

## חילוק בין חרצנין וזגין לשורש האשכול ועוקציהן

**סי'** השלט"ג כרבינו אפרים ולכן כתב דאין לאסור רק החרצנין והזגין מן הפרי עצמו אבל שורש האשכול והעוקצין התלוין בהן גרעיני ענבים מותרין אחר יב"ח וסי' השלט"ג דשמן העשוי מחרצנין שנתייבשו מותר (וכסי' ר' אפרים הנ"ל).

### שמן העשוי מחרצנין שנתייבשו ונשרפו בתנור

**סי'** הח"ס אם נתייבשו החרצנין ונדוכו והובחנו באש כיון שרק בתחילת ההבחה יש בהן ריח יין אבל אחר שנידך במדוכה של ברזל אין מרגישין בהן יין אפי' ע"י קפילא מותרין וכיון שגשגנו מאיסור להיתר מותר כסי' החק יעקב דכל שגשגנה ונתהפך לד"א כמו בשר שנתהפך לדבש מותר לא כסי' המקור"ח שחולק על החק יעקב דס"ל דרק אם נסכר ונרקב קודם שנתהפך לד"א מותר.

### אי יש חשש בזה משום תערובת יין

**כ'** הח"ס דאין חשש בזה משום תערובות יין כיון שאין מרגישין הטעם.

**ולפי' 7** הח"ס כ"ס בנ"ד בנשרף ב – 1000 מעלות אע"פ שקודם לכן נתבשלו החרצנין ב – 60% מעלות במים חמים מ"מ אחר שגשג כל כך בטל ונתהפך להיתר דנשרף כל לחלוות יין שבו יותר מנתמדו אחר ששהו יב"ח שמתיר אפי' ר"ת.

**(ובעיקר סי' החת"ס בסי' החק יעקב דנו האחרונים** שיש קצת סתירה בתשובותיו בזה).

## חילוק בין סתם יינן לגוף חרצנין וזגין דאין איסורן מחמת עצמן

**ובעיקר קושיית הש"ד על האור"ח** שהתיר חרצנין שגשגו דסתם יינן קיי"ל דאפרין אסור.

**תירלו** גדולי הפוסקים התפארת למשה והב"מ ומהרש"ק ומהרש"ג דיש חילוק בין סתם יינן דגופו אסור לחרצנין דאין איסורן מחמת עצמן ולכן אפרין מותר.

### בזה"ז דסתם יינן מותר בהנאה

**וכ'** הפוסקים דאפי' לסי' הפוסקים דחרצנין איסורן מחמת עצמן מ"מ יש לחלק בין סתם יינן בזמן הש"ס שאסור בהנאה משא"כ בזה"ז שפסק הרמ"א דמותר בהנאה אפרין מותר וכ"ס אפר החרצנין ולכן כתב הגרש"ק כיון דאין איסורן מחמת עצמן אס כלה לחלוות שבו הוי כנפלט

האיסור ונשאר ההיתר בפ"ע וכ"פ התשב"ץ וכ"ס בזה"ז שאין העכו"ם יודעים בטיב ניסוך יש לסמוך להיתר וכ"ס בהפסד מרובה.

### איסור שנשתנה ופקע איסורו ממנו

**ידוע** סי' החו"ד ביו"ד סי' ק"ג לאיסור שגשגנה פקע איסורו ממנו וכ"פ באחיעזר ובשו"ת חזון נחום וכ"כ מרן זי"ע בשו"ת דברי יליז וכן כחבתי בתשובה כת"י להיתר ג' לטין הנעשה מעצמות דגים לאכלן עם בשר או להיפך וכן הסכימו עמי גדולי הפוסקים.

### תבנא לדינא

**בנ"ד 7** שהחרצנין נשרפו מקודם בתנור ב – 1000 מעלות כלסיום הגם שנתבשלו החרצנין קודם בתנור ב – 60% מעלות עם מים חמים מ"מ אחר שגשגו בתנור בחום גדול כל כך נתבטל מהם כל לחלוות יין שבהם יותר מנתמדו ושהו יב"ח וכ"ס בזה"ז דסתם יינן מותר בהנאה וגם העכו"ם אינן בקיאים בטיב יי"נ לכן שמן הנעשה מהן מותר וכמס"כ הח"ס ושא"ר פוסקים.

### הנלענ"ד כתבתי,

יצחק שמואל שכטר

## סימן קכ"א

## בענין תהליך ייצור המשקה וויסקי ודין החביות ליישן המשקה

### שאלה:

**ככר** הרבה פעמים נשאלתי אם מותר לשתות המשקה וויסקי שרבו השמועות לגבי תהליך ייצור המשקה וויסקי ובעיקר לגבי החביות שבהם משתמשים בכדי ליישן המשקה.

**תשובה שקבלתי מאת הרה"ג מוה"ר ר' עקיבא אשר פדווא רב ביהמ"ד חשב האפוד ודיין דהתקה"ח לונדון יצ"ו**

### בעזרת הש"ת

## SCOTCH WHISKY

**מקורו** של המשקה הנקרא WHISKY הוא בארץ SCOTLAND ועד היום וויסקי המיוצר בסקוטלנד הוא המקורי והכי "אמיתי" מכולם.

### תהליכי הייצור

GRAIN WHISKY: טוחנים את הדגן הראוי לקמח גם ומכניסים הקמח למים חמים בחוספת לתת שעורים (MALTED BARLEY) כדי שהאנזימים הטבעיים שבה יעזרו להפוך העמילן שבקמח לסוכר, כך שיוכלו השמרים שמוסיפים בשלב הבא לפעול (שהרי השמרים אינם יכולים לעכל עמילן אלא סוכר). פעולת השמרים בעת "אוכלת" את הסוכר מתסיסה את התערובות ומייצרת בה אלכוהול. בגמר התסיסה נוצר כעין בירה המכיל בערך 6% עד 8% אלכוהול.

