

זהר עמר

יין חי ויין מזוג: על יינות שלהם ועל יינות שלנו

באקלים הים התיכוני החם השורר בארץ ישראל ובכבל ניתן לתפיק יין בייצור טבעי בדומה לטכניקות שהיו מקובלות בעבר עם שיעור כוהל גבוה וסוכר שאריתו (Residual Sugar). דבר זה מאפשר לקבל יין מתוק וחזק בשיעור מכסימלי של 15.5% כוהל, שמשתמר זמן ממושך באופן יחסי. בשל חוזקו של היין היה מקובל במקומות רבים בחסיה הים תיכונית בתקופת המשנה והתלמוד למזוג את היין במים, בשיעורי מהילה שונים. נראה שנהג המזיגה המקובל ביותר היה ביחס של 3:1 ותקן זה התקבל בסופו של דבר להלכה בתלמוד ועל ידי הרמב"ם.

אולם בקרב הפוסקים הראשונים שפעלו בארצות אשכנז אנו מוצאים לראשונה הבחנה בין היין "שלנו" ובין היין "שלהם" (מאוחר יותר השפיעה הבחנה זו על רבים מפוסקי ספרד). ההסבר לכך קשור לנסיבות אקלימיות, ואכן היין שיוצר בארצות אשכנז היה חלש יותר מזה שהיה מקובל במזרח התיכון. ככול שקו הרוחב צפוני יותר, רמת ריכוז האלכוהול בין יורדת בשל העדר חשיפה מספקת לשמש. לכן פסקו אותם הפוסקים שאין צורך למזוג את היין במים ומוטב לשתותו חי. למעשה, האזורים שמעל קו רוחב 50 אינם מתאימים לגידול גפן ולייצור יין, ולכן בעבר היה לעתים קשה להשיג יין ומחירו היה יקר מאוד. מכאן המקור למנהג אשכנז לקדש בשבת על הפת ולהתיר חמור מדינה. המאמר עוסק בשיטות שונות הקיימות בהלכה להגדרת המשקה הראוי לברכת בורא פרי הגפן ובדינים אחרים, ועד לקביעת תו התקן המקובל היום בתעשיית היין בישראל.

תכונת חוזקו של היין ניתנת בימינו למדידה בערכים מוחלטים באמצעות מדי כוהל, ואם פרשנותנו נכונה, ניתן כיום למדוד באופן מדויק את היי"תקן¹ ההלכתי ליין, ולקבוע את שיעור המזיגה באופן יחסי לכמות הענבים בין או לחוזק הכוהל המצוי ביינות השונים – ביחס 1:3. כלומר להציע קביעת תקן של לפחות 25% ענבים ביין. ביינות ההזקים של ארץ ישראל ניתן למזוג את היין החי באופן שרמת האלכוהול לא תהיה פחותה מ 4%. קבלת תקן זה עשויה (למי שאינו מחויב לפסיקה הספרדית המאוחרת), להקל על האנשים שאינם מורגלים ביין חזק, החפצים להזדרז ולצאת ידי חובת ארבע כוסות בפסח דווקא ביין אדום ולא במיץ ענבים.

בתקופת חז"ל נהגו רבים למהול את היין במים לפני שתייתו. יין שאינו מזוג נקרא "חי", כינוי שבמקורו מכוון ליין חזק, בעל ריכוז אלכוהול יחסית גבוה.¹ הוספת מים ליין היתה נהג תרבותי

1 פליניוס הזקן (23-79 לסה"נ) מתאר את היין המכונה "חיים" בין היינות היוונים ששימשו לרפואה. מדובר ביין

מקובל בכל החברה היים תיכונית, ולפעמים סתם "יין" לשתייה היה יין מזוג.²

הסיבות למזיגת יין

המזיגה במים אפשרה לאדם הממוצע לשתות יין ולהתבסס ממנו בנעימות,³ בלא חשש שמא ישתכר על המידה. פעמים ששתיית היין המזוג במהלך הארוחה שימשה להרוות את הצמאון, לעורר את התיאבון, ואולי לשיפור טעם המים.⁴ יתרה מזאת, במקומות אחרים שתיית יין חי נחשבה לנוהג מגונה, המאפיין אנשים גסים וחסרי תרבות.⁵ שתייה מופרות של יין שאינו מזוג (או חזק ביחס של 1:1) באופן קבוע עשויה להביא להתנהגות אלימה.⁶ לא בכדי שתיית יין שאינו מזוג ריו הובא בתלמוד הבבלי כאחד מהמאפיינים את התנהגותו של בן סורר ומורה.⁷ יתרה מזאת, שתיית יין חי נחשבה כמסוכנת לכריאות.⁸ היא עלולה לשבש את דעתו של אדם,⁹ להביא לקריסת מערכות הגוף,¹⁰ ואף לגרום למוותו.¹¹ ואולם כרגיל, שימש יין חי במינון מבוקר כמרכיב

