מקומות מצינו שאין ביטול בפחות מאחד בשישים, מכל מקום יין שונה משאר תערובות הן לגבי איסורים והן לגבי ברכה, כיון שכשהוא מתערב ביותר מדי מים הוא נעשה כקיוהה בעלמא).

והוסיפו העו"ת והערוה"ש, שא"כ במקומותינו (של העו"ת והערוה"ש) שהיין חלש מאוד [ואין דרך להוסיף מים כלל], אם יוסיף אפי' מעט מים, ברכתו ספק 'שהכל'. והביאו הא"ר (סי' ר"ד ס"ק י'), וכתב שכן דעת הלבוש, והמחה"ש (שם ס"ק ט"ז).

וב'פני האריה החי' (להגר"ח מסטויסק זצ"ל [במכתבו אל החי"ח], סי' ל"ח ס"ק ט') מבואר, שאפשר להוסיף מים כל זמן שהיין הוא הרוב. ואילו **הפמ"ג** (שם א"א ס"ק ט"ז) כתב, שאפשר למזוג יין ומים במדה שוה, וגם **ה'כף החיים'** (שם ס"ק ל"ב) מסיק שאפשר להוסיף מים רק עד חצי, ואחריו נמשך **ה'אור לציון'** (ח"ב סי' כ' ס"ק י"ז), והוסיף, שאם היין חזק מאוד ניתן להוסיף גם יותר ממחצית מים).

אולם במשנ"ב מיישב בפשטות (ע"פ **ביאור הגר"א** שם), שלא נחלקו כלל המחבר והרמ"א, אלא קיימים כאן שלושה נידונים: (א) מזיגת שמרי יין במים, כפי שנהגו בעבר. (ב) מזיגת שמרי יין במים בזמנינו. (ג) מזיגת יין שבהם בין כך חלשה, לבין מזיגת יין ממש אשר טעמו חזק, וניתן להוסיף עליו מים כל זמן שעדיין טעמו נרגש, ובלבד שלא יתבטל אחד בשש.

ובשו"ע (שם ס"ה) הובאו שלושת הנידונים שלכל אחד ישנו מקור אחר, מרן המחבר הביא (א) את דין מזיגת שמרי יין בזמנם, שצריך שימצא רבע לחלוחית יין מכלל הנוזלים, ומקורו **דעת ת"ק** **בב"ב** (צו:), (ב) את דין מזיגת שמרי יין בזמנינו שלא יספיק בהם רבע לחלוחית יין, כיון שאין היינות חזקים כבימיהם ומקורו **דעת רבינו יונה** (ברכות ס"ו). ואילו הרמ"א הביא (ג) את מזיגת יין עצמו (שצריך יותר משביעית), וזהו דעת **האגור** בשם **המהרי"ל**.

[אמנם עדיין תמוה שהרי הרמ"א הביא את דבריו כהמשך לדברי המחבר, וכאילו בא להחמיר על דברי המחבר, ואילו לדברי המשנ"ב המחבר איירי בשמרי יין והרמ"א ביין ממש, ולא מצינו שום קולא בדברי המחבר לענין יין ממש, יותר מדברי הרמ"א.

ואולי אפשר לתרץ שכשהמחבר כתב בסוף דבריו "ונראה שמשערים לפי מזיגת היין באותו מקום" כוונתו למזיגת יין ממש ולא ליין הבא משמרי יין, והיינו שיש יחס בין מזיגת היין האמיתי לבין היין הבא משמרים, וכשרגילים למזוג את היין האמיתי ביותר מרביע יין, א"כ אף ביין הבא משמרים לא יהיה נחשב ליין בפחות מכך, ומ"מ עלה מדברי המחבר ששיעור מזיגת יין (אמיתי) הוא כפי רגילות המזיגה באותו מקום, וזהו בין לחומרא ובין לקולא-במקום שהיין חזק יותר ורגילים למזוג בפחות מרביע, וע"ז קאי דברי הרמ"א לסייג שבלבד שלא יהיה היין אחד משהו, שבו לא יועיל מנהג המזיגה באותו מקום שבשיעור מה, בוודאי הוא בטל במים. (ובזה תתורץ קושית ה'הלה לדוד' ע"ש)]

וישנה סיעתא לתירוץ המשנ"ב ע"פ דברינו להלן, שמרן המחבר היה גר בספרד אשר עשירה בענבים וע"כ לא היה לו ענין להגביל שלא יהיה יותר מאחד בשישה, מה שאין כן הרמ"א אשר גר בפולין שלא גדלו בו ענבים והיין היה שם ביוקר,

ולכן היה צריך להוסיף על המחבר ולפרט עד כמה ניתן לדלל את היין, ומאידך, לכן גם כתב שיינות שלנו טובים בלא מזיגה, כיון שהיו חלשים.

נמצא לפ"ד המשנ"ב שאין כל משמעות בכיתוב "כשר לדעת מרן הב"י", משום שהב"י והרמ"א כלל לא נחלקו (וגם לב"י מספיק יותר משביעית שהוא 15% יין).

והנה **בשו"ת 'חזון עובדיה'** (ח"א סי' ו' ס"ב ובהערה שם) כתב, שלפני עשרות שנים סיפר לו בעל יקב שהיין אשר מייצרים במפעלו עשוי מ%17 יין, וחרה לגר"ע על המכשלה, היות ומרן 'כף החיים' הבין שדעת הרמ"א שמספיק יותר משביעית יין, ואילו מרן הב"י מחמיר שלא מספיק אפי' רבע יין, וכהנחת העו"ת, ובנוסף לכך גדולי האשכנזים החמירו שצריך חצי או רוב יין, וע"כ תיקן הגר"ע יוסף זצ"ל, שרק יין שיש בו 51% יין וכתוב עליו 'כשר לדעת מרן הב"י' הוא הראוי לקידוש.

ולכאורה יש לתמוה:

(א) הלא מרן הב"י (סי' ר"ד ס"ק ה', ו') העתיק את שלושת נידונים אלו עם מקורותיהם ולא נחלק עליהם, וגם הרמ"א (בידרכי משה הארוך' שם ס"ב ד"ה ומצא) הביא את רבינו יונה הנ"ל. (שאלה זו מוגבלת לסוברים שאין בהתעלמות מרן הב"י בפסקיו בספרו 'שו"ע' בכדי לחלוק על הנידונים שלא הביאם [ע"י בספר 'יד מלאכי' מה שהביא בזה]).

(ב) מדוע בחרו מרן הכה"ח ומרן הגר"ע בשיטת העו"ת, והתעלמו מיישובם של הגר"א והמשנ"ב שהיו אחרונים אחריהם.

(ג) הלא תרוצם של הגר"א והמשנ"ב מוכרח, כיון שמרן הב"י הביא בה"י יין נסך (וי"ד סי' קכ"ג ס"ח, ובכ"ס"מ ה' מאכלות אסורות פ"ז ס"ט), לחלק בין שמרי יין שבפחות מחד על תלת טעמים כקיוהה בעלמא, לבין יין גמור שאפשר לדללו עכ"פ עד ששה חלקים עם יין, (ולא חילק בין בפה"ג ליין נסך).

(ד) אף אם אכן נאמר שהשו"ע החמיר שלא מספיק רבע יין, הרי לא נתן שיעור מסויים בכמה יין תועיל המזיגה, ומדוע נקטו בדעתו של הב"י שצריך לכה"פ חצי, ושמועיל בחצי. [ולפ"ז היה צריך הנוסח להיות 'כשר לדעת אחרוני רבותינו הספרדים']

(ה) ועוד קשה, איך דימו הכה"ח והגר"ע את היינות שבזמנינו בא"י ליינות שבמקום העו"ת החלשים יותר (וכדלהלן). וצ"ע.

והנה הצעתי את ארבעת השאלות הראשונות בפני מרן הראשל"צ **הגר"י יוסף שליט"א**, (השאלה החמישית נתוספה לאחר שליחת השאלות אל מרן שליט"א, וכדלהלן בסוף הסעיף), והורה לי לעיין בספרו 'ילקוט יוסף' במהדורת שנת תשע"ב, שבה האריך מאוד בסוגיא זאת.

ונביא כאן את מה שהתייחס לשאלותינו אחת לאחת:

א. אכן אין מחלוקת בין מרן הב"י לרמ"א, הב"י מודה לרמ"א שאפשר להוסיף עד אחד משהו, אבל גם הרמ"א יודה לב"י ש'הכל לפי חוזק היין'.

ב. היות ורוב האחרונים, לא חילקו בין שמרים ליין, וגם אחרוני זמנינו (הגר"ש"א) החמירו שלא למזוג כ"כ הרבה מים, גם אנו לא יכולים להקל כמשנ"ב ולמזוג יותר מחצי מים.

ג. אכן, גם מרן הב"י חילק בין שמרים ליין, רק היות ויש את דעת הריטב"א (ב"ב צ"ו: ע"ז ל:), שחלק על הראשונים, וסבר שאין הבדל בין שמרים ליין, יש לחשוש לשיטתו בספק ברכה לבטלה.

ד. אה"נ, לא התכוון הגר"ע שזוהי שיטת מרן הב"י ממש, אלא היות וה'עולת תמיד' היה ראש המדברים על כך שצריך רוב יין, וגם סבר שמרן הב"י נחלק על הרמ"א ומחמיר יותר ממנו (ודלא כמשנ"ב), ע"כ נקט זאת כחומרת מרן הב"י.

ולדברים אלו יצא שבימינו אין לכיתוב "כשר לדעת מרן הב"י" כל משמעות, כיון שלפי מה ששמעתי, כל ההכשרים מקפידים על מינימום 51% יין. ואדרבא, גדולי הרבנים האשכנזים מחמירים יותר מאשר גדולי הרבנים הספרדים המסתפקים ב%51 יין.

למעשה

מנהג הספרדים: כמובא לעיל **מהכה"ח האורל"צ והגר"ע** זצ"ל, שאפשר להוסיף מים ליין כל זמן שהיין הוא יותר מחצי. ואילו **למנהג האשכנזים: המשנ"ב** (סי' ר"ב ס"ק א', וסי' ר"ד ס"ק ה') כותב, שמעיקר הדין מספיקה מזיגה של מעט יותר משביעית יין במים,

והוסיף תנאי לכך, שיהיה דרך בנ"א לשתותו ע"י מזיגה זו, (ועד"ז כתב בבה"ל (סי' ער"ב סי' ד"ה מקדשין), 'אחרי שיש פוסקים שהחזיקו בשיטת הרא"ש והטור המובא ביו"ד, דבטעם יין לבד מקרי יין אף שאין בהם כדי מזיגה, אין לנו להחמיר יותר ממה שהעתיקו כמה גדולים דברי ה'בכור שור' שיהיה מעט יותר מאחד בששה במים), וכן פסק המנח"י (ח"ח סי' י"ד) [וכך הנהיג בימיו בזמן היותו בראש כשרות הבד"ץ העד"ח], אולם הגרש"ז (ימנחת שלמה' תנינא סי' י"ג) כתב, שבימינו יותר יש להחמיר כרעק"א (בהגהותיו על השו"ע), שיהיה רבע יין עם המים. והגר"ח"ק (ארח"י ח"ג עמ' רכ"א) הביא מהחזו"א, ששליש מים בוודאי אפשר להוסיף לפי חוזק היין. [והסביר זאת תלמידו הגר"ג נדל זצ"ל, ששתיית יין ללא מים אמנם אפשרית בכמות של לגימה, אולם בשתיית כוס שלימה כזאת אין עריבות].

ולדברים אלו, בניגוד לדעה שרווחה במשך כל השנים, שמנהג הספרדים להחמיר יותר מהאשכנזים, הרי שההנהגה למעשה לפי גדולי זמנינו (ובפרט להגר"ש"א כדלהלן) היא בדיוק להיפך.

(לגבי הוספת מים ליין קודם תהליך תסיסתו (הנקרא 'יין שני'), יעוי' בספר 'וזאת הברכה' עמ' 115)

ולפשמנ"ת עד כאן, כל היינות היבשים שבהשגחה מהודרת בא"י כיום כשרים לכתחילה, משום שמלבד מה שנאמר לי שבפועל רוב היינות של הכשרויות הטובות בא"י הם 100% יין (בהדגשה שאין הבטחה שלא יוסיפו מים במקום הצורך לאיזון טעם היין כרשימה בסוף הקונטרס), הרי שמעתי שהוראת הבד"ץ העד"ח שגם ביינות הזולים יהיה מינימום 70% יין, וגם שאר הכשרויות בארץ מקפידים על מינימום 51% יין.

ואולי אפשר לחדש, שכל דברינו עד עתה הם בנידון דיני מזיגה לגבי ברכת הגפן בהל' ברכת הפירות (סי' ר"ד), אבל לגבי הל' קידוש כתב הרמ"א (סי' ער"ב ס"ה), שבימינו היינות טובים יותר ללא מזיגה (ולכאורה הב"י הסכים עמו שנקט כלשון הטור, ורק נחלק בגדר החיוב למזוג יין חי לקידוש), וע"כ לכאורה יהיה יותר מהודר לקדש על יין שאינו מזוג כלל. (נא"כ נחדש, שהיות ואין אנו רגילים ביין כבמקום הרמ"א, אי"כ עדיף למזוג, שזהו עילוי היין, ובפרט לפמ"ש"כ להלן שהיינות שבזמן הרמ"א היו חלשים מיינותינו, אי"כ שידך ורצוי בהם מזיגה, בדומה ליין חי' שבזמן חז"ל).

ובדעת הגר"ש"א זצ"ל:

הגר"א מורגנשטרן שליט"א שמע ממנו הרבה פעמים, שחשש להחמיר שאין היום דין מזיגה, דאין אנו יודעים האם יינותינו חלשים. [ולכן הגר"ש"א לעצמו דילל את היין רק במיץ ענבים, שממה נפשך ברכת שניהם 'בפה"ג', עי' להלן סעי' י"ג].

ואילו **הגר"י דרזי** שליט"א הביא בשמו (ספר 'שבות יצחק' פסח מהדורת תשע"ב פי"ז ס"ג), שהכל תלוי לפי מנהג המקום ולפי חוזק היין, וע"כ בארצות שרגילים לשתות יין יום יום ואינו חריף או קשה להם, כגון בארצות צרפת, ספרד, גרמניה, איטליה, אין דרכם למזוג כלל (למעט קוביות קרח לצינון), משא"כ בא"י, הגר"י בדק אצל עושי היין הביתי, ומצא שאותם הרגילים בשתיית יין אינם מוסיפים כלל מים, ואילו אחרים שאינם רגילים, אולם נהנים בשתיית יין, מוסיפים 20% עד 25% מים ולא יותר. [ביין תעשייתי בימינו קשה למדוד זאת לפי הטעם, מאחר שמוסיפים ליינות מים, חומצה ואף אלקוהול].

והנה, בירור אצל משגיחי היקבים של העד"ח העלה, שהרוב המוחלט של היינות היבשים שתחת השגחתם הם ללא תוספת מים, ורק במיעוטם ישנה תוספת של עד 30% מים ושאר רכיבים (דברים דומים שמענו מעוד כשרויות טובות). וע"כ המהדרים בחשש שיעור המזיגה לפי דעת הגר"ש"א, יש להם לברר אצל יינני או משגיחי היקב על היין שמעוניינים בו, או לחילופין לבדוק לפי מחיר היין, כפי שביירנו ברשימה שבסוף הקונטרס.

ותלמיד אחר שליט"א הסביר מהלך שיטתו בזה (ע"פ מה ששמע מפה קדשו), שכפי הנראה סבר הגר"ש"א בפשטות, ש...**שְׁמֵינְקָה...הַדְגָן** אין למזוג כלל, (ומעשה שהיה בערב אחת מהשמיטות, שבאו לפניו בעלי יקב והתפארו שיינותיהם מקובלים בכל העולם מחמת שבטוחים בהם שהם ללא מים, וכששמע זאת אמר, שא"כ בטלה תורת מזיגה בזמנינו), אמנם למעשה הורה **שאפשר להקל** שאף במקום שערבו ביין מים, אם בכמות כזאת שאינה מפחיתה מטעמו (ללא שימוש בחומרי עזר

חיצוניים), ובצרוף העובדה שנהגו העולם לקרוא לו יין, יהיה ניתן לקדש ולברך עליו בפה"ג, משום שישמו וטעמו עליו. **וַבְּמִקוֹם הַדְחָק...אֶל הַצּוּנָה**, כגון שכיבדוהו בברכות על הכוס בברית, בחופה ובז' ברכות, הורה, שאין צורך לחשוש, ויברכו בפה"ג על כל יין שלא יודע בו שנפגם טעמו ע"י תוספת המים, [ובשונה ממיץ ענבים שהוסיפו לו מים, שהוראתו היתה, שגם במקום הדחק ברכתו 'שהכל']. ולכאורה, ע"פ דברי תלמידו השלישי מיושבת שיטת הגר"ש"א באופן נפלא, ואין סתירה בין דברי תלמידיו.

יינות שבדורות עברו

ולאחר כל דברינו **יש לתמוה**, שבעוד שבד"כ פוסקי האשכנזים והספרדים נקטו כ"א כדעת רבותיו, כאן מצינו בפוסקים הנ"ל כמה דעות בדין מזיגה, יש שסברו שלהלכה מספיק יותר משביעית יין, יש שסברו שהיין שבמקומם חלוש ואין להוסיף בו מים כלל, ויש שלא דברו בזה כלל אלא כתבו שכ"א כמנהג מקומו.