**כעת** מזקקים את ה"בירה" ע"י דיסטילציה במגדל זיקוק, ומרכזים ומזקקים את האלכוהול עד שמקבלים 95% אלכוהול נקי. בשלב הזה האלכוהול הנקי דומה דיוק לאלכוהול שעושים ממנו וודקה ומשקאות דומות. כעת מדללים את האלכוהול במים, ובמקום להעבירו למילוי בבקבוקים כמו וודקה, ממלאים אותו בחביות עץ למשך כמה שנים, כאשר כאמור המינימום הוא לפחות שלש שנים, אך על פי רוב משהים אותו לשנים רבות, ובכך מקבל ויסקי טעמו וחזיתו המיוחדת.

**השלב** הסופי הוא ערבוב כמה סוגי ויסקי מטעמים וסוגים שונים, כדי לקבל הטעם המיוחד הדרוש. ערבוב ויסקי הוא מקצוע חשוב המבוצע ע"י מומחה הנקרא MASTER BLENDER היודע להרכיב הסוגים השונים, לפעמים עד ארבעים סוגים בבת אחת, כדי לוודא שכל פעם יהיה לסוג ויסקי מסוים טעם זהה לחלוטין.

MALT WHISKY: מאלט ויסקי הוא בעצם הוויסקי המקורי, ולכן הוא גם יותר יוקרתי מהמסקה הרגיל. תהליך היצור דומה לוויסקי הרגיל אלא שבמקום להשתמש במיני דגן שונים בחוספת לתת שעורה, משתמשים רק בסוג דגן אחד Malted Barley.

**תחילת** היצור הוא באופן עקרוני כמו שתיארנו למעלה, אלא שתהליך הזיקוק הוא שונה. ויסקי רגילה מזקקים היום בדיסטילציה רגילה כמו רוב יתר משקאות חריפים, אולם מאלט ויסקי מזקקים בשיטה המאופיינת לזיקוק ויסקי הנקראת POT STILL DISTILLATION. תהליך זה דומה יותר לתהליך ריכוז, ולא מזקקים בו את המסקה לדרגת אלכוהול נקי גבוה, כמו שעושים בעת זיקוק ויסקי רגיל, ולכן נשארים בו חומרים שונים הנקראים FUSEL OILS וסוגי אלכוהול שונים המעניקים למאלט ויסקי טעמים רעננים מיוחדים שנאבדים בעת זיקוק ויסקי רגיל.

**בסקוטלנד** יש תקן חוקי (THE SCOTCH WHISKY ACT) הקובע באיזה רכיבים מותר להשתמש לייצור ויסקי, והם:

- א. אחד מסוגי הדגן (חטה, שעורה, תירס וכדומה).
- ב. לתת שעורה (MALTED BARLEY).
- ג. שמרים (העשוי על בסיס סוכר (MOLASSAS)).
- ד. מים. ולאחרונה הוסיפו גם –
- ה. קצב כרמל.

**בנוסף** לרכיבים הפיזיים יש עוד מרכיב חשוב מאד שהוא ה"זמן", כי לפי התקן לא נחשב המסקה לוויסקי אלא אחרי תקופת ההיישנות של שלוש שנים לפחות, בתוך חביות עץ.

**מעבר** לחמש רכיבים אלו, אסור מבחינה חוקית להוסיף שום דבר אחר בתוך ויסקי, וההקפדה על כך הוא חמור מאד, כך שאם יגלו שמישהו זייף בנושא זה, ישללו ממנו את הזכות למכור עוד את המסקה שלו תחת השם ויסקי, וגם בזלי יחייבו אותו לשלם קנסות כבדות וכדומה.

**בסקוטלנד** מייצרים כמה סוגי ויסקי:

GRAIN WHISKY – ויסקי העשוי מסוגי דגן שונים, ומשתמשים בו בדרך כלל כבסיס לייצור BLENDED WHISKY.

MALT WHISKY – ויסקי העשוי רק מלתת שעורים – Malted Barley, ומשתמשים בה גם כבסיס ליצור BLENDED WHISKY וגם לייצור סוגי ויסקי אקסקלוסיביות הנקראים SINGLE MALT WHISKY.

BLENDED WHISKY – משקאות נפוצים העשויים ע"י תערובות של הרבה סוגי ויסקי, לפעמים עד ארבעים סוגים שונים, ביניהם גם GRAIN WHISKY וגם MALT WHISKY. האיכות של ויסקי כזה נקבע לפי כמות ואיכות המלט ויסקי שבתערובות.

SINGLE MALT WHISKY – ויסקי מיוחד, ובדרך כלל משובח ויוקרתי, מהסוגים הרגילים הנקראים BLENDED WHISKY. ויסקי כזה גם כן נעשה ע"י תערובות של הרבה ויסקי עם איכויות שונות, אולם הוא שונה בכך שהוא עשוי אך ורק מתערובת של MALT WHISKY וכולם מבית זיקוק אחת, אך מחביות שונות ומשנות ייצור שונות. על ויסקי כזה מפרסמים בדרך כלל את ה"גיל" הנקבע לפי הוותק – היינו מספר שנות ההיישנות – של הוויסקי הנעיר שבתערובות.

