

## סיכום דיני יין ומיץ ענבים לקידוש כפי המציאות כהיום

המנחה בכתובת הקונטרס 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 להגאון הרב דב גרשון מלצר שליט"א ר"מ בשיבת מיר ירושלים, ולהרב שלום פרידל שליט"א והרב יהודה נוינהוור שליט"א, שסייעו לי רבות בליבון הסוגיות, ביישוב והבנת הדברים.

תודה נוספת לאנשי המקצוע, שבסבלנותם החכימוני מידעוניהם, ובפרט להרב שמעון פוזן שליט"א, הר"ר נחום קרלינסקי שליט"א, מר אוליביה (-יינן יקב 'טפרברג' (אפרת)), הר"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 מיון" ע"כ. [לרש"י (נזיר ד. ד"ה והרי), ר"ח (פסחים קז. ד"ה רבה), תוס' (פסחים קו. ד"ה זכרהו) בתירוצם השני], ולראב"ן (סוף מס' סוטה) לימוד זה הוא מדאורייתא, ואילו לתוס' (פסחים הנ"ל בתירוצם הראשון), ר"ת (נזיר שם ד"ה מאי), רמב"ם (הל' שבת פכ"ט ה"ו), רמב"ן (עה"ת שמות כ' ח'), ר"ן ותוס' רי"ד (פסחים שם ד"ה זכרהו, עיי"ש) אינו אלא אסמכתא בעלמא. **ב'שאלות'** (פ' יתרו וכי תשא) מבואר הטעם, משום שקידוש נחשב כ'שירה', ו'אין 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 אדום יבש: 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': עמ' 9

(יג) תערובת יין עם מיץ, (יד) מיץ ענבים: עמ' 10

(טו) מיץ ענבים 'טהור', (טז) מיץ 100%: עמ' 11

(יז) מיץ מבושל, (יח) מיץ לבן, (יט) מיץ קפוא, (כ) מיץ רגיל: עמ' 12

(כא) כוס של הבדלה ושל שאר מצוות, (כב) ד' כוסות: עמ' 13

(כג) שמחת יו"ט וחיה"מ, (כד) כשרות היין: עמ' 14

(כה) בקבוקי היין, נספח יין חי' שבזמן התלמוד, עיצות מעשיות בנושא היינות: עמ' 16

סיכום דרגות ההידורים, רשימת יינות, רשימת מיצי ענבים 100%: עמ' 17

### 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 לדיורג ההידורים ביין, ואף בטושו"ע מוקדש סימן שלם לנושא זה, ואילו פוסקי זמנינו כמעט לא עסקו 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 הווצרות 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 וביורור 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 ההלכתי, בידע המציאותי או בניסוח הכתוב. על כן, הגם שהקו

## אופן ייצור היין בימינו:

"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 בזן 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 (ככל שתוצרת האזור רבה כך איכות תפוקת האדמה פחותה), גובה קרקע גידולו (במקומות גבוהים כגון והרי ירושלים, הענבים 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 ללא שטיפה) אל תוך בור היקב, אשר בתחתיתו 'חילוון' הדוחף אותם אל ה'דיסטמר קראשר' (מפריד-מועך) המפריד בין גרגירי 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' ראה להלן סעי' ג').

ייצור היין מתאפשר אודות לתכונותיו 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 'פטריית', שהם הופכים את סוכר הענבים לאלכוהול, וגם מייצרים פחמן דו חמצני ע"י התססתם את היין), וחיידקים שביניהם 'בקטריות' (הם חיידקי 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 (נוכח טרמפטרות 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 ביין. (גידול השמרים נעשה על מצע מולסת סוכר, בדומה לגידול חיידקי פרוביוטיקה, אשר גם הוא נעשה ע"ג מצע מזון המתאים להתפתחותם ולהתרבותם של אלה החיידקים).

תסיסת היין האלכוהולית נעשית ע"י הובלת 'תירוש' הענבים (וביין לבן אשר נסחט מהמיץ ונפרד מקליפותיו קודם לכן (כדלהלן) 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', ובבריכה 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 מגעם עם עמילן (סוכר) הקמח, בתנאי שהבצק נשמר בחמימות

רצויה, המתאפשרת ע"י מים חמימים ולא במים רותחים ממש, כדי שלא לעצור את פעילות השמרים), וטרמפטרות אויר חמימה, (ובהוספת סוכר לבצק, התפתחה 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, שכל מוצר טבעי אחר, מידת החמיצות, רמת הסוכר וכמות הנוזלים שבהם משתנית כל בציר כדלעיל, ומצד שני הוא תלוי ברמת הצלחת תסיסת היין במיכלים ויישון בחביות, אשר שניהם יחד חוברים לקבוע את איכות היין וטעמו.

**בייצור היין האדום** מתווספים שני תהליכי השבחה שאינם קיימות ביין הלבן: (א) התירוש תוסס יחד עם הקליפות, וע"י היין מקבל מהקליפות הכהות 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 מעשית אצל עושי היין הביתי, ולכן לעיתים יינם נחמץ, או שפעמים תסיסה זו תיעשה אצלם מאליה 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 מסחיתו) נשמר במיכלי נירוסטה רגילים (ולפעמים אף עם שבבי עץ), ולאחמ"כ מתבקבק בהגיע העת. ואילו יין מובחר מתיישן (עד 3 שנים) בחביות עץ אלון משומשות או חדשות, אשר משביחות עוד יותר את טעמו, ונותנות לו עפיצות רכה (שלא נשאר בפה טעם יבש ובוסרי כיין החדש), בהתקשרות הטאנינים (מולקולות הנותנות בפה את תחושת המלאות) שבץ ושבין, ע"י מגעם 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 כ-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. (וכדמינו ברש"י (ב"מ מד. ד"ה אבל) שכתב 'שכן דרך יין להחמיץ בכלי חסר').

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 בקירור' בו המיץ או היין נכנסים ל-2-0 מעלות בכדי למנוע משקע של אבן יין, [וביין הלבן נוסף קודם לכן 'ייצוב בחום', בו מוכנס חומר הצללה 'נינטוני' - אדמה מינרלית טבעית, או חלבון ביצה...]. הסופת אליו ומונע משקע של חלבון הענבים]. לאחר שקיעת הפסולת לתחתית המיכל, היין מסתנן בפילטרים מיוחדים רבי עוצמה. ביין מוכנס ביסולפיט (=גופרית, בצורת אבקה) המשמש בתפקיד כפול של אנטיאוקסידנטים (מונע חמצון במגע היין עם מולקולות של חמצן), ואנטיבקטריאלי (מונע התפתחות בקטריות), וביינות אשר יש בהם שארית סוכר (כיון מוסקטו, חצי יבש או מתוק) מוסיפים גם סורבט המשמיד את השמרים ומונע מהם להתסיס את היין במגעם עם הסוכר.

**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 שגם '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, אילימא 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 לפחה [שר] שלך, האם ירצה בך ויחון את פניך?). **וביאר הב"ח** (סי' 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 ולגרועותא), 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').

**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, ובדרכ"כ לא נוצר בו מצב של אחד מהפסולים דלעיל, א"כ יין טובי' שעליו דבר השו"ע יתבטא בהמנעות מ"יין שריחו חומץ (הנובע משמירה לקויה של היין היבש שאזי מתחיל להחמיץ מעט, או אצל הרבה מהמכניים 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 ישר שעברו 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 (שמשביע וממלא את הגרון ע"י טעמיו 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:

**(א)** הרי נזכרנו בפתיחה שבימינו רוב היינות תוססים בהרבה פחות ממי' 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 שתיארו כמה יקבים פרטיים המתסיסים בתסיסה טבעית גם כיום, שבימים הראשונים ישנה תסיסה גועשת (כמו בסודה), ואח"כ, לאורך כמה שבועות, מתמשכת תסיסה רגועה יותר], ואח"כ במקרה שהתסיסה זורזה ונגמרה לגמרי ע"י הוספת שמרים כן נחשב 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 לשותותו בערב ט' באב, ושלב שני מג' ימים ועד מ' יום שאז כבר אין בו 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' שימשיך' 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, 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 (פו:) 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 ע"ג המזבח, נזכר 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"כסף 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 שתה ממנו כמות מרובה. וכך מובא בספר 'ערכי תנאים ואמוראים' (המיוחס לאחד מבעלי התוס', עמ' כ"ה), ששמו קבלה היתה בידי חז"ל שיין בן פחות מ' 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) שבימינו הושלמה בד"כ בסביבות מ' יום, ואף בימינו שתסיסתו מזורזת דינו שזה 'יום' היא לשון מושאלת. (והגם שטרח המשנ"ב לפרש שיין ישר 'היינו' שעברו עליו מ' יום, י"ל שכוונתו לאפוקי מ"יין ישר המוזכר במנחות פז. ששם הכוונה 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, ולכן יש בשו"ע את ה'מצוה מן המובחר' שבאה למנוע מלקדש על יינות פגומים מעט ולא באופן משמעותי, משא"כ שאור ודבש ושאר פסולי מזבח שבאופן מעשי בימינו אינם פגומים ביין, אף לקידוש הם לא יפסלוהו, 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. וביזה יתבאר היטב 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 (סי' קע"ה ס"ו) שכתב, יין ממין אחד שחלקו לשתי 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, בשיעור 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' וישר' נקבע על פי התסיסה.

**(ב)** מצינו שכתב השו"ע בהל' נשיאת כפיים (סי' קכ"ה ס"ח): שזה רביעית יין בבית אחת לא ישא כפיים, שתאן בשתי פעמים או שנתן לתוכו מעט 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.

**ויצא מכך נפ"מ למעשה לגבי יין מוסקטו** (יין דל כוהל שעצרוהו באמצע תסיסה, להלן סעי' י"א), שאם המג"א התכוון כפשוטו ליין של מ' יום שבזמן המשנה, אזי אין הבדל בין יין רגיל לבין יין 'מוסקטו', כיון ששניהם משכרים ע"י האלכוהול שבהם, (ורק יצטרכו לשתות מהמוסקטו כמות גדולה יותר בכדי להשתכר), אמנם אם הכוונה ליין "חשוב" שהושלם תהליך תסיסתו, יין מוסקטו הוא אכן יין פחות חשוב ולכאורה לא יכלל ב'מצוה 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 מ'מיץ ענבים' שאינו בכלל מצוה מן המובחר, [וגם ביין 'מוסקטו' (ואולי אף בחלק יינות 'חצי יבש' או 'מתוק ללא סוכר') יש להסתפק, כיון שלא הושלמה תסיסתו].

עוד נווכח בסעיפים ו' וז', שגם ביין שהושלמה תסיסתו, עדיף להימנע מ'יין לבן (לחשוש לדעת הרמב"ן), ומ'יין מבושל ושיש בו דבש (לחשוש לדעת הרמב"ם ועוד גאונים).