ויש לתרץ באופן נפלא, שבשונה מימינו שכרמי גפנים פזורים כמעט בכל העולם, ובנוסף לכך אמצעי הסחר והובלת התוצרת בין מדינות נגישים וקלים, הרי שאז במדינות הקרות גדלו ענבים חלשים או שלא גדלו כלל ענבים, ובנוסף, בשנים הקודמות לא היתה אפשרות להעביר ענבים ממדינה אחת לחברתה במשך זמן קצר ללא שירקבו, (וגם יין היה נרקב ומחמיץ מהזמן הממושך וטילטולי הדרך), אלא רק צימוקים הנשמרים לזמן ארוך, שבהגיען אל המדינות הצפוניות הקרות השרו או בשלו אותם במים, וכך התקבל יין צימוקים ששימש בלית ברירה לקידוש, על אף שטעמו חלש. ולפ"ז יתורץ, שהרמ"א, הי'משכנות יעקב', ה'בכור שור', ה'תוספת שבת', ה'עולת תמיד', ה'אליה רבא', ה'מחצית השקל', ה'לבוש', הגר"א והמשנ"ב, כל אלו גרו במדינות הקרות (כגון רוסיה, פולין, ליטא, גליציה), שהיה היין ביוקר, וע"כ חלקם טענו שאפשר להקל ולהוסיף בו מים כפי עיקר הדין, וחלקם טענו שהיות והיינות שבמקומם חלשים א"א להוסיף בו כ"כ הרבה מים, ובנוסף דנו כל אלו האחרונים בדינים הנוגעים ליין צימוקים'. (שנחלקו הפוסקים, האם חישוב חלק הצימוקים הוא כשהם יבשים, או אף כשהם תפוחים מהשרייתם במים, והאם הצימוקים כדון המקורי של יין שאזי צריך שיהיו רבע, או שמספיק יותר משביעית, והיינו האם הצימוקים יותר חזקים מיין, ומספיק אף פחות מכך, או שלהיפך, ואין הצימוקים משתנים כלל ליין, והאם מספיק השריה או צריך גם בישול, וע"כ נצרכים ברוב יין בכדי שלא יתבטל במים המרובים ממנו).

[ומצינו **לרמ"א** שגר בקראקא אשר בפולין, שכתב (סי' קפ"ב ס"ב) וז"ל: ואף על גב דין נמצא בעיר, מכל מקום לא מקרי מצוי לדבר זה, שהוא ביוקר עכ"ל.

וכך מצינו **ביערוך השולחן** שגם גר בקראקא, שכתב (סי' ער"ב ס"ק י"ד) וז"ל: "והנה כל קדמונינו וכן הגאונים הקדמונים היו בבבל ובספרד ובצרפת ואשכנז ששם יש יינות הרבה, דבכל מדינות אלו גדלים ענבים עד למרובה, אבל במדינות הצפוניות כשלו ידוע שאין אצלינו יין כלל, והמובאים ממדינות אחרות אין באפשרי להשיגם מפני היוקר הגדול, וגם הרבה יראי אלוקים שאינם רוצים לשתותם מפני ההכשר כידוע, ואין אצלינו רק יין מצמוקים והיין הזה בדוחק לברך עליו בפה"ג", עכ"ל.

עוד מצינו בספר **'הח"ח ופעלי'** (ח"א עמ' ר"ז) המספר: בידוע היה שהיהודים בפולין וליטא, היו משתמשים ביין צימוקים לקידוש ולהבדלה, לרגל יוקר מציאותם של הענבים, נוסף לזאת, גם יין הענבים שהיה מגיע אליהם אף הוא היה מהול במים, וכפסק המשנ"ב שכל שיש בו יותר מאחד בששה ברכתו בפה"ג.

משראה הגאון ר' חיים ליב מסטוויסק פסק הלכה זה, ערך מיד תשובה (הובאה בספרו 'פני הארי החי', כדלעיל) ושגרה לח"ח, לפי דעתו יש להחמיר, שכל עוד שאין היין יתר על המים אין לקדש עליו ולברך בפה"ג. לא התרשל הח"ח ונסע בעצמו סטוויסקה, על מנת לשכנע בנימוקיו את גדול המקום, ברם ר' חיים ליב עמד בתוקף על דעתו, כי בנוגע לקיומו של דין יש לחפש את הדרך הבטוחה, כדי לצאת ידי כל הדעות.

נענה אליו הח"ח לבסוף, אך הן לא כל יהודי הוא רבה של סטוויסק שמשתכר ב"ה 25 רובל לשבוע ויכול להרשות לעצמו לקנות יין מהודר לקידוש, ומה יעשה יהודי עני ברצותו אף הוא לקדש על יין כדי לקיים 'זוכרהו על היין'.

וכן **ב'תולדות הח"ח'** מסופר, שע"פ רוב היה מקדש על פת, משום שבעירות הקטנות כשהביאו יין הוא בדרי"כ לא היה ראוי לבפה"ג.]

ואפשר להוסיף מה שמצאתי מובא (קובץ 'בית אהרון וישראל' גליון פ"ב עמ' צ"ח מאמרו של הרב אריה גרוס) בשם מומחים, שגם בזמנינו ישנו שוני ברמת האלכוהול באזורי גידול שונים בחו"ל, שביינות בספרד ופורטוגל האחוזה האלכוהול הוא 13-15, בדרום צרפת 11-12 אחוז, ובמרכז צרפת, שוויץ ודרום גרמניה, אחוז האלכוהול יורד ל 6-8. (ובאמת באזורים אלו מגדלים היום ענבים לבנים המתאימים לאקלים קר ונטול שמש).

(ה) יין חצי יבש

קימות שלוש דרכים לייצור יין זה, ולשלשתן השלכות שונות:

1. דרך רגילה וקלה לייצור יין זה, היא בהוספת סוכר רגיל ליין, במהלך התסיסה או לאחריה, ובדרך זו יהיה היין פסול לשיטת הרמב"ם, וכבסעיף ו'.
2. דרך נוספת מקובלת אף היא, בהוספת מיץ ענבים (המהווה סוכר טבעי) ליין, בדרך זו אין לכאורה כל פחיתות הלכתית, רק שיין זה יהיה פחות איכותי.
3. הדרך המקובלת ביינות האיכותיים, לעצור את היין לקראת סוף התסיסה, כך שנשארת בו מתיקות הסוכר הטבעי והאלכוהול מעט נמוך, (ובפעולה זאת יש סיכון שהיין יתסוס ללא פסטור), בדרך זו לא תהיה פחיתות משמעותית, לבד מה שהוכח לעיל ס"ס א' ששלימות ההידור היא ביין שנשלמה תסיסתו.

[למחמירים, (ביין זה בפרט) א"א לקבוע כללים באופן הייצור, אלא כל יין זקוק למידע פרטני אצל היינן, כיון שעשייתו משתנית בכל בציר.]

(ו) יין מתוק

כתב הרמב"ם (הל' שבת פכ"ט הי"ד): אין מקדשין אלא על יין הראוי לנסך על גבי המזבח.

לאחר העיון בסוגיא זו של השוואה בין דין יין הראוי למזבח לבין דין יין הראוי לקידוש, נראה דיש ד' דיעות בזה.

א. כתב הרמב"ם שם: 'לפיכך אם נתערב ביין דבש או שאור אפי' כטיפת החרדל בחבית גדולה אין מקדשין עליו. כך אנו מורין בכל המערב'. ויש מי שמתיר לקדש עליו, ואומר, לא נאמר היין הראוי לנסך על גבי המזבח אלא להוציא יין שריחו רע או מגולה או מבושל שאין מקדשין על אחד מהן. עכ"ל.

ומשמע מפשיטות הפוסקים, וכ"כ התשב"ץ (ח"א סי' פ"ה) שהרמב"ם פסק כדעה הראשונה שהיא דעת **גאוני המערב**. (וגם בשו"ת הרדב"ז (סי' של"ה) הוכיח זאת, מכך שהרמב"ם פסק לגבי יין נסך (הל' מאכלות אסורות פ"א ה"ל), שאם נתערב ביין מעט דבש או שאור הרי הוא כמבושל ואינו מתנסך, וסיים שם, ומותר לשתותו עם העכו"ם, אף שתצא מכך קולא גדולה מאוד להתיר יין נסך. [ובשו"ת הרשב"א (ח"ז סי' תרכ"ט) ו'ארחות חיים' (לר"א מלוניל) הביאו כדעה זו גם בשם **הרי"א**].

וביאר דבריו נראה כך: שהנה דעת כל הגאונים (שהם שני השיטות ברמב"ם), שצריך יין הקידוש להדמות ליין הננסך ע"ג המזבח, וכפשטות דברי הגמ' (ב"ב צז). 'אין אומרים קידוש היום אלא על היין הראוי להנסך ע"ג המזבח'. אמנם נחלקו הגאונים בביאור הגדרת הפסול, שלחכמי המערב [שהיא הדעה הראשונה ברמב"ם], פסול היין לקידוש תלוי בפסול היין למזבח גם אם הוא רק משום גזה"כ, ואף אם לא נשתנה מברייתו, ולכן אפי' טִיַּפְתָּ דבש שִׁנְפַּלְתָּ ביין פוגמת את כולו ופוסלתו לקידוש, [וכדמוכח ב'דרשה' (סי' ער"ב ס"ק ד'), וכן בחידושי הגרי"ז (מנחות נז)].

ב. **הרי"ץ גאות בשם רב האי גאון** (הל' קידוש ע"ג), **רבינו שמעיה בשם רש"י** (תשובות רש"י סי' פ"ח, והובאו בטור סי' ער"ב סי"ח) **ור' צמח גאון** (הובא ברמב"ן) סברו, שכל יין הפסול למזבח בדיעבד, אינו ראוי לקידוש לכתחילה, והיות שדרשה הגמ' בבכורות יז. "זבח ונסכים", מה זבח שלא נשתנה מברייתו אף נסכים כן, א"כ יין מבושל או אפי' עִיַּרְבָּ בהם דבש הרי הם נשתנו, וברכתם 'שהכל' (וכדמוכח מהרא"ש ב"ב פ"ו סי' י'). וצ"ע מדוע פסול מזבח קובע לברכת 'שהכל'.

ג. **רוב הגאונים** [שהם הדעה השניה המובאת ברמב"ם ה"ל] סברו, שרק יין הנפסל למזבח מחמת גִּזְרֵעֲוֹתָּהּ כגון שריחו רע, מגולה או מבושל, אינו ראוי לכתחילה לקידוש, אולם יין שיש בו דבש, שלא גרע את היין, שהרי אין הפסול בגוף היין אלא בדבש המעורב בו שנתמעט מגזה"כ, הרי הוא כשר לקידוש לכתחילה. (ובדומה ליין מזוג שפסול לניסוך ובכ"ז כשר לכתחילה לקידוש, כיון שלא גרע את היין, ואדרבא מכשירו לשתיה).

ד. כתב ה'מגיד משנה' שדעת **רוב הראשונים** (הובאו בב"י שם), שאמנם הסכימו לדעה השניה של הגאונים המובאת ברמב"ם, שכל פסול היין הוא רק כשנשתנה לגרעותא, אולם נחלקו עליהם במציאות, וסברו שאפי' יין מבושל כשר לכתחילה לקידוש, כיון שלא רק שלא נגרע ע"י הבישול, אלא אדרבא הוא מִתְעַלָּה על ידו יותר, (ועי' בביאור הגר"א סי' ער"ב סי"ח שהוכיח כן מכמה מקומות), ורק לגבי ניסוך יש גזה"כ כדרשת הגמ' בבכורות וכו"ל. ועוד הסכימו לדעתם, שמקדשין על יין שיש בו דבש, כיון שאין פסולו למזבח מחמת עצמו אלא מחמת דבר המעורב בו.

והנה **בשו"ע** כתב (סי' ער"ב סי"ח), שביין מבושל או שיש בו דבש, יש שהכשירו לקידוש ויש שפסלו, [והיא הדעה השלישית האוסרת והדעה הרביעית המתירה, (עי' ערוה"ש, והמשני"ב (סי' י"ט) בשם ה'תוספת שבת') שנקט את סברות הדעה השלישית והרביעית (לכאורה רק ב'מבושל'), ובהמשך (סי' כ"א) נקט את הדעה הראשונה לתוספת חומרא.]. ומשמע מפשטות לשונו כדעת המכשירים, וכך נקט **הרמ"א** שהמנהג לקדש על המבושל ושיש בו דבש, כשהם טובים יותר מיין אחר. אך כבר כתבו **המשנ"ב** (שם סי' כ"ז) **והקצו"ע** (סי' ע"ז סי"ו) וכן **האור"ל** (בסי' הנזכר) **והכה"ח** (סי' ר"ב סי' י"ד וט"ו), דאם המבושל והממותק שוים ליין אחר, יש לחוש לדעת המחמירים שלא לקדש עליהם. ולפ"ז עדיף שלא לקדש על רוב היינות המתוקים, כיון שהם ממותקים ע"י סוכר חיצוני. (ואם יעיר הקורא שלפ"ז יצטרכו להקפיד שלא יהיה שאור ביין, אכן, בד"כ כל היינות כשרים לפסח...)

(שמעתי מהגרי"מ שטרן שליט"א, ששמע מהגאון ר' אליעזר דוד פרידמן מלונדון, על ר' איסר זלמן מלצר שהיה מקדש על יין ללא סוכר, ואף שמצד הדין לא ראה בכך בעיה, בכ"ז היות וחיבר את חיבורו על הרמב"ם, הרגיש צורך לכבדו ולנהוג כחומרתו המיוחדת).

מקור דין פסול דבש למזבח הוא מהנאמר בפסוק "כי כל שאור וכל דבש לא תקטירו ממנו אשה לה" (ויקרא ב' י"א).

וכתבו הפמ"ג (שם סי' ג') והמשנ"ב (שם סי' כ"א), שדבש היינו סוכר, וכדרך שהביא המשל"מ (הל' איסורי מזבח פ"ה ה"א), שיש מפרשים ש'דבש' היינו דבש תמרים ותאנים הקריבים כביכורים בביהמ"ק, (וכנאמר בפסוק שלאחמ"כ "קרבן ראשית תקריבו אותם"), אך דחה והוכיח דעת הראשונים שהכוונה לכל מיני מתיקה, (וכך מבואר ברש"י ועוד בשמואל א' (י"ד כ"ז) שדבש פירושו 'צוקר', וכן ברד"ק ועוד פירושו שהוא דבש דבורים). [ונמצא לפ"ז שיין שהומתק ע"י 'רכז ענבים' כשר גם לדעת הרמב"ם. (יין זה יקר מאוד, והיום כמעט שאינו מיוצר בארץ). אמנם באור"ל כתב, שגם 'רכז' זה, היות ונשתנתה ברכתו ל'שהכל', יצא הוא מכלל שם יין ודינו כסוכר בעלמא.]

הנה למשנ"ת לעיל סעי' ב' שכשהיין הממותק ערב לו מן היבש, יש להעדיף הערב, א"כ דורינו הרגיל במאכלים ובמשקאות ממותקים, ורובו אינו מבין ביין ואינו נהנה ממנו, מי שהיין היבש (ואפי' תערובתו עם כחצי כוס מיץ ענבים כדלהלן סעי' י"ג) חמוץ או חריף ואינו ערב לו, יותר מהודר שיקדש על יין 'מתוק' על אף שיש בו 'דבש'. (ולגבי יין מתוק ללא סוכר חיצוני ראה להלן סעי' י').

אמנם, עדיין עדיף שיבחר ביין מתוק 'לא מבושל', משום ה'מאמר **מרדכי'** (סי' ער"ב סי' ד') שכתב, שכיון שחבל הראשונים (ג' הדעות הראשונות שהובאו לעיל) סבירא להו לפסול יין מבושל הגם שלא פסלו כרמב"ם ביין עם דבש, א"כ כשיש לו אפשרות לקחת את שניהם, יש לחוש שלא לקחת את המבושל יותר מאשר את היין עם הדבש. (וצ"ע דברי הלבוש שכתב בזה להיפך).

(הנה בספר **'אז נדברו'** (ח"ב סי' ג') רוצה לחדש שכל הגרועות ביין עם סוכר חיצוני, הוא רק באופן שהתווסף הסוכר לתוכו לאחר התסיסה ואינו חלק מהיין, אבל כשמתקן את היין ע"י סוכר מתחילת יצירתו, אזי הוא כחלק ממנו, ולא מעיד על פתיחות היין.

אמנם סברא זו מוקשית, ומצינו שכבר דחה זאת **התשב"ץ** (ח"א סי' פ"ה), שהיות והפסול של סוכר הוא מגז"כ, ונאסרה הקטרתו אפי' בכל שהוא, אין הבדל אם הכניסו ליין לבסוף או בתחילתו.)

ז) יין מפוסטר

הובא בסעי' הקודם **המחבר והרמ"א** פסקו להלכה כדעת הראשונים המכשירים, וסברתם שאין היין משתנה לגרועותא ע"י הבישול, ושמי"מ נקט **המשנ"ב** שבשמים יש לחוש ולקחת את שאינו מבושל.