## סוגיית החביות בעבר ובהווה

**כאמור** צעת גמר הזיקוק דומה ויסקי לאלכוהול רגיל, ואין בו עדיין טעמו וחזיתו המיוחדת, שבא לו רק אחרי שהייה של כמה שנים בחביות עץ. משך מאות שנים השתמשו בסקוטלנד בחביות יין משומשות על מנת ליישן בהן את הוויסקי, ועל פי רוב השתמשו בחביות של יין ספרדי הנקרא SHERRY. אגב, כדאי להזהיר שמדובר בסוג יין מיוחד המגיע מאזור ספרדי הנקרא JEREZ, ולא ממסקה העשוי מדובדבנים הנקרא CHERRY BRANDY!

**מקדמת** דגא היה ויכוח בין המומחים איזה תועלת יש בשימוש בחביות של יין שרי.

**היו** כאלה שטענו שהמטרה היא להשתמש בחבית ששהה בה משקה חריף ולא להשתמש בחביות עץ חדשות, וסיבת הדבר, כי אם משהים משקה חריף לאורך זמן בתוך חביות העשויים מעץ, יונק המשקה החריף שרף מהעץ, וזה מזיק ומקלקל את טעם המשקה. אולם אם כבר השתמשו בחבית הללו לייין או למשקה חריף אחר, כבר נחקן העץ ויאל ממנו השרף המזיק, ושז לא יקלקל את ויסקי שמהים בתוך החבית.

**לפי** דבריהם אין היין הנספג בחבית מוסיף טעם, וגם אינו משבית טעם הוויסקי כלל, ובאמת המטרה היחידה הוא להשתמש בחביות משומשות, והיות וחביות יין שרי, היו מאויים לרוב באנגליה ובסקוטלנד, לכן השתמשו ע"פ רוב בחביות של יין שרי. וראיה לכך ממה שהשתמשו בחביות אלו ומילאו בהם ויסקי פעם אחר פעם, הנקרא בלשונם FIRST FILL היינו מילוי ראשון, SECOND FILL מילוי שני וכדומה.

**לעומתם** יש הטוענים שהיין משבית ומרענן את המשקה, ואם כי אף הם הודו שקשה לזהות ולהרגיש טעם היין עצמו. בעלי דעה זו אכן מקפידים להשתמש בחביות שהתרוקנו זה עתה מיין, היינו FIRST FILL דייקא, ולא משתמשים בחביות למילוי שני.

**שני** האדדים מכימים, שיותר מדי יין או טעם יין חזק באופן שמורגש טעם היין, מקלקל את הוויסקי.

**לפני** כארבעים וחמישים שנה דנו בנושא גדולי הפוסקים ה"ה אאמז"ר הגאון רבי חנוך דוב פדווא זצ"ל גאב"ד לונדון ובעל ה"מנחת יצחק" שהיה בימים ההם דיין בק"ק מנאסטר, והוא האריך הרבה בנושא זה בספרו שו"ת מנחת יצחק ח"ב סימן כ"ח.

**והיולא** מדבריהם, שיש הרבה סניפים להחיר, אם תופסים את הדעה הראשונה עיקר, כי החבית לא עבירה לטעמא כלל אלא כדי למנוע שלא יתקלקל המשקה מהשרף היוצא

מעץ חדש, ואיך שלא יהיה הרי אין טעמו ניכר, ואם כן, היין האוסר בטל בשאר המשקה בשך כדיו יין בשאר משקין או עכ"פ בשקים כדיו ביטול שאר איסורים, ולכאורה ודאי יש ששים כנגד היין הנספג בחבית, ואף אם נאמר שהיין משבית את המשקה, לכאורה אינו בגדר דבר המעמיד, וגם יש כאן ענין של זה וזה גורם, שהרי אין ספק שיש גורמים אחרים המשפיעים על טעם המשקה, כמו העץ והאוויר וכדומה, וגם הוא בגדר ספק, אף אם השתמשו בחביות היין אולי כבר נתייבשו החביות ועברו עליהם י"ב חודש, או אולי השתמשו בחביות שמילאו בהם כבר ויסקי פעם אחת או פעמים, שאז ודאי לא מורגש בהם טעם היין.

**כל** מה שכתבנו בנוי על המאב שהיה קיים בתעשיית הוויסקי בסקוטלנד בעבר, בזמן שדנו בנושא גדולי הדור הקודם ז"ל. כידוע מייצרים ויסקי גם במקומות אחרים בעולם, והמדינות המפורסמים שמייצרים בהם ויסקי הם אירלנד, ארה"ב וקנדה. בכל מקום יש תקן אחר וחוקים אחרים הקובעים מה מותר ומה אסור להוסיף צעת הייצור, ויש להם תנאים אחרים הקובעים מהות המשקה הנקרא ויסקי, ויתכן מאוד כמובן שיהיו לדברים אלו השלכות לדינא, ועליהם לריכים לדון בנפרד.

**אולם** גם בתעשיית הוויסקי בסקוטלנד חלו שינויים, והמאב כהיום אינו בדיוק כמו שהיה לפני ארבעים וחמישים שנה. ישנם סיבות ידועים שגרמו לשינויים אלו, והם כדלהלן:

**א.** בארה"ב קבעו תקן חוקי הקובע תהליך הייצור ומהותו של ויסקי אמריקאי כדוגמת התקן הקיים בסקוטלנד. לפי התקן בארה"ב משתמשים אך ורק בחביות חדשות להשקות וליישן את הוויסקי (וסומכים על כך שגורפים ומחרכים את הפנים של החבית כדי לשלול את ההשפעה של השרף שבתוך העץ שזה לא יקלקל את המשקה). כתוצאה מכך נוצר מאב של "זה יש לו תל בתוך שדהו זה יש לו חריץ בתוך שדהו", האמריקאים משתמשים בחביותיהם רק פעם אחת, ולאחר מכן הם לא שווים להם יותר, ואילו הסקוטים משתמשים רק בחביות משומשות.