ולדברים אלו, בימינו שמצויים בחנויות יינות לרוב, ואדרבה, היינות הלא מבושלים בד"כ אף יוקרתיים יותר, אם כן **מצוה מן המובחר לקדש על יין אדום שאינו מבושל ואינו ממותק**, [והיינו יין יבש אדום (שיבש ממתיקותו, כיון שהסוכר הטבעי שבעיני 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 או המבושל ערב לו מן היבש, עליו להעדיף את הערב, וכפשטות לשון הרמ"א (שם), וכ"כ ב'**תשובות והנהגות**' (ח"א סי' רנ"ג), וכך גם **הגר"ש זצ"ל** הסכים לגר"י לוינסון זצ"ל (וכן נהג הגר"ש בעצמו שלא לחוש לדעת הרמב"ם), וכך אמר **הגר"י פישר זצ"ל** לגר"ג מלצר שליט"א, שיותר יש ענין להדר במצות 'זה קלי ואנוהו' 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 בענייני אכילה מתבטא בכך שהוא 'לתאבון', ובשונה משאר חפצא של מצוה אשר מהדרים בחפצא עצמו, מבלי להתחשב בטעמו האישי של המשתמש בו].

ושמעתי מהגר"ג מלצר שליט"א, וכן מוכח בספ' 'דרור יקרא' בכמה מקומות מהגר"ש זצ"ל, ומפשטות הרמ"א (שם) שכמו ביין ממותק, כך גם ביין מפוסטר או לבן, היות והם כשרים לכתחילה 'מן המובחר' וכדלקמן, (וגם אינם מנויים באלו המובאים לעיל (ס"א) הנזכרים בטוש"ע ככאלה ש'אינם 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 עיי' בספר 'מעדני אשר' ח"ג סי' פ').

[סימן לדבר: סי' 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"י המזבח, כגון: שמרים, ביסולפיט, חומצת מאכל, אלכוהול וסורבט.

אמנם שמעתי מהגר"ג מלצר שליט"א לתרץ, (וכך הבין בס' 'פסקי תשובות' סי' ער"ב הע' 41), שכל פסול הוספת הדבש הוא משום שאסור להקריב אפי' כל שהוא ממנו ע"י 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].

וביותר מוכח שהרמב"ם לא החמיר מעבר לאיסור "דבש ושאור", 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 סיבה**, וכלול בכך דבש ושאור שנפסלו מגז"ה"כ, ולא שאר פסולים, משא"כ הטוש"ע (הובאו לעיל) שכתבו, שמצוה מן המובחר לברור "יין טוב", כוונתם לאפוקי מהפסולים אף לכתחילה למזבח **משום פגם**.

אלו שבכל זאת רוצים להחמיר ולקיים את ה'מצוה מן המובחר' ביין טוב ונקי לגמרי, (ונצרך לזה את דעת ה'**תשובות והנהגות**' (ח"ג סי' פ"ז) המחמיר וטוען שביסולפיט, סורבט, וחומצה פוגמים בטעם היין), אזי כך:

**שמרים**: גם בייצור פרטי, מן ההכרח בימינו להוסיף שמרים, מפני שלולא כך אין שליטה כלל על תוצאות היין. (מצויים בארץ רק בודדים, יקבי בוטיק ויקבים פרטיים, שמייצרים יין ע"י תסיסות טבעיות).

**ביסולפיט**: 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, כגון, 'אלימה' של יקב 'אור הגנוז', 'נטורה' של 'יקבי ציון', ועוד. רק דא עקא צריך להזהר שלא יבוא שכרו בהפסדו, כיון שהרבה מיינות אלו מתקלקלים במהירות לאחר הפתיחה, בהעדר חומר שימור מינימלי).

**חומצה**: 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 מ'יין 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].

**אלכוהול**: משמש לחיזוק יינות מתוקים העשויים מענבים חלשים או דוגמת 'פורט', ולעיתים נאלצים להשתמש בו לצורך תיקוני טעם גם ביינות יבשים.

**סורבט**: הגם שאפשר לסנן את היין בסיון מקרוביולוגי, ביקבים הגדולים לא מעוניינים לקחת סיכון באפשרות של היוותרות אי אלו שמרים ביין, ולכן הם מוסיפים סורבט ביינות עם שארית של מתיקות מכל סוג שתהיה (וכבסוף הפתיחה).

## ד) יין 100%

### בביאור הכיתוב "כשר לדעת מרן הב"י"

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

כשנעמיק בחקר הסוגיה נמצא כך:

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

**ובשו"ע (סי' 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 (סי' ר"ד) שכתב 'אם שפך על היין מים, אפי' יותר משלושה חלקים עד קרוב לששה, ג"כ יין גמור'. וכן כתב במהרי"ל גופא (סי' קמ"ב), 'זאי הוי פחות מששה על חד ניזל בתר טעמו' (וכמשמעות התוס' בחולין שהביא שם)].

ותמהו **ב'עולת תמיד'** (שם סי' ז'), **ב'ערך השולחן'** (שם סי' ט"ז), ובמשנ"ב (שם סי' 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 שהיינות היו חזקים יכלו למזוג רק עד חד על תלת, ק"ו בזמנינו שהיינות חלשים שא"א בפחות מכך, ואדרבא, צריך למזוגם ביותר יין), אבל הרמ"א שמקורו מהאגור המעתיק מהמהרי"ל (סי' קמ"ב, שהביא דעת התוס' בחולין כה: ד"ה המתמד) סבר, שמספיק שהיין יהיה יותר משביעית בכדי שלא יבטל טעמו. וסברתו, שעל אף שהיינות 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 סי' י'), וכתב שכן דעת הלבוש, והמחה"ש (שם סי' ט"ז).

**וב'פני האריה החי'** (להגר"ח מסטויסק זצ"ל [במכתבו אל הח"ח], סי' ל"ח סי' ט') מבואר, שאפשר להוסיף מים כל זמן שהיין הוא הרוב. ואילו הפמ"ג (שם א"א סי' ט"ז) כתב, שאפשר למזוג יין ומים במדה שוה, וגם ה'כף החיים' (שם סי' ל"ב) מסיק שאפשר להוסיף מים רק עד חצי, ואחריו נמשך ה'אור לציון' (ח"ב סי' כ' סי' 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 במים. והיינו שקיים הבדל בין מזיגת שמרי יין אשר הלחלוחית יין שבהם בין כך חלשה, לבין מזיגת יין ממשי אשר טעמו חזק, וניתן להוסיף עליו מים כל זמן שעדיין טעמו נרגש, ובלבד שלא יתבטל אחד בשש.

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

**[אמנם עדיין תמהו]** 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 מרבע 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 מרבע, וע"ז קאי דברי הרמ"א לסייג שבלבד שלא יהיה היין אחד מששה, שבזה לא יועיל מנהג המזיגה באותו מקום, שבשיעור מה, בוודאי הוא בטל במים. (ובזה תתורץ קושית ה'התלהל לדוד', עיי"ש).

וישנה סיעתא לתירוצו המשנ"ב ע"פ דבריו להלן, שמרן המחבר היה גר בתורכיה 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' סי' 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 וה'כף החיים' הבין שדעת הרמ"א שמספיק יותר משביעית יין, ואילו מרן הב"י מחמיר שלא מספיק אפי' רבע יין, וכהבנת העו"ת. ובנוסף לכך, גדולי האשכנזים החמירו שצריך חצי או רוב יין וע"כ תיקן הגר"ע יוסף זצ"ל, שרק יין שיש בו יותר יין ממים וכתוב עליו 'כשר לדעת מרן הב"י' הוא הראוי לקידוש.

#### ולכאורה יש לתמוה:

א) הלא מרן הב"י (סי' ר"ד סי' ה', ו') העתיק את שלושת נידונים אלו עם מקורותיהם ולא נחלק עליהם, וגם הרמ"א (בידרכי משה הארוך' שם סי' 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 הכה"ח ומרן הגר"ע בשיטת העו"ת, והתעלמו מיישובם של הגר"א והמשנ"ב שהיו אחרונים אחריהם.

ג) הלא תרועם של הגר"א והמשנ"ב מוכרח, כיון שמרן הב"י הביא בהל' יין נסך (יו"ד סי' קכ"ג סי' ט), ובכ"ס מ'ל' מאכלות אסורות פ"ז סי' 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 ברכת בפה"ג לבין דין יין 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, ושומועיל 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 הראש"ל **הגר"י יוסף שליט"א** (השאלה החמישית נתווספה 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 מששה, אבל גם הרמ"א יודה לב"י שיהכל 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 שבזמנינו 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 והגרע"י** זצ"ל, שאפשר להוסיף מים ליין כל זמן שהיין הוא יותר מחצי. ואילו **למנהג האשכנזים:** **המשנ"ב** (סי' ר"ב ס"ק י', וסי' ר"ד ס"ק ל"ב) כותב, שמעיקר הדין מספיקה מזיגה של מעט יותר משביעית יין במים, והוסיף תנאי לכך, שיהיה דרך בני"א לשתותו במקום יין ע"י מזיגה זו, (ועד"ז כתב בבה"ל (סי' ער"ב ס"ו 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"צ 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. [אמנם קצת קשה, שהרי כיום למעשה לא ראינו שימזוגו 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)].

**והגר"ח"ק** (ארח"ר ח"ג עמ' רכ"א) הביא **מהחזו"א**, ששליש מים בוודאי אפשר להוסיף לפי חזק 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 להגרש"א כדלהלן) היא בדיוק להיפך.

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

ולפמשנ"ת עד כאן, כל היינות היבשים שבהשגחה מהודרת בא"י כיום כשרים לכתחילה לקידוש, 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 (כל כשרות ואחוזיה).

**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), א"כ לכאורה יהיה יותר מהודר לקדש על יין שאינו מזוג כלל. (אלא אם נחדש, שהיות ואין אנו רגילים ביין כבמקום הרמ"א, א"כ עדיף למזוג, שזהו עילוי היין, ובפרט לממש"כ להלן שהיינות שבזמן הרמ"א היו חלשים מיינותינו, א"כ שייך ורצוי מזיגה ביינותינו, 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', עיי' 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 חזק 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). ואילו 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. [בין תעשיית בימינו קשה

למדוד זאת לפי הטעם, מאחר שבנוסף למים הנוספים ליינות הזולים מוסיפים אף חומצה, וביינות המתוקים אף סוכר ואלכוהול].

והנה, בירור אצל הייננים ומשגיחי 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 שמעונינים בו, או לחילופין לבדוק לפי מחיר היין, כפי שביירונו ברשימה שבסוף הקונטרס.

