

## הרב מרדכי הסופר מערכת הכשרות, בני ברק

### כשרות משקה הויסקי

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

#### המשקאות החריפים לסוגיהם

סוגיית ה"יי"ש (ראשי תיבות של: יין שרוף, או שרף), שנויה במחלוקת מימים ימימה. בפולקלור החסידי שמורה מליצה המושתתת על דברי רש"י ז"ל הנודעים בריש פרשת נח: "יש מרבתינו דורשים אותו לשבח, ויש דורשים אותו לגנאי" – כאשר ה"יי"ש הוא מרבתינו – כלומר, ניתן מאת הרבי או נשתה ביומא להילולא של אחד הצדיקים, כי אז דורשים אותו לשבח, אך סתם יי"ש, דורשים אותו לגנאי... בנידון דידן מתברר, כי ה"יי"ש עלול גם לטמון בחובו מכשלה חמורה של איסורי תורה רח"ל, ולא כל משקה הינו זך וצלול כפי שהוא מציג את עצמו.

כדי להביץ את הסוגיה על בוריה, שומה לפתוח בהסבר כולל על מהותם של המשקאות החריפים לסוגיהם השונים, ומה הם חומרי הגלם מן הצומח אשר מהם הם מופקים. נתמקד ברשימה קצרה בלבד של המשקאות הנפוצים ביותר, והם: יין, קוניאק, ערק, וודקה, וכמובן – ויסקי, אשר הצד השווה שבהם הוא, האלכוהול שהם מכילים.

ה"יין", מוכר וכולנו עוד מפרשת נח: "וישת מן היין וישכר...". הוא מופק מענבים, מן המיץ האגור בתוך פרי הכרם. ה"קוניאק", לעומת זאת, אשר מקורו בצרפת, מופק אף הוא מענבים, אם כי לא מן המיץ האגור בתוך הענב, כי אם ממיצוי מיוחד של החרצנים והקליפות הנותרים לאחר גמר ייצור היין. שאריות אלו עוברות תהליך של זיקוק,

באמצעות חימום, הרתחה וקליטת האדים, אשר בסיומם מתעבים האדים ומתקבלים מהם טיפות של אלכוהול בריכוזים שונים. את האלכוהול הצלול מאחסנים בחביות עץ שונות, המעניקים למשקה הקוניאק המוגמר את צבעו וטעמו המיוחד. גם משקה ה"ערק" המיוצר בארצות המזרח, מופק מאותן שאריות של ענבים, אלא ששם משאירים אותו בצבעו הצלול המקורי, תוך תוספת של שורשי צמחים ותבלינים מזרחיים, המעניקים לו את טעמו ואת ריחו האופייניים.

משקה ה"וודקה" לעומת זאת, מקורו ברוסיה, והוא מופק ממגוון של יבולים בהתאם לתנובת החקלאות הרוסית: מתפוחי-אדמה, משיפון, מחיטה, וגם ממי-גבינה (במקרה כזה, נלוות אל המשקה שאלות של "חלב עכור" ושל סתם משקה חלבי האסור בצירוף עם מאכלי בשר – נושא בפני עצמו, הנתון עדיין בהליכי בירור ומחקר). ל"וודקה" נהוג להוסיף גם תוספים שונים.

ואילו ה"ויסקי", אשר מקורו בסקוטלנד ואירלנד, מיוצר מלתת (=גרגרי תבואה המונבטים ע"י השרייה במים – בלועזית: "מאלט" – אשר שימושם נפוץ בתעשיית הבירה) של שעורים. במאתיים השנים האחרונות הועבר ייצור הויסקי גם לקנדה וארה"ב ע"י מהגרים שהגיעו מסקוטלנד. בארה"ב נפוץ גם סוג של ויסקי הקרוי "בורבון" – על שם העיר במדינת קנטקי שבאמריקה אשר בה הומצא – המופק מלתת של שיפון ו/או תירס.

"מאש". הערכוב נעשה באמצעות מערכת הנקרא: "מאש טאן".

את ה"מאש" בוחשים, כדי שהעמילן שבתוכו ייהפך לסוכרים, ובסוף התהליך מופק נוזל מתוק, הנקרא: "וורט". את ה"וורט", מקררים עד לטמפרטורה של 20 מעלות צלסיוס, במיכל גדול הנקרא "וואשבאק".

בתוך מיכל ה"וואשבאק", מתחיל תהליך תסיסה של החומר, על-ידי הוספת שמרים – שהם חיידקים חיים – אשר פעולתם היא לאכול את הסוכרים ולייצר במקומם אלכוהול ודו-תחמוצת הפחמן. פעולה זאת נמשכת יומיים, ובמהלכה נוצר אלכוהול, וגם כמויות קטנות של חומרים אחרים המוסיפים טעם לוויסקי. בסוף תהליך התסיסה, מכיל הנוזל כ-8% אלכוהול.

עתה, מועבר הנוזל באמצעות משאבה למזקקה מיוחדת – הקרוית: "פוט סטיל" – המאפינת את ייצור הוויסקי. מדובר בכמה שלבים של זיקוק, זה אחרי זה, כשלכל שלב ושלב מיועדות מזקקות מיוחדות. בשלב הראשון של הזיקוק, מורחת הנוזל בשיטה מיוחדת כדי להגדיל את ריכוז האלכוהול שבו, ובסופו מגיע ריכוז האלכוהול לכדי 20%. כך עובר המשקה ממזקקה למזקקה, עד אשר באחרונה שבהן, מגיע הוא לחוזק של 68% אלכוהול. משם, הוא מועבר למיכל קיבול אלכוהול, בו נבדקת איכות האלכוהול במכשיר הנקרא "ספירט סיף".

אחרי בדיקת איכות נוספת, ממולא הנוזל האלכוהולי לתוך חביות של עץ אלון, שם הוא מדולל לרמה של 63% אלכוהול בלבד. בשלב זה, מדובר עדיין באלכוהול שקוף, חסר כל צבע, וגם טעמו המיוחד עדיין חסר. את עיקר צבעו ואת טעמו המיוחד, מקבל הוויסקי בעקבות השהייה בחביות העץ, המפיקה ממנו את טעם הוויסקי המיוחד. שלב זה הוא כה קריטי ועקרוני בתהליך הייצור, עד שהחוק בסקוטלנד ובאירלנד – ארצות-האם של הוויסקי – קובע, כי כדי לשאת את השם "ויסקי", חייב המשקה לשהות בחבית עץ, לפחות שלוש שנים!

### תהליך הייצור של ה"ויסקי"

בטרם נגיע לנקודת התורפה של האיטור המסתתר במשקה הויסקי היוקרתי, נעביר סקירה קצרה על תהליך הייצור של הויסקי בכללותו – תהליך ארוך ומייגע, המזכיר היטב את ה"בויעת אפיך תאכל לחם".

ובכן, בשלב הראשון, משרים גרעיני שעורה במים למשך כמה ימים. (מובן מאליו ולמותר לציין, כי מדובר במשקה שהוא חמץ גמור, בדיוק כמו בירה, אך לא בנושא זה עסקינן). לאחר ההשריה, שוטחים את הגרעינים על ריצפת אולם גדול, עד שהם מגיעים לכלל נביטה (=תחילת הצמיחה של שורשים וגבעול מן הגרעין). בשלב זה, יש צורך לאוורר את הגרעינים בהתמדה, כדי שלא יתחמומו יותר מדי.

במהלך ההנבטה, מצמיחים גרעיני השעורה שורשים קטנים ומייצרים אנזימים (=חומר חלבוני בחי ובצומח, המפיק תאים חיים המפעילים תהליכים ביוכימיים, כמו תהליך העיכול בגוף האדם), אשר יהפכו את העמילן (=חומר טבעי המצוי בגרעיני הדגן) שבהם לסוכרים, כאשר הגרעינים יעורבו במים בשלב הבא.

כעבור ארבעה-חמשה ימים של הנבטה, מעבירים את גרעיני השעורה ל"חדר כבשן" מיוחד, אשר ריצפתו מנוקבת ככברה ומתחתיה מובערת אש באמצעות חומר אורגני הנקרא "כבול" – ובלועזית: "טורף" או "פיט" – ומשמש להסקה. חומר זה מורכב מאדמה יבשה שמקורה באיזורי ביצות, המעורבת בשורשים וחלקי צמחים שנוקבו בתוכה והחלו להתפחם. חום הכבשן, גורם להפסקת תהליך הנביטה, ואילו העשן המיוחד מוסיף טעם לגרעיני השעורה הנבוטים, הנקראים מעתה: "לתת", ובלועזית: "מאלט".

את הלתת היבש טוחנים לקמח גס, הנקרא: "גריסט". את ה"גריסט", מערבבים במים, בחום של 67-68 מעלות צלסיוס. שואבים את המים, וחוזרים על התהליך שנית ושלישית עם מים יותר חמים עד שמגיעים למים רותחים. בסוף שלב זה מתקבלת תערובת הנקראת:

דבר העשוי לשם טעם) אפילו באלף לא בטיל" (למעיינים - ראה: חולין ו, רמ"א בשו"ע יו"ד סי' צ"ח ס"ח, ש"ך שם ס"ק ל"א. ורמ"א מפורש בנוגע לייך נסך, בסי' קי"ד ס"ק ו'. ולענין "חזותא" - עיי' רמ"א סי' ק"ב ס"א וש"ך ס"ק ה', ודרכי תשובה ס"ק ל'. ודו"ק בכ"ז). כמו כן נפסק (ראה: שו"ת צמח צדק, או"ח סי' נ"א-ב), כי חבית שהכילה אלכוהול אינה ניתנת להכשרה עולמית. אם כן, משקה השוהה בחביות של סתם יינם במטרה מוצהרת כדי לספוג את טעמו, הרי זה איסור גמור וחמור לכל הדעות שבעולם!

וזאת למודעי! השימוש בחביות יין השרי, אינו מקרי ואקראי כלל ועיקר. יחסי גומלין מיוחדים במינם נוצרו בין יצרני הוויסקי הסקוטיים והאיריים, לבין יצרני יין השרי הספרדים, בשל העובדה, כי את יין השרי הספרדי יש דווקא צורך לאחסן אך ורק בחביות עץ-אלון חדשות! – דבר שגרם ליצרני היין הספרדי הוצאה ניכרת ומיותרת. מאז שנוצר ה'שידוך' בין מזקקות הוויסקי הסקוטי-אירי לבין יקבי היין הספרדי – ויתכן כי מדובר במצב הקיים אף מאות שנים – נפתרו בעיותיהם של שני הצדדים על הצד הטוב ביותר:

מיד עם התרוקנות חבית יין שרי בספרד, מפורקת החבית לגורמים – כדי לחסוך בנפח בשעת ההובלה – ולוחות העץ של החביות המשומשות וספוגות היין האדום והמתוק, מועברים ליעדם הבא: תוצרת הוויסקי בסקטולנד/אירלנד! כאן, מורכבות החביות מחדש, ונכנסות מיד לתפקידן החדש.