**ב.** שונה הוא ה-SHERRY מרוב היינות האחרות, ובניגוד לחובבי שאר יין שאוהבים להבחין בין VINTAGE (היינו וותק ואיכות ואף טעם) היין שנעשה מיבול שנה מסוים ובין VINTAGE מיינות של שנה אחרת, הרי שיצרני יין שרי רואים שליון שלהם יהיה תמיד טעם ואיכות זהה. במטרה זו הנהיגו יצרני שרי שיטה חדשה הנקרא SOLERO. השיטה היא שמניחים כמה שורות של חביות שרי במרתף, אחד על גבי השני, כאשר כל שורה הוא משנה אחרת, הישנה בשורה התחתונה והצעירה בשורה עליונה. כל שנה ממלאים בקבוקי יין רק מהחביות בשורה התחתונה ומוציאים מכל

חבית מדה קבוע כמו שליש או רביע. אחרי כן ממלאים את היין שהחסיר מחבית שעל גבה ומה שהחסיר מהשורה השנייה ממלאים מהשורה השלישית וכן הלאה עד השורה העליונה שממלאים ביין מהיבול החדש. בדרך זו נמצא שאחרי כמה שנים נוצר להם מצב שכל שנה ממלאים הם יין בעל וחק ואיכות דומה. כתוצאה מכך הנוגע לנו הוא, שאלו משתמשים בשיטה זו משתמשים כל הזמן באותם חביות ואינם מרוקנים ומחליפים את החביות כל שנה.

ג. האנגלים שותים הרבה שרי, המיוצר לאנגליה ע"פ רוב חביות עץ שבהן השתמשו רק לאחסון היין עד שמלאו אותו בבקבוקים במפעלים מקומיים. לפני כעשרים שנה החליטו יצרני שרי להפסיק למכור יינם בחביות עץ וכהיום מוכרים שרי ע"פ רוב בבקבוקי זכוכית, או כשקונים כמות מסחרית, בחביות גדולות של ברזל או אפילו במשאיות, וכמדומה לי שבמשך הזמן אף נקבע איסור בחוק האירופאי למכור יין בחביות עץ. כתוצאה מכך, חביות עץ שהשתמשו בהן לאחסון יין שרי שבעבר התגוללו בכל חולות, נעשו נדירים ומבוקשים ולכן גם התייקר דמיהם.

7. ענם השהיה של ויסקי בחביות משפיע על המשקה שמקבל גוון חום בהיר. בנוסף להשפעה של היין על המשקה או לפחות התועלת בכך שהוא מונע קלקול של המשקה ע"י שרף העץ, היו כאלו שהעדיפו להשתמש בחביות שהשתמשו בהן לאחסון יין אדום, כדי שהצבע האדום שנספג בחבית יעניק צבע חום מיוחד מעבר לצבע של העץ הרגיל. הבעיה בכך היא, שקשה לשלוט בכך ולוודא שישוגו תמיד צבע וגוון זהה. במשך הזמן הצליחו יצרני ויסקי לשנות את התקן והותר להם להוסיף צבע הנקרא Caramel Colour שהוא עשוי מסוכר או גלוקוזה שרוף, ובכך יכולים הם לשלוט על הצבע ולא לסמוך על גורמים חיצוניים שאינם בשליטתם.

**כתוצאה** מכל זה העדיפו הרבה יצרני ויסקי בסקוטלנד להשתמש בחביות ויסקי מאמריקה, שהם מלויים לרוב ומחירים זול, וגם אין בהם חשש שטעמים יהיה חזק מדי ויקלקל את טעמו העדין של המשקה שלהם, מאשר להשתמש בחביות שרי שלא די שקשה להשיגם והם יקרים מאוד, אלא קיים תמיד חשש שטעם היין יתגבר על טעמו של הוויסקי ויקלקל אותו.

זה גם התאים לדעה הראשון שהזכרנו לעיל, שעיקר הסיבה להשתמש בחביות משומשות הוא כדי למנוע קלקול של השרף שבעץ חדש, ובמשך הזמן עצרו יותר ויותר לשימוש בחביות ויסקי אמריקאיות עד שמשערים היום שקרוב ל-90% של ויסקי סקוטי משהים כהיום בחביות אלו ולא בחביות יין.

**יץ** לעומתם כמה יצרנים שמקפידים עדיין היום להשתמש בחביות יין, וזאת בעיקר בגלל שנוקטים בדעה השנייה שהזכרנו לעיל, וסוברים שהיין אכן משפיע על טעם ואיכות הוויסקי, ולכן משתמשים הם אך ורק בחביות שהתרוקנו זה עתה מיין, היינו First Fill, ואחרי שהשתמשו בהם פעם אחת לא משתמשים בהם שוב למילוי שני Second Fill. ינסו כאלו שבעצם לא משוכנעים שהיין משפיע על הטעם, אולם הם שמרניים, ומעדיפים להמשיך לפי התקן שהיה מקובל מאז ומתמיד.