**ותלמיד אחר** שליט"א הסביר מהלך שיטתו בזה (ע"פ מה ששמע מפה קדשו), שכפי הנראה סבר הגר"ש"א בפשטות, **שמעיקר הדין 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 **שא"פשה...להקל** שאף במקום שערבו ביין מים, אם בכמות כזאת שאינה מפחיתה מטעמו (ללא שימוש בחומרי עזר חיצוניים), ובצורך העובדה שנהגו העולם לקרוא לו יין, יהיה ניתן לקדש ולברך עליו בפה"ג, משום שישמו וטעמו עליו. **וַבְּמִקְוָם הַזֶּה חָזַק אֲנִי הַצֹּנֶזֶד**, 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 י"ן צימוקים' ששימש בלית ברירה לקידוש, על אף שטעמו חלש. ולפ"ז יתורץ, שהרמ"א, ה'משכנות יעקב', ה'בכור שור', ה'תוספת שבת', ה'עולת תמיד', ה'אליה רבא', ה'מחצית השקל', ה'לבוש', ה'ערוך השולחן', 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 כדן 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 **ב'ערוך השולחן'** שגר בליטא, 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 גדילים ענבים עד למרבה, אבל במדינות הצפוניות כשלנו ידוע שאין אצלינו יין כלל,

והמובאים ממדינות אחרות אין באפשרי להשיגם מפני היוקר הגדול, וגם הרבה יראי אלוקים שאינם רוצים לשתות מפני ההכשר כידוע, ואין אצלינו רק יין מצמוקים והיין הזה בדוחק לברך עליו בפה"ג. עכ"ל.

עוד מצינו בספר **'הח"ח ופעלו'** (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 יזכרהו על היין.

וכן **'בתולדות הח"ח'** מסופר, שע"פ רוב היה מקדש על פת, משום שבעיירות הקטנות כשהביאו יין הוא בדר"כ לא היה ראוי לבפה"ג.

ואפשר להוסיף מה שמצאתי מובא (קובץ 'בית אהרן 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 אחוז האלכוהול הוא 13-15, בדרום צרפת 11-12 אחוז, ואילו במרכז 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, וכבסע"ף 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 ומאידך האלכוהול נשאר מעט נמוך, (ובפעולה זאת יש סיכון שהיין יתסוס ללא פסטר, בדרך זו לא תהיה פחיתות משמעותית, לבד מה שהוכח לעיל ס"ס א' ששלמות ההידור היא ביין שנשלמה תסיסתו. [למחמירים, (בין 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 בסוגייה 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 פי"א הי"י), 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' **טיפת דבש שנפלה** ביין פוגמת את כולו ופוסלתו לקידוש. (וכדמוכח ב'דרישה' (סי' ע"ב ס"ק ד'), ובחינושי 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' ע"ב ס"ח) **ור' צמח גאון** (הובא ברמב"ן) סברו גם שכל יין הפסול למזבח בדיעבד אינו ראוי לקידוש לכתחילה, רק היות שדרשה הגמ' בבכורות יז. "זבח ונסכים", מה זבח שלא נשתנה מברייתו אף נסכים כן, א"כ יין מבושל או אפי' **עירב בהם דבש הרי הם נשתנו מברייתו**, 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 הני"ל) סברו, שרק יין הנפסל למזבח מחמת **גריעותו** 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 לגריעותו, אולם נחלקו עליהם במציאות, וסברו שאפי' יין מבושל כשר לכתחילה לקידוש, כיון שלא רק שלא נגרע ע"י הבישול, אלא אדרבא הוא מְתַעֵלָה על ידו יותר, (ועיי' בביאור הגרי"א סי' ע"ב ס"ח שהוכיח כן מכמה מקומות), ורק לגבי ניסוך יש גזה"כ כדרשת הגמ' בבכורות וכנ"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' ע"ב ס"ח), שבין מבושל או שיש בו דבש, יש שהכשירו לקידוש ויש שפסלו, [והיא הדעה השלישית האוסרת והדעה הרביעית המתירה, (ע"פ ערוה"ש, ומשנ"ב (ס"ק י"ט בשם ה'תוספת שבת') שנקט את סברות הדעה השלישית והרביעית (לכאורה רק ב'מבושל'), ובחמש' (ס"ק 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 מיון אחר.

אך כבר כתבו **המשנ"ב** (שם ס"ק כ"ז) **והקצוש"ע** (סי' ע"ז ס"ו) וכן **האור"צ** (בסי' הנזכר) **והכה"ח** (סי' ר"ב ס"ק 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"ם שטרן שליט"א, ששמע מהגאון ר' אליעזר דוד פרידמן מלונדון, על **דבי איסור זלמן מלצר** שהיה מקדש על יין ללא סוכר, ואף שמצד הדין לא ראה בכך בעיה, בכ"ז היות וחזיר 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 בי"א).

וכתבו הפמ"ג (שם ס"ק ג') והמשנ"ב (שם ס"ק כ"א), שדבש היינו סוכר, וכדרך שהביא המשל"מ (הל' איסורי מזבח פי"ה הי"א), שיש מפרשים



ש'דבש' היינו דבש תמרים ותאנים הקריבים כביכורים בביהמ"ק, (וכנאמר בפסוק שלאחמ"כ "קרבן ראשית תקריבו אותם"), אך דחה המשל"מ את דעתם והוכיח כדעת הראשונים שהכוונה לכל מיני מתיקה, (וכך מבואר ברש"י ועוד בשמואל א' (י"ד כ"ז) שדבש פירושו 'צוקר', וכן ברד"ק ועוד פירשו שהוא דבש דבורים). [ונמצא לפ"ז שיין שהומתק ע"י 'רכז ענבים' כשר גם לדעת הרמב"ם. (ויין זה יקר מאוד, והיום כמעט שאינו מיוצר בארץ) אמנם באורל"צ 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' ע"ב ס"ק ד') שכתב, שכיון שחבל הראשונים (ג' הדיעות 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.)

(ועיין בשו"ת '**אז נדברו'** (חי"ב סי' ג') שרצה לחדש שכל הגריעות 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 מגזה"כ, ונאסרה הקטרתו אפי' בכל שהוא, אין הבדל אם הכניסו ליין בסופו או בתחילתו.)

## ז) יין מפוסטר

הובא לעיל סעי' ו' **שהמחבר והרמ"א** פסקו להלכה כדעת הראשונים המכשירים יין מבושל לקידוש, וסברתם שאין היין משתנה לגריעותא ע"י הבישול, ומ"מ נקט **המשנ"ב** שבשום 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), **'ב'אור לציון'** (בסי' הנזכר), ו**'תשובות והנהגות'** (ח"ו סי' ע"ה), שבכל זאת יש להחמיר שאף יין מפוסטר נחשב כמבושל לגבי קידוש, כיוון שהגם שלא הגיע למצב רתיחה, הרי עבר את חום שהיד סולדת בו, וא"כ נשתנה מברייטו ופסול ע"ג המזבח.

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

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

אמנם טענו **הגר"י קויפמן** שליט"א ועוד, וכך העידו אף הייננים ומביני היין, שאין בעולם יין איכותי מפוסטר, וא"כ אפשר שנשתנה לגריעותא 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** (וי"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 **הגר"ע** (יחוה דעת ח"ח יו"ד סי' ט"ו) ו**המנח"י** (ח"ז סי' ס"א) שיש להקל בדיעבד כשאין ברירה אחרת. אולם **האורל"צ** (בסי' הנזכר), **הגר"ש"ז** (מנח"ש שם) ו**הגר"ש** (קובץ תשובות ח"א סי' ע"ה) חלקו, וסברו שלא מועיל, כיון שהיין נשאר באיכותו.

ולפי זה עורר לי **הגר"י טשזנר** שליט"א, שיש להתריע 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 חוורין 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) ריטב"א** (שם) **הרי"ף הרא"ש והרמב"ם** (לדעת הבי"ט סי' ע"ב ס"ד), מכשירים לכתחילה יין לבן לקידוש. (ועי' בבאור הגר"א סי' רע"ב ס"ד שהביא ראיות ברורות לדעה זו מבבלי וירושלמי) **(ב) רבינו גרשום** (ד"ה אמר) **ותוס' (ר"י, ד"ה חמר)** פוסלים יין לבן כשלג, ומכשירים יין לבן עם נטיה לאדמימות, וכ"כ **התשב"ץ** (ח"א סי' פ"ה).

**(ג) הרמב"ן** (שם) ו**הר"ן** (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 ס"ק י"ב) בשם הא"ר, שביין לבן מדי יש לחוש לדעת הרמב"ן שלא לקדש עליו, (נא"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** כדלעיל סעי' 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 הנמזג 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 כשנמזג 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 כ'נוטה לאדמימות' שגם ר"ג והר"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 כת"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 (ס' תע"ב ס"יא), וכן הובא בספר 'דרור יקרא' (עמ' ש"ג-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) אדמימות היין מתקבלת מהצבע הכהה של קליפתו האדומה או השחורה של העינב, שכן פנים העינב בהיר יותר (למעט זנים מסוימים שגם תוכנם אדום), כמו כן בייצור היין האדום, הקליפות הכהות משייחות ונותנות ליין את שאר תכונותיהן העשירות, משא"כ ביין הלבן אשר מפרידים את קליפות הענבים מיד לאחר המעיכה, כדי שלא יעכירו או ימררו את היין. (ב) היין האדום תוסס בשנית 'תסיסה מלולאקטית' אשר משייחה ומעדנת אותו, ואינה ביין הלבן, כמבואר לעיל בפתיחה.

**ג. מהגמ' ב"ב** (צ"ז:) הרשב"ם (ד"ה כי) ועוד, מוכח, שהפסוק מייחד יין אדום בזה שהוא משכר יותר, [נמכד 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 האנציאניים והפסברטרול) שבו. [אך מאידך יעיון מה שכתב המרדכי פ' ערבי פסחים ס"י ל"ה, וכן פסק הרמ"א (ס' קע"ה סעי' ב'), שיין לבן בריא לגוף מן האדום, וע"כ מברכים עליו ברכת 'הטוב והמטיב' כששתאו לאחר יין אדום, וצ"ע].

בישולחן שלמה' (ס"י ער"ב הע' א') הביא בשם הגרש"ז זצ"ל, וכך הובא בהגש"פ 'דרך אמונה' בשם יבדלח"א הגר"ח"ק שליט"א, שלא מועיל להאדים יין לבן ע"י הוספת יין אדום כיון שאין בכך שינוי בעצמותו של היין הלבן. [נדעתי של הגרע"י זצ"ל (מובא בספר 'ילקוט יוסף' שם ס"ד), שכן מועיל ערוב היין האדום בלבן בכדי להשייחו, 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 (CO<sub>2</sub>) [ומצוין ע"י התוית], ובו נחלקו הפוסקים, לדעת ה'תשובות והנהגות' (ח"ג ס' פ"ז) התוספת פוגמת, ואילו לדעת ה'אור לציון' (בסי' הנזכר) אין ה'גז' נחשב לכלום, וכך הביא בספ' 'יקידוש כהלכתו' (פ"ג הע' 10) בשם הגרע"י, הגרש"ז והגרנ"ק, וכן מובא בשב"י (שם פ"ח ס"ד) בשם הגריש"א שאינו פוגם.