- 1 שהענבים שלו נחשפו לקרני השמש הלוהטת במשך שלושה ימים לאחר הבציר ולפני הריכתם. כך התקבל יין מתוק בעל ריכוז אלוכוהול גבוה במיוחד (תולדות הטבע XIV 77).
- 2 כדעת אלעזר הקפרי: יין זה מזוג, שכר זה חי" (ספרי, במדבר, נשא כג) וכן ראו מה שכתב פלוטרכוס (46-127): "אנו קוראים למזיגה – יין", למרות שחלק נרחב מהרכב התכולה הוא של מים: Plutarch, *Moralia* (F. C. Babbitt trans.), II, London 1998 (Advice to Bride and Groom, 140, p. 313).
- 3 כך בחר לסיים מחבר ספר מקבים את ספרו: "כאשר לא נעים לשתות יין לבד ואחר כן מים לבד, וכאשר יין מזוג במים ינעם ויביא עונג מבסם, כן חבסם עריכת הריבוד את אזני המקשיבים לעריכה ההיא" (מקבים ב, טו לט, מהדורת א' כהנא, א, עמ' רלא).
- 4 לשתיית יין, לעתים עם מרכיבים נוספים, ייחסו סגולות רפואיות רבות והמקורות על כך מתקופת חז"ל הם רבים. אולם הסברה שהקדמונים לגמו יין מזוג בימים כסדרם על מנת לטהר ולחטא את מי השתיה והמוזנות שלהם, אף שיש לה הסבר ועוגן ברפואה המודרנית, אינה מופיעה באופן מפורש במקורות הקדומים. אין גם ראיה לסברה שהיין של אבותינו היה מר ומזיגת המים נועדה להקהות את טעמו.
- 5 הסופר היווני אתניוס (שנת 200 לערך) מציין ש"יין חי נקרא גם "שיקוי של הסקיתים", ראו: Athenaeus, *The Deipnosophists* (C. B. Gulick trans.), IV, London 1961: X 427 (p. 435) נודעו בקרב היוונים כ"ברברים", אנשים פראיים בעלי התנהגות אכזרית, כמו שתיית דם אויביהם ופשיטת עורוניהם (הרודוטוס IV 64-65).
- 6 אתניוס II 36 (עמ' 157), וראו את סיפור המעשה המתואר במדבר רבה י, ח.
- 7 סנהדרין ע, א; תנחומא, כי חצא א (במהדורת ורשה בלבד).
- 8 דוגמאות לכמה מחכמי ארץ ישראל שהיו רגישים להריפותו של היין, ראו בירושלמי, שבת ח א יא, א.
- 9 ראו במדבר רבה י, ח: "נתנו חכמים שיעור לשכרות בארבעה רביעית יין חי שהן ארבעה כוסות שתי אדם כוס אחר שהוא רביעית יצא האדם מרביעית דעתו שתי שנים כוסות יצאו שני חלקים מדעתו שתי ג' כוסות יצאו שלשה חלקים מדעתו ולבו מטורף מיד הוא מתחיל לרבר שלא כהוגן שתי כוס רביעית יצא כל דעתו נשחממו כל הכליות ונטרף לבו הולשון נפסק מבקש לרבר ואינו יכול אלא לשוננו עגום".
- 10 אתניוס II 36 (עמ' 157).
- 11 הרודוטוס (VI 84), מספר שקליאומנס מלך ספרטה יצא מדעתו ומת מיתה משונה, ומייחסים זאת לידידותו עם הסקיתים מהם התרגל לשתות יין לא מהול. סביר להניח שהיין שנתנו לנרון למות עם הלבונה היה יין חי "כדי שתטרף דעתו" (סנהדרין מג, א; שמחות ב, ז), והשוו גם ריוסקורידס I 81. ואולם בתלמוד בבלי הובאה גם ההשקפה על השפעת שיעור המזיגה, שניכרת על עצמות האדם לאחר מותו: "השותה יין חי עצמותיו שרופין, מזוג עצמותיו סכויין, כראוי עצמותיו משוחין" (נדה כד, ב).