והנה, הגם שבימינו אין היין מתבשל ברתיחה מלאה המקלקלת אותו, אלא רק עובר תהליך פסטור (85°-80°) אשר אינו פוגם את היין באופן משמעותי (וכדלהלן), שמעתי **מתלמידי הגריש"א זצ"ל**, וכך מצאתי בשו"ת **'מנחת שלמה'** (קמא סי' כ"ה), **'באור לציון'** (בסי' הנוכח), ו**'תשובות והנהגות'** (ח"ו סי' ע"ה), שבכל זאת יש להחמיר שאף יין מפוסטר נחשב כמבושל, כיוון שהגם שלא הגיע למצב רתיחה, הרי עבר את חום שהיד סולדת בו, וא"כ נשתנה מברייתו ופסול ע"ג המזבח.

אמנם ביאר במנח"ש שם, שחומרא זו קיימת רק לשתי הדיעות הראשונות הפוסלות יין מבושל משום שאינו ראוי למזבח (מגז"כ או משום שנשתנה מברייתו), אבל לדעה השלישית (של רוב הגאונים וחלק מהראשונים) הפוסלתו משום שנשתנה לגרועותא, אין חסרון לקדש על יין מפוסטר, שאין הפסטור מפחיתו כלל, כיוון שתהליך הפסטור נעשה בצנורות סגורים, לזמן בזק ובבקרה מלאה, באופן שאין פחת בכמות היין ובאיכותו, ובדאי שברכתו **'בפה"ג'** וכשר לכתחילה לקידוש.

ואפשר להוסיף עוד, ששמעתי מכמה ייננים, שביין חדש אין כמעט בעולם מי שיבחין בשינוי **הטעם** ע"י הפסטור, אבל אין ספק שזה משפיע לרעה על המבנה **הכימי** של הפוליפונלים (נוגדי חמצון) ובטווח הרחוק יותר על חמצון היין. והיות שאנו עוסקים להלכה, הרי ידוע שאין בתורה תפיסה הלכתית לשינויים מיקרוסקופיים שאינם מורגשים לעיני בני"א. (וכמפורש באג"מ (יו"ד ח"ב סי' קמ"ו) בענין חיידקים שמה"ט אין בהם איסור תולעים, וכן דם מיקרוסקופי שאינו נחשב דם ע"פ התורה, וכמשי"כ בשיטת הלוי ח"ו סי' קל"ג.)

אמנם טענו הגר"י קויפמן שליט"א ועוד, שאין בעולם יין איכותי מפוסטר, וכך העידו אף הייננים ומביני היין, וא"כ בהכרח שנשתנה לגרועותא גם לגבי המזבח, וצ"ע.

יש לציין שהוסיפו לי, שהגם שיותר קל להכין יין ללא פסטור, בכל זאת הסיבה העיקרית שבארץ מפסטרים הרבה יינות היא לא מטעם הבד"ץ, אלא כדרישה מהצבור ומהרבנות הראשית בכדי למנוע בעיות של יין נסך לאחר פתיחת היין (בפרט אולמות ומלונות). [שאמנם זה מועיל לדעת **האג"מ** (יו"ד ח"ב סי' נ"ב, ח"ג סי' ל"ב), ככל יחוס שהיד סולדת בו' שיש בזה דין בישול, וכך שמעתי **שהגר"י בלוי זצ"ל** הורה שיין מפוסטר נחשב כמבושל, וכן הורו **הגרע"י** (יחווה דעת ח"ח יו"ד סי' ט"ו) ו**המנח"י** (ח"ו סי' ס"א) שיש להקל בדיעבד כשאין ברירה אחרת, אולם **כמעט כל הפוסקים** חלקו וסברו שלא מועיל, כיון שהיין נשאר באיכותו. ולפי זה עורר לי **הגר"י טשנר שליט"א**, שיש להתרעע ולפרסם שיין 'מפוסטר' לא מספיק בכדי להנצל מחשש של סתם יינם. (ולגבי מיצי ענבים, ראה להלן סעי' י"ז ורשימה בסוף הקונטרס.)]

ח) יין לבן

גמ' ב"ב שם: בעא מיניה רב כהנא חמוה דרב משרשיא מרבא, חמר חווריין מהו, אמר ליה "אל תרא יין כי יתאדם" (משלי כ"ז ל"א). בפוסקים מצינו ג' דעות בדבר: **א) תוס' (ר"ש, ד"ה חמר היטב"א** (שם) **הרי"ף. תרא"ש. והרמב"ם**. (לדעת הבי"י סי' ער"ב סי"ד),

מכשירים לכתחילה יין לבן לקידוש (ועי' בביאור הגר"א סי' רע"ב סי"ד שהביא ראיות ברורות לדעה זו מבבלי וירושלמי), **ב) הרי"ף. גרש"ם** (ד"ה אמר) **ותוס' (ר"ש, ד"ה חמר)** פוסלים יין לבן כשלג, ומכשירים יין לבן עם נטיה לאדמימות, וכ"כ **התשב"ץ** (ח"א סי' פ"ה), **ג) ואילו הרמב"ן** (שם) **והרי"ף** (שם) פוסלים את כל היינות הלבנים אפי' בדיעבד.

להלכה, **הטור** לא הזכיר את דין זה, ואילו **השו"ע** (שם) הכשיר את היין הלבן אף לכתחילה, כדעה הראשונה. וכתב **המשנ"ב** (שם סי"ק י"ב) בשם הא"י, שביין לבן מדי יש לחוש לדעת הרמב"ן שלא לקדש עליו, (וא"כ אין לו יין אדום, או שהאדום גרוע מהלבן), וגם ביין הנוטה לאדמימות, עדיין מצוה לכתחילה לחזר אחר יין אדום ממש, שנא' 'אל תרא יין כי יתאדם', ומוכח מהפסוק שהיין האדום חשוב ומשובח יותר מן הלבן.

גם כאן יודגש כבסעי' ב', שכל זה הוא בדווקא כשהיין האדום ערב לו ע"פ הלבן, אולם כשהלבן ערב לחיכו יותר מהאדום, קודם הוא לקידוש, וכך גם כשהיין הלבן חביב לו באופן זמני. (וכפי שיעידו מביני היין, שהגם שבימי החורף, היין האדום הנמוג בטמפרטורת החדר הוא יין מענג ומחמם מאוד, [ובדומה למאכל מבושל אשר ערב כשהוא חם, ביום קר], הרי שבימי הקיץ החמים תערב לשתייתם יין לבן, אשר מרענן ומרווה כשנמוג מקורר.)

הנה כיום, אינו ברור כלל מהו דין היין הלבן שבזמנינו, כיון שאין אנו יודעים האם היין הלבן שבזמנינו הוא היין הלבן שהיה בזמנם הנחשב לאינו משובח, והיין רוזה' כיום הוא יין הנוטה לאדמימות, או שמא היין הלבן של פעם גרע מהיין הלבן של היום שצבעו שקוף-ירקרק שדינו כינוטה לאדמימות' שגם ר"ג ור"י הכשירו אותו, ועוד יש לעיין, שהרי בימינו שני היינות, האדום והלבן, משובחים, (הייננים מדגישים שוב ושוב, שאינם מבינים מהו ההבדל הגדול מבחינת המשובחות בין היין האדום ללבן), וההבדל ביניהם הוא רק ענין של טעם וחביבות, וא"כ יש מקום לומר ששוב אין כל עדיפות ליין האדום ע"פ הלבן. אמנם מ"מ למעשה, לכאורה צריך לנהוג כפסק **המשנ"ב** ולהעדיף את האדום ע"פ הלבן, כיון שעדיין היין האדום משובח.

וישנן לכך כמה ראיות:

א. ברש"י כתי"י (מנחות פז. ד"ה אל) ובר"י מיגש (ב"ב צז.), וכן במהרש"א (כתובות קיא: ד"ה שמא), ובמצודות דוד והמלבי"ם (משלי כ"ז ל"א) מסבירים, שכל שבח הפסוק "אל תרא יין כי יתאדם" הוא משום שהיין האדום משובח בעצמו ולא רק משום מראהו, וכך פסק **הלבנוש** (סי' תע"ב סי"א), וכן הובא בספר 'דרור יקרא' (עמ' ש"נ-שנ"א) בשם **הגריש"א**.

ב. המציאות שרוב העולם (גם הלא יהודי) שותה את היין האדום, מוכיחה שהוא גם משובח יותר. וטעם הדבר כפי שנוכחנו לעיל בפתיחה: א) שאין אדמימות היין אלא רק מפני צבע הכהה של העינב, שכן פנים העינב בהיר יותר מקליפתו האדומה או השחורה (למעט זנים מסוימים שגם תוכנם אדום), כמו כן בייצור היין האדום, הקליפות הכהות משביחות ונותנות ליין את תכונותיהן העשירות, משא"כ ביין הלבן אשר מפרידים את קליפות הענבים מיד לאחר המעיקה, כדי שלא יעכירו או ימררו את היין. ב) היין האדום תוסס בשנית 'תסיסה מלולאקטית' אשר משביחה ומעדנת אותו, ואינה ביין הלבן, כמבואר לעיל בפתיחה.

ג. מהגמ' ב"ב (צ"ז:) הרשב"ם (ד"ה כז) ועוד, מוכח, שהפסוק מייחד יין אדום בזה שהוא משכר יותר, [ומכך לומדים לגבי נסכים (ו"א שגם לגבי קידוש) שמצינו בזה מעלה כנא' "נסך שכר" כל שמשכר טפי עדיף], ויתבאר זאת ע"פ דברינו שמקודם.

ד. ידוע שהרופאים ממליצים על שתיית קבע של יין אדום (בדווקא) המיטיב עם סוכרת ומונע מחלות מח, לב, כלי דם ועוד, בשל הפוליפונלים (נוגדי חמצון והאנציאנינים) שבו. [אך מאידך יעוין מה שכתב המרדכי פ' ערבי פסחים סי' ל"ה, וכן פסק הרמ"א (סי' קע"ה סעי' ב'), שיין לבן בריא לגוף מן האדום, וצ"ע].

בישולחן שלמה' (סי' ער"ב הע' א') הביא בשם **הגרש"ז זצ"ל**, וכך הובא בהגש"פ ידרך אמונה' בשם יבדלח"א **הגר"ח ק"ק שליט"א**,

שלא מועיל להאדים יין לבן ע"י הוספת יין אדום כיון שאין בכך שינוי בעצמותו של היין הלבן. [נדעתו של הגרע"י זצ"ל (מובא בספר 'ילקוט יוסף' שם ס"ד), שכן מועיל ערוב היין האדום בלבן בכדי להשיבו, וכן דעתו, שאף בשבת יהיה מותר לערבם, כשיטת היראים שאין צביעה באוכלין].

(ט) יין 'מבעבע'

ישנו יין אשר מבעבע מחמת גז טבעי של התסיסה אשר נשמר בתוכו, ובו לא תהיה בעיה הלכתית, ויש יין המוגז ע"י פחמן-דו-חמצני (CO₂) [ומצוין ע"י התוית], ובו נחלקו הפוסקים, לדעת ה'תשובות והנהגות' (ח"ג סי' פ"ז) התוספת פוגמת, ואילו לדעת ה'אור לציון' (בסי' הנזכר) אין הג'ז נחשב לכולם, וכך הביא בספ' 'יקידוש כהלכתו' בשם הגרע"י, הגרש"ז והגר"נ קרליץ, וכן מובא בשב"י (שם פ"ח ס"ד) בשם הגרש"א.

(י) יין מתוק ללא סוכר חיצוני

ישנו יין אשר מתיקותו אך ורק מהסוכר הטבעי שבו (ראה רשימה בסוף הקונטרס), אשר לכאורה היה צריך להיות מהודר כיון היבש, כיוון שאין בו תוספת סוכר חיצונית.

והנה שלוש שיטות מצוינות בארץ לייצור יין זה:

א. שיטת 'פרט' (ע"ש היצרנית פורטוגל), בה נעצרת התסיסה בעיצומה ע"י הוספת אלכוהול, ביסולפיט או מכת קור העוצרת את פעולת השמרים, וכך נשארת שארית מתיקות סוכר הענבים אשר לא נהפכה לאלכוהול.

ב. שיטת 'אייס וג'ינג', בה סוחטים את הענבים כשהם מוקפאים, וע"י המיץ מרוכז יותר, משום שלא כל נוזל הענבים נסחט. (בשיטה המקורית בגרמניה וקנדה, סוחטים ענבים מכרמים מושלגים כשהם קפואים).

ג. שיטת 'בציר מאוחר', בה היין מופק מענבים המתוקים מאוד בעצמם, וגם מתעצמת מתיקותם ע"י איחור בצירתם אשר גורמת לענבים שכבר הגיעו לבשלות מלאה להצטמק בשמש ולאבד נוזלים, וכך המיץ הנשאר בעינב הוא בריכוז גבוה של סוכר.

והנה, בשיטה הראשונה יש לדון שאולי יש בה פגם כיון שלא נשלמה בה תסיסת היין כבסוף סעי' א', (וכן פגם לחוששים לעיל סעי' ג' בהוספת האלכוהול).

אך בבי' השיטות האחרות אין פגם זה, שכן בהן הושלמה התסיסה, (משום שכשהיין מגיע לכ-15% אלכוהול, השמרים הרגילים מתים ושוקעים), ורק נשאר ביין עודף הסוכר, אלא שמ"מ יש להזהר אף בהן שלא יהיו 'מבושלים'.

ובאמת יש לדון בכל שיטות הייצור שמה זה ממש יין הליסטיין [לדעת רש"י במנחות (פז: ד"ה הליסטיין) ותוס' שם (פז: ד"ה הליסטיין), שפרשו בזה שהיין מתוק ע"י שהענבים התמתקו בשמש יותר מדי (שמש ביוונית: יוסטון)] שהגמ' (ב"ב צז:): פוסלתו לכתחילה לניסוך מחמת רוב מתיקות היין גם לאחר השלמת תסיסתו, וכתב ע"כ המשנ"ב (סי' ע"ב ס"ק ח' וט') שהגם שלקידוש כשר לכתחילה, בכל זאת ישנו חסרון בהידורו.

[ואף אם נרצה לומר שבזמנינו יין זה ערב ואף יוקרתי, אפשר לדחות שזהו מפני שרגילים ורוצים במשקאות ממותקים, אבל בימיהם שנהגו לשתות יין יבש ונהנו רק ממנו, מובן היה שיהיו פסול לכתחילה למוצב, ועוד אפשר לדחות שגם בימינו, לולי הוספת החומצה, היין לא היה טעים, כיון שההצטמקות בשמש מוציאה את כל החומציות של הענבים שתפקידו להטעים את היין ולאזן את מתיקות הסוכר שמנגד, נמצא שביין זה חוסר האיזון הוא מוחלט, משום שמצד אחד המתיקות גבוהה ומצד שני החומצה חלשה, וזהו ממש כדברי הרשב"ם (ב"ב צז: ד"ה הליסטיין, והובא בפרישה שם ס"ק ו') שכתב: 'יין מתוק וחלש מאוד'. דאילו לרש"י כתי' במנחות (פז: ד"ה מתוק בגרסתו השניה), הרי הוא פסול למוצב כדן יין המתוק מחמת גריעות הענבים, ורק לקידוש כשר בדיעבד, אמנם כבר תמחו התוס' (שם פז:) על רש"י כתי' ודחו אותו].

ולמעשה אין אנו יכולים לחדש ולשער בדעתינו דברים שלא ראינו בעינינו, דאין אנו יודעים את סגנון הטעם והמציאות שבזמן חז"ל.

(יא) יין 'מוסקטו'

יין זה (או 'בא קראייני' של כרמל), תסס במיכלים לזמן קצר ובטרמפרטורה נמוכה, ובעוד שרק מעט מהסוכר החל להיפך

לאלכוהול, עצרו את התסיסה (ע"י מכת קור, הכנסת ביסולפיט, סינון היין מהשמרים), ולכן היין בטעם מתקתק וגם דל אלכוהול.

הגם שיהיו זה לכאורה כשר ומהודר לקידוש גם לשיטת הרמב"ם (למעט תיקוני סוכר בעת הצורך), ישנן בו כמה פחיתויות:

א. היות שבמהלך ייצורו עוצרים את תהליך התסיסה שבכך נמנעת הפיכת כל סוכר הענבים לאלכוהול, אזי יש לדון שאולי אין בו מעלת יין ישן של מ' יום' כיון שלא הושלמה תסיסתו, וכדלעיל ס"ס א', [ומ"מ בודאי עדיף ממיץ ענבים, כיון שעכ"פ יש בו חריפות ואלכוהול, הגם שבמידה נמוכה, וכמו שהוכח לעיל סס"א].

ב. על דרך שהוכח בסעי' ח' שאדמימות היין מורה בחוש על השבחתו, א"כ יין זה שבהיר וצלול יותר כתוצאה מתסיסתו הקצרה, יחסר בימעלת אדום שבו.

ג. שמא ואולי, הוא נכלל ביין הליסטיין שבסעי' י', כיון שהוא מתוק יותר ודל אלכוהול. וכפשוטו של פירוש הרשב"ם "שהוא יין מתוק וחלש מאוד".

ולפ"ז, אלו הרגישים לאלכוהול מרובה ומעוניינים ביין קל יותר, מומלץ להם לנהוג כבסעי' י"ג, ולערב מעט יותר מחצי יין, ובכך להרויח את מעלת יין ישן' (אדום לא מבושל וללא סוכר).