**בגלל** הבעיה הנזכרת לעיל שקשה מאוד להשיג חביות שרי משומשות, הם התחילו עם פטנט פשוט ומעניין, לוקחים חביות עץ חדשות (או לפעמים חביות ויסקי אמריקאיות) וממלאים אותם ביין שרי, ומשהים אותם עם היין לתקופה מסוימת (בין חצי שנה לשנתיים, כל חברה לפי התקן שלהם), עד שנספג דפנות החביות ביין, ואז מרוקנים את החביות ומעבירים את היין לחביות אחרות, ובדרך זו הם מייצרים "חביות שרי", בכדי ליישן בהם את הוויסקי.

**האמת** הוא שה"מנחת יצחק" מזכיר כבר תופעה זו בתשובתו הנזכרת לעיל, ובכל זאת הוא מצידד להיתר אם ברור שלא יורגש טעם היין, ויתכן שזה אפילו אם היין משפר את איכות הוויסקי, אולם הוא מסתמך על זה רק בזירוף עוד איזה סניפים כפי שכתבנו לעיל, שאולי כבר ייבשו החביות והתייבשו י"ב חודש, או אולי השתמשו בחביות שמילאו בהם כבר פעם אחת או פעמים, שאז ודאי אינו מורגש בהם טעם היין, וגם יש היתר של זה וזה גורם, עיי"ש באריכות.

**למעשה** דימינו, אין ספקות אלו קיימים עוד, כי אלו משתמשים בחביות יין, משתמשים בחביות חדשות וטריות שזה עתה רוקנו מיינם והם משתמשים בהם למילוי ראשון First Fill בלבד. גם קשה להגיד בוודאות שלא מורגש טעם היין במשקה.

SPECIAL FINISHES: כל האמור לעיל נוגע לשהיית המשקה בחביות בכדי ליישנו, ואחרי ההתייטנות עדיין מערבבים אותם כדי לקבל המוצר המוגמר.

**לאחרונה** חידשו יצרני ויסקי תהליך חדש לגמרי שמטרתו: א', לשבח את הוויסקי. ב', לתת מענה לאלו סוברים שצריכים ליישן רק בחביות יין. הפטנט פשוט מאוד. לוקחים ויסקי שהתיישן בחביות ויסקי אמריקאיות ומערבבים אותם בדיוק כפי שעושים ביצור ויסקי רגיל. אח"כ "מייצרים" חביות יין באופן שהסברנו לעיל ע"י אחסון היין בחביות עד שנספג היין בדפנות, ומכניסים את הוויסקי, שהוא בעצם כבר מוכן ומזומן למכירה, לתוך

שתיית הוויסקי אם אין טעם היין מורגש בהם כפי שביאר בעל מנחת יצחק בתשובתו הנ"ל מטעם זה וזה גורם וכו', עיי"ש.

SPECIAL FINISH – הוא כאמור תהליך חדש שלא דנו בה גדולי הפוסקים הנ"ל, ומבחינה הלכתית הוא גרוע לכאורה מאלו הנזכרים למעלה, כי כאן אין ספק שלטעמא עבידא, ואדרבה, הם מתפארים בכך שטעם היין מורגש במסקה וניתן להבחין בדיוק באיזה יין השתמשו. כאן אין ענין של זה וזה גורם, שהרי הוויסקי היה כבר מעורב ומוכן לפני שהכניסו אותו לחבית היין לקבל טעם היין, ולכן אין לומר שיש ענין של זה וזה גורם, שהרי טעם היין אין זה וזה גורם כלל, וכל טעם היין בא מיין אסור, ולא מהני זה וזה גורם אלא באופן שאין טעם היין מורגש בפני עצמו, אלא שזה משפיע לטובה ומשביח את הטעם הכללי.

**הב"י** מביא ביו"ד סוף סי' קל"ד בשם תשובות הרשב"א שכל דבר שעיקרו כן, כגון כבשים שדרכם להכניס בהם יין, אע"פ שטעמו קפילא ואין בהם טעם יין, אסורים אף שאין טעם האיסור ניכר בהם. המג"א בהלכות פסח סי' תמ"ב מביא תשובת הרשב"א ומשיג עליו שאינו אסור אלא מדרבנן אבל מדאורייתא ודאי שרי. הנודע ביהודה יו"ד מהדו"ת סי' נ"ו כותב שכן מובאר בהדיא ברשב"א שאינו אלא מדרבנן וכיון שיש רבנותא שחולקים עליו, ביניהם הרי"י מייגס והרמב"ם, כדאי הם לסמוך עליהם.

**לאחרונה** ראיתי שאחזמו"ר זל"ל איין בהגהותיו לשו"ע, לעיין בזמח דק יו"ד סי' ס"ז שמבאר שהרשב"א כתב כן דווקא בדברים של עכו"ם שנאסרו כדי להתרחק מהם, כגון יינם וגבינתם, ואז אף שאילו נתערב כך ע"י ישראל היה בטל, כשנעשה כך בתחילה ע"י עכו"ם אין אותו הדבר מתבטל במיעוטו להתירו.

**למעשה** יש מגדולי הפוסקים שכתבו שיש לסמוך על הנודע ביהודה ויש שטענו נגדם שקשה להקל בדבר שפסק הב"י (ביו"ד סי' קל"ד סי"ג) להחמיר, ואף המתירים כתבו שראוי לבעול נפש להחמיר. אולם לענ"ד כל הנידון שלהם הוא רק באופן שאין טעם האיסור ניכר ויש מקום לומר שבטל במיעוטו, אולם בנידן דידן, כשמדובר בוויסקי SPECIAL FINISH שטעם היין ניכר ומורגש, קשה מאד לכאורה להקל.