יין חי ויין מזוג: על יינות שלהם ועל יינות שלנו

בשיקויים רפואיים לתחלואים שונים.¹²

על הרקע הזה נוכל להבין את הדיונים השונים המובאים בספרות חז"ל בעניין זה, למשל בשאלה אם מותר לברך על היין שאינו מזוג.¹³ הרמב"ם פירש, שם: "והיה יינם חזק ואינו ראוי לשתיה עד שנמזג הרבה".¹⁴ המזיגה במים אפשרה אפוא לאדם הממוצע לשתות יין בשיעור הנדרש לברכה, בלא חשש שמא ישתכר או שיחוש לבריאותו.

חשש זה אינו קיים בשתייה בכמות קטנה כמו בטקס ברית המילה ובסדר עריכת הנישואין ולכן אין בהלכה דיונים המחייבים או פושרים במקרים אלה את המזיגה. בעניין ברכת המזון הדבר עולה משום שקיימת אפשרות שהיין הנוסף יצטרף ליין שכבר שתו במהלך הסעודה ויגרום לשכרות. מאידך, נוהג זה היה רלוונטי בעיקר באירועים שבהם נדרשו לשתות הרבה יין, בארבע כוסות בפסח או במנהג שתיית עשרה כוסות של יין בבית האבל.¹⁵ יוצא דופן הוא דין הנסכים למקרה: "חי אתה מנסך ואי אתה מנסך את המזוג".¹⁶

בין ארץ ישראל לבבל

למרות האמור לעיל, לא כל האנשים הקפידו על מזיגת היין, ואולי יש שדוקא העדיפו שתיית יין חי. רומה שהרבר עולה מהמחלוקת הבאה: "אין מברכין על היין עד שיתן לתוכו מים – דברי רבי אליעזר. וחכמים אומרים מברכין".¹⁷ ר' אליעזר סבר שהגדרת יין היא רק כאשר הוא מזוג,¹⁸ בעוד שלדעת חכמים יין חי ראוי לברכה.¹⁹ ההשלכה ההלכתית של מחלוקת זו מובאת בתוספתא:

יין חי מברכין עליו בורא פרי העץ ונוטלין הימנו לידים. נתן לתוכו מים מברכין עליו בורא פרי הגפן ואין נוטלין הימנו לידים – דברי ר' אליעזר. וחכמים אומרים: אחד חי אחד מזוג, מברכין עליו בורא פרי הגפן ואין נוטלין הימנו לידים.²⁰

אמר רבי יוסי ברבי חנינא: מודים חכמים לרבי אליעזר בכוס של ברכה, שאין מברכין עליו עד שיתן לתוכו מים.²¹

12 ראו ברכות נ, ב.

13 משנה בברכות ז, ה.

14 באותה הלשון כתב רש"י לברכות נ, ב, ד"ה: אין מברכין עליו ב"פ הגפן – "לפי שהיה יינם חזק מאוד ואין ראוי לשתיה בלא מים".

15 בבלי, כתובות ח, ב; הרמב"ם, הלכות אבל יג, ח, ופירוש מהר"י קאפה, שם.

16 ספרי, במדבר, פנחס קמג; ספרי זוטא ו; במדבר רבה, נשא י, ח. וכך נהגו גם במקרשי רומי, ראו: פליניוס, תולדות הטבע XIV 119.

17 משנה בברכות ז, ה.

18 השו"י: ר' אלעזר הקפדן אומר יין זה מזוג, שכר זה חי" (ספרי, במדבר, נשא כג).

19 בברייתא מובא שבין עשרה (או ארבעה) דברים שנאמרו בכוס של ברכה שצריך להיות לכתחילה יין חי, והפירוש שברכת 'הארץ' מזוג מים היא של רב ששת הבבלי (ברכות נא, א).

20 תוספתא, שביעית ד, ג.

21 בבלי, ברכות דף נ, ב.

מרברי הסיפא רואים שלכאורה בעניין של כוס של ברכה לא הייתה מחלוקת בין התנאים, ואולם יש ללמוד מרברי הירושלמי, שחכמים סברו שתוספת המזיגה אינה קבועה ויכולה להיות סמלית בלבד, בשיעור "כל שהוא"²², כחלק מנימוסי השולחן המקובלים באותה תקופה, על מנת לכבד את מעמד הברכה. התנאים משקפים אפוא רפואי תרבות ומנהגים שונים שרווחו בתקופתם בחברה היהודית. מהמקורות המאוחרים יותר עולה בכירור שמזיגת היין שיקפה את הנוהג התרבותי שהיה מקובל ביותר בבבל, בעוד שבארץ ישראל רווח גם הנוהג הקדום לשתות יין חי,²³ עד כדי כך שבירושלמי נשאלה השאלה האם ניתן לצאת ידי חובת ארבע כוסות בפסח ביין מזוג: "מהו לצאת בהן מזוגין?"²⁴ עניין זה מובא בתקופת הגאונים בין החילוקים שבין אנשי ארץ-ישראל לאנשי המזרח (בבל): "א"מ אין ברכין על היין אלא מזוג, ובני א"י מברכין עליו כשהוא חי."²⁵ שקיעים לנהוג זה אנו מוצאים עוד בסוף תקופת הראשונים. ר' עובדיה מברטנורא יליד איטליה, שביקר באזור מצרים וארץ ישראל בשנת 1488, כתב: "והיין בגלילות אלו חזק מאד, ובפרט בירושלם, ושותים אותו חי."²⁶