ואם יקשה להם לערב כל כך יין עם המיץ, יש לדון האם עדיין עדיף לערב בפחות מכך ולסמוך על שיטות הפוסקים שמעיקר הדין מספיקה מזיגה של רביעית או יותר משביעית, ובכך ירויחו את מעלותיו והידוריו של היין, או שעדיף לקדש על יין מוסקטו' ללא תוספת מיץ ששם 'יין' עליו, רק שהוא פחות מהודר מיין ישן, וצ"ע.

(יב) יין 'קל' / 'לייט'

יין זה אינו יין דל אלכוהול כלל, אלא הוא מיץ ענבים המעורב עם יין רגיל ו-30% מים, וא"כ עדיף לקנות יין ומיץ ענבים מהודרים כל אחד לחוד ולערבם יחד (כבסעי' י"ג), או לקדש על יין מוסקטו שהוזכר בסעי' הקודם (והוא גם דל כוהל), הן כדי להרויח את ההידורים הרצויים ביין במקום לסמוך על הרכיבים שהיקב מוזג, (בפרט לפוסקים המובאים בסעי' י"ג שמועיל דין מזיגה גם כשהיין הוא מעט), והן משום שלדעת הגר"ש"א ברכת יין זה הינו 'שהכל', כיון שמוסיפים בו עד שליש מים. (והובא בשב"י שם פ"ח ס"ד, וכלהלן סעי' ט"ז. אמנם להגרש"ז לכאורה ברכתו בפה"ג עכ"פ מדין מזיגה וכדלעיל סעי' ד').

(יג) תערובת יין עם מיץ ענבים

למי שקשה לו חוזק האלכוהול או חריפות היין, יש לו לערב מיץ ענבים עם יין. ונחלקו הפוסקים בדרגות ההלכתיות שיווצרו בתערובת, למשנ"ב, המנח"י והגרש"ז שהובאו לעיל סעי' ד' שהולכים אחרי עיקר דין מזיגה, א"כ גם כאן לא גרע מיץ ממים, ויספיק שרבע מהכוס תהיה יין (ואולי יספיק אף יותר משביעית יין כפסק הרמ"א). בשביל שיחשב ממש כיון, וכ"כ ב'תשובות והנהגות' (ח"ה סי' ק"מ). וכך שמעתי מהגרד"ג מלצר שליט"א שהגר"י פ"ש זצ"ל הורה לו, שחוזק של יין קל' (כ-4% כוהל) הוא מספיק, שזהו דילול של רבע או שליש יין עם המיץ (תלוי באחוז האלכוהול של היין המעורב בו) היוצר חוזק דומה.

[אמנם קצת קשה, שהרי כיום למעשה לא ראינו שימזגו כל כך הרבה מים עם היין, ושאלתי את הגר"ע אורבך שליט"א האם אכן אביו זצ"ל היה מתיר כיום לדלל את היין עד שלוש חלקים מים, והשיב לי, שלכאורה מסתבר שזה נאמר רק ביינות מאד חזקים שכיום (שהם לכאורה היינות היקרים והמשובחים)].

(ויש לדון, האם נאמר שמץ הענבים המפוסטר / מבושל יגרע במעלת הידור היין הנמזג עמו, או שמא לא גרע ממים, ויש לעיין בזה הרבה בכמה וכמה צדדים.)

ובדעת הגרש"א, שמעתי מהגר"י דרזי שליט"א, שהגם שכתב בספרו 'שבות יצחק' (שם פ"א ס"ג) בשמו, שבמזיגת מיץ ענבים ביין אפשר להקל ולהסתפק כשכמות היין היא רבע מהתערובת, הרי שבסוף ימיו חזר בו הגרש"א זצ"ל (ולא תוקן הדבר בספר), וסבר שאין המיץ ענבים טוב מהמים שהוצרך בהם רוב מוחלט של יין

לגבי דין מזיגה, ובאמת יהיה דינו כמין אחר שאינו בטל אליו, ולפי האופן היחיד שמזיגה זו תקבל דין יין ממש, הוא כשמערב מיץ עם יין כשהיין הוא קצת יותר מחצי. ולכאורה ההסבר בזה הוא ע"פ המשנ"ב (סי' ר"ב ס"ק י') ובה"ל (שם סי' ד"ה ואם וד"ה מברך) בדרך של ממ"נ, שאם המיץ ענבים הוא משקה חשוב בפני עצמו כ"שכר", אי"כ כדי שהתערובת כולה תחשב כ"יין, צריך שהיין שבו יהיה הרוב כדי לבטל את המיץ שכנגדו, ואם נאמר שהיין והדרך למזוג יין גם עם מיץ כמו עם מים אי"כ יהיה גם לתערובת זו דין של מזיגה, (ויש לעיין האם אכן מטרתו במזיגת תערובת זו לתקן את היין או שמא רק לשבח את המיץ), לפי עדיין נצטרך רוב יין, כיון שהרי המנהג בא"י לא לפחות עכ"פ מ-51% יין ביינות, וכדלעיל סעי' ד').

ועפ"י יובן מדוע הקפיד הגריש"א לעצמו כל השנה למזוג לפחות 51% יין עם המיץ. [רק היות שקשתה עליו השתיה, לגם ונתן לאחד מבני המשפחה לשתותו. (ופעם הוקשה לנכד לשתות יין בכוס ההבדלה, ומזג הגריש"א את כל הכוס במיץ ענבים)]

ומי שבכל זאת קשה לו תערובת של חצי כוס יין, שמענו בשם הגריש"א (מתלמידיו), שעדיין יש ענין לערב יין במיץ באופן שירגש בכוס טעם היין ובכך יתעלה יותר חשיבותו של המיץ [הגם שלא יחשב כ"יין], ואינו תלוי בכמות מסוימת. (וצ"ע שיעור כמות העירוב של היין במיץ ענבים, האם בכדי שתרגש חריפות היין או שמא רמת האלכוהול, והאם ישנו שיעור קבוע לכולם או שמשתנה אצל כאו"א לפי רגישות טעמו ב"י).

יד) מיץ ענבים

ב"ב צז. : תאני ר' חייא, יין מגיתו לא יביא ואם הביא כשר וכו', דאמר רבא סוחט אדם אשכול של ענבים ואומר עליו קידוש היום, ופירש הרשב"ם, שלכתחילה הוא פסול למזבח מפני שנא' "הסך נסך שכר" (במדבר כ"ח ז') מידי דמשכר בעינן, וכיוון דלנסכים כשר בדיעבד, לגבי קידוש חשיב לכתחילה. וכן פסקו הרמב"ם (הל' שבת פכ"ט הי"ז) והטושו"ע (סי' ע"ב ס"ב).

[בביאור "יין מגיתו" מובא מהגריש"א (בספר שב"י שם פ' י"ח ס"ב), פירוש מחודש, שאין הכונה ליסוחט אדם אשכול ענבים, כפשוטו הגמ', וכביאור הרשב"ם (ד"ה ואמר, ע"פ הב"ח שם ס"ב), ושאר המפרשים, אלא למיץ שכבר תסס ג' ימים והתחיל להיוצר בו אלכוהול, והוא כשר למזבח, בעוד שמץ ענבים, אף שלקידוש כשר בדיעבד, הרי הוא פסול למזבח, לשיטתו.

ולכאורה צ"ע בזה, שהרי אין הוא כלול במנויים של פסולי המזבח שבברייתא בב"ב צז : ובמשנה מנחות פו : , ועוד, שמפשוט כל הראשונים והאחרונים משמע, שדינו של מיץ ענבים שוה ליין מגיתו הכשר בדיעבד למזבח, ואדרבא, המשנ"ב (שם ס"ק ו') כותב, שהרבותא ביסוחט אדם אשכול ענבים הוא, שאף שזה היין מגיתו חדש לגמרי, שזה עתה סחטו, הוא ג"כ נכלל ביין מגיתו. (והגם שבשו"ת הרשב"א (ח"ז סי' תקכ"ט) וארחות חיים, כתוב שמץ ענבים אינו ראוי לניסוך, בכל זאת אין הכרח מדבריהם שפסול אפי' בדיעבד.) וצ"ע.]

עד לפני כ-170 שנה (תקופת המצאת הפסטור) לא היה מצוי 'מיץ ענבים' במשך השנה, מחוסר הידע על פיסטור (למעט בעונת הבציר, כדמוכח מתוס' ב"ב כח. ד"ה כנס וממג"א סי' ת"ר ס"ק א'), וגם אחרי כן הוא לא היה נפוץ עד לפני כ-70 שנה (תקופת ארונות הקרח), מחוסר אפשרות קלה של קרור, אמנם היום משקה 'מיץ ענבים' מצוי מאוד, כיון שפסטורו שומר עליו להשאר כבשעת סחיטתו.

והנה, צריך לדעת שבימינו השתנה תהליך הייצור, הן בפסטור, הן בשימור, והן בדילול, וממילא הרבה מחלוקות או חששות שהיו בעבר אינן קיימות כיום.

ייצור מיץ הענבים :

בשונה מייצור היין, אשר לאחר שלב המעיכה הוא נכנס לתסיסה, הרי שמץ הענבים נסחט מיידית, (ולצורך מיץ אדום הוא מושרה בקירור לזמן קצר עם קליפתו (24-5 שעות), או שיש טכניקה אחרת המחדירה למיץ את רכיבי הקליפות), ואח"כ, יש אשר מסננים אותו מיידית, ויש אשר משהים אותו לכמה ימים במיכלים מקוררים לצורך הצללה.

[יצוין, שאין לשפוט את טבעיות המיץ ע"פ המשקעים שבתחתית הבקבוק, כיון שהדבר מותנה בהאם המיץ עבר תהליך ייצוב או לא, וכן הוא נקבע ע"פ כושרן של הפילטרים ובסוגיהם, ובטווח הזמן שבו שהה המיץ מאז הסחיטה ועד הביקבוק, המשפיע על הצללת המיץ ע"י שקיעת חלקיקי הפסולת בקרקעית המיכל שביקב.]

בייצור תעשייתי מייצרים מליוני בקבוקים לשנה ולכן צריכים לשמור את המיץ במיכלים, ורק מידי תקופה לבקבוק כמה אלפי בקבוקים. בזמן שהיית המיץ במיכלי הנירוסטה מכניסים ברוב מיצי הענבים ביסולפיט (=גפרית, בצורת גז, בכמות גדולה של 1.5 גר' לליטר), בכדי שלא יתסוס, (והיות שהחומר מתאדה בטבעיות, מוסיפים אותו שוב כל כמה שבועות), וכמידי תקופה בהגיע זמן ביקבוק של מכסה נוספת, מנדפים אותו ע"י תהליך חימום ואידוי (מעל 102°) במכונת דילסופיטייזר, למעט כמות מזערית (של עד 20 מ"ג לליטר המהיים כשלשה חלקי מליון) הנשארת במיץ, ואילו בייצור פרטי כבר בזמן הבציר מבקבקים בבת אחת את כל יבולם, ואינם נזקקים לביסולפיט, אלא די להם בפסטור המיץ (86°-82°) קודם הביקבוק, בכדי לעצור את השמרים שלא יתססו קודם פתיחת הבקבוק.

(ובשונה מיין שמכניסים בו בכוונה מעט ביסולפיט קודם הביקבוק כדי להגן עליו מחמצון בבקבוק, הרי שבמיץ, אדרבא, מוציאים ממנו את הביסולפיט שהכניסו בו בכמות רבה לצורך שמירה במיכלים שביקב, וגם מסתמכים על השארייות להגנת המיץ מחמצון אצל הצרכן.)

נקדים ונדגיש שע"פ דברינו לעיל, קיימים מספר חסרונות במיץ ענבים שאינם ביין, שלפיהם ודאי שעדיף לקדש על יין או עכ"פ לנסות להוסיף יין למיץ כדין תערובת (ולעיל סעי' י"ג), כדלהלן :

א) כתב המשנ"ב (שם ס"ק ה') שהגם שיין מגיתו כשר, מכל מקום מצוה מן המובחר ביין ישן שעברו עליו מ' יום (ובתסיסה, כדלע"י סעי' א').

ב) לפי הנ"ל, הרי כל מיצי הענבים התעשייתיים עוברים תהליך של בישול גמור בשלב הנדפת הביסולפיט, או גם בשלב הפיסטור (כשדרגת מעלות החום גבוהה, או כשלחץ האויר שבאיזור בו היקב נמצא נמוך), שאזי המיץ פסול לקידוש לשיטת הרמב"ם לכו"ע, ואף בייצור הפרטי בהם היין לא עובר תהליך בישול, הרי נוכחנו שכל מיצי הענבים כיום מוכרחים להיות מפוסטרים בזמן הביקבוק, בכדי לעצור את השמרים שלא יתסיסו את המיץ, וא"כ המיץ יהיה פסול למחמירים בדעת הרמב"ם שלא לקדש גם על יין מפוסטר (ולעיל סעי' ז'), וכ"ש במיץ שפסטורו מתקרב לבישול (כדלהלן סעי' י"ז).

ג) כפי שראינו לעיל (בפתיחה ובסעי' ח'), שעיקר מעלת אדמימות היין משום שהיא מוכיחה שהיין השתבח בתהליך התסיסה ע"י השריה עם הקליפות, אי"כ מיץ שאינו תוסס עמם לאורך זמן, אלא רק שורה עמם לזמן קצר, הגם שהוא אדום, לא תהא בו אותה מעלת 'יין אדום' שיש ליין שצבעו עז כדם. (יש לציין שאעפ"כ בהשריית המיץ עם הקליפות ממצים חלק לא מבוטל מקליפת העינב.)

ד) כתב המשנ"ב בהל' סעודה (סי' קע"ד ס"ק כ"ד), שהטעם שברהמ"ז פוטר את היין ששתה קודם הסעודה, הגם שלא שתה ממנו בתוכה, כיון שהיין בא לפתוח המעיים להמשיך את האדם לתאוות המאכל, וע"כ נחשב כבא מחמת הסעודה. ובהכרח צ"ל שזהו רק ביין ממש אשר חריפותו וחמיצותו אכן פותחים את התאבון וגוררים את האדם לאכול עוד, משא"כ מיץ ענבים שהחוש יעיד שאינו פותח את התאבון, (ואולי אף סותמו מרוב מתקנות).

ה) כתב החינוך (מצוה ל"ד), בשרשי מצות הקידוש, שקבעוהו על היין כדי שנתעורר מתוך מעשה זה לזכור גדולת היום, ונקבע בלבבנו אמונת חידוש העולם, וטבע האדם שמתעורר ביין הרבה, שהוא סועד ומשמח.

נוסף, ישנם אנשים רבים שלא מפריע להם אלכוהול, ובכ"ז נמנעים מלקדש על יין יבש, וכדאי שידעו :

1. דרך בנ"א להמשיך אחר הרגליהם, וממילא מעולם לא התנסו בשתיית יין.

2. גם כשבאים להתנסות, זהו ענין של הרגל, וכשיתרגלו אליו (ע"י דילול פוחת והולך במיץ ענבים), לפעמים יעדיפו אותו ע"פ היין המתוק (ואף על פני מיץ ענבים לחוד).

3. בד"כ זו רתיעה מהנסיגות הכושלים של שתיית יין זול (תרתית משמע) שטעמו יצר להם אסוציאציה לא נעימה, וע"כ צריך להתנסות על יינות טובים ואיכותיים.

מי שבכל זאת קשה לו אפי' תערובת של מעט יין (כדלע"י סעי' י"ג), יכול לכתחילה לקדש על מיץ ענבים לבד. (הגריש"א זצ"ל שבוי"ש שם פ"י ס"ב, 'מנחת יצחק' ח"ח סי' י"ד, 'מנחת שלמה' ח"א סי' ד', 'שבט הלוי' ח"ט סי' נ"ח, 'תשובות והנהגות' ח"ה סי' ק"מ)

(וכלפי המג"א (דלעיל סעי' א') שאמר שצריך יין ישן של מ' יום, מצינו שתיצץ בא"ר (סי' ע"ב ס"ק ד') את מה שהמהר"ש הלוי קידש על יין מגיתו ולא על יין ישן, אף שמכרו יין ישן, וכך יתפרש גם המג"א, שכל עדיפות יין ישן על פני יין חדש, זה רק ככשניהם לפניו, אבל אין חיוב לקנות יין ישן. אמנם ה'ברכי יוסף' דחה, שהגם שאין חיוב לקנות, מ"מ יש בזה מצוה מן המובחר.)

ואף שבזמננו היה נידון שנחלקו המנח"י (שם), השב"ח (ח"ט סי' נ"ח) והגר"ז (מנח"ש שם) עם הגריש"א (שבוי"ש שם פ"א ס"ג), לגבי תהליך הפסטור והוספת החומר המשמר המונעים מהמיץ אפשרות תסיסה, (האם הוא דומה ליין האירופי דאז, שפסול היה לברכת בפה"ג, או לא), הרי כיום השתנתה הכרת המציאות, והתברר (הגריש"א הוטעה ע"י אחד היצרנים) שכל מיצי הענבים לסוגיהם יכולים לתסוס לאחר מכן, וכפי ששמעתי מייננים, [וגם הודו לזה תלמידי הגריש"א זצ"ל, (וכן מובא בשבוי"ש שם פ' י"ח ס"ג)] ויש שאף מייצרים מלכתחילה את היין ממיץ שנשמר ע"י ביסולפיט.