### הודאת בעל-דין

רבות מיצרניות הוויסקי, דואגות אף להדגיש בפרסומיהן העולמיים ולהעלות על נס את העובדה, כי הוויסקי מתוצרתן שהה בחביות ישנות של יין "שרי". מעקב שיטתי ויסודי שנערך במערכת הכשרות דעירנו אחרי פרסומים אלה, המופיעים בדפוס ובאינטרנט, הביא לגיבוש רשימה ארוכה ונכבדה של יצרני

ואולם, שהייתו של הוויסקי בחביות העץ עולה בהרבה על מכסת שלוש השנים. על כל תווית של בקבוק ויסקי בעולם, מצויין בראש וראשונה ובמקום הבולט ביותר, מספר שנות השהות שלו בחבית העץ. מספר השנים נע בין 8, 12, 18, 21, ומגיע עד לעשרות שנים. איכות הוויסקי עולה ומעפילה בהתאם – וגם המחיר, כמוכן, מאמיר בהתאם.

וכאן, מגיעים אנו לנקודת התורפה הקריטית, ההופכת את שתיית הוויסקי לאיסור חמור:

### קנקן ישן מלא חדש

מסתבר, כי לכל יצרני הוויסקי בסקוטלנד ובאירלנד נגלה הרז, כי אינו דומה טעמה של חבית עץ אלון חדשה, לטעמה של חבית עץ אלון ישנה, אשר שימשה כבר בעבר לאחסון ויסקי, בורבון, או יין. במשך השנים שהוויסקי נח בחבית, הוא מבשיל ומקבל את טעמו גם מעץ החבית וגם ממה שספוג בעץ מן המשקה שהיה בחבית קודם לכן. ושני המרכיבים האלו גם נותן לאלכוהול השקוף את צבע הזהב שלו.

ואולם, במשך השנים גילו יצרני הוויסקי רז נוסף והוא, כי המשקה הקודם העדיף מכל להשחתת הוויסקי, הוא דווקא – יין "שרי" אדום ומתוק, המיוצר מזן מיוחד של ענבים בספרד. התברר – וככל הנראה כבר לפני מאות בשנים – כי חביות העץ הספוגות ביין השרי, מיטיבים את טעמו ואת צבעו של הוויסקי החדש עד להפליא, מלבד הצבע הזהוב שמעניק לו עץ האלון. בין לוחות העץ של חביות יין השרי, נאגרות גם כמויות קטנות של סוכר ענבים, ואלו מוסיפים לוויסקי הסקוטי מתיקות עדינה ומועדפת עד מאוד.

כפי ההלכה הנפסקת בשולחן-ערוך יורה דעה (סימן קל"ד סעיף ב'): "נתערב סתם יינם (- יין של נוכרים, אע"פ שלא נתנסך ממש לעבודת כוכבים) ביין-מותר, הרי זה אוסר בכלשהו בשתייה". כאן, הואיל ומדובר בדבר הנעשה לשם השבחת הטעם, הרי שקיים גם כלל הלכתי נוסף: "כל דעביד לטעמא (- כל

ומומחיותו בעירוב סוגי הויסקי השונים. הערוב מגיע עד לכדי 50 סוגי ויסקי לסוג אחד, כשה-50 נבחרים מתוך מבחר של 200. הויסקי הנפוץ והמפורסם של חברת "ג'וני ווקר", למשל, הוא מסוג "בלנד" ומורכב מתערובת של 40 סוגי ויסקי שונים.

למעשה, נפוץ יותר סוג הויסקי המערוב, ועובדה זו כשלעצמה יוצרת בעיה כשרותית. שכן, בראש וראשונה, מנין נוכל לדעת מה עוד נתערב במשקה, מחוץ לסוגי הויסקי השונים? ושנית. גם לוא נניח שחברה מסויימת אינה משהה את הויסקי שלה בחביות של יין נסך – כלומר, סתם יינם – מנין נוכל לוודא זאת לגבי שאר הסוגים המערובים בתוך הויסקי שלה?!

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

ומאיך גיסא: בארצות-הברית, גם אם נניח שיש מי שלא משתמשים בחביות של יין שרי להשהיית הויסקי, הרי שההיתר לערבב בוויסקי חומרים ומוצרים אחרים, יוצרים בעיה בפני עצמה, אשר אינה נופלת בחומרתה מקודמתה.

#### משקאות נוספים

חשוב לציין, כי הרבה משקאות חריפים נוספים, מיוצרים על בסיס של ויסקי, או ברנדי – אשר כפי שכבר הזכרנו לעיל מיוצר מענבים וחל עליו דין יין נסך – ולכן חל גם עליהם האיסור של סתם יינם – יין נסך. יש גם משקאות חריפים שמערובים בהם תמציות של טעם וריח, ואלו עלולים להיות טריפה גמורה.

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

לסיום יציין, כי ישנם סוגים בודדים של ויסקי אשר לפי בדיקתנו הינם נקיים מחששות ומאוחסנים אך ורק בחביות עץ-אלון-לבן חדשות, וכדי לקבל את תוצאת הצבע הזהוב הרצוי של הויסקי, רק שורפים אותן מבפנים

ויסקי המודים בעצמם על שימוש בחביות של יין "שרי".

בעקבות זאת, עברנו לשיטה של התכתבות אישית עם עשרות יצרניות עולמיות של ויסקי, וביקשנו לברר את טיב העץ אשר בו הן משהות את הויסקי מתוצרתן – מבלי לגלות, כמובן, את המניע הכשרותי המסתתר מאחורי התעניינותנו.

כל החברות, ללא יוצא מן הכלל, מנו בתשובותיהן את חביות יין ה"שרי" בין החביות המועדפות ליישון הויסקי. להלן, רשימה קצרה ומדגמית מתוך עשרות יצרניות ה"ויסקי" הגדולות שהואילו להשיב על שאלתינו:

חברת "שיווס ריגל" סקוטלנד – משתמשים בחביות של בורבון ויין שרי.

חברת "ג'ורג' גונט" סקוטלנד – חביות יין שרי.

חברת "ניקה" יפן – חביות בורבון ויין שרי.

חברת "זיהן דיוואר" ארה"ב – חביות בורבון ויין שרי.

חברת "קארדהו" סקוטלנד, אשר הויסקי המקורי שלה הוא הבסיס לתערובות הויסקי (בלנד) של חברת "ג'וני ווקר", סקוטלנד – מפרסמת רשמית, כי היא מיישנת את הויסקי שלה בחביות של יין שרי.

מכיוון שטרחנו להסביר את הדברים על בוריים, נשלים את המלאכה לגבי עוד אי-אלו פרטים נוספים הקשורים בייצור הויסקי, ובכך נתבהר חומרת הבעיה ההלכתית ביתר שאת.

משקה הויסקי מופיע בעולם בשתי צורות, האחת: "סינגל מאלט", שפירושו: סוג מאלט (לתת) בודד. זהו ויסקי מקורי שיוצר בבית-זיקוק אחד ובתהליך אחד והוא משווק במקוריותו. הצורה השנייה היא: "בלנד", שפירושה, עירוב סוגים שונים של ויסקי "סינגל", עד לקבלת טעם ספציפי. אחד מבעלי התפקידים המקצועיים החשובים בייצור הויסקי הוא ה"מאסטר בלנדר", אשר תפקידו

של מוצרי מזון אלו ואחרים, גם אם מדובר בדבר ש"כולם נוהגים בו היתר". מבלי בדיקה יסודית, מקצועית ואחראית. אין להכניס לפה שום מאכל או משקה שבעולם, אשר ייצורו אינו נעשה תחת השגחה רבנית מוכרת ומוסמכת. והשי"ת יצילנו ממכשולות.

בפחמים. סוגים אלו, מתיר מורנו הגאב"ד שליט"א להכניס באולמות אשר תחת השגחתו המהודרת.

המסקנה המתבקשת מכל האמור היא, כי אין לסמוך על "חזקות" פורחות באוויר או על שמועות קלוטות מן האוויר, בדבר כשרותם

### שורש הטהרה ביום הכפורים

עיקר שורש הטהרה בקדושת יוה"כ היא טהרת קדושת הברית, כמו שנאמר בזאת יבא אהרן אל הקודש, שמלת "זאת" מרמז רזא דברית קדישא כידוע, היינו שמשורש טהרת וקדושת יום הנורא הזה נוכל לבוא אל גוף פנימיות קדושת הברית שהוא שורש קדושת השבת, כמו שנאמר ויקדש אותנו, שמלת "אותו" מורה על רזא דברית כידוע, וקדושת שבת וקדושת יוה"כ מתאחדים כאחד ברזא דברית קדישא, קדושת יוה"כ הוא בענין הטהרה בקדושה זו שלזוה רומז מלת "תטהרו", וקדושת שבת הוא עצם שורש פנימיות קדושת הברית הנרמז במלת "ויקדש אותו" וכנ"ל.

(אמרי אמת, לש"ש, ד"ה ימים, דף ע"ח ע"ד)

### העיקר בראש השנה – אהבה ואחדות

הנה העיקר בר"ה הוא להיות לבני ישראל אהבה ואחדות ביניהם. ומזה יקח האדם מוסר השכל שלא יחזיק במחלוקת כי עיקר הקיום שלנו הוא מחמת זכות האבות הקדושים ואם בני"י יש להם מחלוקת אזי באותה שעה אין שמותיהם של האבות נזכרים למעלה ולכך לא יוכלו האנשים ח"ו לזכות בדין למעלה ובפרט בימים אלו.

(חסד לאברהם)

## הרב יוסף הכט רב העיר אילת

### בענין הנ"ל

כו"כ פנו אלו בעקבות הדברים שפורסמו משמו של הרה"ג רב אב"ד בני ברק הרב משה יהודה לייב לנדא שליט"א ע"ד כשרות ה"ויסקי" וכו' (אף שלא ראיתי פס"ד בחתימת דוד). והנה, מכיון שזה נוגע למאות אלפי יהודים בעולם כולו שרגילים לשתות את ה"ויסקי" כולל קהלות של יראים ושלמים, מהנכון וההכרחי ללבן את הדברים ולהעמידם על בוריים, וזה החילוחי לכתוב.