### י) יין מתוק ללא סוכר חיצוני

מצוי כיום יין מתוק מיוחד אשר מתיקותו אך ורק מהסוכר הטבעי שבו ולא מתוספת סוכר חיצונית (ראה רשימה בסוף הקונטרס), אשר לכאורה היה צריך להיות מהודר כיון היבש אף "לדעת הרמב"ם". והנה שלוש שיטות מצויות בארץ לייצור יין זה:

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

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

**ג... שיטת 'בציר מאוחר'**, בה היין מופק מענבים המתוקים מאוד בעצמם, וגם מתעצמת מתיקות 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 לחושישים לעיל סעי' ג' בהוספת האלכוהול).

אך בב' 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 שמא זה ממש יין הליסטיין? [לדעת רש"י במנחות (פז: ד"ה הליסטון) ותוס' שם (פז: ד"ה הליסטון), 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 (ס' ער"ב ס"ק ח' וט') שהגם שלקידוש כשר לכתחילה, בכל זאת ישנו חסרון בהידורו.

**נאף אם נרצה לומר** שבזמננו יין זה ערב ואף יוקרתי, ומדוע שיהיה בו חסרון. **אפשר לדחות** שזהו מפני שכהיום רגילים ורוצים במשקאות ממותקים, אבל בימיהם שנהגו לשתות יין יבש ונהנו רק ממנו, מובן היה שיין זה פסול לכתחילה למזבח.

**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 שמגד, 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 הליסטון, והובא בפרישה שם ס"ק ו') שכתב: יין מתוק וחלש מאוד, שהוא חלש בטעמו. דאילו לרש"י כת"י במנחות (פז: ד"ה מתוק בגרסתו השניה), הרי הוא פסול למזבח כדן יין המתוק מחמת גריעות הענבים, ורק לקידוש כשר בדיעבד, אמנם כבר תמחו התוס' (שם פז:) על רש"י כת"י ודחו אותו.

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

### יא) יין 'מוסקטו'

**יין זה** (או 'באז קראיינו' של 'כרמלי'), 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 שיין 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, וכדהוכח לעיל].

**ב. על דרך** שהוכח בסעי' ח' שאדמימות היין מורה בחוש על השבחתו, א"כ יין זה שבהיר וצלול יותר כתוצאה מתסיסתו הקצרה, יחסר ב'מעלת 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 שמא פחות מהודר מיין ישן, וצ"ע.

### יב) יין 'קל' / 'לייט'

יין זה אינו יין דל אלכוהול כלל, אלא בד"כ 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 (שגם הוא דל כוהל) שהוזכר בסעי' הקודם, 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 הגריש"א ברכת יין זה הינו 'שהכל', כיון שפעמים מוסיפים בו עד שליש מים. (והובא בשב"י שם פ"י"ח ס"ד, וכלהלן סעי' ט"ז. אמנם להגרש"ז לכאורה ברכתו בפ"ה עכ"פ מדין מזיגה וכדלע"י 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 הדין של 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 ס"י 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. וזהו דילול של רבע או שליש יין עם המיץ (תלוי באחוז האלכוהול של היין המערב בו) היוצר חוזק דומה.

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

**ובדעת הגריש"א**, שמעתי מהגר"י דרזי שליט"א, שהגם שכתב בספרו 'שבות יצחק' (שם פ"י"א ס"ג) בשמו, שבמזיגת מיץ ענבים ביין אפשר להקל ולהסתפק כשכמות היין היא רבע מהתערובת, הרי שבסוף ימיו חזר בו הגריש"א זצ"ל (ולא תוקן הדבר בספר), וסבר שאין מיץ הענבים טוב מהמים שהוצרך בהם רוב מוחלט של יין לגבי דין מזיגה, ובאמת יהיה דינו כמין אחר שאינו בטל אליו, ולפי"ז 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 (ס"י ר"ב ס"ק י') ובה"ל (שם ס"א ד"ה ואם וד"ה מברך) בדרך של ממ"נ: שאם המיץ ענבים הוא משקה חשוב בפני עצמו כ'שכר', א"כ כדי שהתערובת כולה תחשב כיון, צריך שהיין שבתערובת יהיה הרוב כדי לבטל את המיץ שכנגדו (וכדין מזיגת יין עם שכר). ואם נאמר שהיות והדרך למזוג יין גם עם מיץ כמו עם מים, (ויש לעיין האם אכן מטרתו במזיגת תערובת זו לתקן את היין ע"י המיץ או שמא רק לשבח את המיץ ע"י היין), א"כ יהיה גם לתערובת זו דין של מזיגה שבה נצטרך רוב יין, כיון שהרי המנהג בא"י לא לפחות עכ"פ מ-51% יין ביינות, וכדלע"ל 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 לשנותו. (ופעם הוקשה לנכד לשנות יין בכוס ההבדלה, ומוזג 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 כיון], ואינו תלוי בכמות מסוימת. (וצ"ע שיעור כמות העירוב של היין במיץ ענבים, האם בכדי שתורגש חריפות היין או שמא רמת האלכוהול, והאם ישנו שיעור קבוע לכולם או שמשנתה אצל כאו"א לפי רגישות מזג טעמו ביין.)

### 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 דלנסיכים כשר בדיעבד, לגבי קידוש חשיב לכתחילה. וכן פסקו **הרמב"ם** (הל' שבת פכ"ט הי"ז) **והטושו"ע** (ס"י ע"ב ס"ב).

[בביאור "יין מגיתו" מובא מהגר"ש (בספר שב"י שם פ' י"ח ס"ב) פירוש מחודש, שאין הכונה ליסוח 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 שמין ענבים, אף שלקידוש כשר בדיעבד, הרי הוא פסול למזבח [לשיטתו של הגרי"ש].

ולכאורה צ"ע בזה, שהרי אין הוא כלול במנויים של פסולי המזבח שבברייתא בב"ב צז: ובמשנה מנחות פו: , ועוד, שמפשות 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 ס"י תקכ"ט) וארחות חיים, כתוב שמין 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 ידע על הפיסטור (למעט בעונת הבציר, כדמוכח מתוס' ב"ב כח. ד"ה כנס, וממ"א ס"י ת"ר ס"ק א'), וגם אחרי כן עד לפני כ-70 שנה (תקופת ארונות הקרח) הוא לא היה נפוץ, מחוסר אפשרות קלה של קרור, אמנם היום משקה 'מיץ ענבים' מצוי מאוד, כיון שפסטורו ושמידתו בקירור לאחר הפתיחה 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 שמין הענבים נסחט מיידי, ולצורך מיץ אדום הוא מושרה בקירור לזמן קצר עם קליפותיו (24-5 שעות), או שיש טכניקה אחרת המחדירה למיץ את רכיבי הקליפות), ואח"כ, יש אשר מסננים אותו מיידי, 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 הוא שהה מאז הסחיטה ועד הביקבוק, המשפיע על הצללתו ע"י שקיעת חלקיקי הפסולת בקרקעית המיכל שביקב.]

בייצור תעשייתי מייצרים מליוני בקבוקים לשנה וע"כ שומרים את המיץ במיכלים, ורק מידי תקופה מבקבקים כמה אלפי בקבוקים. בכדי לשמר את המיץ במיכלי הנירוסטה מכניסים ברוב מיצי הענבים ביסולפיט (=גופרית, 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 הרתחה ואידוי (מעל 102°) במכונת דילוסופיטיזר, למעט כמות מזערית של ביסולפיט (עד 20 מ"ג לליטר המהווים כשליש חלקי מליון) הנשארת במיץ.

(ובשונה מייין 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, ומאידך מסתמכים על השאריות להגנת המיץ מחמצון אצל הצרכן.)

ובייצור פרטי אשר כבר בזמן הבציר מבקבקים בבת אחת את כל יבולם, אינם נזקקים לביסולפיט, אלא די להם בפסטור המיץ (86°-82°) קודם הביקבוק, בכדי לעצור את השמרים שלא יתססו קודם פתיחת הבקבוק.

**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 (לעיל סעי' י"ג), כדלע"ל:

**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 האוויר באיזור בו היקב נמצא הוא נמוך), שאזי המיץ פסול לקידוש לשיטת הרמב"ם ושאר הגאונים

לכו"ע, ואף בייצור הפרטי בו 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 פסול למחמירים בדעת הרמב"ם שלא לקדש גם על יין מפוסטר (ולעיל סעי' ז') וכ"ש מיץ, כיון שפסטור מתקרב לבישול יותר מאשר יין (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, א"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 כדס. (יש לציין שאעפ"כ בהשריית המיץ עם הקליפות ממצים חלק לא מבוטל מקליפת העינב. וכדלהלן סעיף י"ח)**  
**ד) 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 בני"א להמשך 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 ביינות טובים ואיכותיים.

מי שבכל זאת קשה לו אפי' תערובת של מעט יין (כדלעיל סעי' ג'), יכול לכתחילה לקדש על מיץ ענבים לבד. **(הגריש"א זצ"ל שבו"י 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 יבש של מ' יום, מצינו שתייר בא"ר (סי' ע"רב ס"ק ד') את מה שהמהר"ש הלוי קידש על יין מגיתו ולא על יין יבש אף שמכרו יין יבש, וכך יתפרש גם המג"א, שכל עדיפות יין יבש על פני יין חדש, זה רק כששניהם לפניו, אבל אין חיוב לקנות יין יבש. אמנם ה'ברכי יוסף' דחה, שהגם שאין חיוב לקנות, מ"מ יש בזה מצוה מן המובחר.)

ואף שבזמננו היה נידון שנחלקו המנח"י (שם), השבה"ל (ח"ט סי' נ"ח) והגרש"ז (מנח"ש שם) עם הגריש"א (שבו"י שם פ"א ס"ג), לגבי תהליך הפסטור והוספת החומר המשמר המונעים מהמיץ אפשרות תסיסה, (האם הוא דומה לייין האירופי דאז, שפסול היה לברכת בפה"ג, או לא), הרי **כיום הובררה העובדה** (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 בשבו"י שם פ"י 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 המיץ, 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), וכעני"ז שמעתי מהגר"י דרזי שליט"א, שאין בזה פגם, כיון שזו הפרעה חיצונית אשר מתנדפת ע"י חימום ואידוי (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, ואמר שהמיץ היה 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 (וכגמ' 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"ג, 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 משביח, 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' ס"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 שמיץ הענבים אינו בחוזקו ובמקוריותו (וגם מאבד את הוויסמינים) בעקבות חומר שהוכנס בו.