אמנם יודגש, שדברים אלו הם רק לגבי חומר הגופרית הנקרא 'ביסולפיט', שרק עוצר את השמרים, אולם בחומר משמר הנקרא 'סורבט', אשר קוטל אותם ומונע תסיסה חוזרת של היין, כן יחזור הנידון הנ"ל. [ולמעשה בימינו כבר לא משתמשים ב'סורבט' לשימור מיצי ענבים, למעט במיץ המוגז של 'קדם' שיפסל לקידוש לדעת הגריש"א.]

טו) מיץ ענבים 'טהור'

יש שטוענים שהיות ובזמן שהיית המיץ עם הביסולפיט הוא נפסל לאכילה, א"כ שוב אינו ראוי לקידוש. אמנם ראיתי ב'אור לציון' (בסי' הנוכח) וב'ילקוט יוסף' (סי' ע"ב ס"ט ס"ק י"א), וכע"ז שמעתי מהגר"י דרזי שליט"א, שאין בזה פגם, כיון שזו הפרעה חיצונית אשר מתנדפת מאליה עם הזמן או ע"י חימום (כדלעיל סעי' י"ד), ולכשהוסרה אין כל חשש.

ולכאורה ישנה עוד דחיה על טענה זו, ע"פ מה ששמעתי מבנו של הגר"מ שטרנבוך שליט"א, שנתנו לו לשתות כוס מיץ ענבים קודם שהונדף הביסולפיט, והיה המיץ טוב מאוד, עד כדי ששתה מזה עוד, ורק חש חמיצות בגרונו ושיעול למשך זמן. וכך מביא בילקו"י (שם), שאחיו טעם בעצמו מהמיץ עם הביסולפיט ומלבד שהדבר גורם לשיעול ולצריבה, לא היה טעם המיץ פגום כלל.

(ויש שאמרו, שאולי אין הוכחה מהיכולת לשתותו כיון שלמעשה יש בו רעילות גבוהה, וצ"ע.)

עוד הוסיף הגר"מ שטרנבוך שליט"א (תשובות והנהגות' ח"ו סי' ע"ה), להתיר בזה, שהגם שהיה אפשר לומר שיש דיחוי במצוות (וכגמי בסוכה לג.), זהו רק בחפצא של מצוה כשופר, לולב, סוכה, אולם יין שאין גופו חפצא של מצוה, לא נאמר בו דין דיחוי.

[ושמעתי שבעבר היה פולמוס גדול בזה, ולא מצאתי בכתובים, וצ"ע.]

אמנם מסיבה אחרת מחמיר הגרמ"ש (שם ח"ב סי' רמ"ח, ח"ג סי' רס"ב, ח"ה סי' ק"מ, ח"ו סי' ע"ה), והגם שנוקט שאפשר להקל בהוספת סוכר למיץ הענבים כיון שסוף סוף הוא משובח, בכ"ז לדעתו יש להדר שלא לקדש על מיץ שהוכנס בו ביסולפיט (או חומצה), כיון שהוא פוגם במעט את טעמו אף לאחר הנדפתו ממנו, ואם מקדש בו, יוסיף רבע יין שיועיל עכ"פ מדין מזיגה (שם ח"ד סי' ט"ט). [ראה בסוף הקונטרס רשימת מיצים ללא ביסולפיט]

אולם יש לתמוה על כך, כיון ששמעתי מכמה מומחים שאין מרגישים כלל טעם ביסולפיט, משום שהשארית הנשארת לאחר הנדפתו היא בכמות מזערית ביותר, כבסעי' הקודם. ושמעתי מבנו

של הגרמ"ש ליישב בשם מומחה, שאכן, גם אם אין שינוי בטעם, הרי שמץ הענבים אינו בחוזקו ובמקוריותו (וגם מאבד את הויטמינים) בעקבות חומר שהוכנס בו, ולפ"ז, אין כל בעיה הלכתית במיץ ענבים עם גופרית \ ביסולפיט.

אפשר להוסיף, שגם המקפידים לקדש במיץ ענבים ללא ביסולפיט, יש להם לדעת שבד"כ אין המיץ נקי לגמרי ממנו, כיון שקודם הבצירה הענבים מרוססים ונשטפים במעט ביסולפיט, כדי שהמיץ המבצץ מהענבים המתבקעים כבר בשעת הבציר לא יחל לתסוס בטרם עת.

טז) מיץ ענבים 100%

ישנם המקילים להוסיף מים למיץ ענבים, כל עוד לא נפגם טעמו המקורי של המיץ, (יחוט שני' ריבית קובץ ענינים סי' ד', ה'גרמ"ק בשם החזו"א יחוט שני' שם ס"ק ד', 'דרור יקרא' עמ' תע"ב, 'אור לציון' בסי' הנוכח), וטעמם, שהיות וטבע היין להתמזג עם המים, וגם על מיץ יש שם של יין, א"כ הקובע הוא טעמו של המיץ שהמים נהפכו לחלק ממנו. (הגר"ג נדל זצ"ל תלמידו של החזו"א [אשר היה הראשון שייצר בעצמו מיץ ענבים 100%, ונהג להוסיף לכוסו כמות ניכרת של מים] הסביר זאת על דרך שביאר במזיגת יין (לע"י סעי' ד'), שהרי המיץ לכשעצמו מתוק מדי, והוספת המים רק תנעימהו לשתיה.)

ולדעת מרן הגרע"י זצ"ל, אמנם ע"פ דין מספיק 51% מיץ (כדלע"י סעי' ד'), וכך פסק לציבור הכללי, אבל הוראתו למעשה ל'בד"ץ בית יוסף' היתה, שיהיה מינימום 85%-80% מיץ לשישאר טעם המיץ. (תלוי במתיקות העינב, ובהתאדות נוזליו בעת חימום המיץ במהלך הייצור.)

אבל הגריש"א והגרש"ז זצ"ל פסקו, שאין להוסיף מים כלל לתוך מיץ הענבים (למעט אותם ג' טיפות שע"פ הקבלה), כיון שהוא מחליש ומקלקל את ה'כמות שהוא' של המיץ, [כי רק במזיגת יין שהמים מכשירים אותו לשתיה, נאמר בו 'דין מזיגה' שהמים נהפכים לחלק ממנו, משא"כ מיץ ענבים שכל ההיתר לקדש עליו הינו משום שביכולתו להתהוות ליין שהוא 'משקה החשוב דסעיד ומשמח', וגם כעת מיד בסחיטתו הוא ראוי לשתיה, אולם אין לו שם יין' בכדי שיוכל למוזגו כשאר יין], ולפ"ז יש להקפיד בדיוק לקדש על מיץ ענבים שהוא 100%.

ומשגיחי הבד"ץ של העד"ח שכיום אין רמאות בזה, אלא כל בקבוק שכתוב עליו אפי' 100% טבעי אין בו שום תוספות (חוץ מחומצה, וכמות מזערית של ביסולפיט שביקבים התעשיתיים וכנ"ל סעי' ג').

יש להבהיר, שהגם שהייצרנים מצהירים שמיצי הענבים הם 100%, בכל זאת, יש כאלו שיש בהם שארית של 2%-1% מים משטיפת הצינורות, הגם שמשתדלים למעט בהם ככל האפשר. ושמעתי, שהגריש"א הורה להגר"מ גרוס שליט"א, שאין לחשוש לכמות מועטת של 1% מים מנקיון הצנרת, (משום 'בל תשחית', שלא לאבד בידים את שאריות המיץ שבסוף הייצור).

יז) מיץ ענבים מבושל

הנה רוב מיצי הענבים בימינו מבושלים, הן אלו בתהליך הנדפת הביסולפיט כדלעיל סעי' י"ד, והן האחרים שללא ביסולפיט, משום שבניגוד למה שנוכחנו בסעי' ז' שהיינות בימינו מפוסטרים בצינורות סגורים, לזמן בוק, ולאחריו מקוררים מיידית, הרי שמץ ענבים מתפסטר זמן ארוך, ומתאדה במקום פתוח, ומתבקב בעודו חם, ובד"כ נחסר בכמותו ומשתנה בטעמו.

ויצאו מכך שתי נפק"מ להלכה: א. גם לדברינו לעיל שהשיטות הפוסלות יין מבושל משום שנשתנה לגרעותא ולא יין מפוסטר שלא נגרע מערכו, הרי שמץ ענבים מבושל שעבר תהליך של רתיחה גמורה, לכאורה יגרע לקידוש.

ב. בענין יין נסך תהיה בכך קולא, שבניגוד ליין המפוסטר אשר צריך להזהר בו מחשש נגיעה של גוי או שאינו שומר תו"מ, הרי שבכל מיצי הענבים בימינו לכאורה אין חשש זה, שכן זהו 'בישול'

לרוב הראשונים, וגם האחרונים שהחמירו בין יקלו במיץ. אבל **הגריש"א** הצריך גם רתיחה, והכוונה לכמין 'גלים' ולא רק 'ליבויות' (וכמאירי ע"ז כט. הובא ב'שבות יצחק' פסח, ועי' ברשימת מציס בסוף הקונטרס) [והדבר נוגע למעשה באולמי שמחות ובבתי חולים].

יח) מיץ ענבים לבן

לנאמר לעיל סעי' ח', שמעלת היין האדום ע"פ הלבן הוא גם מפני שהוא משובח יותר, א"כ, אף שלא תסס לזמן ממושך עם הקליפות בכדי לקבל את כל המעלות דלעיל, בכ"ז גם במיץ ענבים יש עדיפות לאדום ע"פ הלבן, כיון שעדיין הוא הושרה עמם לכמה שעות וקיבל מהם חומרי צבע וטעם. ועוד, שרואים את נטיית בנ"א לקחת את האדום, (ואולי אפשר לדחות ראיה זו, שעושים כך משום ההלכה, משא"כ לגבי יין לעיל שגם הגויים מעדיפים אותו). ע"כ יש ענין לקחת את האדום, אא"כ הלבן ערב לו יותר, וכנ"ל שם, וכך משמע דעת **הגריש"א** (ידרור יקרא, עמ' שני-שנ"א).

יט) מיץ ענבים קפוא

ישנם אנשים המכניסים לבדם מיץ ענבים, וע"מ לשמרו מחלקים הם אותו לכמויות קטנות ומקפאים אותו, וכך מרויחים מיץ ענבים מהודר, ללא פיסטור, וללא תוספות כלשהם, (וכך המליץ ב'בית שבות והנהגות' ח"ו סי' ע"ה).

והגם **שב'אור לציון'** (ח"ג פ' ט"ו סי"ד) כתב, שמיץ אשר הוקפא, לעולם לא יוכל לתסוס שוב, וא"כ יצא שכרם בהפסדם, (כשיטת הגריש"א (שב"י שם פ"ח סי"ג) שפסל לקידוש מיץ ענבים אשר הוכנס בו חומר שמונע תסיסת חוזרת של המיץ). בכ"ז שמעתי מיינן, שלמעשה ודאי גם יין כזה יכול לתסוס שוב.

והנה בספר **שב"י** (שם סי"ה) הסתפק האם אפשר לקדש על מיץ ענבים קפוא, כיון שבשעת ההקפאה נפרדים המים מחלקיקי הסוכר הטבעיים שבמיץ ופוקע מהם שם ייני' וברכתם שהכל, וא"כ גם לאחר ההפשרה אין ברכתו בפה"ג. (על דרך **שבה"ל** (ח"ט סי' ל"ט) שהסתפק לומר שאין ברכת 'שלגון מיץ ענבים' בפה"ג, הן משום שפקע ממנו שם 'משקה', והן משום שאכילתו בדרך לקיקה).

אמנם בספר 'חשוקי חמד' (יומא עו:) **להגרי"א זילברשטיין** שליט"א, הביא להוכיח שברכתו בפה"ג, שהרי בין קפוא גם יש תכונות סעיד ומשמח, ונשאר שמו עליו, **עוד הוכיח** מהגמ' בסוכה (יב.) המגדירה את יין הבא משנר שהוא קרוש וקפוא כ"קב' שאולי יהיה אפשר לסכך בו, ומוכח שיין קפוא שם ייני' עליו.

עוד הוסיף **ב'חשוקי חמד'** (שם), שאפי' שברכתו בפה"ג לכאורה אין לקדש על יין בשעה שהוא קפוא, הן משום שא"א לשתותו כאחד, והן משום שאינו זקוק לכוס, והרי הכוס הוא זה שנותן לו את החשיבות. (ומביא שם שזה בדומה לחזו"א (מקוואות תנינא פ"ו סי"ק ד') הכותב שהובלת שלג למקוה ע"י כלי אינו פוסל מדין 'שאוב' או 'הויה מדבר המקבל טומאה', משום שאינו זקוק לכלי ולמקוה).

הנה, טבע מיץ ענבים קפוא שהוציאורו מההקפאה, שריכוז הסוכר הטבעי מתחיל להפשיר בעוד שמימיו עדיין צבורים כגוש קרח. **ויש לשאול** בזה, מה דין המים, ומה דין ריכוז הנוזל המתוק לגבי קידוש וברכת בפה"ג.

ומצאתי, שלגבי המים כתב ב'הליכות שלמה' (פסח סי' ט' בהע' 81) בשם **הגריש"א**, שהיות וטעמו חלש ברכתו שהכל ואינו ראוי לקידוש. ולגבי רכוז המיץ, זה ודאי כששותה אותו לבד, ברכתו 'העץ' היות שכמעט אינו ראוי לשתיה (עי' מנח"י בחי"ח סי"ד). אולם אם דללו במים אחרים, לכאורה יש לדמות זאת למחלוקת הפוסקים לגבי 'מיץ ענבים משוחזר' שהיה בזמנם [שהיו מרתיחים ומאדים את מיץ הענבים עד לקבלת מציץ סמך הנקרא 'רכו ענבים', ואותו דללו שוב בכמות גדולה של מים], וכדלהלן: **לשיטתו של המנח"י** (ח"ח סי' י"ד) שהכשירו, לכאורה גם כאן יהיה כשר, דמאי נפ"מ אם רוכז

ע"י הקפאה או אידוי, (רק עי"ש שהצריך להוסיף לזה יין אמיתי). ולשיטת **הגריש"א** (מנח"י א' ד') שפסלו לקידוש, הן משום שהבישול הממושך גרע וקלקל את המיץ עד שהשתנתה ברכתו ל'שהכל', והן משום שהמים הנוספים הם כחלק זר, היות ולא היו בתוך הענבים, א"כ בנידון שלנו הגם שאין בישול המגרע, אולם עדיין המים הם כנטע זר.

כ) מיץ ענבים רגיל

ע"פ הנאמר לעיל (סעי' ט"ו) יוצא, שלדעת **הגרע"י** מעיקר הדין מספיק 51% מיץ, ולשיטתו, כל מיצי הענבים כיום כשרים, לפי מה ששמעתי שבכל ההכשרים בא"י מקפידים ע"כ. אבל לשיטות האחרות, לא מבעי לדעת **הגריש"א** ו**הגריש"א** שאסרו הוספת מים למיץ, אלא אפי' לדעת **הגרנ"ק**, **האור לציון** ו**החזו"א**, יש לדון האם אפשר לקדש על מיץ ענבים טבעי רגיל (שאינו 100%), כיוון שאף שהתירו הוספת מים למיץ, זהו בתנאי שהטעם המקורי נשאר, ואילו במיצי ענבים הרגילים אין אנו יכולים למדוד זאת ע"י הטעם, כיון שמוסיפים להם עד 49% מים וגם סוכר וחומצה המעיבים ומטשטשים את טעם המיץ המקורי, וא"כ עלולה ברכתם להשתנות ל'שהכל', כי מהיכן נדע מהו חוזק מתיקות הענבים שנשחטו בקו הייצור הנוכחי והיאך השפיעה עליו תוספת המים, והאם אפשר לדלל בכמות של חצי מים או רק בשליש.

ושמעתי שאולי יהיה אפשר להסתמך לקדש גם במיץ רגיל, כיון שבד"כ בהוספת חצי כוס מים עדיין מתענגים ממתיקות המיץ (כל אחד יבדוק בעצמו. ואפשר להוכיח לכך ע"פ המובא ב'עצות' שבסוף הקונטרס, שבד"כ במיצי ענבים 100% שבזמננו יש ביערך התזונתי 20% גרי' פחמימות בעוד שבמשקאות מתוקים רגילים ישנם 11 גרי' פחמימות), אבל למעשה ודאי שעדיף שלא לקדש על מיץ ענבים רגיל, אלא אם ירצה ידלל מיץ 100% עם מים, בכמות שעדיין טעמו נשאר בו. [ועי' **בית שבות והנהגות'** (ח"ג סי' פ"ח) שהוכיח לכשרות העדה"ח על מיץ ענבים רגיל, מדברי רא"ש בברכות פ"ו (ולכאורה קשה ע"כ ממשנ"ב סי' ר"ב סי"ק נ"ג). עוד הוכיח מהמ"מ בהל' מכירה (פ"ח ה"ו), (וגם ע"כ קשה מרש"י בב"מ דף ס' ד"ה בין, ע"פ מג"א סי' תס"ב סי"ק ו' ומשנ"ב סי"ק כ"ב, ושלא כמנח"י ח"א סי' ד'). אמנם ניכר מכל תשובותיו של הגרי"מ שטרנבוך שליט"א, וכן במכתבו להגרי"ק המובא ב'דרור יקרא' (עמ' שני), שעכ"ז למעשה יש לקדש על מיץ ענבים טהור ללא מים ושאר תוספות, ושכך נוהג להקפיד הגרי"מ לעצמו]. הנה כדברינו לעיל ביין, כך גם כאן במיץ ענבים, בניגוד לדעה הרווחת שמנהג הספרדים להחמיר יותר מהאשכנזים, הרי שלפי גדולי דורינו, ההיפך הוא הנכון.