אסור ליתו לתוכן יין כו' ומותר ליתן לתוכן שכר או ציר או מוריים מיד ואין צריך לכולם. וכן פסק המחבר ביו"ד הל' כלי היין סי' קל"ז סעי' ד' וז"ל: כלים האסורים מחמת יין של עובד כוכבים מותר ליתן לתוכם בין מים בין שכר בין שאר משקים ובלבד שידיה בתחלה לחלוחי יין שעל פני הכלים וכן מותר למלוח בהם. ובטור שם: אע"פ שאסור ליתן בהם יין בכלי שנשתמש בהן הנכרי ביין, מותר ליתן בהם מים ושכר ושאר כל מיני משקין לפי שיין פוגם אותם. ובכ"י שם: הרשב"א בת"ה הקצר וז"ל כל הכלים שנשתמש בהם הנכרי ביינו ישראל נותן לתוכן בין מים בין שכר בין שאר משקים ואינו חושש לפי שפליטתה מועטת ואי אפשר לבוא לידי נ"ט, ובארון כתב כל הכלים אם בא להשתמש בהם בשאר משקים קודם שהוכשרו משתמש ובלבד שידיה בתחלה לכלוכית היין ע"כ.

ובט"ז שם סק"ז: נ"ל פשוט אפילו אם המשקים נשתהים שם מעל"ע מותר דנבלע בצונן וכן מוכח באו"ה כלל ב' דחבית דיי"נ שרי בסמ"ק לתת בו שכר לכתחלה דיי"נ הקילו, ומסיק שם הט"ז שגם הדרכי משה מודה בחבית שהי' בו סתם יינם (ולא יי"נ ממש) דמותר ליתן בו שכר לכתחלה (וגם דוחה את דברי הב"ח שחולק על הרשב"א עיי"ש).

איברא דבש"ך שם סק"ו כתב (ברין זה דאסור ליתן יין בכלים של עכו"ם משא"כ שאר משקין דמותר): ולא גזרינן משקין אטו יין משום דאקראי בעלמא הוא ולפי"ז אסור ליתן בהם משקין דרך קבע. אבל: א) גם הוא מודה

תוכן דבריו כפי שהתפרסמו הוא שרוב משקאות אלו אסורים לשתיה באיסור יין נסך בגלל השהייה בחביות עץ של סתם יינם. ואולם מהעיון בסוגיא בש"ס ובפוסקים עולה מסקנא אחרת לחלוטין, כדלהלן.

בגמרא ע"ז פרק אין מעמידין לג, ב: רבינא שרא לי' לרב חייא בריה דר' יצחק למרמא ביה שכרא אזל רמא ביה חמרא ואפילו הכי לא חש לה למילתא (רבינא התיר לר"ח לשים שכר בכלים שגויים השתמשו בהן ליין, והלך ר' חייא ושם בהם יין (ולא שכר) ואעפ"כ לא שינה רבינא בגלל זה את היתרו לשים שכר בכלי יין של גויים). ופרש"י "לא חש למילתא למגזר שכרא אטו חמרא דשכרא מבטל ליה לטעמיה דחמרא" (לא חשש בגלל זה לגזור איסור על שימת שכר בכלי יין של נכרים שמא יטעה וישים בהם יין, שהשכר מבטל את טעם היין). ובתוס' שם ד"ה שרא למירמי ביה שיכרא כתב: אמר ר"י דה"ה מים וכל שאר משקין לבד מיין.

מדברי הגמרא מובן שאע"פ שאסור לשים יין בכלים שגויים השתמשו בהם ליינם, מותר לשים בכלים אלו שכר וכל מיני משקין אחרים מפני שטעם היין שבכלים אינו נותן טעם בשכר ובמשקין אחרים, כדברי רש"י שהשכר מבטל את טעם היין, או כדברי הרא"ש שם: "שטעם היין הנפלט מהכלי לתוך השכר פגום מעיקרא והא".

והדברים הובאו להלכה ברמב"ם הל' מאכלות אסורות פ"א הט"ו ואילך: נאדות העכו"ם וקנקניהן שהכניסו בהן העכו"ם יינם

הרי לפנינו שלדעת כל הפוסקים הנ"ל טעם היין הבלוע בכלי אינו משביח במשקאות אחרים ואדרבא הוא פוגם, והוא קלוש ואינו נ"ט וכו' – כך היא המציאות ע"פ תורה – ולכן מותר לכתחלה ליתן כל מיני משקין בכלים האסורים מחמת סתם יינם! ואפילו ביי"ש (שאינו עשוי מיינ) אין טעם היין משביח את היי"ש אלא פוגם, והוא קלוש וכו' ולכן מותר לכתחלה לשים גם יי"ש בכלים אלו והיי"ש כשר! ואיך אפשר לטעון שהויסקי אסור לשתייה באיסור יי"נ לפי שטעם היין הבלוע משביח את המשקין – היפך מדברי כל הפוסקים הנ"ל שטעם היין יכול להשביח רק ביין אבל במשקין אחרים פוגם?! ותמיהה גדולה על כותב המאמר שאינו מזכיר ולו ברמז את הסימן בשו"ע שעוסק בשאלה זו ממש – יו"ד סי' קל"ז ונ"כ! ועיין עירובין צ, א: אגב כו'. וראה גם ב"מ צו, ב: לפום כו'.

היוצא מכל הנ"ל ששהיית הויסקי בכלים אלו אינו אוסר אותו לשתייה ואין מקום ע"פ דין לחשוש שהיין נותן טעם בוויסקי.

ולרווחא דמילתא י"ל עוד שהדין דכל דעביד לטעמא לא בטיל אינו שייך כלל לכאורה בנדו"ד. שהרי מפורש ברמ"א יו"ד סי' צ"ח סק"ח וז"ל: אם נותן טעם באותה קדירה וכו' לא בטיל כל זמן שמרגישים טעמו ולכן מלח ותבלין מדברים דעבידי לטעמא אינן בטלין בששים, ובט"ז שם מבאר ששומן של איסור שנפל למאכל היתר כן מתבטל בששים אע"פ שהוא עביד לטעמא, ומסביר בהמשך הדברים "שוב ראיתי באו"ה כלל כ"ה דין ו' וז"ל דבר הנעשה לטעם כיצד כל דבר חריף כגון תבלין ומלח של הקדש אין בטיל ע"כ, משמע דלא מקרי טעם בזה אלא דבר חריף ולא שומן דאף שגם הוא מטעים המאכל וממתיקו מ"מ אין נרגש כ"כ כמו דבר חריף על כן שפיר בטל כמו שאר איסורים ומשום הכי סיים כאן גם הרמ"א כגון מלח ותבלין".

ולפי"ז שלא די להטעים המאכל ולהמתיקו כדי שייקרא מילתא דעביד לטעמא אלא

שטעם היין נקלש ופוגם בשאר משקין (ולכן הוא דוחה את דברי הב"ח על הרשב"א) ובמילא ברור שהשכר והמשקין מותרין. (ב) בדרכי תשובה שם סק"א הביא מכנה"ג בהגהות ב"י אות כ"ג שהשיג על הש"ך בזה והעמיס בדבר הג"מ דלא גזרו על שאר משקין אפילו נתנו בהם דרך קבע. (ג) והוא העיקר: בנידון שבו עסקינין – עשיית ויסקי ע"י גוים שמשמשים בחביות שהי' בהם קודם סתם יינם – לא שייך כלל לגזור משקין אטו יין (ובמילא אין הבדל בין דרך עראי לקבע): אם יהודי משתמש בחביות של סתם יינם למשקין אחרים דרך קבע יכול להיות שיטעה וישתמש בהם גם ליין; אבל בנדו"ד שגוים עושים את הויסקי בחביות כאלו ע"מ למוכרו אח"כ – מה לי אם הגוי ישתמש בהם גם ליין וירצה אח"כ למכור את היין, הרי יהודי לא יקנה ממנו את היין! ובמילא מובן שבכאן לא שייך כל הענין של עראי וקבע וגם משקין שהגוי שם בכלי היין דרך קבע מותר לכתחלה כפשוטו.

ואין להקשות שמכיון שמדובר ב"ויסקי" שנחשב (לדעת כמה) לדבר חריף ויש לנו כלל שהחריפות מחליא לי' לשבח – בנדו"ד אין הענין כן, שהרי איתא בהדיא ברמב"ם הנ"ל שמתור ליתן בהם ציר או מורייס, ומפורש במחבר הנ"ל "וכן מותר למלוח בהם" (והוא מתשובת הרשב"א הובא בב"י שם והש"ך והט"ז שניהם מסכימים לדבריו), וא"כ ה"ה לויסקי. ומפורש הדבר בשו"ת נו"ב מהדו"ת יו"ד סי' נ"ח שכתב (בדין זה דמותו לשים משקין בכלים האסורים מחמת יין נכרים משום דטעם היין הנפלט מהכלי הוא פוגם בשאר משקין) וז"ל "דמשמע דאפילו חומץ וציר מותר ליתן בהם שהרי התיר שם בשו"ע למלוח בהם ולא אמרינן שהחריפות משוי' לשבח וא"כ אפילו יי"ש מותר ליתן לכלי היין שהטעם הנבלע בכלי הוא קלוש כיון שנבלע בצונן" (ועיי"ש עוד שניתן אולי לדון ולמצוא מקום להקל אפילו היו מבשלים יין של נכרים בכלי שהיה מותר ליתן בו אח"כ יי"ש כיון שברור שטעם היין פוגם ביי"ש).

דעביד לחזותא. דיקא נמי שהרי אף אחד מהפוסקים הנ"ל שהתירו לתת שכר ושאר משקין בכלי יין של גוים לא הזכיר אפילו ברמז שהיין אולי נותן מראה וחזותא בשכר ואינו בטל. אלא פשיטא שאף אחד – לא מהראשונים ולא מהאחרונים – אינו חושש לזה, מהטעמים שהוזכרו לעיל. מכל מה שהבאנו לעיל יוצא מסקנא ברורה שע"פ דין זה שהויסקי שוהה בחביות ששימשו קודם לדין של גוים אינו אוסר את הויסקי.

בנוסף לכהנ"ל יש מקום לציין שגם מבחי' עובדתית לא כל הפרטים שבמאמר הנ"ל מדוייקים לגמרי (וע"פ השמועה כותב המאמר מודה שמעולם לא ביקר בעצמו במפעל תעשיית הויסקי). בירחונים שונים שי"ל ע"י אנשים שקשורים לתעשיית הויסקי נאמר שזה כבר זמן רב שיצרני הויסקי הסקוטי ממעטים להשתמש בחביות מספרד ששם יוצרים את היין השרי בגלל המחיר הגבוה של החביות האלו, ומרבים להשתמש בחביות עץ מתעשיית ייצור הבורבון האמריקאי היות וע"פ חוק באמריקה צריכים להעמיד את הבורבון בחביות חדשות ואסור לחזור ולהשתמש בחביות שהשתמשו בהן פעם אחת, במילא ישנם ריבוי חביות כאלו ללא שימוש (אחרי שהוריקו מהם את הבורבון) והן נמכרות לתעשיית הויסקי הסקוטי במחיר נמוך יותר. כמו"כ נאמר שהמחקרים מוכיחים שהעץ האמריקאי עדיף לתעשיית הויסקי מהעץ האירופאי ולכן קונים פחות חביות מספרד ויותר מארה"ב, כשעל החביות הנ"ל מארה"ב מלכתחלה אין כל חשש כי לא מעמידים בהן יין.