IRISH WHISKEY: כל תהליך הייזור וכו' שכתבנו עד כאן היה מדובר רק בוויסקי המיוצר בסקוטלנד אשר שם יש תקן חוקי קפדני מאד הקובע תהליכי הייזור המקובלים ובדיוק באיזה רכיבים מותרים להשתמש ליצר ויסקי, ואוסר בתוקף להכניס שום מוצר נוסף או להשתמש בשום חומר עזר זולת החומרים (הכשרים) שהזכרנו בתחילת המאמר.

חביות יין טריות, ומשהים אותו לתקופה מסוימת (שוב בין חצי שנה לשנתיים, כל חברה לפי התקן שלהם), ובכך מוסיפים לוויסקי טעם יין!

**777** זה מאלו יצרני ויסקי פטנט להעניק למוצר שלהם יוקרה ייחודית, כי כעת שמייצרים הם בעצמם את החביות יין וגם הם מכניסים ויסקי שכבר מעורב ומוכן, יכולים הם לזהות בדיוק את טעם היין שהוסיפו לוויסקי שלהם. ולכן התחילו לייצר מגוון של טעמים מיוחדים, וכעת ניתן לקנות ויסקי המעובד בהרבה סוגי יין שונים בנוסף ליין שרי, ביניהם PORT, MADERIA, BURGANDY, MALAGA ועוד. ויותר מזה, היום הם יכולים לזהות בדיוק איזה סוג SHERRY הם השתמשו, זאת אומרת אם זה SHERRY FINO או OLOSO SHERRY וכדומה.

**כמוכן** שכל התהליך הזה מייקר את המוצר מאד, כי לא רק שאריתים לקנות יין משובח ויקר ערך בכדי "לתקן" את החביות, אלא יש גם הענין של הזמן שמשמים משקה שבעצם כבר מוגמר וראוי למכירה, בכדי להוסיף לו טעם היין, וכן יש עלות של העבודה הנוסף ואחסון החביות, הן בתחילה עם היין ואח"כ עם הוויסקי שמקבל טעם היין, ולכן עושים כן רק לוויסקי יקרה, ועל פי רוב הוא אחד מסוגי הוויסקי האקסקלוסיביות הנקראים SINGLE MALT WHISKY. אולם יש מקרים בודדים שעושים כן גם בוויסקי יוקרתי מהסוג ה-BLENDED.

### סיכום של הוויסקי הסקוטי

**היולא** לנו מכל זה הוא, שרוב הוויסקי הסקוטי הרגיל הנמכר היום, נעשה ממסקה שהתיישן בחביות ויסקי אמריקאי ולא בחביות יין כלל. ואף אם יש מקום לחשוש שאולי בחדר התערובות של סוגי הוויסקי הרבים שנכללו בתערובות הסופי היו גם אחדים מאותם מועט שמשתמשים עדיין בחביות של יין, הרי בזה ודאי יש כל הספקות הנזכרים לעיל, אולי לא היה בתערובות מאלו שהשתמשו בחביות יין, ואף אם השתמשו בחביות היין אולי כבר נתייבשו החביות ועברו עליהם י"ב חודש, או אולי השתמשו בחביות שמילאו בהם כבר ויסקי פעם אחת או פעמים, שאז ודאי לא מורגש בהם טעם היין וכו' וכו', ולכן משקאות SCOTCH WHISKY הרגילות המאז היום הוא יותר טוב מכפי שהיה בזמן שדנו בו גדולי הפוסקים שהזכרנו לעיל, ואם בימיהם היו נוטים להתיר, בימינו ודאי היו מתירים.

**י** כמה סוגי ויסקי יוקרתיים שהחברות מתאזות שהם מייצרים את הוויסקי שלהם בתהליך מקורי ואף משהים הוויסקי בחביות יין. למרות שהיום מייצרים הם את החביות ומתקנים אותם שישפגו בהם יין, עדיין יש מקום להתיר

שלהם אך ורק בחציות עץ חדשות שלא השתמשו בהם לשום דבר אחר קודם, ולכן מלד החציות אין שום חשש כלל בוויסקי המיוצר בארצות אלו.

**אולם** עם כל זה מוכרח אני להזכיר שיש גם ענין הנקרא "וויסקי בלענדר" – WHISKEY BLENDER אשר כפי שהבנתי מוסיפים אלכוהול שונה לתוך הוויסקי ובה משנים את מהותו וזהו צנוג לחיובי המסים שהם גבוהים יותר לוויסקי טהור מאשר לוויסקי מסוגי הבלענדר.

**כמו"כ** ידוע שבארצות אלו, כמו באירלנד מותר להוסיף חומרי טעם לשפר את טעם המשקה ואם משתמשים ביין מרוויחים שאז נחשב הוויסקי "בלענדר" וחוסכים לגבי מסגרת חיוב המסים כנ"ל.

**מזמן** שמעתי מיהודים העוסקים בעניני כשרות בארה"ב שהם ביררו את הדבר באופן מקיף וברור והם מזהירים ללא ספק שבארה"ב לא משתמשים ביין אמיתי העשוי מענבים, אלא משתמשים בסוג משקה כעין יין העשוי מקליפות לימונים הנקרא CITRUS WINE ולכן אין חשש איסור בוויסקי המיוצר בארה"ב.