כא) כוס של הבדלה ושאר מצוות

הגם שרק בקידוש מצינו את החיוב לקדש על יין, ואילו בשאר כוסות של מצוה (קידושא רבה, הבדלה, ברהמ"ז, אירוסין, נישואין, מילה, פדיון הבן) מוכח, שכשאין יין אפשר מעיקר הדין לקחת חמר מדינה, וא"כ כשעושה אותם על יין (כפסק השו"ע בכל הני"ל לעשותם על יין במקום שהוא מצוי), הרי שאין חיוב להדר ביין טוב, בכ"ז מצינו אף בהם טעמים ועדיפות ליין:

בקידושא רבה, הרשב"ם בפסחים (ק"ו. ד"ה דאמר) מביא את הטעם ש'אין אומרים שירה אלא על היין'.

בהבדלה, הטור הביא (סי' רצ"ו סי"ד) את הפלגת חז"ל בגודל מצות הבדלה על יין, (וגם ידוע שאחת מהסגולות **שהגרי"ק** שליט"א מורה לחלק מהשואלים לזכות בבנים זכרים ע"פ הגמ' בשבועות י"ח: להבדיל על יין בדווקא). **במילה, המרדכי** הביא (יומא ס"ס תשכ"ז) טעם ש'אין אומרים שירה אלא על היין'.

בשאר כוס של מצוה, ה'העמק שאלה' (פ' יתרו סי' נ"ד) כותב, **שב'שאלות'** אשר הובא לעי' בפתיחה, מבואר הטעם גם לגבי שאר ברכות אשר נחשבות לשירה, (על דרך גמ' פסחים קז. 'ראוי לקדש עליו ולומר עליו כל שירות ותושבחות שבעולם'), ו'אין אומרים שירה אלא על היין'.

ובמשנ"ב (סי' קפ"ב סי"ק א') הביא בשם **הלבוש** הטעם שתיקנו חז"ל כוסות של מצוה על היין, מפני שהוא דרך כבוד ושבח נאה

להקב"ה לסדר שבחו וברכתו יתברך על הכוס וכש"כ "כוס ישועות אשא ובשם ה' אקרא", והכוס צריך שיהיה של יין מפני שהוא המשובח שבמשקים, ע"כ.

ולפי"ז כשמקיים את המצווה על כוס של יין זיל בתר טעמא, כיון שכתב **הב"ח** (הובא לעי' סעי' א') שכשם שפסולי מזבח נאסרו משום 'הקריבתו נא לפחתך' כך גם לגבי קידוש פסולים מהאי טעמא גופיה, נאמר אף אנו שהוא הדין בשאר כוסות של מצווה שאנו מהללים בהם את הקב"ה, ודאי שיש מצוה לכבד את הקב"ה ולהדר ביין, (וכעין סברת הבה"ל בסי' ער"ב ד"ה אין).

כב) ד' כוסות

סוג היין

פסחים קח: ארבעה כוסות הללו, שתאן חי, אמר רבא ידי יין יצא ידי חירות לא יצא, ומשמע, שאף שקיים את מצות ד' כוסות, בכ"ז אין המצוה מושלמת, (וכ"כ רש"י ורשב"ם (שם ד"ה יד), שאין זו מצוה שלמה, שאין חשיבות אלא ביין מזוג, וכן מצינו ברי"ן שכתב, 'כלומר שלא קיים מצוה מן המובחר', ומיהו אינו צריך לחזור ולשתות ארבעה כוסות). עפ"ז יוצא, שבליל הסדר ישנם שני דינים במצוות שתיית היין:

א. מצוות ד' כוסות. ב. שתיה ב'דרך חירות'.

ובפוסקים מצינו כמה דרגות בחיוב שתיה זו:

א. הראו: כתב בשו"ת מהר"ש הלוי (הובא בפרי"ח סי' תפ"ג ס"ק א', אי"ר סי' תע"ב ס"ק ט"ז, עיי"ש שם ס"ק ח' וביחק יעקב' שם ס"ק כ"ח), וכן כתב בהגש"פ 'קול דודי' בשם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל, וכן הובא בשם הגר"ש זצ"ל [יסידור פסח כהלכתו (ח"ב פ"ג הע' 25) ושבוי" (פ"ח ס"ז)], שיש לכתחילה לקחת יין המשמח או תערובתו, ולא מיץ ענבים, ואפי' אם לאחר ליל הסדר יכאב ראשו, [כל זמן שלא יפול למשכב]. (ואפשר להסביר זאת על דרך הבי"י בשם הרשב"א (סי' תע"ב ס"ח) שכתב, שכל הפטור מיין של 'דרך חירות' הוא רק כשאינו נהנה כלל בשעת השתיה או כשלאחמ"כ יפול למשכב, אבל כשרק יחוש בגופו לאחמ"כ, נכון הוא לדחוק את עצמו לשתות יין. וראיה לכך מהגמ' (נדרים מ"ט): המספרת על ר' יהודה ב"ר אילעאי שכאב ראשו מפסח ועד עצרת מפני היין של ד' כוסות).

(ולגר"ש"א כאבו רגליו משתיית הלילה עד שבועות, שבעוד שבכל השנה נתן לאחר לשתות הכוס כדלעיל סעי' ד', בליל הסדר חובה לשתות הכוס בעצמו).

ב. לכתחילה: כתבו הגר"ש (והליכות שלמה) פסח סי' ט' ס"א), שו"ת 'חזון עובדיה' (ח"א סי' ו' ס"ה), והגר"מ (יחוט שני פסח סי' י"ז ס"י), שאף שעדיף לערב יין בתוך המיץ, מ"מ לכתחילה יוצא במיץ ענבים אף ידי מצות חירות, שגם מיץ ענבים הוא בגדר יין, וכ"כ ה'משנה הלכות' (ח"י סי' פ"ו). [והוכיח זאת מהרמב"ם שכתב (הל' חמץ ומצה פ"ז ה"ט): 'ארבעה כוסות האלו צריך למזוג אותן כדי שתהיה שתיה עריבה, הכל לפי היין ולפי דעת השותה', ומוכח מכאן שעיקר המצווה שתהיה השתיה טעימה ועריבה, ואדרבא, זהו ה'דרך חירות' שלו. (ועי' מש"כ בזה בחידושי מרן רי"ז הלוי הל' חמץ ומצה פ"ז)]. אבל הכה"ח (סי' תע"ב ס"ק ע"ד), האור לציון (ח"ג פט"ו ס"ד), הגר"צ פראנק (מקראי קודש ח"ב סי' ל"ה), הגר"ש וואזנר (קובץ מביית לוי ח"ז עמ' ל"ב), והגר"ש"א (שם) סברו, שהגם שידי יין יצא, ידי חירות לא יצא, משום ששלימות המצווה של ד' כוסות היא ביין חשוב ומשמח דרך חירות, וע"כ ישתה בדווקא יין, או שיערב יין במיץ עד כמה שיכול בכדי שירגיש את חוזק האלכוהול ה'משמח' שבו, ואין בזה שיעור מסוים.

ג. בדיעבד: חלק מהאחרונים דלעיל (פרי"ח, אי"ר, עיי"ש) הביאו בשם מהר"ש הלוי, וכן כתב בהגש"פ 'קול דודי' בשם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל, שאפי' בדיעבד לא יצא ידי חובה במיץ ענבים. אולם שאר הפוסקים חלקו עליהם, וכתבו שאם יכבד ראשו בשתיית היין ולא יוכל לקיים מצוות הלילה, או ששונאו ואינו נהנה ממנו כלל, יש להקל לשתות מיץ ענבים [תשובות והנהגות' (ח"ב סי' רמ"ג) בשם הגר"ז וגאב"ד טשיבין, הגר"ח"ק בשם החזו"א (ספר 'יסידור פסח' ח"ב פ"ג הע' 25), וכך הסכים הגר"ש"א (שבוי" שם פ"י ס"ב, 'יסידור פסח' שם)], (ומה שהובא בגמ' נדרים הנ"ל, ונפסק בב"י בשם הרשב"א, שיש להתאמץ לשתות עד כדי שיכאב ראשו, זהו בזמנם שלא היה מיץ ענבים בעונה זו, וע"כ היות שמן ההכרח היה לשתות דוקא יין, מצוי היה שיכאב ראשו). וכן מוכח

מהמשנ"ב (סי' תע"ב ס"ק ל"ז) שאם היין מזיקו אין זה 'דרך חירות'. (שמתיר אפי' חמר מדינה בלית ברירה, (בשעה"צ שם ס"ק נ"ב)). [אמנם מוכח מכל הפוסקים, שודאי עדיף לשתות יין (וככל ההידורים שבדיני קידוש לעיל), או לפחות לערבו במיץ, וכנ"ל. (נוסף, שאם מערב רק מעט יין עם המיץ, אזי יין 'מוסקטו' הוא תחליף מצוין, ועי' לעי' סעי' י"א, י"ג)].

(בספר 'מועדים לשמחה' (ניסן ב' עמ' רצ"ד, וכן ספר 'שלמי מועד' עמ' שע"א) מובא, שהגר"ש עמד בשיעור לפני תלמידיו, והסביר מדוע תיקנו חז"ל בדווקא ד' כוסות של יין, הרי היה אפשר לתקן אכילת ד' אגוזים כנגד ד' לשונות של גאולה, ותרג' שד' הלשונות הם ד' סוגי הצלה שהאחד גדול ומוסיף על חברו בשמחת ריחוקו ממצרים, עד הגאולה השלמה שנגד תוספת הכוס החמישית, וע"כ תיקנו ד' כוסות יין שכל כוס משמח האדם יותר מקודמו, משא"כ אגוזים שתוספת אכילה אינה מרבה בשמחה על פני האכילה שקדמתה. ונשאל ע"י אחד מתלמידיו, שלפי"ז אינו יוצא ד' כוסות במיץ ענבים אלא דוקא ביין. והשיב רבינו, שאכן הגר"מ פיינשטין סבר שד' כוסות יין הוא לעיכובא. אמנם הגר"ש"א לא הסכים בזה לענין הלכה, [הגם שבעצמו ערב יין בתוך המיץ הן בקידוש והן בד' כוסות]).

צבע היין

ישנה מצוה מיוחדת ביין שצבעו אדום, ומבואר טעמו במשנ"ב (סי' תע"ב ס"ק ל"ח) משום 'זכר לדם', שהיה פרעה שוחט תינוקות בניי כשנצטרע. [עוד מצאנו: זכר לדם שונאינו שנשפך (ריטב"א ב"ב צז: ד"ה חמר), זכר לדם פסח, זכר לדם מילה (אוי"ז ח"ב סי' רנ"ו), זכר למכת דם (פמ"ג סי' תע"ב א"א ס"ק י"ג)].

ולפי טעם זה יהיו כמה נפק"מ:

א. הגם שהבאנו לעיל בסעי' ח' שלא יועיל להאדים את היין הלבן לפי שאין הלבן משובח בעצמותו, הרי כאן יש ענין גם בצבע גרידא ולזה הוא יועיל (קובץ מבית לוי שם בשם הגר"ש וואזנר זצ"ל, וכן ב'סידור פסח' שם הע' 26). [ויזהר למזוג את היין הלבן לתוך האדום בכדי להמנע מחשש צובע, כמבואר במשנ"ב (סי' ש"כ ס"ק נ"ו) בשם הנשמת אדם].

ב. הגם שראינו בסעי' י"ח שמץ ענבים אדום אינו משובח בהרבה ממיץ ענבים לבן, כיון שאינו משתבח כיין האדום, בכ"ז לטעם זה, תהיה סיבה יתירה להעדיפו על פני הלבן.

ג. על פי טעם זה תהיה מעלה נוספת לתערובת של יין במיץ ענבים (דלעיל סעי' י"ג), כיון שצבע המיץ הוא כתום-בורדו, וע"י היין צבעו ישתנה לאדום-דם. [וגם בזה יזהר כנ"ל למזוג את המיץ לתוך היין].

ד. ב'אורחות רבינו' (ח"ב עמ' ס') הביא מהסתייפלר זצ"ל, וכן מובא מבעל ה'דברי חיים' זצ"ל, שנהגו בליל הסדר לשתות את הד' כוסות בכלי זכוכית בשונה מכל השנה, וכנראה שרצו להדר בטעם זה של 'זכר לדם'.

כג) שמחת יו"ט וחווה"מ

פסחים קט. תניא ריב"ב אומר בזמן שביהמ"ק קיים אין שמחה אלא בבשר שנא' 'וזבחת שלמים ואכלת שם ושמחת לפני ה' אלוקידך', ועכשיו שאין ביהמ"ק קיים אין שמחה אלא ביין שנא' 'ויין ישמח לבב אנוש'.

וכתב בשו"ע (סי' תקכ"ט ס"ב) "חייב אדם להיות שמח וטוב לב במועד, הוא ואשתו ובניו וכל הנלווים אליו, כיצד משמח, הקטנים נותן להם קליות ואגוזים, והנשים קונה להם בגדים ותכשיטין כפי ממונו, וחייב להאכיל לגר ליתום ולאלמנה עם שאר העניים".

וכתב המשנ"ב (שם ס"ק ס"ו), שמחה זו היא מצוה עשה מן התורה, דכתיב 'ושמחת בחגך', ונוהגת גם בנשים. **עוד הביא** (שם ס"ק ט"ז) מהרמב"ם, דגם חווה"מ הוא בכלל מועד לענין שמחה, אבל לענין כבוד ועונג אין חייב בחווה"מ, דלא נאמר בהם 'מקרא קדש'. (וכוונתו לכל יום מחוה"מ, שהרי לשון הרמב"ם שם, 'שבעת ימי הפסח ושמחת ימי החג, חייב אדם להיות בהן שמח וטוב לב הוא ובניו ואשתו ובניו וכל הנלווים עליו שנא' ושמחת בחגך וכי"ו).

ובבה"ל (שם ד"ה כיצד) כתב, שעכשיו שאין בהמ"ק קיים, אין יוצאין ידי חובת שמחה אלא ביין שנא' 'ויין ישמח לבב אנוש', אמנם

באכילת בשר אין חובה, אלא זהו רק מצוה, ע"כ. (ועוד כתב הבה"ל שם, שהגם שברמב"ם (הל' יו"ט פ"ו הי"ח) כתב, שהאנשים אוכלים בשר ושותין יין שאין שמחה אלא בבשר ויין, ומוכח שצריך גם בשר, מ"מ הפסוק של "וזבחת שלמים" וגוי נאמר על בשר שלמים ולא על בשר חולין, ואעפ"כ היות ומצאנו כאן לשון שמחה לגבי בשר, על כן יהיה בזה מצוה, אבל לא חובה.)

מכאן, שאף שיש מצוה לאכול בשר בכל יום מהרגל הן ביו"ט והן בחוה"מ (וכפי יכולתו), שתיית יין היא חובה. (אמנם בזה לא יהיו שאר דיני היין שנקטנו לכל אורך הקונטרס, כיון שהדין הוא רק ב"שמחה" היוצאת מהיין ולא בהידור ההלכתי של היין.)

והנה דעת הגרש"ז (והליכות שלמה' פסח סי' ט' הע' 78) והגרנ"ק (בסי' הנוכח), שיוצאים ידי חובת שמחת יו"ט גם במיץ ענבים, (והסביר הגרש"ז, שאין חיוב דווקא ביין המשמח ומשכר, דכמו שבבשר אין תכונה זו, ובכ"ז נחשב למשמח, כך גם במיץ ענבים. (ולכאורה קשה ע"ז, שאם אין צורך ביין המשמח, איזה ענין יש בשתיית מיץ ענבים, אדרבא, ישתה משקה שחביב ומשמח אותו אף יותר ממיץ ענבים.)

אמנם מפשטות הבה"ל שהביא את הפס' "ויין ישמח לבב אנוש" מוכח, שצריך בדווקא יין המשמח בתכונתו. וכן ראיתי מובא מספר זכרון שלמה' (הל' חוה"מ) בשם הגר"מ פיינשטיין, וכ"כ הגרצ"פ פראנק (בסי' הנוכח), וכך הביא בשב"י (שם סי' יד) בשם הגרש"א, שאינו מקיים מצות שמחת יו"ט אלא ביין ולא במיץ ענבים, ועכ"פ יכול לערב יין בתוך המיץ באופן שיורגש האלכוהול היטב. (ושמעת, שביין ישנם עוד תכונות משמחות לבד האלכוהול שבו, שאינן קיימות במיץ ענבים.)