נקודה מעניינת נוספת: גם הויסקי שמעמידים בחביות שהשתמשו קודם לדין השרי, מסתפקים מאד היצרנים מה באמת השפעת חביות אלו על הויסקי, שהרי בויסקי שהעמידו בחביות שעשו בהן סוגים שונים של היין השרי התקשו המומחים להבחין בשינוי טעמים בויסקי, שמוזה הסיקו שההשפעה היא מועטת מאד. וזה כנ"ל עולה בקנה אחד עם דעת כל הפוסקים הנ"ל שהיין נבלע בצונן

צריכים שיהי' נרגש כמו דבר חריף – ברור שבנדוד"ד לא נרגש בויסקי טעם יין) מי ששותה את הויסקי אינו מרגיש טעם יין) ובודאי לא כמו דבר חריף ובמילא אינו זה בגדר מילתא דעבידא לטעמא. אבל ראה שו"ע אדה"ז סי' תקי"ג ס"ד בקו"א. וכ"ז לרווחא דמילתא שהרי בנוגע לטעם היין הבלוע בכלים הוא טעם קלוש ופוגם בשאר משקין כנ"ל.

ומהאי טעמא נמי לא שייך כאן הענין דכיון דלחזותא עביד לא בטל, שהרי ברור שהכוונה בזה היא שמכיון שניכר הדבר במראה שלו לכן אינו בטל (מאחר והוא ניכר) אבל אם אין מראהו ניכר אין שום סיבה שלא יתבטל. ובנדוד"ד פשוט שאין מראה היין ניכר כלל בויסקי ולא שייך דעביד לחזותא.

יתירה מכך: (1) דעת הר"ן (הובא ביד אברהם על השו"ע יו"ד סי' ק"ב סעי' א' בהגהה) שמכיון שהענין דחזותא אם מילתא היא אם לאו הוא בעיא דלא איפשטא בב"ק ק"א לכן ספיקא לקולא ובאיסור דרבנן לא אמרינן חזותא מילתא היא, והרי סתם יינם הוא איסור דרבנן. וכן פסק הפר"ח שם, ובהגהות חת"ס על הש"ך כתב שאין לזוז מפסק הפר"ח. וראה ג"כ ביאורי הגר"א בשו"ע שם סעי' ק"ו: אבל משום חזותא בלא דבר שיש לא מתירין אינו אוסר. (2) גם אם נאמר שהו"ע מה"ת דחזותא מילתא היא מ"מ לא אמרו כן אלא בדבר העשוי לתת מראה כגון כרכום אבל אם אינו עשוי לכך כגון יין אדום של איסור שנתערב במים אע"פ שמראיתו ניכרת בטל – מנחת כהן סי' תערוכות פ"ג. (3) לדעת כמה פוסקים עביד לחזותא בלי עביד לטעמא אינו אוסר. ואולי י"ל שקצת משמע שגם דעת אדה"ז כן בשו"ע סי' תקי"ג הנ"ל לגבי ליבון הקדירה וכו' בביצה שנוולד ביו"ט שחולק על המג"א בקו"א שם. וראה גם לשון המחבר שם: מידי דלחזותא וטעמא עביד לא בטיל. בכל הנ"ל ראה בארוכה אנצקלופדיה תלמודית ערך חזותא.

ומכל זה מובן שבנדוד"ד – שהיית הויסקי בכלי יין של נכרים – לא שייך כלל החשש



כמוכן שלושת הנקודות הנ"ל לא בדקתי ובמילא אין לדעת אם כל הדברים נכונים כפי שמופיעים בירחונים וכו', ורק לשלימות הענין נכון להעלות אותן. אבל העיקר הוא המסקנא ההלכתית שיוצאת מכל דברי הפוסקים הראשונים והאחרונים ששהיית הויסקי בחביות של סתם יינם אינה אוסרת את הויסקי לשתיה כנ"ל בארוכה.

ובמילא טעמו קלוש והשכר מבטל טעם היין ואינו נותן טעם וכו' שלכן מותר לשים שכר ושאר משקין בכלים של סתם יינם כנ"ל בארוכה.

ועוד וג"ז עיקר: בירחונים מדברים על תהליך של שריפת החביות – כעין ליבון – לפני שמעמדים בהם את הויסקי, שעפי"ז פשוט לכאורה שכל החששות נופלים.

### כאילו התענה תשיעי ועשירי

בגמרא כל האוכל ושותה בתשיעי וכו' התענה תשיעי ועשירי, לכאורה עשירי מיותר דהא באמת מתענה בעשירי, לכן נראה דאכילת תשיעי עצמו הוי כתענית ט' וי' לבד תענית עשירי שמתענה באמת, ונראה לענ"ד דמהאי טעמא מתודין בעיוה"כ במנחה, דלכאורה תמוה הטעם דלקמן [פ"ז:] דקאמר שמא תטרופ דעתו בסעודה, והיא גופא קשיא דמכל מקום מה מועיל וידוי דיום ט', דהוידוי היא מצוה בעשירי שהוא יום העינוי וכו', ולפי מה שכתבתי אתי שפיר שאכילת תשיעי הוי כתענית עשירי באמת.

(שפת אמת, מס' יומא דף פ"א:)

**הרב עקיבא אשר פדווא**  
 בלאאמור"ר הגאון ר' יוסף שליט"א  
 רב ביהמ"ד חשב האפוד  
 ודיין דהתקה"ח לונדון יצ"ו

## בענין הנ"ל

לאחרונה רבו השמועות בקרב הציבור החרדי לגבי תהליך ייצור המשקה הנקרא ויסקי WHISKY המיוצר בסקוטלנד ובאירלנד ובעוד מקומות בעולם, ובעיקר לגבי החביות שבהם משתמשים בכדי שיתיישן המשקה, וההשלכות הנוגעות להלכה.

רבים מהשמועות הנ"ל אינם מבוססות על המציאות בשטח, ולכן כמובן אין יסוד למסקנות שהתבססו עליהן. אולם עצם פרסום הנושא והמסקנות שהסיקו מהם, גרמו מבוכה בקרב חלק מהציבור, שחושבים שמעתה יש לאסור כל סוגי המשקה כמעט ללא יוצא מן הכלל.

לעומתם יש כאלו שדחו את הענין מכל וכל, בהסתמכם על פסקי הלכה ותשובות של גדולי הפוסקים מהדור הקודם ז"ל שהתירו לשתות ויסקי, והם אומרים שכל סוגי ויסקי מותרים ללא יוצא מן הכלל.

האמת הוא ששניהם לא צודקים, כי בוודאי כדאי הם גדולי הפוסקים ז"ל שהתירו בשעתם לשתות ויסקי לסמוך עליהם, ואין שום הצדקה לבוא היום ולאסור באופן גורף כל סוגי ויסקי, ללא אבחנה וללא יוצא מן הכלל, אולם האמת הוא שהמציאות היום אינו בדיוק כמו שהיה בזמן שהם דנו בנושא, ולכן איננו יכולים להתעלם ולומר שכבר פסקו רבותינו ז"ל להתירא והכל מותר, אלא יש לבדוק את השינויים ולהסיק מסקנות חדשות לפי המציאות כהיום.

במאמר זה אנסה להסביר תהליכי הייצור והחילוקים בין סוגי הוויסקי השונים, והנפק"מ בין המשקאות המיוצרים בארצות שונים.

### SCOTCH WHISKY

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

בסקוטלנד יש תקן חוקי הקובע באיזה רכיבים מותר להשתמש לייצור ויסקי, והם:

1. אחד מסוגי הדגן (חטה, שעורה, תירס וכדומה).
2. לתת שעורה (MALTED BARLEY).
3. שמרים (העשוי על בסיס סוכר (MOLASSAS).
4. מים. ולאחרונה הוסיפו גם –
5. צבע כרמל.

בנוסף לרכיבים הפיזיים יש עוד מרכיב חשוב מאד שהוא ה"זמן", כי לפי התקן לא נחשב המשקה לוויסקי אלא אחרי תקופת התיישנות 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 המשקה שלו תחת השם ויסקי, וגם בודאי 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 לייצור 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

לוודא שכל פעם יהיה לסוג ויסקי מסוים טעם זהה לחלוטין.

### MALT WHISKY

מאלט ויסקי הוא בעצם הוויסקי המקורי, ולכן הוא גם יותר יוקרתי מהמשקה הרגיל. תהליך היצור דומה לויסקי הרגיל אלא שבמקום להשתמש במיני דגן שונים בתוספת 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 המשקה 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.

### סוגיית החביות בעבר ובהווה

כאמור בעת 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 להבהיר שמדובר בסוג יין מיוחד המגיע מאזור ספרדי הנקרא JEREZ, ולא ממשקה העשוי מדובדבנים הנקרא CHERRY BRANDY!

מקדמת דנא היה יכוח 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 העשויות מעץ, יונק המשקה החרף שרף מהעץ, וזה מזיק ומקלקל את טעם המשקה.

של ויסקי כזה נקבע לפי כמות ואיכות המלט ויסקי שבתערובת.

SINGLE MALT WHISKY – ויסקי מיוחד, ובדרך כלל משובח ויוקרתי, מהסוגים הרגילים הנקראים BLENDED. 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 ההתיישנות – של הוויסקי הצעיר שבתערובת.

### תהליכי הייצור

#### GRAIN WHISKY

טוחנים את הדגן הרצוי לקמח גס ומכניסים הקמח למים חמים בתוספת 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 בדיוק 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

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 המצב 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 בעת הייצור, ויש להם תנאים אחרים הקובעים מהות המשקה הנקרא ויסקי, ויתכן מאד כמובן שיהיו לדברים אלו השלכות לדינא, ועליהם צריכים לדון בנפרד.

אולם גם בתעשיית הוויסקי בסקוטלנד חלו שינויים, והמצב 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 להשהות וליישן את הוויסקי (וסומכים על כך ששורפים ומחרכים את הפנים של החבית כדי לשלול את ההשפעה של השרף שבתוך העץ שזה לא יקלקל את המשקה). כתוצאה מכך נוצר מצב של "זה יש לו תל בתוך שדהו וזה 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 רוצים שליון שלהם יהיה תמיד טעם ואיכות זהה. במטרה זו הנהיגו יצרני שרי

אולם אם כבר השתמשו בחבית הללו ליין או למשקה חריף אחר, כבר נתקן העץ ויצא ממנו השרף המזיק, ושוב לא יקלקל את ויסקי שמששים בתוך החבית.