**יתכן** שבאמת הייתה המציאות כן בעבר, אבל המצב כהיום הוא שגם יצרני הוויסקי בארה"ב מעוניינים ל"שפר" את הוויסקי שלהם כמו שעושים הסקוטים בכל מיני יין שונים, אלא שבמקום להכניס הוויסקי אחרי הערבוב לתוך חציות של יין כדי שיקבל טעם היין, הרי בארה"ב ובקנדה מותר להם להוסיף חומרי טעם בוויסקי, ולכן הם פשוט שופכים יין שרי או שאר יינות לתוך הוויסקי.

### סיכום להלכה

**אין** ספק שהמחמיר לשמות אך ורק משקאות וויסקי או שאר משקאות שיש להם פיקוח והכשר מוסמך תבוא עליו ברכה. אולם למעשה ישנם המוני יהודי יראים וחרדים ששותים וויסקי אף בלי הכשר, יתכן משום שנכון להיום פשוט אין בנמצא וויסקי מעולה ובעל איכות שיש עליו הכשר, וע"כ הסתמכו על פסקים המפורסמים של גדולי הפוסקים כמו המנחת יצחק שהזכרנו בתוך המאמר וכן תשובת הגאון רבי משה פיינשטיין בספרו איגרות משה יו"ד ח"א סי' ס"ב וסי' ס"ג. אולם היות ויש כמה שינויים בתהליכי הייצור מכפי שהיה מקובל בעת שנכתבו התשובות לפני ארבעים וחמישים שנה אמרתי שקדאי לסכם את משמעות היואל לנו לדינא לפי המצב כהיום.

**א.** SCOTCH WHISKY הוא המשקה המיוצר לפי תקן חוקי השמרני ביותר מכל סוגי הוויסקי, לכן אין שום מקום לחשש שהוסיפו דבר אסור לתוך הוויסקי, מלבד הרכיבים שהזכרנו בראש המאמר שהם כולם רכיבים כשרים. ולגבי

**מסתבר** שגם למדינות אחרות המייצרים וויסקי יש תקן הקובעת את תהליכי הייצור והרכיבים המותרים וכו', אולם היות ואינם שמרנים כמו הסקוטים הם גם יותר גמישים ולכן מתירים הם להוסיף לוויסקי רכיבים לשפר את הטעם ואף מתירים להשתמש בחומרי עזר שונים שאסורים בסקוטלנד.

**אינני** בקי לא בחוקי ארה"ב וקנדה ולא בדקתי מקרוב מה מקובל ומה לא מקובל בתעשיית הוויסקי שם, אולם בדקתי הרבה פעמים במדינה הקרובה לאנגליה, מדינת אירלנד – IRELAND ובדקתי תהליכי ייצור הוויסקי שם מקרוב.

**באירלנד** כמעט ולא קיים שיטתמשו בחציות יין או שרי ליישן הוויסקי שלהם, וכולם משתמשים בחציות וויסקי אמריקאי משומשים, ולכן מבחינת החציות אין שום בעיה באירלנד, אולם ישנם חששות חמורות אחרות!

**באירלנד** מותר להשתמש בחומרי עזר סינטטיים, ולכן אין הם לריכים להוסיף לתת – MALTED BARLEY כדי לזרז תהליך הפיכת העמילן לסוכר והם משתמשים באנזימים סינטטיים – ARTIFICIAL ENZYMES. כמו כן משתמשים הם בחומרים למנוע קצב – ANTI FOAM בעת התסיסה.

**למעשה** חומרי עזר אלו אינם מעוררים דאגות גדולות מבחינה כשרותי, אם כי רוב מערכות הכשרות בעולם מקפידות בדרך כלל שמפעלים שתחת פיקוחם ישתמשו בהם רק אם יש להם הכשר מוסמך.

**מה** שכן מעורר דאגה הוא שמוותר להם גם להוסיף חומרי טעם הנקראים FLAVOURS. בחומרי טעם כידוע יש הרבה בעיות וחששות ולפעמים אף חומרי טעם הנראים פשוטים מאוד עשויים מרכיבים שאינם כשרים. אולם חומרי הטעם שמשתמשים לשפר טעם הוויסקי באירלנד הם גרועים ביותר, שדרכך כלל משתמשים ביין מרוכז!

**לפי** החוק אינם מחויבים להזהיר על התוויות שהוסיפו חומרי טעם לוויסקי ומשום מה (אולי משום שאינם גאים בכך שהוסיפו חומרי טעם) לא ראיתי אף פעם שיכתבו על התוויות שהוסיפו חומרי טעם לוויסקי, ולכן בדרך כלל אין אפשרות לזהות על התוויות באיזה וויסקי אירי IRISH WHISKEY הוסיפו יין ובאיזה לא הוסיפו.

### שאר סוגי וויסקי למיניהם

**למרות** שאינני בקי בכל תהליכי ייצור וויסקי בארה"ב ובקנדה אולם כפי שהזכרנו כבר כמה פעמים במאמרנו חוק התקן בארה"ב קובע שמוותר להשקות וליישן הוויסקי

החביות, כהיום משמשים על פי רוב רק בחביות וויסקי אמריקאי ולא בחביות יין שרי כפי שהיה נפוץ בעבר. ולכן, אם לפני ארבעים וחמישים שנה צעת שלנו גדולי הפוסקים בנושא היו נוטים להקל, בימינו אין ספק שהיו מתירים את הוויסקי של היום.