וייתכן שמנהג ארץ ישראל השתמר בקרב יהודי תימן בדורות הקדומים. סברה זו העלית בעקבות דברי הרב יוסף קאפה, שבכל סידור תימן בכתבי היד העתיקים לא הזכירו את המזיגה במים כלל.²⁷ סבו, הרב יחיא קאפה, דייק מלשון הרמב"ם,²⁸ שאם אדם רוצה לשתות בפסח יין חי וכך ערב לו יותר, זוהי חירותו, ויכול לשתות כך לכתחילה.²⁹ מכל מקום, יהודי תימן נהגו

22 ירושלמי ברכות ז ה, יא ע"ג. כך גם פסק הרמב"ם בהלכות ברכות ז, טו: "וימלאנו יין חי וכיון שהגיע לברכת הארץ נתון לתוכו מעט מים כדי שיהא ערב לשתיה".

23 וייתכן שיש לכך רמז כבר במקרא: "בפסח הנה לסינים סבאך קהול פמים" (ישעיהו א כב), כלומר שיין מזוג נחשב לפחות בערכו.

24 פסחים י א לז ע"ג.

25 מ' מרגליות, החילוקים שבין אנשי מזרח ובני ארץ ישראל, ירושלים תרצ"ח, עמ' 128. מרגליות, שם, עמ' 129, סבור שהשוני נבע בשל סיבות כלליות, שבשל יוקר היין אנשי בבל הורגלו לשתות יין מזוג בעוד שבארץ ישראל היה מצוי בשפע והיו שותים יין חי. ואולם יש שערערו על דעה זו, ראו: מ' בר, אמורא בבל: פרקים בחיי הכלכלה, רמת גן תשמ"ב, עמ' 170, הערה 10. לוי גניצבורג הראה יפה שפירקוי בן באבוי (המאה ה-9) החכם הבבלי התפלמס עם חכמי ארץ ישראל בעניין הגדרת יין לשתוי בתפילה. לדעת חכמי ארץ ישראל השוטה יין מזוג מותר בתפילה, שהרי אין יין אלא חי, בעוד שחכמי בבל אסרו את הדבר כרעת רבי אליעזר, ראו: גנזי שכטר, ב, ניו-טרופ"ט, עמ' 536.

26 א' יערי אגרות ארץ ישראל, תל אביב תשי"י, עמ' 114.

27 ד"ר משה גברא מהמכון לחקר חכמי תימן ברק עבוירי את הנושא ואישר שמזיגת יין בברכת המזון ובהבדלה (והאחרונים הביאו לכך טעם מהקבלה) אינה נזכרת באף אחד מסידורי תימן עד המאה השמונה-עשרה, למרות שנוכחה אצל הרמב"ם (הלכות ברכות ז, טו), והמהר"י"ן הביא מנהג זה בשם חכמי האחרונים. וראו בהרחבה מה שכתב, מחקרים בסידורי תימן, ב, בני ברק תש"ע, עמ' 332-334. ואולם הדבר שונה בהלכות סדר פסח, ובחלק מהסידורים נזכרת במפורש מזיגת יין, כפי שמופיעה אצל הרמב"ם. ואפשר שהראשונים עשו הבחנה בין כוס אחת של יין בברכת המזון ובין דין ארבע כוסות בפסח שלא כל אדם יכול לעמוד בשתייתם.

28 הרמב"ם הלכות המין ומצה ז, ט.

29 הרב י' קאפה, אגדתא רפסחא, ירושלים תשי"ט, עמ' ז, הערה מס' 1. ואחד מחכמי איטליה כתב, כנראה על סמך הנוהג במקומו ובימיו בעניין שתיית יין חזק כליל הסדר: "ובזמן הזה לאנשים שמחה ביין, ראו פירוש ר' יהודה כ"ר בנימין עניו על הרי"ף מסכת פסחים (מהורו"ת ש"ק מירסקי), ניו-יורק תשט"ו, עמ' 598.