לפי דבריהם אין היין הנספג בחבית מוסיף טעם, וגם אינו משביח טעם הוויסקי כלל, ובאמת המטרה היחידה הוא להשתמש בחביות משומשות, והיות וחביות יין שרי, היו מצויים 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 משיח ומרענן את המשקה, ואם כי אף הם הודו שקשה לזהות ולהרגיש טעם היין עצמו. בעלי דעה זו אכן מקפידים להשתמש בחביות שהתרוקנו זה עתה מייין, היינו FIRST FILL דייקא, ולא משתמשים בחביות למילוי שני.

שני הצדדים מסכימים, שיותר מדי יין או טעם יין חזק באופן שמורגש טעם היין, מקלקל את הוויסקי.

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

והיוצא מדבריהם, שיש הרבה סניפים להתיר, אם תופסים את הדעה הראשונה עיקר, כי החבית לא עבידא 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 בשש כדין יין בשאר משקין או עכ"פ בששים כדין ביטול שאר איסורים, ולכאורה ודאי יש ששים כנגד היין הנספג בחבית, ואף אם נאמר שהיין משבח את המשקה, לכאורה אינו בגדר דבר המעמיד, וגם יש כאן ענין של זה וזה גורם, שהרי אין ספק שיש גורמים אחרים המשפיעים

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 מצויים לרוב ומחירים זול, וגם אין בהם חשש שטעמם יהיה חזק מדי ויקלקל את טעמו העדין של המשקה שלהם, מאשר להשתמש בחביות שרי שלא די שקשה להשיגם והם יקרים מאד, 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 עברו יותר ויותר לשימוש בחביות ויסקי אמריקאיות עד שמשערים היום שקרוב ל-90% של ויסקי סקוטי משהים כהיום בחביות אלו ולא בחביות יין.

יש 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. ישנם כאלו שבעצם לא משוכנעים שהיין משפיע על הטעם, אולם הם שמרניים, ומעדיפים להמשיך לפי התקן שהיה מקובל מאז ומתמיד.

בגלל הבעיה הנזכרת לעיל שקשה מאד 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.

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 ותק ואיכות דומה. התוצאה 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, המיובא לאנגליה ע"פ רוב בחביות 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 חוצות, נעשו נדירים ומבוקשים ולכן גם התייקר דמיהם.

ד. עצם 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 ששינוי תמיד צבע וגוון זהה. במשך הזמן הצליחו יצרני ויסקי לשנות את התקן והותר להם להוסיף צבע הנקרא CAMEL COLOR שהוא

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 OLOROSO SHERRY וכדומה.

כמובן שכל התהליך הזה מייקר את המוצר מאד, כי לא רק שצריכים לקנות יין משובח ויקר ערך בכדי "לתקן" את החביות, אלא יש גם הענין של הזמן שמששים 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

היוצא לנו מכל זה הוא, שרוב הוויסקי הרגיל הנמכר היום, נעשה ממשקה שהתיישן בחביות ויסקי מאמריקה ולא בחביות יין. ואף אם יש מקום לחשוש שאולי בתוך התערובות של סוגי הוויסקי הרבים שנכללו בתערובות היו גם אחדים מאותם מוגט 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 במשקאות הרגילות המצב היום הוא יותר טוב מכפי שהיה בזמן שדנו בו גדולי הפוסקים שהזכרנו לעיל, ואם בימייהם היו נוטים להתיר, בימינו ודאי היו מתירים.

יש כמה סוגי ויסקי יוקרתיים שהחברות מתגאות שהם מיצרים את הוויסקי שלהם בתהליך מקורי ואף מששים הוויסקי בחביות יין. למרות שהיום מייצרים הם את החביות ומתקנים אותם שיספגו בהם יין, עדיין יש

האמת הוא שה"מנחת יצחק" מזכיר כבר תופעה זו בתשובתו הנזכרת לעיל, ובכל זאת הוא מצדד להיתר אם ברור שלא יורגש טעם היין, ויתכן שזה אפילו אם היין משפר את איכות הוויסקי, אולם הוא מסתמך על זה רק בצירוף עוד איזה סניפים כפי שכתבנו לעיל, שאולי כבר ייבשו החביות והתיישנו 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 בימינו, אין ספקות אלו קיימים עוד, כי אלו שמשתמשים 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 FINISH

כל האמור לעיל נוגע לשהיית המשקה בחביות בכדי ליישנו, ואחרי ההתיישנות עדיין מערבבים אותם כדי לקבל המוצר המוגמר.

לאחרונה חידשו יצרני ויסקי תהליך חדש לגמרי שמטרתו: א', לשבח את הוויסקי. ב', לתת מענה לאלו שסוברים שצריכים ליישן רק בחביות יין. הפטנט פשוט מאד. 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 חביות יין טריות, ומששים אותו לתקופה מסוימת (שוב בין חצי שנה לשנתיים, כל חברה לפי התקן שלהם), ובכך מוסיפים לוויסקי טעם יין!

בדרך זה מצאו 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

שרי. הנודע ביהודה יו"ד מהדו"ת סי' נ"ו כותב שכן מבואר בהדיא ברשב"א שאינו אלא מדרבנן וכיון שיש רבוותא שחולקים עליו, ביניהם הר"י מיגש והרמב"ם, כדאי הם לסמוך עליהם.

לאחרונה ראיתי שאאזמו"ר זצ"ל ציין בהגהותיו לשו"ע, לעיין בצמח צדק יו"ד סי' ס"ז שמבאר שהרשב"א כתב כן דווקא בדברים של עכו"ם שנאסרו כדי להתרחק מהם, כגון יינם וגבינתם, ואז אף שאלו נתערב כך ע"י ישראל היה בטל, כשנעשה כך בתחילה ע"י עכו"ם אין אותו הדבר מתבטל במיעוט 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 לבעל 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.

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

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 במשקה וניתן להבחין בדיוק באיזה יין השתמשו. כאן אין ענין של זה וזה גורם, שהרי הויסקי היה כבר מעורב ומוכן לפני שהכניסו אותו לחבית היין לקבל טעם היין, ולכן אין לומר שיש ענין של זה וזה גורם, שהרי בטעם 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 תשובת 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

### כל ימי השנה צרורים ביום זה הקדוש

גלמי ראו עיניך ועל ספרך כולם יכתבו ימים יוצרו ולא [ולו קרי] אחד בהם, פירש רש"י בשם מדרש ולא אחד זה יום הכיפורים לסליחה שבירר הקב"ה לחלקו, ושמעתי בשם אדמו"ר מרן הגה"ק ר' ישכר דוב מבעלזא זי"ע יוצרו מלשון וצרת הכסף בפרשת ראה, כלומר דכל ימי השנה צרורים ביום זה הקדוש.

(ויגד יעקב)

## הרב דוד אסולין מנהל מחלקת הכשרות, רמלה

### בענין הנ"ל

במסגרת עבודתי כחבר מערכת הכשרות שומר משמרת הקדש בעיה"ק רמלה, פנו אלי כמה אברכים במערכת. בשאלה: האם לפנות משקה הויסקי מעסקי המזון, וזאת בעקבות מאמר שפורסם בכתאון "עיר על תלה" היוצא לאור בעיה"ק בני ברק (גליון מס' 9) ובו מתריע על כך שישנו איסור חמור של "סתם יינם" במשקה הויסקי.

ראיתי איפוא לנכון לבדוק את הנושא ולדעת מה לעשות בע"ה. אחרי עיון במאמר הנ"ל שכותרתו "תגלית חמורה בעולם הכשרות! – משקה הויסקי אינו כשר", ותמצית הדברים הנוגעים לנו בזה היא: כי המשקה הנ"ל מיוצר בתהליך ארוך ובסוף הוא מאוחסן בחביות עץ אלון למספר שנים. ובדקו ומצאו שמאחסנים אותו דוקא בחביות עץ אלון ששימשו לפני כן לאחסנת יין אדום "שרי", ולכן נוצרה בעיה הלכתית. כי כפי ההלכה הנפסקת בשלחן ערוך יורה דעה (סימן קל"ד סעיף ב') נתערב סתם יינם (יין של נכרים אע"פ שלא נתנסך ממש לעכורים) ביין מותר. הרי זה אוסר בכלשהו בשתייה. ע"כ. וכאן הואיל ומדובר בדבר הנעשה לשם השבחת הטעם הרי שקיים גם כלל הלכתי נוסף "כל דעביד לטעמא (כל דבר העשוי לשם טעם) אפילו באלף לא בטיל" (למעיינים: ראה תולין ו' ע"א, הרמ"א בשו"ע יו"ד סימן צ"ח סעיף ח', הש"ך שם ס"ק ל"א. ורמ"א מפורש בנוגע ליין נסך בסימן קי"ד ס"ק ו'. ולענין "חזותא" עיין רמ"א סימן קי"ב, ש"ך ס"ק ה', ודרכי תשובה ס"ק ל'. ודוק בכל זה), כמו כן נפסק (ראה שו"ת צמח צדק או"ח סימן נא-ב) כי חבית שהכילה אלכוהול אינה ניתנת להכשרה עולמית. אם כן. משקה השווה בחביות של סתם יינם במטרה מוצהרת כדי לספוג את טעמו של היין ההוא, הרי זה איסור גמור וחמור לכל הדעות. עד כאן תמצית דברי הרב כותב המאמר בעתון הנ"ל לעניינינו.

ואנכי העני והדל, לא זכיתי להבין דבריו: דהנה תמצית דבריו שיש לאסור את משקה הויסקי בגלל שיש בו טעם סתם יינם, וטעם זה אינו בטל עולמית, כפי שהוכיח מהשלחן ערוך. ועוד טעם, כו מאחר והיצרנים שמים בכיונה את המשקה בחביות שבהם בליעת סתם יינם כדי להשביח טעם המשקה, הרי זה מילתא דעבידא לטעמא ואינו בטל. ועוד הא כאן חזותא וקיימא לן מילתא דלחזותא עבידא לא בטילה. ולעניות דעתי אעיקרא דדינא פירכא, ואבאר דבריו:

— א —

(2) ועוד הרי רמ"א מפורש פליג בסימן קל"ד דלעיל וז"ל: ויש אומרים דכל סתם יינם בזמן הזה בטל בששים, וכן נוהגים להקל.