(ולכאורה יש לימוד זכות למנהג העולם שלא להקפיד על שתיית יין, אלא על אכילת בשר, [וגם בזה משמע מפשטות דברי האחרונים, שהמצוה היא בבשר בקר, ובכל יום מהרגל, ובתנאי שידו משגת]. משום שכבר הוכחנו לעיל מהשו"ע, שכל חיוב שתיית היין על האנשים הוא משום שמחה, בשונה משאר כוס של ברכה שיש דין ביין, א"כ מאחר שאנשים רבים אין נהנים ושמחים מיין, (אם משום שסובלים מהיין כאבי ראש או קשיי עיכול, ואם משום שבדורנו יש מגוון גדול של משקאות מתוקים ומוזגים, נוכל להשוותם לחיוב הבעל לשמח את אשתו בבגדים ואת בניו במיני מתיקה, שאין דרגת חיוב שמחתם שונה ממנו, (חוץ מכך שלא עליהם מוטלת המצוה, אלא עליו המצוה לשמחם), ורק שקבעו חז"ל שכל אחד ישמח בראוי לו, ובד"כ ה"אנשים" אוהבים בשר ויין, אמנם במקרה שה"איש" אוהב מיני מתיקה ולא בשר ויין, לא גרע מנשים וילדים שמצותם מתקיימת ב"משמחים" אחרים ולא ביין. וכך משמע בדברי המהרש"א בנדרים (מט: ד"ה אלא) שכתב, וז"ל: והא דא"ר יהודה גופי' בפסחים 'ושמחת בחגיג' אנשים בראוי להם ביין, י"ל דלסתם אנשים קאמרי, דראוי להם יין ואין שמחה להם אלא ביין, אבל ר"י יצא וסתם אנשים, שהרי לא היה ראוי לו, כדקאמר חורגני צידאי מן הפסח כו' עכ"ל. אולם כל זה רק בחוה"מ, אבל ביו"ט חיוב אכילת בשר מדין כבוד ועונג, ככל שבת, וכמשנ"ב שהובא לעיל.)

שיעור שתיית היין, וכן אם חיובו הן ביום והן בלילה, לא מבואר במשנ"ב, ונחלקו בזה פוסקי זמנינו, ואכמ"ל. (ובאמת מסבירא קשה מאד לקבוע גדרים, דבשלמא לשיעור המקסימלי, הגדר הוא כדכתב הרמב"ם "לא ימשך ביין ובשחוק וקלות ראש, כי השכרות והשחוק הרבה וקלות הראש אינה שמחה אלא הוללות וסכלות", משא"כ בשיעור המינימלי, הרי "שמחה" אינה מוגדרת לא מבחינת כמות ולא מבחינת האיכות, ואיך אפשר לקבוע שיעור מסוים, שכן, יש החשים שמחה כבר בכמות קטנה, ויש שרק בכמות גדולה. ועוד, הרי גם בשו"ע שהובא לעיל, נפסק, שיש על האיש לשמח את אשתו בבגדים, ואת בניו ובנותיו בקליות ואגוזים, ולא הוזכר בהם שיעור הכמות והתדירות, וצ"ע.)

כד) כשרות היין

כל הנושאים שנידונו עד כה עסקו בעניני הידור היין, אבל ודאי שהדבר הראשון במעלה ועליון בחשיבותו הוא נושא כשרות ההלכתית של היין. ע"כ בבואנו לרכוש יין עלינו לשים לב בראשונה לכשרותו, שתהיה מהודרת עם השגחה קפדנית ויתירה, כיון שעלולות להיווצר מכשולות שונות בתהליך הייצור.

[אף בתחום זה של כשרות היין, לכאורה קיימת עדיפות ליינות המיוצרים ביקבים פרטיים שבעליהם יר"ש, (ואת בנוסף ליכולת הקלה לברר אצלם את אופן ייצור היין), וכמו בכל מאכל אחר, גם תחת כשרות טובה ביותר, בייצור תעשייתי עלולות להיווצר בעיות שאינן קיימות בייצור קטן או ביתי.]

עיקר המכשולות העשויות להמציא בכשרות היין הן כדלהלן:

א. הפרשת תו"מ: כידוע רק דגן תירוש ויצהר חייבים בתו"מ מדאורייתא, וכיום רוב הקמח ושמן הזית מיובאים מחו"ל (בשמן

זית יש לדון כשגמר מלאכתו בארץ), אולם חלקו הניכר של ה"תירוש" הוא מיבול הארץ (למעט יבול דרומי או ענבים שגמר מלאכתו היתה בידי נכרי), ולפי"ז יש סיבה נוספת להקפדה יתירה בתו"מ של יין ומיץ ענבים מורכבות יתירה ישנה בנושא זה של תו"מ, משום שיבול הענבים מגיע ממקומות שונים ברחבי הארץ, אשר דרגת חיובם שונה ממקום אחד למשנהו, וצריך זהירות בחישוב כל הכמויות הגדולות, ובעישורן ע"י ענבים אשר גדלו במקום של 'חיוב ודאי' לכל השיטות.

ב. חשש 'גילוי': הגם שמעיקר הדין אין היום בא"י בעיה של גילוי, משום דלא שכיחי נחשים, (כמפורש בשו"ע יו"ד סי' קט"ז סי"א [למעט להגרש"א צ"ל 'קובץ תשובות' ח"ג סי' מ"ה המחמיר בכך]), מ"מ ביין לקידוש ישנה חומרא נוספת לאסור גילוי של כמה שעות, והטעם הוא כדי שלא יימר ויפוג ריחו וטעמו, (וכמו שאמרו לי יינים, שבמצאות, יינות ומיצי ענבים מאבדים מטיבם וטעמם כשאינם סגורים), ובפרט אלו הרוצים להחמיר כפשטות המשנ"ב (סי' ער"ב סי"ק ג') וגדולי זמנינו, שלא לגלות את היין אפי' לשעה מועטת, [נפתחי תשובה' (יו"ד שם) בשם השל"ה והגר"א, ה"כף החיים' (סי' ער"ב סי"ק ז'), הסטייפלר (אחר"י ח"א עמ' קי"א ושפ"ז), הגרש"ז (שש"כ פמ"ז סי"ח), והגרש"א (בסימן הנוכח)].

ראוי לציין שכל זה נוגע ליינות ומיצי ענבים הסטנדרטים (הנמכרים בחנויות מזון רגילות), אולם יש הרבה יינות יוקרתיים (הנמכרות בחנויות יין), אשר בהם ניתנת ההוראה בדווקא לפתוח את בקבוק היין כשעה-שעה וחצי קודם השתיה, כדי שע"י מגע היין עם החמצן, ישתחררו הטעמים והריחות שהיו קשורים, לאחר שהביסולפטי סגרה ומנעה מהם תקופה ממושכת להתקשר עם חמצן.

ג. איסור 'סתם יינם': ישנם יקבים שהיין הוא מחלל שבת בפרהסיה (ופעמים אף גוי), או שלפעמים מביאים יינן חיצוני כזה לטעימה וחווה דעת, וצריך להזהר ממכשול. [יש לציין שאם אין מגע ישיר ביין, אלא שדנים משום כוחו כגון בפתיחת ברז, מפורש בסי' האשכול (סי' נ"ח) בשם בה"ג להקל שדין ישראל מחלל שבת ואינו עע"ז כדן ישמעאלי (כסברת החזו"א ועוד), וממילא אין חשש (הרב רועי כהן שליט"א).]

ויש שגם מחמירים וחוששים, שמבין העובדים עלולים להיות כאלו שיש בהם חוסר אמונה אפי' בחלק מדברי חז"ל והם מוגדרים כאפיקורס, וסוברים, שדינם כדן יין נסך, אבל נראה דאין צריך לחוש לזה. בפי"ה להרמב"ם (פי' חלק ביסוד הי"ג) משמע להחמיר. ובהל' שחיטה (פי"ד הל' י"ד) הדברים סתומים, ע"ש בלח"מ, ועי' בחזו"א יו"ד סי' ב' סי"ק י"ח. (ועי' בשו"ע יו"ד סי' קנ"ח סי"ב ובנו"כ, וחז"מ סי' תכ"ה סי"ה, ובסמ"ע סי"ק ט"ו וגר"א סי"ק י"ח, וצ"ע). אמנם מוכרע להקל מהרמב"ם (שם הל' ט"ז), ושו"ע יו"ד סי' ב' סי"ט, דצדוקי אינו ככופר בכל התורה אלא כשר בעומד ע"ג. אבל למסקנת החזו"א (שם בהגהה), שלא דברו אלא בבנים של צדוקים שהם שוגגים, יש מקום לחשוש באפיקורס שכופר מעצמו, אבל שוגג בדיעותיו אין להחמיר, והפרי"ח (בסי' קי"ט סי"ק כ"א) לגבי מבזה ת"ח מקל יותר מזה כל שאינו להכעיס.

ולכאורה בזמנינו הדעות הכוזבות הם בדרכי מחינוך מוטעה, וגם אם נחשוש להחמיר באפיקורס ממש, סתם שומר שבת בפרהסיה יש להעמידו בחזקת כשרות. ויש שחוששים לקלי הדעת, שאולי הם בכלל שביק היתרא ואכיל איסורא, לפי מה שמחמיר החזו"א, דגם בלא איכפת ליה בכך נקרא להכעיס (עי' חזו"א שם סי"ק כ', וחולק על הבה"ל בסי' ל"ט סעי' א'). אמנם כוונת החזו"א באחד שגם לפי דעתו יש כאן איסור (לא הכשר חלש), ואפי"ה כשיש גם היתר לפניו לא אכפת לו. ונראה דסתם שומרי שבת בפרהסיה בזמנינו יש להעמידם בחזקת כשרות לענין זה. וכל שכן כשלא שכיח מגע רק כוחו דמבואר בסי' אשכול להיתר כדלעיל, אין לחוש לכל הדברים האלו.

(שמעת, שבבד"ץ העד"ח וכן שארית ישראל, ישנה זהירות ממגע גוי כבר מבצירת הענבים, ולא רק משעת ירידתם לבור היקב. אמנם ע"פ הלכה היין נאסר במגעו רק משעת המשכה, שהוא בשעת יציאת הענבים המרוסקים מהמכבש. (עי' בספ' יין מלכות' פ"ט.)

ד. חשש איסור בתוספים: לדברינו לעיל, שישנם ביינות תוספי סוכר, אלכוהול, שמרים וחומצות למיניהם, המיוצרים במפעלים אחרים, א"כ מלבד ההשגחה הבסיסית הנצרכת בהם, (בפרט בהכשרת קווי ייצור מבליעות איסור במפעלים יחודיים בחו"ל), הרי יש שמשתמשים בחומצה טרטריה אשר מבוססת על יין העלול להיות יין עכו"ם.

(שמעתי, **לגבי חומצה**, בשונה משאר הכשרויות, משתמשים הבד"ץ העד"ח וכן 'שארית ישראל', בחומצה סינטטית טבעית ולא טרטרית, למניעת בעיות של יין עכו"ם, ואלו ליכרמלי יש ייצור ייחודי בארץ לחומצה טרטרית. **לגבי אלכוהול**, אין חשש, כיון שהבד"ץ העד"ח מספקים את האלכוהול לשאר הכשרויות בארץ.

ולגבי שמרים, כולם משתמשים במפעל יחידי בעולם (שכשר לפסח) הנמצא בדנמרק. ישנם שרוצים לפקפק על כשרות השמרים ע"פ המג"א (סי' תמ"ב ס"ק ט', והובא במשנ"ב שם ס"ק כ"ה), שכתב שמי דבש המבוססים על תסיסה של חמץ המבוסס על תסיסה של חמץ וכן הלאה, לעולם אינו מתבטל, כיון שדבר המעמיד אפי' באלף אינו בטל, וא"כ גם בנידונינו הרי המקור הראשון של השמרים (שיוצר לפני עשרות רבות של שנים), אין ידוע כשרותו, ולא יתבטל איסור היין נסך שבו לעולם, דדבר המעמיד לא יתבטל אפי' באלף, (אבל איסור חמץ אין בו, כיון ששמרי יין אינם מבוססים על מקורות חמץ), אמנם תירץ לי משגיח המפעל הגר"מ זקבך שליט"א, שנידונינו דומה לבית יוסף (ויד' סי' רט"ו) שהביא בשם רבינו ירוחם וז"ל 'ויש ללמוד מכאן למי שעבר והעמיד חלב בחלב חמוץ של גויים ולקח חלב זה והעמיד בו אחר ומהאחר אחר, שמותר ליקח מחלב שלישי זה ולהעמיד בו חלב אחר ולאכול, דלאחר שלושה פעמים כבר כלה חלב של גויים.

ואם תשאל מאי אולמיה האי מהאי, כבר הקשו ה'פנים מאירות' (הובא בשערי תשובה סי' תמ"ב ס"ק י"א) והדגול מרבבה, שיש סתירה בין המג"א להבית יוסף, ותירץ הדגול מרבבה, שבמעמיד של חמץ החמץ הוא איסור גמור, משא"כ בחלב עכו"ם שהוא רק ספק איסור (שמה עירב בו חלב בהמה טמאה) וה"ה בנידונינו ביין עכו"ם שהוא רק ספק איסור נסך.

ה. איסור ערלה: בניגוד לפירות אחרים, עץ הגפן נוטה בגידולו כלפי מטה וגם שולח זמורות ושריגים רבים, ובהכרח דרושה השגחה מאומצת ואדוקה בכדי למנוע צמיחת יחורים חדשים מהקרקע אשר סביבות הגפן שיאסרו מדין ערלה, (שמעתי שלבד"ץ העד"ח יש השגחה קפדנית ויתירה בתחום זה של ערלה בכרם).

ו. שביעית: בימים אלו ישנן חנויות (אפי' עם פירות וירקות בהשגחת העדה"ח), המוכרות מיצי ענבים של היתר מכירה, ויש להזהר שלא להכשל בהם, ובעודף המתקבל בהם.

(הרחבה בענייני כשרות היין יעויין בספרים 'יין מלכות' ו'כשרות המשקאות').

כה) בקבוקי היין

הובא מכתב מהגר"ח קניבסקי שליט"א אל בניו של הגר"מ יוטקובסקי זצ"ל, שהיות ובקבוקי הזכוכית המצויים בארה"ק הינם מתוצרת מפעל 'פיניציה' שבירוס, שבעוה"ר מחללים שבת בפרהסיה רח"ל, על כן ודאי שיש הידור על הציבור להעדיף בקבוקי יין מפלסטיק (פי טי-עמיד בחום הפסטור) ממפעל שומרי שבת, שלא יהיה מזכרת עוון ומחזיקי ידי עבירה.

בארה"ק כבר קיים יקב אחד שמשתמש בבקבוקי פלסטיק.

(שמעתי ממומחה, שיש סוגי פלסטיק שהיין נשמר בהם היטב, ואינו מתחמצן ולא מקבל טעם מהפלסטיק, עוד שמעתי, שלאחרונה שוקלים, מטעמי עלויות, להשתמש בבקבוקי פלסטיק עבור מיצי ענבים).

כמו כן ניתן להשתמש בבקבוקי זכוכית ממפעל בחו"ל, אלא שלכתחילה רצוי שהיצרן יטביל את הבקבוקים.

למעשה מקילין להסתמך על המהרי"ל דיסקין זצ"ל, ואחריו הגר"ש זצ"ל (ספר 'טבילת כלים' פי"ד ס"ב), שהתירו להשתמש בלא טבילה, כיון שנחשב כאריזה לשימוש בודד, ולכן יש להזהר שלא להשתמש בו שוב אא"כ מטבילו (עיי' סי"ג).

(נ.ב. סימן ההיכר של מפעל פניציה הוא אות 'פ' משולשת בשולי הבקבוק, ואילו סימן ייצור בחו"ל הוא בדי"ס [VI]).

נספח: 'יין חי' שבזמן התלמוד

הנה יש לתמוה מספר תמיהות:

א. במה התבטא שהיינות בזמן המשנה והגמרא היו יותר חזקים מאשר בזמנינו (כדמוכח בהרבה מקומות)?

ב. מהי הסיבה לכך שהם היו יותר חזקים מאשר בזמנינו?

ג. מצינו בגמ' ברכות (מג:) שבזמן חז"ל נהגו בשבתות וימים טובים לשנות יין לפני הסעודה באמצעה ולאחריה, וכן מצינו בגמ' כתובות (ח:) שתקנו חז"ל י" כוסות בבית האבל, ג' קודם אכילה כדי לפתוח את בני מעיו, ג' בתוך אכילה כדי לשרות אכילה שבמעיו, וד' לאחר אכילה כנגד ברהמ"ז וכו'. [עוד מצינו שחישב האורל"צ (שביעית פי"ד מ"ה) ע"פ המשנה שביעית (פ"ה מ"ז) שאפשר לקחת מכרם של שביעית 15 כדי יין, ולפי

חישוב (ע"פ הרמב"ם הל' מתנות עניים פ"ו ה"ח) זהו כמות של 62 ליטר לפחות לשנה (אם לא עד פסח), ואם נחשב שמדללים זאת עם עוד 3 חלקים מים, מדובר בכמות של 4 ליטר לשבוע!], ואילו כיום גם בשבתות ויו"ט לא שותים כמות כה אדירה, (גם אם נאמר שהכוסות היו כשעור של הגר"ח נאה, הרי מתקבל בקבוק יין). ואפי' בצרפת כיום, שאצל חלקם נהוג לשותות יין באמצע השבוע, הוברר שהם אינם שותים כ"כ הרבה יין, אלא ככוס או שתיים בתוך הארוחה המבושלת, ומהו אכן פשר המנהג בזמן חז"ל? [גם אם נאמר שהשתנו הטבעים, בכ"ז קשה להבין איך שנו כמויות גדולות כ"כ של יין ולא השתכרו מכך?]