ברורות האחרונים למוזג את היין בקידוש וברכת המזון (בברכת הארץ)³⁰ בשיעור סמלי בלבד.³¹

שיעורי המזיגה בימי חז"ל

שיעור המזיגה כנראה לא היה קבוע, והיה תלוי בסוג היין ותזוקו, כפי שעולה מדברי הסיפא בירושלמי: "מודים חכמים לר' אליעזר בכוס שלכרכה שהוא נותן לתוכו מים **מל שהרא**".³² נראה שבארץ ישראל עצמה היו מנהגים שונים, ויש שהיו מערבבים מים ביין כבר בחנות: "מקום שנהגו להטיל מים ביין – יטילו".³³ כאמור שיעור מזיגת המים הייתה יחסית קטנה: "מקום שנהגו להטיל מים למחצה לשליש ולרביע יטילו ואין משנין ממנה המדינה".³⁴ על היין השרוני נאמר שהמזיגה היתה בשיעור 1 יין/ 2 מים,³⁵ משום שנחשב לחלש.³⁶ אולם מהתלמוד עולה שהתקן הרגיל למזיגת היין היה ביחס של חלק אחד יין חי על שלושה חלקים של מים,³⁷ והיא מכונה "כוס יפה".³⁸ לדעת רבא שצידד בשיעור מזיגה זה, אדם אמנם יכול לצאת ידי חובתו בפסח ביין חי, אבל "ידי חירות לא יצא",³⁹ שהרי בן חורין צריך לקרוא את ההגדה בשמחה ובהתרוממות הנפש ולא כאשר הוא שיכור.⁴⁰ בקרב היוונים והרומאים נהגו למוזג את היין במים ביחסים שונים, אך גם כאן נראה שהמזיגה הממוצעת היתה ביתם 1:3.⁴¹

30 וטעם מאוחר מובא בפירושו ר' דוד עראמה להרמב"ם, הלכות ברכות, סוף פ"ו (מהדורת אמסטרדם תס"ו): "וכיון שהגיע לברכת הארץ – פירוש כדי לשכח לארץ ישראל שהיו יינותיה חזקים והיו צריכים מים".

31 בקידוש בעת ברית המילה ובסדר נישואין לא נהגו למוזג יין, שהרי אין חיוב לשחות שיעור רביעיית, ודי בטעימה בלבד.

32 ירושלמי ברכות ז ה, יא ע"ג.

33 משנה, בבא מציעא ד, יא. ואולם ככלל מזיגת יין נעשית בביתו של הלקוח, והמדרש מביא את המערבב מים ביין כדוגמה לדמאי (מדרש זוטא, מהדורת בובר, קהלת, ו).

34 תוספתא, בבא מציעא ג, כו. לפי הסבר אחר הוספת היין הייתה בשלב מוקדם יותר, ראו בבלי, שם, ס, א: "אמר רב: ובין הגיתות שנו". בתנאים שרווהו בארץ ישראל בעת העתיקה קיים סיכון רב בהוספת מים לתירוש לפני התסיסה, שכן איכות המים לא תמיד הייתה גבוהה, וקיים חשש לזיהום בקטריולוגי של התירוש ולפסילתו. לעומת זאת, יין בריכוז אלקהול גבוה הסיכוי להשתמרות היין הוא גבוה יותר אם מוהלים אותו במים. יתרה מזאת, הוספת מים בתחילת התהליך תגדיל את נפח היין וכתוצאה מכך הדבר ידרוש להגדיל באופן משמעותי את תכולת כדי האיחסון והמקום ביקב. יין מהול מעורר בעיות שונות: של טהרת היין שעליה משלם הקונה, התאמת שיעור מזיגת היין לטעמו האישי ועוד. בשל סיבות אלה, לרוב לא מהלו מים לפני תהליך התסיסה. תודתי לאברהם חרמון על הערותיו.

35 משנה בנדה ב, ז. שיעור מזיגה כזה עולה גם מדרשת חז"ל בעניין מספר חברי הסנהדרין, דאו סנהדרין לז, א, ובמדבר רבה א, ר: "אל יחסר המזג" (שה"ש ז, ג) – מי שהוא מוזג כראוי, מוזג שלישי של כוס יין ושני חלקים מים".

36 שבת עז, א.

37 ראו ירושלמי, שבת ח א יא, א; שם, פסחים י א לז ע"ג; בבלי, שבת עז, א; בבא בתרא צו, ב.