**ולפ"ז, אין כל בעיה להלכת' במיץ ענבים עם גופרית \ ביסולפיט.**

אפשר להוסיף, שגם המקפידים לקדש במיץ ענבים ללא ביסולפיט, יש להם לדעת שבד"כ אין המיץ נקי ממנו לגמרי, כיון שקודם הבצירה הענבים מרוססים ונשטפים במעט ביסולפיט, כדי שהמיץ המבצבץ 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', הגר"ח 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 (לעיל סעי' ד'), שהרי המיץ לכשעצמו מתוק מדי, והוספת המים רק תנעימהו לשתיה.)

ולדעת מרן הגר"ע זצ"ל, אמנם ע"פ דין מספיק 51% מיץ (כדלעיל סעי' ד'), וכך פסק לציבור הכללי (לא נמצא כן בכתביו, אלא העידו ע"כ בשמו מפקחי כשרות 'בד"ץ בית יוסף'), אבל הוראתו למעשה ליבד"ץ בית יוסף' היתה, שיהיה מינימום 80%-85% מיץ באופן שישאר טעם המיץ. (תלוי במתיקות העינב, ובהתאדות נוזליו בעת חימום המיץ במהלך הייצור.) וכך שמעתי משיעורו כעין זה. (אמנם שמעתי שם, שהוראתו לכתחילה היתה שיהיה רובא דמנכר שהוא 70%-80% יין.)

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 ייני בכדי שיוכל למוזגו כשאר יין], ולפי"ז יש להקפיד בדווקא לקדש על מיץ ענבים שהוא 100%.

שמעתי מרבני ומשגיחי הבד"ץ של העד"ח שכיום אין רמאות בזה, אלא כל בקבוק שבהשגחתם שכתוב עליו אפי' 100% טבעי אין בו שום תוספות (חוץ מחומצה, וכמות מזערית של ביסולפיט ברוב היקבים התעשייתיים, וכנ"ל בתיחה וכדלעיל סעיף י"ד).

יש להבהיר, שהגם שהייצרנים מצהירים שמיצי הענבים הם 100%, בכל זאת, שמעתי שאינו מן הנמנע שישאר שארית של מים משטיפת דולבי הענבים המתרוקנים ע"י המשאיות או הצינורות שלאורך מערכת הייצור, הגם שמשתדלים למעט בהם ככל האפשר. ושאילתי להגר"מ גרוס שליט"א, והשיב שהגריש"א הורה לו, שאין לחשוש לכמות מועטת של 1% מים מנקיון הצנרת, (משום 'בל תשחית', שלא לאבד בידיים את שאריות המיץ שבסוף הייצור).

### יז) מיץ ענבים מבושל

הנה רוב מיצי הענבים בימינו מבושלים, הן המיצים שהוכנס בהם הביסולפיט, שעברו תהליך של רתיחה גמורה, בתהליך הנדפתי, כדלעיל סעי' י"ד, והן האחרים שללא ביסולפיט, משום שבניגוד למה שנוכחנו בסעי' ז' שהיינות בימינו מפוסטרים בצינורות סגורים, לזמן בזק, ולאחריו מקוררים מיידית, הרי שמיץ 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 לגרועותא ולא יין מפוסטר שלא נגרע מערכו, הרי שמיץ ענבים מבושל לכאורה יגרע לקידוש, כיון שגם פסטור נחשב לבישול. 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 הוא עבר 'בישול' לרוב הראשונים, וגם האחרונים שהחמירו ביין יקלו במיץ. [והדבר נוגע למעשה באולמי שמחות ובבתי חולים] אבל הגריש"א הצריך גם רתיחה, והכוונה לכמין 'גלים' ולא רק ל'בועות' (וכמאירי ע"ז כט. הובא ב'שבות יצחק' פסח, ועי' ברשימת מיצים בסוף הקונטרס).

### יח) מיץ ענבים לבן

לנאמר לעיל סעי' ח', שמעלת היין האדום ע"פ הלבן הוא גם מפני שהוא משובח יותר, א"כ, גם במיץ ענבים אף שלא תסס לזמן ממושך עם הקליפות בכדי לקבל את כל המעלות דלעיל, בכ"ז יש בו 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 ראייה זו, שעושים כך משום ההלכה, משא"כ לגבי יין לעיל שרואים 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' שג-שנ"א).

### יט) מיץ ענבים קפוא

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

והנה ב'אור לציון' (ח"ג פ' ט"ו ס"ד) כתב, שמיץ אשר הוקפא, לעולם לא יוכל לתסוס שוב, וא"כ יצא שכרם בהפסדם, (כשיטת הגריש"א (שב"י שם פ"ח ס"ג) שפסל לקידוש מיץ ענבים אשר הוכנס בו חומר שמונע תסיסת חוזרת של המיץ).

אמנם שמעתי מיינן, שלמעשה ודאי גם יין כזה יכול לתסוס שוב.

הפמ"ג (פתיחה להל' ברכות אות י"א) מסתפק האם ברכת יין קפוא הוא בפמ"ג או העץ. (ועד"ז הסתפק השבה"ל (ח"ט סי' ל"ט) לומר שאין ברכת 'שלגון מיץ ענבים' בפמ"ג, הן משום שפקע ממנו שם 'משקה', והן משום שאכילתו בדרך לקיקה).

אמנם בספר 'חשוקי חמד' (יומא עו:) להגר"י זילברשטיין שליט"א, הביא להוכיח שברכתו בפמ"ג, שהרי ביין 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 אפשר יהיה לסכך בו, ומוכח שיין קפוא שם ייני עליו.

מכל מקום הוסיף ב'חשוקי חמד' (שם), שאפי' שברכתו בפמ"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 ס"ק ד') הכותב שהובלת שלג למקוה ע"י כלי אינו פוסלו מדין 'שאו'ב' או 'היה מדבר המקבל טומאה', משום שאינו זקוק לכלי ולמקוה).

הנה, טבע מיץ ענבים קפוא שבשעה שמוציאים אותו מההקפאה, ריכוז הסוכר הטבעי מתחיל להפשיר בעוד שמימיו עדיין צבורים כגוש קרח.

ויש לשאול בזה, מה דין המים, ומה דין ריכוז הנוזל המתוק, הן לגבי קידוש, והן לברכת בפמ"ג.

ומצאתי, שלגבי המים כתב ב'הליכות שלמה' (פסח סי' ט' בהע' 81) בשם הגרש"ז, 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 בח"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 מיצוי סמיך הנקרא 'רכוז 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 אידוי או ע"י הקפאה, (רק עיי"ש שהצריך להוסיף לזה יין אמיתי).

ולשיטת הגרש"ז (מנח"י א' ד') שפסלו לקידוש, הן משום שהבישול הממושך גרע וקלקל את המיץ עד שנשתנתה 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.

והנה בספר שב"י (שם ס"ה) הסתפק האם אפשר לקדש על מיץ ענבים קפוא, כיון שבשעת הפשרתו מקדימים חלקיקי הסוכר הטבעי להנמס בעוד שגוש המים עדיין קפוא, והרי זה ככל מיץ ענבים שהוסיפו לו מים שדעת הגרי"ש שברכתו 'שהכל'.

ושמעתי מהגר"א מורגנשטרן שליט"א, שאכן דעת הגרי"ש שברכתו של מיץ מופשר היא 'שהכל', אא"כ טחן את המיץ הקפוא קודם הפשרתו.

אמנם מדעת הגרש"ז (הליכ"ש שם סכ"ז) נראה, שיש להבדיל בין מים שהיו בתוך הענבים, שיכולים לחזור ולהיות כחלק ממנו, כיון שמלכתחילה היו מיועדים להיות יין, לבין הוספת מים חיצוניים.

### 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 הגרש"ז והגר"ש"א שאסרו הוספת מים למיץ, אלא אפי' לדעת הגר"נ"ק, האור לציון והחזו"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 שחלקם מוסיפים להם עד 49% מים וגם סוכר וחומצה המעביבים ומטשטשים את טעם המיץ המקורי, וא"כ עלולה ברכתם להשתנות ל'שהכל', כי מהיכן נדע מהו חוזק

מתיקות הענבים שנסחטו בקו הייצור הנוכחי והיאך השפיעה עליו תוספת המים, והאם אפשר לדלל את מיצם 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% שבזמנינו יש ב'ערך התזונתי' כ 20 גר' פחמימות בעוד שב'משקאות מתוקים' רגילים ישנם 11 גר' 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' ב'תשובות והנהגות' (ח"ג סי' פ"ח) שהוכיח לכשרות העדה"ח על מיץ ענבים רגיל, מדברי רא"ש בברכות פ"ו (ולכאורה קשה ע"כ ממשיב סי' ר"ב סי"ק נ"ג). עוד הוכיח מהמ"מ בה' מכירה (פ"ח ה"ו), (וגם ע"כ קשה מרש"י ב"מ דף סי' ד"ה בין, ע"פ מג"א סי' תס"ב סי"ק ו' ומשיב סי"ק כ"ב, ושלא כמנח"ש ח"א סי' ד'). אמנם ניכר מכל תשובותיו של הגר"מ שטרנבוך שליט"א, וכן במכתבו להגר"ח המובא ב'דורות יקרא' (עמ' שכ"ב), שעכ"ז למעשה יש לקדש על מיץ ענבים טהור ללא מים ושאר תוספות, ושכך נוהג להקפיד הגר"מ לעצמו.]

והנה כדברינו לעיל בין, 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 בין טוב, בכ"ז מצינו אף בהם טעמים ועדיפות ליין:

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

**ב'הבדלה': הטור הביא (סי' רצ"ו סי"ד) את הפלגת חז"ל בגודל מצות הבדלה על יין. (וגם ידוע שאחת מהסגולות שהגרח"ק שליט"א מורה לחלק מהשואלים לזכות בבנים זכרים ע"פ הגמ' בשבועות י"ח: להבדיל על יין בדווקא).**

**ב'מילה': המרדכי הביא (יומא ס"ס תשכ"ז) טעם ש'אין אומרים שירה אלא על היין'.**

**ב'שאר כוס של מצוה': ה'עמק 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. יראוי לקדש עליו ולומר עליו כל שירות ותושבחות שבועלים), ו'אין אומרים שירה אלא על היין'.**

**ובמשנ"ב (סי' קפ"ב סי"א) הביא בשם הלבנוש 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' כשמקיים את המצווה על כוס של יין, זיל בתר טעמא, כיון שכתב ה'ח (הובא לעי' סעי' א') שכשם שפסולי מזבח נאסרו משום 'הקריבתו נא לפחת' 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 בר"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. הראוי:** כתב בשו"ת מהר"ש הלוי (הובא בפר"ח סי' תפ"ג סי"ק א', אי"ר סי' תע"ב סי"ק ט"ז, עו"ש שם סי"ק ח' וביחק יעקב' שם סי"ק כ"ח), וכן כתב בהגש"פ 'קול דודי' בשם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל, וכן הובא בשם הגר"ש זצ"ל (נסידור פסח כהלכתו (ח"ב פ"ג הע' 25) ושבו"י (פ"ח סי"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"ב בשם הרשב"א (סי' תע"ב סי"ח) שכתב, שכל הפטור מיין של 'דרך חירות' הוא רק כשאנו נהנה ממנוכלל בשעת השתיה או כשלאחמ"כ יפול למשכב, אבל כשרק יחוש בגופו לאחמ"כ, נכון הוא לדחוק את עצמו לשתות יין. וראיה לכך מהגמ' (נדרים מט:) 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 חג השבועות, כיון שבעוד שבכל השנה נתן לאחר לשתות הכוס כדלעיל סעי' י"ג, בליל הסדר חובה לשתות הכוס בעצמו.)