ונראה לתרץ את תמיהותינו כסדר אחת אחת לאחת:

א. החזק לא התבטא ברמת האלכוהול, משום שקשה לומר שרמת האלכוהול היתה גבוהה מאחוזי האלכוהול בימינו, כיון שבמציאות אין יין שביכולתו לעבור את 18% אלכוהול בזמן התסיסה. ועוד, שהרי גם בימינו ישנן הרבה משקאות חריפים עם אחוזי אלכוהול גבוהים ויש להם שותים... אלא צ"ל שחזק היין התבטא בריכוזו (כתרופה או תמצית בימינו) ובסמיכותו [בהגדרה המקצועית: צפיפות], עד כדי שלפעמים כמעט לא היה ראוי לשתיה ללא דילול.

וישנם לזה הרבה הוכחות בש"ס, ומתוכן:

הוכחות לסמיכות היין:

1. בגמ' סוכה (מח:) מובא שהיו במזבח שני ספלים, אחת פיה עבה ואחת פיה דקה, משום שהיין היה עבה מהמים. לפי המציאות בימינו, קשה להבין זאת, שהרי ההבדל ביניהם לא כ"כ משמעותי, ובהכרח שבזמנם היתה סמיכות ממשית.

2. הגמ' בפי' המוציא יין (שבת עז.) אומרת, שרביעית יין שנקרש שיעורו בכזית יבש, ומוכח מכאן שליון היתה סמיכות אמיתית, בעוד שבזמנינו מסתבר שהשיעור הוא הרבה פחות מכזית.

הוכחות לריכוז היין:

1. מהגמ' בברכות (ג:) שיון חי [שאינו מזוג] אין מברכין עליו בפה"ג, ומסביר רש"י (ד"ה אין), לפי שהיה יינם חזק מאוד ואין ראוי לשתיה בלא מים, וההסבר כנ"ל.

2. מהגמ' בע"ז (ל"ב.) שלאדריינוס קיסר היו חביות חרס שדופנותיהן היו ספוגות ביין חזק עד כדי כך שאם היו שורים בהן ג' פעמים מים, המים השלישיים היו כיון הראשון שלנו, משום שענבי היין גדלו בקרקע בתולה אשר לא עבדו מעולם, וממילא כל כוחה היה יוצא בגפן זו, ולרוב ריכוז היין, ספגו דופנות החביות הרבה ממרכיבו.

ב. רואים מגמ' זו האחרונה (הגם שהדוגמה היא נדירה), שחזק היין תלוי בחוזק הענבים, ובימימהם כידוע היו הפירות משובחים מבימינו, הן בטעם, הן בעסיסיות, הן בגודל והן במתיקות, (כדמוכח בב"מ קה: ברכות מד. ועוד כמה מקומות בש"ס), וא"כ מובן ההבדל בין היין שבימימהם ליון שבימינו בהתאם להבדל הפרי, (ומסתבר שהיין נהיה סמיך ומרוכז בהתאם לשיבוש העינב יותר מאשר שאחוזי האלכוהול עלו בעקבות סוכר הענבים גרידא, וגם מוגבלים כנ"ל.) [שמעתי מייננים שצפיפות וסמיכות היין תלוים בכמות תאי הפרי, וזה תואם לדברינו שהפירות היו יותר עסיסים ועשירים מבזמנינו.]

עוד אפשר להוסיף, שמצינו במשנה בסנהדרין (ע.) ומקומות נוספים "יין האיטלקי", שמוכר שם שהוא יין טוב ומעולה שישמשו 'אחריו ומסביר רש"י (שם ד"ה יין), שהיות והיין היה שם מאוד משובח אזי גם היה מושך וממכר יותר מהרגיל, שהמשיכה תלויה במשובחות היין שנקבעה לפי מקום גידול הענבים, (גם בימינו באיטליה ישנם לאורך צידי הדרך 400-450 ק"מ כרמים, ובנוסף לכך, יקב שם ישנם 24 בורות קבלה לעומת 2 ביכרמלי!)

ג. היות ומצינו בגמ' שהדרך היתה לדלל יין בשלושה חלקים מים, וההסבר בזה, שכך היין מקבל טעם טוב ודלילות רצויה, (בדומה לתרכיז ממותק בימינו שנפש אדם סולדת לשותותו ללא דילול), וממילא גם רמת האלכוהול ירדה לרבע מהאלכוהול המקורי, והיה נמוך באופן שיכלו לשותות הרבה (כמו בירה בימינו) ולא בהכרח להשתכר, ובדיק כנהוג בימינו לשותות בסעודות בשבתות ויו"ט שתייה מוגזת או מתוקה, (ובבית האבל ל"ע, יש מצוה לנחם אותם עם יין ובשר ומזון משובח), כך בזמנם היה היין המשקה המיוחד והערב להם. (ואדרבא, תמוה על הצרפתים ששותים יין של זמנינו יותר מהרגיל, בעוד שאחוז האלכוהול שבו גבוה.)

וכך מוכח גם מהגמ' שבת (עו:) ב"ב (צו:) ופסחים (קח:), שנותנת שיעור למזיגה, רבע כוס יין ושלושה רבעים מים, וכך בגמ' סנהדרין (ע.) כתוב שיון מזוג באופן שרוב בנ"א שותין כן (רש"י ד"ה אמר) אין הוא 'ממשק', ואף שיש בו אלכוהול (שהרי יין מזוג-לא מזוג שהוא יין המזוג ברבע מים ועליו מתחייב בן סורר ומורה, ובדאי שיש בו אלכוהול המורגש, ובכ"ז אין הוא 'ממשק', כיון חל), מוכח שהיין שנהגו לשותות בזמנם היה פחות ממכר מאשר מבמינו. [ואולי לכן לא מצינו פטור לנשים וילדים לשתיית יין לדי' כוסות גם קודם תקופת מין הענבים, כיון שהיה טעמו ערב ועשיר ובאחוז אלכוהול נמוך ולא היה קשה לשתותו.]

מספר עצות מעשיות בנושא היינות:

1. אלו שלטעמים היין מידי אלכוהולי או חריף, והמיץ מידי מתוק, אזי בעירוב יין עם מיץ (כבסעי' הקודם), המיזוג יאזן את מתיקות המיץ וחריפות היין, ואף חוזק טעם האלכוהול יפחת יותר מאילו היה מדלל את היין במים.
 2. המהדרים לקדש על יין מתוק, וכתוצאה מכך חשים בבחילות, סחרחורת וכאב ראש, רצוי שידעו שבשתיית יין יבש תופעות אלו אינן קיימות. (עיצה זו יעילה גם למניעת תופעות דומות בפורים).
 3. הרוצה לשתות יין ממותק, והסוכר מזיק לו, ישנה עיצה להוסיף 'סוכרזי' ליין היבש.
 4. מבני הטעם ובעלי הנסיון יעידו, שבנוסף למיץ ענבים הטעון קירור לאחר פתיחתו, כדי ששמריו לא יתסיסוהו בבואם במגע עם חמצן, גם יין יבש טעון קירור לאחר פתיחתו כשהוא לאורך זמן רב (בפרט ביירות ללא ביסולפיט), בשונה מיין 'מתוק' אשר לאורך שנים נשאר בטיבו ללא קירור. [ואין זה רק בגדר המלצה בעלמא, אלא עיצה זו חשובה יותר מכל דרגות ההידורים שהבאנו, כיון שיין שנחמץ בדרגה שבנ"א נמנעין מלשתותו מחמת חמיצותו פסול מעיקר הדין לקידוש, וברכתו 'שהכל', וגם אם נאמר שלא התקלקל, הרי דעתם של היינים, שחיימזוגו של יין מתחיל להיות מורגש כבר כעבור יום או שבע מפתחתו, וא"כ אולי הוא כבר בגדר 'ריחא חלא' שאינו כלול ב'מצוה מן המובחר', (ואולי גם יש כאן 'פג טעמו' כדלעיל סעי' כ"ד בדיו גילוי), רק שאנשים אינם יודעים כ"כ להבחין בין יין שטעמו חומצי ליין שטעמו חומץ].
 5. אלו הרגישים למיץ ענבים מתוק מדי או שהמיץ מכביד עליהם (כגון בהבדלה וכדומה), יכולים לבחור במיץ ענבים דל בסוכר. (ומצוי בשוק גם מיץ ענבים "גאולה" (קדם) או "מופחת קלוריות" (יקבי ציון), שבהם יש רק 13-15 גר' סוכר, רק שאלו החוששים לדעת הגרישי"א לא יוכלו לברך עליהם בפה"ג, כיון שמעורב בהם אחוזי מים בודדים).
- קיימת דרך פשוטה למדוד סוכרים במשקאות מתוקים ע"י המדד בטבלת הערך התזונתי תחת שם 'פחמימות' המורה על כמות גרם הסוכר שישנו במשקה. (הכמות הממוצעת שיש במיץ ענבים 100% רגיל הוא כ-20 גר').

סיכום סדר דרגות ההידורים

(א) יין יבש אדום לא מבושל (לפי דירוג איכות היין, הנמדד עפ"ר לפי מחירו). (ב) יין מתוק לא מבושל. (ג) יין אדום מפוסטר. (ד) יין לבן (כדירוג עד כאן). (ה) יין מתוק מפוסטר. (ו) תערובת של יותר ממחצה (לדרגותיו) עם מיץ ענבים (ויש לעיין האם עדיף מזיגה של יין מהודר עם מיץ, או עדיף שכולו יהיה יין ואף שהוא פחות מהודר). (הסדר שעד כאן הוא בתנאי שכולם ערבים עליו בשוה, אולם כשאחד מהם ערב עליו במיוחד, הרי הוא קודם לאלו). (ז) יין 'מוסקטו'. (ח) עירוב רבע יין עם מיץ ענבים. (ט) מיץ ענבים 100%. [כל המנויים עד כאן כשרים לכתחילה לכל הדיעות, למעט לנוהגים כדעת הרמב"ם]. (י) מיץ ענבים רגיל: להגרש"ז והגרשי"א פסול לקידוש וברכתו 'שהכל', ולפוסקים האחרים ע"י לעי' סעי' ט"ז וכ'.

רשימת יינות:

היות וישנם בארץ כ-300 יקבים, בדרגות שונות של כשרות ואיכות, אין אנו יכולים לציין שמות של כשרויות או יקבים מסוימים, כמו"כ אין אנו יכולים לציין שמות של יינות או סדרות מסוימות של כל יקב, הן משום שהרשימה ארוכה למדי, והן משום שבכל שנה תוצרת היין שונה משל חברתה. (זהו פשר מספרי השנים הלוועזיות המתחלפות ע"ג תוויות הבקבוק, ובשונה מהיינות הזולים אשר נדרשים לייצר אותם ברמת אלכוהול וטעם אחידים וקבועים).

גם אין צורך לציין בשמותיהם של היינות, כיון שביקבים האיכותיים כמעט כל היינות מהודרים לכתחילה לכל הדיעות, (ורק לדעת הגרישי"א

ישנה בעיה בחלק מהיינות הזולים, וכדלעיל סעי' ד'), וגם ביקבים הפחות איכותיים, עדיין כל היינות שאינם זולים במיוחד יהיו ג"כ כשרים ומהודרים, וכל ההבדל מתבטא רק בדרגות ההידור, וכבר הובא לעיל סעי' ב' שהקובע בהם הוא העריבות לשתותה, וכמובן גם "כיסוי" של השותה (כמבואר בס"ר ס"ב).

אלו אשר יודעים את סוג היין הערב להם, ומעוניינים בתוספת הידור, [בעוד שהמידע שמועבר ע"י שירות הלקוחות של היקב אינו מדויק, וגם הם עצמם אינם יודעים אותו לאשורו, והאדם היחיד שיש לו מידע מדויק על כל יין הוא היין בלבד, (גם המשגיח ועובדי היקב יודעים די בכלליות, אבל לא בפרטי פרטי של כמות התוספים ואופן הייצור של כל יין, המשתנה הרבה פעמים לפי הבציר השנתי או לפי הצלחת התסיסה)], ע"כ נותר רק לדרג באופן כללי לפי מחיר היין, וכדלהלן (הנכון להיום):

יין זול שעלותו פחות מ-20 ₪ בדו"כ מיוצר מענבים זולים או מהמיץ שמסחיטה חוזרת הממצה את העינב, וישנם יקבים שבהם יש הרבה מים ושאר תוספות [ובפרט יינות מתוקים], וע"כ יין זה פחות מומלץ (וע"י עוד לעיל סעי' ו').

יין שמחירו 20-50 ₪ מיוצר מענבים איכותיים יותר, ובדו"כ אין בו מים, ומשתדלים שלא להוסיף בו שאר חומרים, אך בכל זאת אין מן המופקע שבשעת הצורך יוסיפוס בכדי לתקן ולאזן את טעם היין, ויין כזה מומלץ יותר למעוניינים להדר ובמחיר סביר.

יין שמחירו מעל 50-60 ₪ הרי הוא מיוצר מענבים משובחים במיוחד, וכל תהליך התיישנותו מושקע יותר (ע"י לעיל בפתחה), ועדיין לא ימלטו תיקונים, הגם שבדרך כלל אין בהם, אבל בודאי שיש תוספת הידור מצוה ביין זה, [בפרט לימבינים' ביין, הרוכשים את יינותיהם בחנויות המיוחדות לממכר יין, אשר עונג שבת הוא אצלם לקדש על יינות יקרים. (מומלץ גם לש'אינם מבינים' לבקר בחנות יין גדולה, ולהתפעם מיינות וממחירים לא מוכרים.)]

רשימה חלקית של יינות מומלצים

היות וזימן לי הקב"ה להפגש עם היינים של יקבים: 'טפרברג' (אפרת) 'ציון' ו'כרמל', [ובהזדמנות זו אודה שוב על היחס, החמימות והסבלנות, בו קבלוני והשיבו לשאלותי], ע"כ לא אמנע מלהביא בפני הציבור את תוצאות הבירור הספציפי בתוצרת יקבים אלו, לגבי יינות איכותיים במחירים שאינם גבוהים מדי, אלא ברמה הממוצעת דלעיל.

סדרות של יין יבש איכותי במחיר סביר (5-3 ב-100 ש"ח):

יקב 'טפרברג' (אפרת): 'יוזין', 'אמפרשין'.

יקב 'ציון': 'דולב', 'ארז', 'רזרב'.

יקב 'כרמל': 'סלקט', 'פרייבט קולקשין', 'איוורית'.

יין מתוק ללא תוספת סוכר חיצוני ומים (אולם מחוץ באלכוהול):

יקב 'טפרברג' (אפרת): 'אמפרשין-רזלינג', 'אסנס-פורט'.

יקב 'ציון': 'דולב' קברנה חצי מתוק, - מוסקט המבורג, 'פורטוסימו'.

יקב 'כרמל': 'מוסקט קינג-דיויד', 'מוסקט-פרייבט קלקשין' 'קדמוני'.

בכל היקבים: 'מוסקטו' (והאדום ב'כרמל': 'באז קריאנו'), אולם ע"י לעיל סעי' וסעי' יא.

רשימת מיצי ענבים 100% (כפי הידוע לי):

'מיץ מפוסטר' לרוב הפוסקים נחשב כמבושל ואין בו יין נסך, למעט לדעת

הגריש"א (שחשש לשיטת ה'מאירי'),

'מבושל' לכו"ע אין בו בעיה של יין נסך, (כדלעיל סעי' י"ז).

המנעות מ'ביסולפיט' היא רק ענין של טעם ובריאות (כדלעיל סעי' י"ד).

מפוסטר ללא ביסולפיט: בי אנד די, 'בית סבא' (יקב ציון), 'גפן המלך' (שארית ישראל) 057: 3100394, וובר-זקס 054: 8411361 (יש כעת מחסור, עקב שנת השמיטה), 'זמרת הארץ'-חברון (סולוביצקי-סלמון) 02: 5371772, 052: 7614040, י.כחן, נדל 04: 6350994 (יש כעת מחסור, עקב שנת השמיטה), 'ענבי ירושלים' 02: 5818557, 052: 7661340, 'קיי טי'.

מבושל עם ביסולפיט: 'אפרת' 100% (יקב טפרברג), 'הלל' (יקב ארזה), 'זמרת הארץ'-בידע צרפתי, 'טעמין', 'מועדים לשמחה', 'תירוש ענבים איטלקי' (יקב ציון), 'תירוש כרמל' (יקב כרמל).

ויהי רצון שיבנה בית המקדש במהרה בימינו, ונזכה לבירור יין הכשר לקידוש ולניסוך ע"ג המזבח, אמן!!!

אל הקורא: א. לזיכוי הרבים, אנא הפץ את המאמר לרבנים ושוחרי הלכה. ב. אין במאמר זה בכדי לפסוק הלכה, אלא כשמו כן הוא, סיכום ובירור שיטות הפוסקים, בשילוב התבוננות באופן הייצור הנוהג בימינו. ג. בקונטרס זה הרבה מהעמקת הנידונים והרחבתם, ניסוח הדברים ודיוקם, נעשו בזכות הערות ושאלות הקוראים והרבנים שליט"א, ע"כ נשמח לקבל הארות והערות: בדואר: פ. גרינברג, ברזיל 12 י-ם, בפקס **תיאום בטל: 077-2007489**, באימייל: **3007489 @ GMAIL .COM**