(3) מה שכתב עוד דמכיון שיש זה עושים אותו להשביח את המשקה, ממילא הוי מידי דעביד לטעמא ואפילו באלף לא בטיל, דבריו תמוהים, דהרי מקור דין זה מהרמ"א ז"ל ביו"ד סי' צ"ח סעיף ח', והרי לך לשונו שם: "כל האיסורין הנוהגין בזה"ז מתבטלים בששים מלבד חמץ בפסח ויין נסך כאשר יתבאר בהלכותיהן, ובלבד שהאיסור אינו נותן טעם בקדרה, אבל אם נותן טעם באותה קדירה והוא איסור מצד עצמו אפילו באלף לא בטל כל זמן שמרגישיין בטעמו ולכן מלח ותבלין מדברים דעבידי לטעמא אם איסורן מצד עצמם אינם בטלים. ע"כ. הרי שלך לפניך שגם דבר דעביד לטעמא אוסר רק כל עוד מורגש טעמו, שהרי כך כתב: "כל זמן שמרגישיין בטעמו". ואין

(1) הנה דין זה דסתם יינם שנתערב לא בטיל הוא רק שנתערב במינו דהיינו ביין אחר, אבל אם נתערב באינו מינו בטל בששים. וזה מפורש בשלחן ערוך באותו סימן שציין הרב כותב המאמר, בסעיף ג', וזה לשונו: "מים שנתערבו ביין או מים ביין בנותן טעם. . . והיאך היו המים אסורים כגון שהיו נעבדים או תקרובת עכו"ם וקל וחומר בסתם יינם". ומפורש עוד יותר שם סוף סעיף ד' וז"ל: "ואם סתם יינם נתערב ביין של היתר, אפילו לא נפל לתוכו קיתון של מים אלא לבסוף, אם יש במים כדי לבטל טעם היין האסור מותר". ע"כ. ברור איפוא כי דברי מרן בשו"ע מדוייקים דהא דסתם יינם אוסר בכלשהו דוקא במינו דהיינו ביין אחר לא באינו מינו. וזה לכאורה ברור ופשוט. והמשקה הזה הנקרא ויסקי ודאי לא גרע ממים.



מפורש בשלחן ערוך אורח חיים סימן תקי"ג סעיף ג' שכתב: אבל אם לבנו בה התבטיל וכיוצא בזה מידי דלחזותא וטעמא עביד לא בטיל". וכן הוא מפורש שם במגן אברהם ס"ק ו' וז"ל: משמע דאם אינו ניכר במאכל אלא בטעם בטל אע"פ שבא לתקן וכו'. ע"ש. הרי ברור כי הא דחזותא לא בטילה היינו רק כשמתוך צבע המאכל רואים את המעורב, וכאן לפי כל הדעות אין ניכר צבע היין בויסקי, ולכן אין כאן שום בעיה של חזותא.

(5) עוד טען הרב הכותב וז"ל: "כמו כן נפסק (ראה שו"ת צמח צדק או"ח סימן נא-ב) כי חבית שהכילה אלוהול אינה ניתנת להכשרה עולמית". ואנכי עני ודל בדקתי ומצאתי שהרב צמח צדק הנ"ל איירי לענין להשתמש בחביות י"ש לעשות י"ש לפסח, ואהא קאי והסתמך על דברי הלבוש, וזה לשונו שם ריש סימן נ"ב: הנה הלבוש סימן תנ"א סכ"א כתב וז"ל גם החביות והנודות שמחזיקים בהן תמיד יין שרף שלנו שעושים משעורים ומחזיקים אותו בהם לקיום, חוש טעמנו מרגיש וגם הריח יעיד דגריעי מבית חרוסת ומבית שאור, ואין מפיגין טעמן וריחן אפילו במים רותחין כמה פעמים, דאין מועיל להם לא עירוי ולא הגעלה עכ"ל. והצ"צ מביא דברי הא"ז התומך בדעת הלבוש. והגם שהט"ז לא מטכים חייש ללבוש. ע"ש. ולעניות דעתי רק בחבית ששהה בה יין שרף הוא דאיירי דזיל בתר טעמא, לא כן בחבית בלועה מיין. וכן מסתמך שם על דברי המ"א דלא מהני הגעלה לבית שאור קל וחומר לחבית י"ש, אך לא לחבית יין. וגמרא מפורשת היא. דהכי איתא במסכת עבודה זרה דף ל"ג ע"א: תנו רבנן קנקנים של עובדי כוכבים חדשים גרודים מותרים, ישנים ומזופפין אסורין. עובד כוכבים נותן לתוכן יין, ישראל נותן לתוכן מים. ע"כ. וכתב רש"י ז"ל שם וז"ל: עובד כוכבים נותן וכו' כלומר נתן לתוכן עכ"רם יין, ישראל נותן לתוכן שלשה ימים מים ומערן מעת לעת כדאמרינן ומותר. ע"כ. וכן איתא שם מפורש אמר ליה רבי ירמיה כך הורה רבי אמי הלכה למעשה ממלאן מים שלשה ימים ומערן. הא

שום יחוס ויחוד למילתא דעבידא לטעמא אלא בשל כך שבפועל נותן טעם ביותר מששים. וכן הוא מפורש בש"ך (שם ס"ק כ"ח) וז"ל: כלומר דכל האיסורין דעלמא דלא עבידי לטעמא מן הסתם בטלים בששים לפי שאין נותנים טעם ביותר מששים, אלא אם כן נרגש טעמו, דאז פשיטא דאסור, וכמ"ש הרא"ש והרשב"א והר"ן מביאם ב"י בריש סימן זה וכן שאר פוסקים והוא פשוט. ולכן כיון שאם מרגישין בטעמו אינו בטל אפילו ביותר מששים הלכך מלח ותבלין וכו' אינם בטלים אפילו באלף לפי שמן הסתם נותנים טעם אפילו באלף כיון שנעשים ליתן טעם, דהא דמילתא דעבידא לטעמא אינה בטלה היינו נמי מטעם דמסתמא היא נותנת טעם אפילו באלף, וכדמוכח מדברי הסה"ת שהביא הטור ובי"י ס"ס ק"ה. ולפי זה היכא דידוע בבירור שאינו נ"ט כגון שנפל קורט אחד של מלח או תבלין ליורה גדולה מותר וכו'. עיין שם שמביא הוכחות לדבריו. וכן הוא שם בפרי חדש. וכן משמע מהט"ז שם ס"ק י"א בסופו. וכן הוא בפתחי תשובה אות ט' ועוד. וכן הוא שם בבאר היטב ס"ק ט', וביד אברהם ד"ה ולכן, וכן הוא בחו"ד חידושים אות ט', וכן הוא בעה"ש אות ס"ה, וכן בכף החיים כאן, ובשם כנה"ג ומ"י ולה"פ בל"י ועוד ע"ש.

הרי ברור לחלוטין, דכשאינן טעם גם מילי דעבידי לטעמא אינם אסורים. והנה כאן לגבי יין גם אם נניח שנחשיבה עביד לטעמא (ואין זה ברור כלל, עיין שם בנושאי כלי השלחן ערוך דרק תבלין חשיב עביד לטעמא), הרי לכל הדעות אין טעם היין ניכר במשקה הויסקי. ולכן לא חל עליו דין דעביד לטעמא ובטל הוא.

(4) גם מה שציין הה"כ כי יש כאן ענין של חזותא שג"כ לא בטל. הנה דין זה קיים רק כשהחזותא של היין נמצאת במשקה, שהרי לגבי ביצה כותב הרמ"א ז"ל ביו"ד סימן ק"ב סעיף א' וז"ל: מיהו אם לבנו בה (בביצה) המאכל, כיון דלחזותא עביד לא בטל. ע"כ. מובן איפוא כי רק כשהביצה לבנה את המאכל, וצבע המאכל הפך לצבע הביצה. וכן הוא

תא שמע דתני רב זביד בר אושעיא הלוקח קנקנים מן העכו"ם חדשים נותן לתוכן יין, ישנים נותן לתוכן ציר ומורייס לכתחלה. ובהמשך הגמרא איתא: איבעיא להו מהו ליתן לתוכו שכר? רב נחמן ורב יהודה אסרי, ורבא שרי. רבינא שרא ליה לרבי חייא בריה דרב יצחק למירמא ביה שכרא, אזל רמא ביה חמרא, ואפילו הכי לא חש לה למילתא. ע"כ דברי הגמ'.

ורש"י י"ל שם: עובד כוכבים נותן לתוכן יין ישראל נותן לתוכן ציר או מורייס – מיד אע"פ שלא מלאוהו מים, לפי שהציר והמורייס שורפין את היין הנבלע ומכלין אותו. לכתחילה או דיבעבד, אציר ואמורייס קאי. כל קנקנים מחוס ניהו. לא חש למילתא, למיגזר שכרא אטו חמרא, דשכרא מבטל ליה לטעמא דחמרא. ע"כ דברי רש"י ז"ל. פשטות הש"ס שהותר לשים בו ציר ומורייס משום שהם שורפין טעם היין של העכו"ם הבלוע בחבית. ולפי דברי רש"י ז"ל זהו טעם ההיתר של שכרא למאן דמתיר.

ורבותינו בעלי התוספות הגדילו לעשות וכתבו שם: שרא למירמי ביה שכרא, ואמר ר"י דהוא הדין מים וכל שאר משקה לבד מיין. ע"כ. ובענין מחלוקת האמוראים רב נחמן ורב יהודה ורבא ורבינא אי שרי למירמא שכרא, פסק הרי"ף ז"ל שם כרבא ורבינא, וז"ל: והלכתא כרבא ורבינא דבתראי אינון. וכן פסק הרא"ש ז"ל שם (סימן כ"ג) כרבא ורבינא. וכן פסק כדעת התוס' להתיר כל משקה פרט ליין, וכתב הטעם וז"ל: וכן המים מותר ליתן בהם. ואע"ג דבכולא משערינן ואין במים ובשכר ששים לבטל היין אפ"ה שרי כי טעם היין הנפלט לתוכו פגום מעיקרא הוא. וכן פסק הרמב"ם ז"ל כדעת הרי"ף ז"ל בפרק י"א ממאכלות אסורות הלכה ט"ז: ומותר ליתן לתוכן שכר או ציר או מורייס מיד ואין צריך לכלום ומותר ליתן היין לתוכן אחרי שנותן הציר או המורייס שהמלח שורפן. ע"כ. ועיין שם בלחם משנה שדייק מלשון הרמב"ם ז"ל דשאני ציר שנותן לתוכן ומכשיר הכלי ואח"כ שרי ליתן בו יין, לא כן שכר.

קמזן מפורש דמכשיר חבית הבלועה מיין עכו"ם. וע"כ דהצ"צ איירי לענין חבית בלועה מי"ש דחריף טובא והוא כבית שאור דריחא קמוכחא, לא כן ביין. וכאן החשש הוא מבליעת היין שבחבית וזה ניתן להכשר.