3. כל זה הוא לגבי וויסקי רגיל, בין אם הוא מסוג הנקרא בלנדרד וויסקי BLENDED WHISKY או הוא מהסוג היוקרתי יותר הנקרא סינגל מלט SINGLE MALT WHISKY. אולם אם רשום על התווית שעל הבקבוק שהוויסקי מעובד בעיבוד מיוחד הנקרא SPECIAL FINISH שבו לוקחים וויסקי מוכן ומוגמר ומכניסים אותו לשמות שנית לתקופה מסוימת בחביות של יין בכדי "לשפר" את הוויסקי שיקבל טעם של היין, בזה לכאורה קשה להקל, שהרי עיקר הסיבה שרוב גדולי הפוסקים היו נוטים להקל ולהתיר שתיית וויסקי הייתה בגלל שהיה בגדר ספק, וגם טעם היין לא הייתה מורגש וניכר במעשה, משא"כ במשקאות אלו שניתן לזהות איזה סוג יין היה ספוג בדפנות החבית, יש ודאי טעם יין, וגם בטעם יין זה אין לומר אפילו זה וזה גורם כמבואר לעיל. וגם באופן הזה לכאורה אין שקים כנגד היין שנבלע בחבית. ועל אף שרבי משה פיינשטיין בתשובה הנ"ל כותב שיש להתיר על סמך הסוברים שיין בטל בשם בשאר משקים, הרי הוא עצמו כותב שראוי לבעל נפש להחמיר ולא לסמוך על זה היות והרבה פוסקים חולקים ע"ז, עיי"ש באריכות. ועוד כותב רבי משה פיינשטיין שם בתשובה שיש להתיר היכא שלא נרשם על התווית שיש שם יין, אלא משום שרשאים הם לפי החוק להוסיף בלי להזכיר המין שערבבו בו, וא"כ אפשר שערבבו בו יין, אבל גם יכול להיות שערבבו דבר המותר, ולכן באיסורי דרבנן תלינו לקולא, אבל אם יודעים בודאי שערבבו בו יין אין בו היתר זה. וא"כ בנידון דידן הרי רשום באופן ברור על התווית באיזה סוג יין השתמשו.

ג. IRISH WHISKY שונה מוויסקי הסקוטי ומותר גם לפי התקן המקומי להשתמש בחומרי עזר סינטטיים האסורים בסקוטלנד. כמו כן מותר להם להוסיף חומרי טעם בלי להזהיר את זה על התווית. בדרך כלל הם משתמשים ביין מרוכז "לשפר" את הטעם. הנה המחבר ביו"ד סי' קל"ד סי"ג פסק כהרשב"א: כל המשקים של עובד כוכבים שדרכם לערבב בהם יין או חומץ אסורים. ואף שהרב משה פיינשטיין כותב בתשובה שמעיקר הדין יש מקום להקל ולומר שסתם יינם בטל בשם בשאר משקים, אולם גם הוא מסיים ע"ז שראוי לכל בעל נפש להחמיר.

7. שאר סוגי וויסקי למיניהם המיוצרים בארה"ב ובקנדה משהים ליישן דייקא בחביות עץ חדשים ולא בחביות משומשים, ולכן אין בהם ספק כלל לגבי החביות שהם ודאי

כשרים. הצעיה הוא שגם להם מותרים להוסיף לוויסקי חומרי טעם לשפר את הוויסקי, ואם בעבר השתמשו על פי רוב בדברים המותרים כמו CITRUS WINE, הרי בימינו התחילו גם הם להכניס יינות אסורים כמו יין שרי SHERRY WINE וכדומה, ואם כן יתכן שיש לחוש בהם כמו שכתבנו לגבי IRISH WHISKY.

**אסיים** מעין ההתחלה. לא באתי בזה לקבוע להלכה ולמעשה איזה וויסקי כשרה ואיזה אינה כשרה, ולמעשה אין ספק שהמחמיר לשמות אך ורק משקאות וויסקי או שאר משקאות שיש להם פיקוח והכשר מוסמך תבוא עליו ברכה. אולם למעשה ישנם המוני יהודי יראים וחרדים ששותים וויסקי ע"כ אמרתי שדלתי ונכון הוא לרשום ולפרסם את המציאות בשטח והיוצא מזה להלכה כפי הנראה לענ"ד, וראוי לכל ירא שמים לפנות אל מורה הוראה שיפסוק איך לנהוג להלכה ולמעשה.

**עקיבא אשר פדווא**

**בלאאמו"ר הגאון ר' יוסף שליט"א**

**רב ביהמ"ד חשב האפור,**

**ורדיין דהתקה"ח לונדון יצ"ו**

## סימן קכ"ב

### בענין צורות של אריות מעץ אשר מעל אה"ק בביה"כ ואם מותר לעשות תכשיטים עם צורות של חיות

#### שאלה:

**נשאלתי** כבר הרבה פעמים ע"ע האורות של אריות מעץ אשר נמצאים מעל ארון הקודש בבית-הכנסת אצלנו וגם נשאלתי ע"י בני הקטן יניק וחכם ר' יוחנן חסדאי ירחמי-אל אם מותר לו לעשות תכשיטים עם צורות של חיות.

**תשובה שקבלתי מיד"ג הרה"ג מוה"ר ר' דוד אברהם ספקטור שליט"א חבר לשכת הרבנות הראשית בית שמש ורב שכונת גבעת שרת, בית שמש**

**בית שמש ת"ו, כ"ג אדר א' תשס"ג**

**לכבוד ידיד נעורי,** רב פעלים לתורה ולתעודה, אשר משיב רבים מעון, ומקרבם לתורה בטוב טעם ודעת