**ב. לכתחילה:** כתבו הגר"ש"ז (והליכות שלמה' פסח סי' ט' סי"א), שו"ת 'חזון עובדיה' (ח"א סי' ו' סי"ה), והגר"ק (נחות שני' פסח סי' י"ז סי"א), 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"ז) 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' משי"כ בזה בחידושי מרן רי"ז הלוי הל' חמץ ומצה פ"ז)].

אבל ה'כה"ח (סי' תע"ב סי"ק ע"ד), האור לציון (ח"ג פט"ו סי"ד), הגר"צ פ' פראנק (מקראי קודש ח"ב סי' ל"ה), הגר"ש וואזנר (קובץ מ'בית 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 בין חשוב ומשמח דרך חירות, וע"כ ישתה בדווקא יין, או שיערב יין במיץ עד כמה שיכול בכדי שירגיש את חוזה האלכוהול ה'משמח' שבו, ואין בזה שיעור מסוים.

**ג. בדיעבד:** אם 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"י ו'גאב"ד טשיבין, הגר"ח"ק בשם החזו"א (ספר 'סידור פסח' ח"ב פ"ג הע' 25), וכ"מ בספר 'קול דודי' בשם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל, וכך הסכים הגר"ש"א (שבו"י שם פ"י סי"ב, 'סידור פסח' שם)] וכן מוכח מהמשנ"ב (סי' תע"ב סי"ק ל"ז) שאם היין מזיקו אין זה 'דרך חירות'. (שמתיר אפי' חמר מדינה בלית ברירה, (בשעה"צ שם סי"ק נ"ב)).

(ומה שהובא בגמ' נדרים הני"ל, ונפסק בב"י בשם הרשב"א, שיש להתאמץ לשתות עד כדי שיכאב ראשו, וזהו בזמננו שלא היה מיץ ענבים בעונה זו, וע"כ היות שמן ההכרח היה לשתות דווקא יין, מצוי היה שיכאב ראשו.)

אמנם מוכח מכל הפוסקים, שודאי עדיף לשתות יין (וככל ההידורים שבדיני קידוש לעיל), או לפחות לערבו במיץ, וכנ"ל. (נוסיף, שאם מערב רק מעט יין עם המיץ, אזי יין 'מוסקטו' הוא תחליף מצוין, ועי' לעי' סעי' י"א, י"ג.)

**עצה טובה:** שתית מים מרובה בין הכוס הראשונה לאכילת המצה תועיל גם לדלל את האלכוהול של היין וגם לתרטיב את הקיבה לקראת עיכול המצה.

(בספר 'מועדים לשמחה' (ניסן ב' עמ' רצ"ד, וכן ספר 'שלמי מועד' עמ' שע"א) מובא, שהגרש"ז 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. ותנך, 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, שלפ"ז אינו יוצא ד' כוסות במיץ ענבים אלא דוקא ביין. והשיב רבינו, שאכן הגר"מ פיינשטיין סבר שד' כוסות יין הוא לעיכובא. אמנם הגרש"ז לא הסכים בזה לענין הלכה, [אמנם לעצמו 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 לדס', שהיה פרעה שוחט תינוקות בניי כשנצטרע. [עוד מצאנו: זכר לדס שונאינו שנשפך (ריטב"א ב"ב צז: ד"ה חמר), זכר לדס פסח, זכר לדס 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 ביסידור פסח' שם הע' 26]

[ויזהר למזוג את היין הלבן לתוך האדום ולא להיפך, בכדי להמנע מחשש צובע, כמבואר במשנ"ב (סי' ש"כ ס"ק נ"ו) בשם הנשמת אדם].  
**ב.** הגם שראינו בסעי' י"ח שמיץ ענבים אדום אינו משובח בהרבה ממיץ ענבים לבן, כיון שאינו משתבח כיון 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.** ביאורחות רבינו' (ח"ב עמ' ס') הביא מהסטייפלר 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 לדס'.

### כג) שמחת יו"ט וחובה"מ

**פסחים קט.** תניא ריב"ב אומר בזמן שביהמ"ק קיים אין שמחה אלא בבשר שנא' 'וזבחת שלמים ואכלת שם ושמחת לפני ה' אלוקיך', 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'. ע"כ.

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

**ובנה"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. [עוד 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' וגו' 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 בחובה"מ (וכפי יכולתו), שתיית יין היא **חובה**. (אמנם בזה לא יהיו שאר דיני היין שנקטנו לכל אורך הקונטרס, כיון שדין שתיית היין הוא רק ב'שמחה' היוצאת מהיין ולא בהידור ההלכתי של היין עצמו).

והנה דעת הגרש"ז (הליכות שלמה' פסח סי' ט' הע' 78) **והגרנ"ק** (בסי' הנוכר), 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 בדווקא, אדרבא, ישתה משקה שחביב ומשמח אותו אף יותר ממיץ ענבים).

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

(ולכאורה יש לימוד זכות למנהג העולם שלא להקפיד על שתיית יין, אלא רק על אכילת בשר, [וגם בזה משמע מפשטות דברי האחרונים, שהמצוה היא בבשר בלבד, ובכל יום מהרגל, ובתנאי יסודי 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 שהורגלו בני דורינו למגוון גדול של משקאות מתוקים ומוגזים], נוכל להשוותם לחיוב הבעל לשמח את אשתו בבגדים ואת בניו במיני מתקיה, 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 'האנשים' אוהבים בשר ויין, אמנם במקרה שה'איש' אוהב מיני מתקיה ולא בשר ויין, לא גרע מנשים וילדים שמצותם מתקיימת בשאר מיני 'משמחים' ולא ביין.

וכך משמע בדברי המהרש"א בנדרים (מט: ד"ה אלא) שכתב, וז"ל: והא דא"ר יהודה גופי' בפסחים 'ושמחת בחגיך' אנשים בראוי להם ביין, י"ל דלסתם אנשים קאמר, דראוי להם יין ואין שמחה להם אלא ביין, אבל ר"י יצא מסתם אנשים, שהרי לא היה ראוי לו, כדקאמר חורגני צידאי מן הפסח כו' עכ"ל. [אולם כל זה רק בחובה"מ, אבל ביו"ט חיוב אכילת בשר מדין כבוד ועונג, ככל שבת, וכמשנ"ב שהובא לעיל].

אמנם שמעתי מהגר"ח ראז שליט"א ועוד כמה ת"ח, שהיות ויכל מידות חכמים כן הוא, אולי אמדו חז"ל שבעומק רגשות האדם המבוגר, הגם שיש לו הנאה ממיני מתקיה, עדיין אין לו בזה שמחה כקטנים באילו או כנשים בבגדי צבעונין. וע"כ יש לו לאדם להתרגל במשך כל השנה להתרגל להנות ולשמוח ביין, ועי"ז לקיים את מצוות התורה כתקנה. [ואין לדמות לר"י המובא במהרש"ל הנ"ל, כיון שיצא מכלל שאר האנשים מצד אונס בריאותו, ולא באופי טעמו].

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 בשמחה כבר בכמות מועטה, ויש שרק בכמות גדולה. ועוד, שהרי 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 **כשרותו**

**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**, נזאת 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 מלאכתן 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 זצ"ל 'קובץ תשובות' ח"ג סי' מ"ה המחמיר בכך), מ"מ ביין לקידוש ישנה חומרא נוספת להקפיד אף על גילוי של כמה שעות בכדי שלא יימר ויפוג ריחו וטעמו, (וכמו שאמרו לי ייננים, שבמציאות יינות ומיצי ענבים מאבדים מטיבם וטעמם כשאינם סגורים), ובפרט אלו הרוצים להחמיר כפשטות המשנ"ב (סי' ער"ב סי"ג) וגדולי זמננו, שלא לגלות את היין אפי' לשעה מועטת 'לפתחי תשובה' (יו"ד שם) בשם השל"ה והגר"א, ה'כף החיים' (סי' ער"ב סי"ג ז'), **הסטייפלר** (ארח"ר ח"א עמ' קי"א ושפ"ז), **הגרש"ז** (שש"כ פמ"ז סי"ח), **והגר"ש"א** (בסימן הנזכר).

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, ע"י הביסולפית שסגר ונמנע מהם תקופה ממושכת להתקשר עם חמצן.

**ג. חשש יין נסך:** מדינא אין קפידה במגע גוי לפני שעת המשכה, שהוא בשעת יציאת הענבים מהמכבש. (עי' סי' יין מלכות פ"ט) אבל שמעתי, שבבד"ץ העד"ח וכן שארית ישראל, ישנה זהירות ממגע גוי כבר מבצירת הענבים, ולא רק משעת ירידתם לבור היקב. לפעמים יש יינן מחלל שבת בפרהסיה או נכרי, ולפעמים מביאים יינן חיצוני כזה לטעימה וחווה דעת, אבל בידי מסדרי ההשגחה למנוע לקיחת היין בעצמו. (יש לציין שלגבי מחלל שבת נמצא בספר האשכול שאוסר במגע ולא בכוחו ולא בניצוק, וכן דעת החזו"א).

יש שחוששים שמבין עובדי היקב עלולים להיות כאלו שיש בהם חוסר אמונה אפי' בחלק מדברי חז"ל, והם מוגדרים כאפיקורס. אבל נראה שאין צריך לחוש לזה.

מצינו בב"י בסימנים ביו"ד ריש סי' קי"ט ושם בשם תשו' הרשב"א ח"ז סי' קע"ט בשם רבינו יונה, שמחלל שבת בפרהסיה ומי שאינו מאמין בדברי חז"ל נאסר היין במגעו. ועיי"ש דדוקא בג' פעמים. (ועי' בחזו"א יו"ד סי' ב' סי"ק כ"ד דנראה לכאורה דאינו נפסל עד שיוציא מפיו שאינו מאמין, וסיים בצ"ע.) וסתם שומר שבת אין להחזיק בריעותא זו, וגם מי שאומר שאינו מאמין, ע"פ רוב הוא לפי שעה, וכשתנוח דעתו יודה במריו.