38 בבלי, עירובין כט, ב.

39 פסחים קח, ב.

40 וראו דברי הירושלמי: "כלום אמרו שישתה לא שישתכר" (פסחים י א לז, ג).

41 שיעורי מזיגה שנוכחים הם החל מיחס של 1:20 (הומרוס, האודיסאה IX 208), 1:8 (פליניוס XIV 54) ועד 1:2. יחס של 1:1 נחשב עדיין ליין חזק מידי שאין רגילים לשותות אותו, והוא כנראה היין המוגדר בתלמוד

מזיגת יין בתקופת הראשונים

בעוד שמהתלמוד בבלי נראה שמוזגת יין היא נוהג מקובל שיש לעשותו לכתחילה, הרי שבספרות ההלכתית של תקופת הראשונים אנו מוצאים פוסקים שלא קיבלו את חובת המזיגה כהנחיה מחייבת כוללת, אלא רק במקומות שבהם היה יין חזק ביותר. במקורות רבים אנו מוצאים לראשונה את ההבחנה בין "יינות שלנו" כלומר אלה שיוצרו בימיהם באירופה ובין "יינות שלהם" – אלה שיוצרו בעבר בימי חז"ל בארץ ישראל ובבבל. לדבר זה כמובן קיימות השלכות הלכתיות שונות בכל הקשור להגדרת המונח "יין". פוסקי ימי הביניים לא תלו את ההבחנה הזו כמחלוקת בין חכמי ארץ ישראל לבבל. אלא כדרך הפסיקה של כל הראשונים, שהייתה מושתתת בעיקרה על אמוראי בכל וגאונים, הגיכו בדרך כלל לענין מוזגת היין כנוהג והלכה ברורה שהתקבלה לכאורה בעבר על כל הקדמונים. אולם עוד בטרם נעמוד על המשמעות הריאלית והמציאות ההיסטורית שמשקפת ההבחנה בין יינות "שלונו" ליינות "שלהם", נציג בטבלה כעשרים מהמקורות הראשונים שמתייחסים לכך.

טבלה מס' 1: לקט מקורות מחכמי ימי הביניים שערכו הבחנה בין יין "שלונו" ל"שלהם"

מקום פעילות חמן משוער	הציטוט	המקור
צפון צרפת, 1040-1105 לערך, תלמיד רבנו גרשום מאור הגולה, מגדולי חכמי אשכנז	אין מצוות חשובות אלא ביין מוזג, והני מילי ביינות ריהו דררי על הר תלתא מיא, אבל יינות שלנו לא בעי מוזגה (ספר האורה, דין ארבע כוסות)	1 מיוחס לרש"י ולתלמידיו
צפון צרפת, 1080-1160 לערך	ידי חירות לא יצא – כלומר אין זו מצוה שלימה שאין חשיבות אלא ביין מוזג. והני מילי ביינות שלהן דדרו על חד תלת מיא אבל יינות שלנו לא בעי מוזגה (פסחים קח ע"ב)	2 הרב שמואל בן מאיר (רשב"ם)
צרפת, מאה 12	ונראה דדוקא ביינות שלהם שהיו חזקים צריך מוזגה אבל בשלנו לא (פסחים קח, ע"ב)	3 בעלי התוספות
פרובנס, מאה 12	ואם שתאו חי יצא אבל ידי חירות בד' כוסות לא יצא, ודוקא ביינות שלהם, אבל ביינות שלנו יצא (ספר העיטור עשרת הדיברות, הלכות מצה ומרור)	4 הרב יצחק ב"ר אבא מאיר ממרסיליה
מגנצה, גרמניה. 1090-1170 לערך	אבל אנו שהיין שלנו אינו משכר אפילו בד' רביעיות, אין צריך למוזגו (אבן העזר לפסחים קח, ב, מהדרות דבליצקי, עמ' תעו)	5 רבנו אליעזר ב"ר נתן (ראב"ן)
יליד לונגיל שבפרובנס, תלמירם של בעל העיטור,	ואמרי מורים חכמי לר' אליעזר בכוס שלברכה שאין מברכי עליו עד שיתן לתוכו מים, י"מ ועד ברכת הארץ	6 הרב אברהם ב"ר נתן הירחי (ראב"ן הירחי)

הבבלי כ"מזוג ולא מוזג" בענין פרשת בן סורר ומורה (סנהדרין ע, א). וירגיליוס, הבוקליקה והגאורגיקה (י' האובן מתרגם), חל אביב 1996, עמ' 250, מזכיר את היין הביבליאני אותו מזהלים בשלושה חלקים של מים. הסופר היווני אתניוס (X 426, עמ' 431-433) מצטט כמה מקורות המצינים יחסי מוזגה שונים, והממוצע שביח הוא ביחס של חלק אחד יין לשלושה חלקים של מים.