ואכן כך נפסקה ההלכה ברמב"ם (פרק י"א ממאכלות אסורות הלכה ט"ו) וכך נפסקה ההלכה בשלחן ערוך יורה דעה סימן קל"ה סעיפים י"ד וט"ו, שכך כתוב שם: סעיף י"ד: כלי חרס שנשתמש בהם יין נסך אם החזירן לכבשן והסיקן מבחוץ ונתלבנו וכו'. ובסעיף ט"ו: כלי עץ וכלי עור וכו' ניתרים בהגעלה בכלי ראשון. הגה. ויש מתירין אפילו ע"י עירוי שמערה בהן רותחין ויש לסמוך על זה בדיעבד. ע"ש שמיקל עוד. ובכן ברור הדבר שרבינו הצמח צדק החמיר רק בחבית י"ש לפסח מכמה טעמים וכמ"ש שם בתשובה. ולכן אין משם כל הוכחה למקרה שלפנינו.

#### סיכום שלב זה בע"ה:

- א. ישנה דעת הרמ"א ז"ל שבזמן הזה גם סתם יינם בטל בששים.
- ב. יין במשקה אחר בטל גם סתם יינם.
- ג. בויסקי אין טעם יין, ולכן אין לדון סתם יינם המעורב בו כמילתא דעבידא לטעמא.
- ד. מכיון שצבע הויסקי אינו יין, אין דין "חזותא" לסתם יינם שמעורב בו.
- ה. אין מחלוקת לענין הכשר חבית סתם יינם דאהני הגעלה כשאר כלים. ויש מקילים בעירווי. והלבוש ודעימיה והצ"צ החמירו רק לגבי חמץ בפסח בחבית י"ש לעשות י"ש לפסח.

#### ב

לגופה של שאלה האם המשקה "ויסקי" כפי שמתואר ייצורו במאמר דלעיל, הוא כשר? הנה שנינו במסכת עבודה זרה דף ל"ג ע"א: תנו רבנן קנקנים של עובדי כוכבים חדשים גרודים מותרים, ישנים ומזופפין אסורים. עובד כוכבים נותן בהם יין, ישראל נותן בהם מים. עכו"ם נותן לתוכן יין, ישראל נותן לתוכן ציר ומורייס ואינו חושש. איבעיא להו לכתחילה או דיבעבד?

זה מותר, שהרי עצי האיסור הלכו להם. ע"כ. וטעם ההיתר בסיפא ואיסור ברישא, משום דברישא איירי בעכו"ם עצמה דאפרה אסור, ובסיפא זה וזה גורם ושרי, ראה שם בש"ך.

ובסעיף ו' כתב: פת שבשלה על גבי גחלים של עצי עכו"ם מותרת, כיון שנעשו גחלים הלך איסורן אע"פ שהן בוערות. וראה שם עוד בזה בסעיף ז' שכתב "ואע"פ שזה וזה גורם" וכו'. ע"ש.

ולענייני נראה להציע להלכה שהויסקי הזה מותר ללא כל פקפוק, מהטעמים דלהלן:

- א. מוסכם כי צבע הויסקי אינו אדום כיון.
- ב. מוסכם על הכל כי טעם הויסקי אינו טעם יין.
- ג. מוסכם ונפסק להלכה, דהא דסתם יינם לא בטיל – גם למחבר – רק ביין, לא באינו מינו.

– ד –

מאחר והאיחסון בחביות הללו ודאי שנעשה אחרי מעת לעת וממילא הטעם כבר פגום, הלכך מאחר וגמרא מפורשת, ראשונים ואחרונים ושו"ע בהדיא התירו לשים בו כל משקה, ושכר מותר לכל הדעות, אם כן ויסקי זה דשכר הוא, שרי למירמי בחביות סתם יינם. ומה שטוענים שהיצרנים בוחרים דוקא בחביות שאחסנו בהם יין "שרי" ומזה מוכיחים כי בליעת היין באה להשביח את הויסקי, הנה קודם כל נאמנים עלינו דברי חז"ל שכל שכר בכל כלי יין, השכר מכלה הטעם העיקרי שבו, ומה שמשביח ריחא בעלמא הוא וריחא לאו מילתא היא.

ועוד מאחר שברור הוא כדברי חז"ל שהשכר מכלה את טעם היין, ראה שם בריטב"א ז"ל שמביא מפורש דהכשות המר שבשכר מכלה ושורף את טעם היין, וכן נראה מדברי רש"י ז"ל, וכן הוא בר"ן, הגם דאסיק להתיר בכל, מ"מ בשכר ודאי יודה מטעם הנ"ל, גם אם נאמר שמשביח הויסקי זהו שבח הבא מכילוי של היין, ופנים חדשות באו לכאן ולא זהו סתם יינם.

אמנם חולקים רבותינו הראשונים אי שרי למירמא כל משקה או רק שכר. דלדעת רש"י והרמב"ם רק שכר שרי, ולדעת התוס' הרא"ש והר"ן הכל מותר, מטעם שהיין הבלוע נפגם בהם. עכ"פ כולם מסכימים להתיר לכתחלה ליתן בו שכר. וכן פסק רבינו הטור ביורה דעה סימן קל"ז וז"ל: וכן התיר ר"ת יין שנדרך בגת של נכרי שלא הוכשר אע"פ שאסור ליתן בהם יין בכלי שנשתמש בהם הנכרי יין, מותר ליתן בהם מים ושכר ושאר כל מיני משקין לפי שהיין פוגם אותם, ולא חיישינן שמא יתן בהם יין. ע"כ. וכך נפסקה ההלכה בשלחן ערוך יו"ד סימן קל"ז סעיף ד' וז"ל: כלים האסורים מחמת יין של עכו"ם מותר ליתן לתוכן בין מים בין שכר בין שאר משקין. ובט"ז הסביר הטעם דהוי איסור דרבנן (סתם יינם), ונותן טעם לפגם דרבנן, ותרי דרבנן לא גזרו. ואילו רבינו הש"ך כתב הטעם משום ביטול טעם היין. והדבר ברור כי טעמו של הט"ז והרא"ש ז"ל הוא לשיטת הר"י בתוס' והרא"ש והמחבר ז"ל דשרו בכל משקין, אך לשיטת הרמב"ם ור"ש ז"ל שהתירו רק בשכר אין צורך בזה, אלא כדברי רש"י ז"ל משום שהשכר מבטל טעם היין. וזה ברור.

#### סיכום הנושא בזה:

הלכה פסוקה ערוכה בתלמוד, בראשונים ובפוסקי ההלכה והשו"ע, וכולם מסכימים שמותר לתת שכר – לשו"ע גם שאר משקין – בתוך חבית הבלועה מיין עכו"ם. ואם כן לכאורה ויסקי זה שכר הוא ושרי לשים אותו לכתחלה בחביות שאחסנו בהם יין "שרי" אדום אפילו בן יומו קל וחומר שאינו בן יומו וכפסק השלחן ערוך.

– ה –

ובכן לפי עניות דעתנו להלכה בזה: הנה איתא בשו"ע יו"ד סי' קמ"ב סעיף ד': נטל ממנה – מעבודה זרה – עצים אסורים בהנאה, הסיק בהם את התנור בין חדש בין ישן יוצן ואח"כ יחם אותו בעצי היתר, ואם לא צננו ואפה בו את הפת הרי זה אסור בהנאה, דיש שבח עצי איסור בפת וכו'. גרף את כל האש ואחר כך בישל או אפה בחומו של תנור, הרי

נדחה דברי חז"ל מפניהם. גם כבר הוכחנו בעובדות מבוססות שאין כאן לא טעמא ולא חזותא, לא יין נסך ולא סתם יינם, אלא בליעה פגומה ותו לא, וחז"ל התירו גם בן יומו וכדלעיל.

ועוד נראה לעניות דעתי, דמשקה זה שכפי שמעיד עליו הרב הכותב במאמר הנ"ל, הרי בעת נתינתו בחבית יש לו חוזק 68% אלכוהול, חוזק זה הוא הרבה יותר חזק מציר ומורייס שמותר לשימם בחבית עכו"ם. והרמב"ם ז"ל כפי שנתבאר לעיל, וכפי שביאר רבינו בעל לחם משנה דלעיל, הרי לא רק שמותר לשים בחבית אלא אף זאת ששימתו בחבית מכשירה את החבית לשים בה יין אחר כך, קל וחומר ויסקי שחריף הרבה יותר. זה מה שנראה לעניות דעתי וה' יזכנו לכוי'ן לאמתה של תורה אכ"ר.

ועוד גם אם היה טעם, הרי הרב הכותב בעצמו כותב וז"ל: "ואולם במשך השנים גילו יצרני הויסקי רו נוסף והוא כי המשקה הקודם העדיף מכל להשבת הויסקי הוא דוקא "יין שרי" אדום ומתוק המיוצר מזן מיוחד של ענבים בספרד. התברר כי חביות העץ הספוגות ביין השרי מטיבים את טעמו..." ע"כ הרי יש כאן זה וזה גורם, בליעה וחבית ו"שרי".

ועוד כל בסיס האיסור המופיע במאמר, נובע מתיאוריה המבוססת על רצון היצרן. ואין הרב הכותב טוען שאכן באמת הבליעה משביחה, ואין טיעון שיש טעם היין במשקה, גם לא הצבע, הרי כך כותב שם במאמר:

"מלבד הצבע הזהוב שמעניק לו העץ של חבית היין...". כל יסודו מתבסס על כך שמכיון שהיצרנים מעדיפים כך, סימן שהתגלה להם רו, סימן שמשביח. וכל זה תיאוריות, ולא

### אכילת ערב יוה"כ מראה על גודל האמונה בהקב"ה

איתא בגמרא כל האוכל ושותה בתשיעי כאילו התענה בתשיעי ועשירי, בהראות הבטחון שהוא בטוח בהקב"ה בודאי יכפר לו עוונותיו למחר, לכך הוי כעינוי, והתענית לבד לא הוי כעינוי כל כך, ומכח שאוכל מראה האמונה שהוא מאמין בהקב"ה.

(נופת צופים)

## הרב יוסף יצחק בלינוב

רב מרכז בני ברק ואב"ד בית ההוראה המרכזי  
ראש כוללי 'פעמי יעקב' ומח"ס שו"ת 'שערי מישור'

## בענין הנ"ל

אתיחס בזה לכמה הערות כלליות, כדי לסתור כמה יסודות מוטעים שהניחו כמה מהכותבים, ובנו עליהם ערי מסכנות והמבין יבין והבוחר יבחר.

א. יש שפרסמו שהחביות אחסון של הויסקי (אשר מקודם היה בהן יין נסך 'שרי') עוברים הגעלה וליבון, ובמילא הכל מותר.