אמנם עיקר דינו של רבינו יונה לא הוזכר בשאר ראשונים, ועי' יד יהודה' (סי' ב' סי"ק ט') שנוטה שגם מחלל שבת בפרהסיה שאוסר היין הוא רק למי"ד שגזרו איסור הנאה על מגע גויים אפי' באינם עע"ז משום חתנות, ואנו מקילים בזה, והיה לנו להקל במחלל שבת שאינו עע"ז. וצריך ליישב דעת הב"י דלענין שחיטה מצינו שהשוו מחלל שבת לעע"ז, והוסיף ר' יונה מי שאינו מאמין בדברי

חז"ל. אבל קשה עכ"פ דכותים לפני שגזרו עליהם, וצדוקים, אינם כנכרים. כן הוא ברמב"ם (הל' שחיטה פ"ד ה"טז), ודייק כן הלח"מ משם הל' י"ד) וכן הוא בשו"ע (יו"ד סי' ב' סי"ט), והרי הם כופרים בדברי חז"ל? והחזו"א (יו"ד סי' ב' סי"ק י"ח) דחק ברשב"א להכשיר המדקדקים בתורה שבכתב (ודבריו צ"ע, עי' בסי' משנת יעקב הל' שחיטה פ"ד ה"ד). ויש לתרץ באופן אחר ע"פ החזו"א שם בהגחה, שבני צדוקים מעשה אבותיהם בידיהם ולא גזרו עליהם, וכ"כ בתהילה לדוד (ח"ב סי' ו') בשם שו"ת בית שמואל אחרון (אבל נראה דלא משמע לו לחזו"א שהרשב"א יחלק בזה). ולפי"ז יש לנו להקל עכ"פ באלו שחונכו ל"ע שלא כראוי כלפי דברי חז"ל. אבל סתימת הרמב"ם והשו"ע שצדוקים אינם כגויים. ובסי' משנת יעקב שם הקשה שזו גמ' מפורשת בחולין דף ו'. דכותים לפני הגזירה היה יינם מותר, וצ"ע. ועכ"פ אין לנו להרבות חששות בענין זה כשיש לנו תליה להקל.

ולענין אפיקורס שאינו כופר (כחא דהש"ך סי' קנ"ח סי"ק ו'), עי' שו"ך (סי' ב' סי"ק ט"ז) שלמד מדין מורדין לדין שחיטה דאפיקורס כעכו"ם (ומיירי לענין מומר להכעיס, אבל לכאורה משוה לכל הדברים), אבל עי' חזו"א (יו"ד סי' ב' ריש סי"ק י"ח) שמשמע מהרמב"ם לחלק בין כופר לאפיקורס ולא כל המורדין דינם כעכו"ם, וכן פסק מהרי"ל (סי' קכ"א), וביאר הפר"ח (סי' קי"ט סי"ק כ"א) דאין למידין מדין מורדין. ועיקר מה שהחמיר הרמב"ם בכופר, ביאר החזו"א שאולי נלמד ממומר לחלל שבת או ממומר לכל התורה, אבל שאר אפיקורס לא שמענו. ויש חוששין לקלי הדעת שאינם מקפידים בין היתר לאיסור, ולדעת החזו"א (שם סי"ק כ'), וחולק על הבה"ל סי' ל"ט) לא איכפת ליה דינו כלהכעיס אבל סתם שומר שבת אינו בגדר זה, דלא שביק התיירא, אלא אומר שגם זה היתר הוא.

**ד. חשש איסור בתוספים:** לדברינו לעיל, שישנם ביינות תוספיסוכר, 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 משתמשים בחומצה טרטריה אשר מבוססת על יין העלול להיות יין עכו"ם.

(שמעתי, **שלגבי חומצה**, בשונה משאר הכשרויות, משתמשים הבד"ץ העד"ח וכן 'שארית ישראל' בחומצה סינטטית טבעית ולא טרטריה, למניעת בעיות של יין עכו"ם, ואלו 'ליכרמלי' יש ייצור ייחודי בארץ לחומצה טרטריה. **לגבי אלכוהול**, אין חשש, כיון שהבד"ץ העד"ח מספקים את האלכוהול לשאר הכשרויות בארץ. **ולגבי שמרים**, כולם משתמשים במפעל יחידי בעולם (שכשר גם לפסח) הנמצא בדנמרק. ישנם שרוצים לפקפק על כשרות השמרים ע"פ המג"א (סי' תמ"ב סי"ק ט'), והובא במשנ"ב שם סי"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 מתבטל 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 ל'בית יוסף' (יו"ד 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, עכ"ד.

ואם תשאל מאי אולמיה האי מהאי, כבר הקשו ה'פנים מאירות' (הובא בשערי תשובה סי' תמ"ב סי"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 (שמא 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 מהקרעק 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 יין ומיץ ענבים של היתר מכירה [או יבול נכרי, לחוששים], ויש להזהר שלא להכשל בהם, ובעודף המתקבל בהם.



## 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 'פניציה' 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 שמתמשש בבקבוקי פלסטיק. (ושמעתי ממומחה, שיש סוגי פלסטיק שהיין נשמר בהם היטב, ואינו מתחמצן ולא מקבל טעם מהפלסטיק. [ועוד 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. (נ.ב. סימן ההיכר של מפעל פניציה הוא אות 'פ' משולשת בשולי הבקבוק, ואילו סימן ייצור בחו"ל הוא בד"ק [V]).

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

## נספח: יין חי' שבזמן התלמוד

הנה יש לתמוה מספר תמיהות:

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

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

ג. מצינו בגמ' ברכות (מג:) שבזמן חז"ל נהגו בשבתות וימים טובים לשתות 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' (בבית האבל ל"ע, יש מצוה לנחמו עם יין וברש ומזון משובח), ואילו כיום גם בשבתות ויו"ט לא שותים כמות כה אדירה, (גם אם נאמר שהכוסות היו כשיעור של הגר"ח נאה, הרי מתקבל לפי החשבון בקבוק שלם של יין), ומהו אכן פשר המנהג בזמן חז"ל?

עוד מצינו שחישב האור"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 ה' מתנות עניים פי"ה ח"ח) זהו כמות של כ 62 ליטר לפחות לשנה (אם לא עד פסח), ואם נחשב שמדללים זאת עם עוד 3 חלקים מים, מדובר בכמות של כ 4 ליטר לשבוע!

ועוד, שאפי' בצרפת כיום, שאצל חלקם נהוג לשתות יין באמצע השבוע, הוברר שהם אינם שותים כ"כ הרבה יין, אלא ככוס או שתיים בתוך הארוחה המבושלת, וגם אם נאמר שהשתנו הטבעים, בכ"ז קשה להבין איך שתו כמויות גדולות כ"כ של יין ולא השתכרו מכך?

ונראה לתרץ את תמיהותינו כסדר אחת לאחת:

א. החוזק לא התבטא ברמת האלכוהול, משום שקשה לומר שרמת האלכוהול היתה גבוהה מאחוזי האלכוהול בימינו, כיון שבמצאות (גם בשמרים חזקים) 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 שחוזק 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 שבזמננו מסתבר שהשיעור הוא הרבה פחות מכזית.

הוכחות להיכנס היין:

1. מהגמ' בברכות (נ:) שיין 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 כיין הראשון שלנו, משום שענבי יין זה 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), שחוזק היין תלוי בחוזק הענבים, ובימיהם כידוע היו הפירות משובחים במימנו, הן בטעם, הן בעסיסיות, הן בגודל והן במתיקות. (וכדמוכח בב"מ קח: ברכות מד. ועוד כמה מקומות בש"ס), וא"כ מובן ההבדל בין היין שבימיהם 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. ועוד ששמעתי מייננים שצפיפות וסמיכות היין תלוים בכמות תאי הפרי, וזה תואם לדברינו שהפירות היו יותר עסיסים ועשירים מבזמננו.] עוד אפשר להוסיף, שמצינו במשנה בסנהדרין (ע.) ומקומות נוספים ייין האיטלקי, שמוכח שם שהוא יין טוב ומעולה ש'ממשיך' אחריו ומסביר רש"י (שם ד"ה יין), שהיות והיין שם היה 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 כ 400-450 ק"מ כרמים, ובנוסף לכך, ביקב 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 לשתותו ללא דילול), וממילא גם רמת האלכוהול ירדה לרבע מהאלכוהול המקורי, והיה נמוך באופן שיכלו לשתות הרבה (כבירה בימינו) ולא בהכרח להשתכר, ובדיוק כנהוג בימינו לשתות בסעודות בשבתות ויו"ט שתייה מוגזת או מתוקה, כך בזמנם היה היין המשקה המיוחד והערב להם. (ואדרבא, תמוה על הצרפתים ששותים יין של זמננו יותר מהרגיל, בעוד שאחוזי האלכוהול שבו גבוה.)

וכך מוכח גם מהגמ' שבת (עו:), ב"ב (צו:), ופסחים (קח:), שנותנת שיעור למזיגה, רבע כוס יין ושלושה רבעים מים. וכן בגמ' סנהדרין (ע.) כתוב שיין מזוג באופן שרוב בני"א שותין כן (רש"י ד"ה אמר) אין הוא 'ממשיך', ואף שיש בו אלכוהול (שהרי יין מזיג-לא מזיג הוא יין המזוג ברבע מים ועליו מתחייב בן סורר ומורה, ובדאי שיש בו אלכוהול המורגש, ובכ"ז אין הוא 'ממשיך' כיין חי). מוכח, שהיין שנהגו לשתות בזמנם היה פחות ממכר מאשר במימינו. [אולי לכן לא מצינו פטור לנשים וילדים משתיית יין לדי' כוסות גם קודם תקופת מיץ הענבים, כיון שהיין שבזמנם היה טעמו ערב ועשיר ובאחוז אלכוהול נמוך ולא היה קשה לשתותו.]