יין חי ויין מזוג: על יינות שלהם ועל יינות שלנו

הראב"ד ור"י הזקן בעל התוספות. בתקופות שונות שהה בטולדן, בצרפת ובאשכנז. חי בשנים 1155-1215	צריך להיותו חי, ומוסיף מים בברכת הארץ והני מילי באותן היינות שלהן שהיו צריכי' על חד תלתא מיא בארץ ישראל, אבל ביינות שלנו שאין בהן חיזוק כל כך, חי הוא מותר (ספר המנהיג, הלכות סעודה)
גרמניה, פעל בסביבות 1140-1220	וביניהם היו מקפידין למוזג היין במים... ואנו שיין שלנו חלש אין צריך כלל מזיגת מים (ספר הראב"ה, ב, מהדורת אפטוביצר, עמ' 169)
אוסטריה (1180-1250 לערך). היה תלמיד הראב"ה ועוד אחרים מגדולי בעלי התוספות שבאשכנז	מיהו ביין שלנו אפי' ר' אליעזר מודה דאין נוטלין ממנו אע"פ שלא נתן לתוכו מים דע"כ לא פליג ר' אליעזר אלא ביינם לפי שייגם חזק מאור ואין ראוי לשחות בלא מים. כך פרש"י במשנה ברברי ר' אליעזר וכן אמר רבא פרק המוציא כל חמרא דלא רדי על חד תלת מיא לאו חמרא כו', הילכך ביינות שלנו לכ"ע אין נוטלין ממנו לידיים (ספר אור זרוע, ח"א, הלכות נטילה ידיים, סימן ס, השו"ה הלכות פסחים, סימן רנז)
גרמניה, 1250-1298, תלמיד ר' מאיר בן ברוך מרוטנברג	ודוקא ביין שלהם שהיה חזק ביותר כראמדינן בכמה דוכתי, אבל ביין שלנו שאינו חזק כל כך, טוב לשחות חי (המרדכי לפסחים קח, ב)
אוסטריה, מאה 14, ליקוטי פוסקי אשכנז הראשונים	ואמר רלדין מותר לזפות חביות שלנו משום דפליגי ביינות שלהן שהן חזקים וטובים דליכא פסידא כל כך אי לא הוה מוּפּף אבל יינות שלנו שקלים כמים אפילו שמאל מודה דמותר לזפף חבית דאיכא פסידא מרובה (הגהות אשרי, מועד קטן, ב, סימן יד)
רומא, 1210-1275 לערך. מביא בחיבורו מחכמי אשכנז וצרפת	ומסתבר דיין שלנו, ידי חרות נמי יצא שהרי אינו כל כך חזק דלירדי על חד תלת מיא כייין שלהם, א"כ הוי כמוזג (שבלי הלקט, סדר פסח, מהדורת בובר, עמ' קא)
נרבונה ולוניל, פרובנס שבדרום צרפת, סוף המאה ה-13	וכל זה ביינות שלהם שהיו חזקים דרדי על חד תלתא, אבל יינות שלנו דלית בהו חורפא כי הכי ראפילו על חד תרי או על חד חד לית בהו טעם יין לא בעי מזיגה ויצא ידי חירות (ספר המנוחה להלכות חמץ ומצה ז ט)
נרבונה, פרובנס. מאה ה-13	ויינות שלנו שאין סובלין כל כך מים מוסיף יין כדי שיהא במוזג רביעית (ספר המכתם לפסחים קח, ב, מהדורת בלוי, עמ' צו)
יליד גירונדי, למד בצעירותו אצל הרב שלמה מן ההר במונפלייה שבדרום צרפת, ויותר מאוחר שימש כרב בטולדן, חי בשנים 1210-1263	ונראה דמה דאמרינן דאי רמא תלתא ואפיק ר' חמרא הוא זה ביינות שלהם שהיו חזקים, אבל במקומות שאין היינות חזקים כל כך אפילו רמי תלתא ואפיק ר' לא דיין ליה חמרא ולא מברכין עליו בפרה"ג, ואפשר שמפני זה לא פירש רבינו הגדול הרב אלפאסי ז"ל הדבר וכתב סתם אין הלכה כאחרים. מפי מורי הרב גר"ו (פירוש רבנו יונה לברכות לב, ב)