תשובה: גם אם נניח שעומד שם משגיח ובודק שהגעלה והליבון נעשים כדין המבואר בשו"ת (סימן תנ"א. וראה להלן סעיף ב' בשם יצרני הוויסקי) - להווי ידוע לכל הרוצה לדעת, כי לאחר החקירה והדרישה ידוע לנו בבירור, שגם מה שנקרא "הגעלה וליבון" לדעת הנ"ל, לא מתבצע לכל החביות, ורק חלק מהחביות מעלים עשן, וד"ל.

לא יתכן, אפוא, שכל הרוצה לשתות ויסקי ייחפך לחוקר ומומחה ולמדן, ויחליט בשם היצרנים, כי סוג פלוני של ויסקי מאוחסן באותן חביות מסיבה אחרת ולא לשם הטעם...

ב. היו מי שטרחו לפלפל ולהמציא סיבות שונות, מדוע מאחסנים את הויסקי בחביות של יי"נ 'שרי'.

כל בר בי רב ויר"ש, מבין היטב את גודל המכשול הכרוך בדרך זו. היות שישנם עשרות סוגי ויסקי ויותר, וגם אם נניח שנמצא סוג אחד או שניים המוכשרים באופן הנ"ל כפי טענתם, האיך שייך להתיר בגין כך את משקה הויסקי באופן כללי?!

תשובה: כל החקירות והפלפולים בנידון מיותרים לחלוטין, שכן למעשה, יצרני ה'ויסקי', למיניהם (חלק גדול מהם עכ"פ) גאים ומפרסמים באופן הרשמי ביותר, שהם מאחסנים את הויסקי שלהם בחביות של יי"נ 'שרי', משום שהויסקי מקבל טעם לשבח של היין, והמומחים שלהם מרגישים בפירוש את טעם היין שב'ויסקי', ועפ"ז הם מחליטים כמה להוסיף וכו'.

ג. מה שהקשו מגמרא, רמב"ם ושו"ע מפורש (סימן קל"ז ס"ד) וד"ל: "כלים האסורים מחמת יין של עובד כוכבים מותר ליתן לתוכם בין מים בין שכר בין שאר משקים ובלבד שידיה בתחלה לחלוחי היין שעל פני הכלים וכן מותר למלוח בהם".

ועד כדי כך פשוט אצל היצרנים כי טעם ה'שרי' מוכרח להיות בוויסקי, שבעת הבירורים שערכנו (לכתחילה) ממקור ראשון, נשאלו היצרנים על התופעה הנ"ל: "האיך יתכן ששורפין חלק מהחביות, הרי ע"י זה פג טעם היי"נ שבדופני החביות?" והשיבו כולם פה אחד וענו: "הטעם של היין 'שרי' נשאר גם אחרי השריפה, ונותן טעם לשבח", ואף אחד מהיצרנים לא העלה על דעתו לענות, כי לא צריך את טעם היין. (ומכאן ניתן להבין מה

תשובה: די בציטוט לשונו של הגאון בעל ה"מנחת יצחק", בתשובותיו (ח"ב סימן כ"ה אות ג'): "שאינן לרדן בזה להקל מטעם המבואר בסימן קל"ז ס"ד, דשם הטעם משום שיש שיעור ביטול או דהוי נותן טעם לפגם, אבל כיוון שהתכלית בנידון דידן לערב בכוונה, כדי שהיי"ש יבלע לתוכו מבליעת היין שבתוך החביות, לא שאני מתערבות סתם יינם ממש בעין, ויש לרדן בזה כמו בתערובת יין בעין תוך היי"ש וכו'", עיי"ש.

נאעיר עוד בקצרה לחכימא ברמיזא בלבד, דהרי אכמ"ל בעומק הדין: דכבר מצינו גמ'

הוא מתנה בתנאי כפול וקודם למעשה: "אם באמת אין טעם של יין נרגש", וחזור על זה ארבע פעמים, דאם מרגישים המומחים טעם היי"נ, אין אפילו סברא להתיר, עיי"ש דברים ברורים.

ולפי זה, כהיום שהתברר הדבר למפרע, שיצרני הויסקי גאים ומפרסמים את הטעם לשבח של היי"נ הנמצא בויסקי שלהם, ויש מומחים המחליטים כמה טעם כבר קיבל וכמה צריך להוסיף וכו' (כפי שתואר בפרוטרוט בכתבה הנפלאה של הר"ר מרדכי הסופר הי"ו, וכפי שהתברר במערכת הכשרות דבני ברק לאחר חקירה ודרישה מרובים, וכפי שכבר כתבו כן גם כאלו שמלכתחילה היה נשמע מדבריהם להקל, ואח"כ הבהירו שאין דעתם להקל בגלל הסוגי ויסקי שבלוע בהם טעם היי"נ (לשבח) - הרי שפשוט וברור שגם דעתו של המנחת יצחק היא בוודאי לאסור!

ו. ואם עדיין לא מוכח בזה די, שדעת ה"מנחת יצחק" היא לאסור, הרי לפנינו מכתב מטעם הביד"צ של העדה החרדית בירושלים ת"ו, המביאים גם הם את דעתו הגדולה של בעל המנחת יצחק - לאיסור! ודעתם מפורשת, דאם היי"נ נותן טעם ביי"ש, אין אפשרות להכשיר, ומי שמכשיר הרי הוא מכשיל את הרבים ר"ל.

ז. וכאן המקום לפרסם פסק דין ברור של הגה"צ רבי משה אריה פריינד זצ"ל גאב"ד העדה החרדית ירושלים ת"ו, שאמר בשעתו להרה"ג ר' פינחס אברהם מייערס שליט"א אב"ד האג, כפי שמעיד הרב מייערס במכתב ששיגר בחודש טבת תשס"ו למו"ח גאב"ד בני ברק שליט"א:

מפורשת בע"ז (ס"ח ע"ב), דאע"ג שסתם עכבר נותן טעם לפגם, הרי יש סוג מסויים הנקרא עכברא דדברא, שעולה על שולחן מלכים, ולכן מקרי נותן טעם לשבח (וכ"ה בשו"ע יו"ד סימן ק"ג). והרי הויסקי בודאי עולה על שולחן מלכים בזכות טעם היי"נ שבלע מן החבית (דכל מה שמאוחסן יותר זמן בחביות היי"נ, הוא יותר עולה על שולחן מלכים), וא"כ, אף דבעלמא אין בליעת היי"נ נחשב נו"ט לשבח, שונה הדבר בנידון הויסקי, כאשר ברור כשמש שהוא בא במיוחד לשבח את טעמו, ודו"ק.

ד. מה שהעירו, דלפי הט"ז יו"ד סימן צ"ח ס"ק י"א, אין שייך כאן הכלל ד"כל דעביד לטעמא לא בטיל".

תשובה: עיין פירוש שו"ע הרב בהלכות יו"ט סימן תקי"ג ס"ק ד', דבנדון דידן גם להט"ז לא בטיל. ועי' ג"כ בדי השלחן, דלפי פירושו בביאורים שם, דברי הט"ז אינם שייכים כלל לנדון דידן. בנוסף על כך, עיי' בשו"ת מנחת יצחק הנ"ל, דמוכח מהט"ז גופיה, ביו"ד סימן קי"ד ס"ק ט', שייך מיקרי עבידא לטעמא ולא בטיל. (ויש עוד להוסיף בזה, אך אכמ"ל).

ה. מה שהעירו, דהרי בשו"ת מנחת יצחק (ח"ב סימן כ"ח) נפסק דמותר לשתות הויסקי. תשובה: יגעתי ולא מצאתי זאת בדבריו! והנה, תשובתו שם ארוכה וערוכה בכ"א אותיות, ועד אות ט"ו, הרי הוא מחזק דעתו לאסור, ומשם ואילך, מנסה למצוא טעם להתיר. והנה מסקנתו לבסוף היא: "ומכל מקום, אין אני רוצה להחליט שום דבר, עד שתתברר עוד ותתלבן הענין בבירור יותר", עכ"ל.

אולם באמת, אדרבה, מפורש בדבריו לאיסור! דהרי כל יסוד הסברא אולי להתיר,

הנני לפרסם הוראה למעשה מה ששמעתי מפי גאב"ד העדה החרדית הגה"צ רבי משה אריה פריינד זצ"ל: כל משקה, וויסקי וכדומה, שידוע או שכותבים על הויסקי שעשו אותה בחביות של יין נסך, אפילו שהחביות יבשים וישנים, או פגומים ונקיים לגמרי שאין בהם חשש יין נסך, אסורים לגמרי, מאחר שהמפעל מתגאה בהם שיש בהם טעם (כלומר טעם לשבח) של חביות היין נסך, אפילו שלמעשה זה לא ברור כך. וכן כל המשקאות וויסקי ממדינת סקוטלנד אסורים לפי האמור. ורק המשקאות וויסקי שידוע

שאינן בהם חשש הנ"ל ולא נזכר בהם שנעשו בחביות יי"נ אפשר לשתותם, כפסק הלכה בשו"ת מנחת יצחק ח"ז סי' ס"ז לאיסור.

(חוץ מאם יוכח ספציפית על סוג מסויים שהוא יוצא מן הכלל ואין עליו כל החששות הנ"ל).

ויסקי "לורבון" בלנדר (מעורב) המיוצר בארה"ב.

אמנם, סוג הויסקי "בורבון" סטרייט (לא מעורב) המיוצרים בארה"ב, כנראה שאינן בהם החששות הנ"ל, ומו"ח הרב שליט"א מרשה להגישם באולמות שתחת השגחתו, למעוניינים בכך.

וכן מעיד הגה"צ מוה"ר אלחנן היילפרין שליט"א מלונדון (במכתב ששלח להרב מייערס שליט"א הנ"ל), שנאמר לו מהגאב"ד דלונדון הרב פדווא זצ"ל, שיש להימנע מלשתות יי"ש מאוחסנים בחביות של יי"נ שהוא כדי להשביח.

ה. אפרט שוב הסוגים שאינן לשתותם בגלל כל האמור לעיל:

"ויסקי" המיוצר בסקוטלנד ובאירלנד.

### העיקר הוא הכנה למצוה

כל האוכל ושותה בתשיעי מעלה עליו הכתוב כאילו התענה תשיעי ועשירי, מכאן נוכל ללמוד כי העיקר הוא הכנה למצוה, והנה אם אדם אוכל בתשיעי הוא להכין עצמו על הענוי של מחר, ומחמת זה נחשב כאילו התענה באותו היום, והנה מחמת זה נחשב כאילו התענה למחר גם כן כי הכין עצמו לענוי של מחר.

(חסד לאברהם)