## מספר עצות מעשיות בנושא היינות:

1. אלו שלטעמם היין מדי אלכוהולי או חריף, והמיץ מידי מתוק, אזי בעירוב יין עם מיץ (כדלעיל סעי' י"ג), 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, שחרחרות 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 'סוכרזיט' ליין היבש.
4. מביני 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 ביינות ללא ביסולפיט), בשונה מיין 'מתוק' אשר לאורך שנים נשאר בטיבו ללא

קירור. [נאין זה רק בגדר המלצה בעלמא, אלא עיצה זו חשובה יותר מכל דרגות ההידורים שהבאנו, כיון שיש שחמץ בדרגה שבנ"א נמנעין מלשתותו מחמת חימוצו פסול מעיקר הדין לקידוש, וברכתו 'שהכל', וגם אם נאמר שלא התקלקל, אולי הוא כבר בגדר 'ריחא חלא' שאינו כלול ב'מצוה מן המובחר' (ואולי גם יש כאן 'פג טעמו' כדלעיל סעי' כ"ד בדין גילוי), כיון שדעתם של הייננים, שחימוצו של יין מתחיל להיות מורגש כבר כעבור יום או שבוע מפתחתו, רק שבנ"א אינם יודעים כ"כ להבחין בין יין שטעמו חומצי לבין יין שטעמו חומץ].

5. אלו הרגישים למיץ ענבים מתוק מדי או שהמיץ מכביד עליהם (וכגון בהבדלה וכדומה), יכולים לבחור במיץ ענבים דל בסוכר. (ומצוי בשוק מיץ ענבים "גאולה" (קדם) או "מופחת קלוריות" (יקבי ציון), שבהם יש רק 13-15 גר' סוכר ל 100 מ"ל מיץ, רק שאלו החוששים לדעת הגריש"א לא יוכלו לברך עליהם בפה"ג, כיון שמעורבים בהם אחוזה מים בודדים).

דרך פשוטה למדוד סוכרים במשקאות מתוקים ע"י המדד 'פחמימות' בטבלת הערך התזונתי המורה על כמות גרם הסוכר שישנו במשקה. (הכמות הממוצעת שיש במיץ ענבים 100% רגיל הוא כ 20 גר').

### סיכום סדר דרגות ההידורים

**א)** יין אדום יבש לא מבושל (לפי דירוג איכות היין, הנמדד עפ"ר לפי מחירו). **ב)** יין אדום מתוק לא מבושל. **ג)** יין אדום מפוסטר. **ד)** יין לבן (כדירוג עד כאן). **ה)** תערובת של יותר ממחצה יין (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.)** **ו)** יין 'מוסקט'. **ז)** עירוב רבע יין עם מיץ ענבים. **ח)** מיץ ענבים 100%. **כל המנויים עד כאן כשרים לכתחילה לכל הדיעות** (למעט לנוהגים כדעת הרמב"ם), ולהגריש"א צריך שיהיה 75% מינימום יין. **ט)** מיץ ענבים רגיל: להגרש"ז והגרש"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 המיוצרים ע"י דרישה ברמת אלכוהול וטעם אחידים וקבועים).

גם אין צורך לציין בשמותיהם של היינות, כיון שביקבים האיכותיים כמעט כל היינות מהודרים לכתחילה לכל הדיעות, ורק לדעת הגריש"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 לשותה, וכמובן גם "כיסוי" של השותה (כמבואר בס"ר ר"ג ס"ב).

אלו אשר יודעים את סוג היין הערב להם, ומעוניינים בתוספת הידור, [בעוד שהמידע שמועבר ע"י שירות הלכות 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 ייצור 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 ₪ בדר"כ מיוצר מענבים זולים או ממיץ שמסחיטה חוזרת הממצה את העינב, וישנם יקבים **שבחלק** מיינותיהם יש הרבה מים ושאר תוספות [ובפרט יינות מתוקים], וע"כ יין זה פחות מומלץ (ועי' עוד לעיל סעי' ו').

יין שמחירו 20-50 ₪ מיוצר מענבים איכותיים יותר, ובד"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 (עי' לעיל בפתחה), ועדיין לא ימלטו תיקונים, הגם שבדרך כלל אין בהם, אבל בודאי שיש תוספת הידור מצוה ביין זה. [בפרט למבינים, ביין, הרוכשים את יינותיהם בחנויות המיוחדות לממכר יין, אשר עונג שבת הוא אצלם לקדש על יינות יקרים. (גם לשאינם מבינים) מומלץ לבקר בחנות יין גדולה, ולהתפעם מיינות וממחירים לא מוכרים.]]

### רשימה חלקית של יינות מומלצים

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

סדרות של יין יבש איכותי במחיר סביר. (5-3 ב 100 ₪):

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

יקב 'ציון': 'ידולב', 'ארז', 'רזרב'.

יקב 'יכרמל': 'סלקט', 'פרייבט קולקשן', 'איזורית'.

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

יקב 'טפרברג' (אפרת): 'אמפרשן-ריזלינג', 'אסנס-פורט'.

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

יקב 'יכרמל': 'מוסקט קינג-דיויד', 'מוסקט-פרייבט קלקשן' 'קדמון'.

בכל היקבים: 'מוסקטו' (והאדום ביכרמל: 'באז' קרייאנו), אולם עי' לעיל סעי' ו'סעי' יא.

### רשימת מיצי ענבים 100% [כפי הידוע לי]:

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

הגרש"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 איכות ובריאות (כדלעיל סעי' י"ד וט"ו).

מפוסטר ללא ביסולפיט: בי אנד ד', 'בית סבא' (יקב ציון), 'גפן המלך' (שארית ישראל) 057: 3100394, וובר-זקס 054: 8411361, 'זמרת הארץ'-ענבי חברון (סולוביצקי-סלמון) 052: 5371772 02: 7614040, י. כהן, נדל 04: 6350994, 'ענבי ירושלים' 052: 5818557 02: 7661340, 'יקי טי'.

מבושל עם ביסולפיט: 'אפרת' 100% (יקב טפרברג), 'הללי' (יקב ארזה), 'זמרת הארץ'-בידע צרפתי, 'טעמני', 'מועדים לשמחה', 'יתירוש ענבים איטלקי' (יקב ציון), 'יתירוש כרמלי' (יקב כרמל)

[הבהרה: מיצים: "בציר", "הכורמים", "קדם", אינם 100% מיץ.]

## 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: **בתיאום** בטל: 077-2007489, באימייל: 3007489 @ GMAIL .COM. ד. נשתדל בל"נ שהגרסה הנשלחת ע"י בקשה באימייל הנ"ל, תתעדכן בקביעות מידי תקופה בשינויים או תיקונים, לשוניים, מציאותיים והלכתיים.

ראינו להביא דברים נפלאים, מצנין לצנין באותו צנין, הנוצצים לצנינו אנו, אשר כתבת ה"פרי מלכים" (כבר בשנת תקל"ד (לפני כ-250 שנה) בהקדמתו להל' הפסח (מובא במהדורת 'פרידמאן' לאחר שמצאנו בספריה בודליאנית) והביא בהם מספר 'מטה משה' וז"ל:

כה אמר יוסף ראה ראיתי את הצני צמי, אלו תלמידי חכמים נעים ונדים בצוונותינו הרבים, מוטלטים ומטורפים כהומים ואין להם מנוחה, חסירי לחם תשושי כח מרוב דחק וצוני, ולומדים תורה לשמה מתוך הדחק לו הלחץ, מצריהם בצולת הלה ולצולת הבא שברם הרבה עד מאוד, איש לא ידע וצין לא ראתה ה' לולתך, יוכלו לרוב טוב הצפון וטמון מין המסומר בצנביו. וכמ"ע בספר מטה משה בעשר החמישי מספרו, וראיתי להצתיק קצת דבריו כי צריכים הם לשמחיהם.

ולה לשון ס: כי כמו שהאכל הצנבים הוא מתענך באכילתו, ואם לא ראה יין מימיו לא יוכל לשער שיצא מהצנבים דבר יותר צר ומצנן מוציף יותר מהן, ומי שיאמר לו שישם בצבדות הספן תענוך יותר נפלא מאכילת צנבים יפלא מלה ולא יאמן שיהיה כן, אבל כשיסקוהו מן היין יכיר וידע שהיין היוצא מהצנבים יותר משובח ויותר צר ויותר מוציף מן הצנבים, ויפלא איך דבר מופלג התענוך כזה יוצא מהצנבים. וכן הנפש לא תוכל לשער בעצמית המצות תשיע התענוך הרוחני המושל עד התפרד מן המלץ, ואל תכיר ותדע איך התענוך ההוא יושל בעצמית המצות כמו שיושל היין בצבדות הכרם שהוא כנוס בתואר עצמית המצוה כיוון הכנוס בצנבים והמושל בצבדות הכרם. ולה נקרא "יין המסומר בצנביו", לומר, כי כמו שאין דמיון בין תענוך הצנבים לתענוך היין, כן אין דמיון בין תענוכי הצולת הנה לתענוכי הצולת הבא ולזה שבר ההוא מוצת לצולה"ה ולת"ח. כי כל תלמיד חכם מספק עצמו מכל תענוכי הצולה"ז כי לולת זה א"א להתקיים התורה בידו ואין ניכר אצלו שום תוצאת בצולה"ז כלל, אדרבה הוא צרע מסר בני אדם כמו שאין היין נכר בצנבים. ולזה אמרו בחולין פרק ליד הנשה (3ב, א'), אשכולת שבה אלו ת"ח השכר הצולה"ה יהא יין המסומר בצנבים כנוס אצלו ולא יושל עד התפרד היין ממנו כלל. עד כאן לשון לשון הלה.

עוד מצנו דבר נפלא שכתב האור החיים הקדוש בספרו 'ראשון לציון' על שיר השירים (ב' ד') על הפסוק "הביאני אל בית היין ודללו עלי אהבה", וז"ל: דע, כי היין יש ד' דברים: הא' - הוא המלון שזן את האדם. הב' - השמחה שממנה השותהו, כאמרם ז"ל על פסוק "ויין ישמח לבב אנוש" כו', שהיין מלבד שמעך סעיד גם כן שמחה. הג' - שהוא מבט. והד' - שמכר את האדם, והשכרות הוא מין תענוך.

וכנלד ד' דברים אשר היין, הם בתורה פרד"ס. הפשט - הוא כנלד המאכל שסוד, שיש כיוצא בו היין. הדרש - הוא כנלד השמחה, כמו שכתבו רבותינו ז"ל: דברי אדמה מושכין את הלב ומשמחין אותו. הרמז - הוא כנלד הריח, שהוא דבר שאינו מלץ אלא היולי, ונרמז שם, כק הוא הריח טוב. הסוד - הוא דבר שאמרתו בצנין השכרות, והוא סוד בדבר שצריך להפשיט חמירותו, ולא יהיה חתוק בכל האפנים החמריים. כמצה אשר יקרה לאדם בשעת פרידת הנשמה מהלץ, אשר מתטרפת דעתו של אדם, זה אינו אלא דומא, כי אופן זה של התורה המצאותו הוא, כי מרב התלהבות בתורה עד אשר תשט נפשו ממנו, ולא ידע מה לעשות. והנפש מצד עצמה מיושבת בצמח כדרך אשר היא חושבת בו. וצנין זה ימצא בנכנסין בצמח התורה. עכ"ל.