זהר עמר

15	הרב שלמה בן אדרת (הרשב"א)	והאידינא נהוג עלמא דלא למיחש לחי עד ברכת הארץ. לפי שאין שותין אותו חי כל עיקר, ולפי מנהגם אמרו כן (חידושי הרשב"א לברכות דף נא ע"א, בשם הראב"ד)	ברצלונה, ספרד, חי בשנים 1235-1310. תלמיד רבנו יונה ומורהו של הרשב"א.
16	הרב יום-טוב בן אברהם אלאשבילי (הריטב"א)	וכן לענין מציגה אין הולכין ביינות שלנו כשעוררו של רבא, אלא כל שאין דרך בני אדם לשתותו כלל בתורת יין אין עליו תורת יין לענין ברכה ולא לענין מגע יין נסך (חידושי הריטב"א לבבא בתרא צו, ב)	יליד סביליה, ספרד למד תורה אצל ר' אהרן הלוי בברצלונה וכן אצל הרשב"א. חי בשנים 1250-1330
17	הרב יהושע אבן שועיב	וצריך שיהיה היין מזוג. וי"א כי זה ביין השרוני שהיה חזק, אבל ביינות שלנו, הכל לפי היין ולפי דעת השוחה, אבל לפי דרך האמת צריך מזוג, ויחפש יין חזק שיוכל למזגו כפי דעת השוחהו (דרשות ר"י אבן שועיב, פרשת צו ולשבת הגדול)	חי בספרד בערך בשנים 1280-1340. היה תלמיד הרשב"א, חברו של הריטב"א ורבו של ר' מנחם בן זרח
18	הרב יעקב בן הרא"ש	ויינות שלנו יותר טובים הם בלא מציגה (טור, אר"ח, סימן רעב) ויין שלנו לכתחלה אינו צריך מציגה (טור אר"ח, סימן תעב, וכן, שם, סימן קפג)	נולד בקולוניא (קלן) ונפטר בטולדו שבספרד. היה תלמיד מובהק של אביו ר' אשר ב"ר יחיאל, גרול רבני גרמניה. חי בשנים 1269-1343 לערך
19	רבנו ירוחם בן משולם	חי שאמרנו שצריך לתת לתוכו מים זהו דוק ביינות שלהם שהיו חזקים וכן הדין במקומות שאין יכולין לשתותו בלא מים (תולדות אדם וחווה, נתיב טו, חלק ז, דף קמח, טור ד)	צרפת (פורובנס) וספרד (טולדו), מאה 14
20	הרב דוד אבודרהם	ויינות שלנו יותר טובים הם בלא מציגה (ספר אבודרהם, דיני קידוש)	ספרד, מאה 14, צוט רבות את ר' יעקב בן אשר
21	ר' שמואל ב"ר משולם	שהחשיבות ביין מזוג, וכיינות שלנו שאינן חזקים כ"כ יצא (אהל מועד, שער הפסח, ה)	יליד גרונוי, ספרד. מאה 14
22	הרב ישראל איסרלין	דיש לחלק בין יינות שלנו ליינות שלהם שהיו חזקים הרבה ומשכרין... אבל לעולם י"ל דברביעית שהוא מועט אין לאסור ביינות שלנו (תרומת הרשן, סימן מב)	גרמניה, חי בשנים 1390-1460
23	ר' משה איסרליש (רמ"א)	וי"א שאם היין אינו חזק א"צ למזוגו וכן נוהגין באלה הארצות (אר"ח קפג, ב)	פולין, חי בשנים 1520-1572

מוצאם של ראשוני החכמים שעורכים את ההבחנה בין יין "שלהם" ליין "שלנו" הוא באשכנז: גרמניה ופורובנס, אך גם בצפון ספרד, בין המאות 11-13. מאוחר יותר, גישה זו הולכת ומתפשטת לכיוון דרום בעקבות השפעתה של הפסיקה האשכנזית.⁴² אנו שומעים לראשונה על הבחנה זו גם בצפון ספרד אצל רבנו יונה מגירונה והרשב"א מברצלונה, בהשפעת רבותיהם מדרום צרפת. בהמשך היא רווחת גם בקרב תלמידיהם שפעלו בעיר טולדו שבמרכז ספרד, שהיוותה צומת שבו נפגשו מסורות בני צרפת וספרד.

42 השפעה זו ניכרת גם בדברי רבנו צרקיה ב"ר אברהם הרופא מאיטליה (שבלי הלקט, בוכר, עמ' קא), שנהג להביא רבות מחכמי אשכנז וצרפת, ובהגרה לפסח כתב זאת במפורש בשם "מצאתי מפרשין" (מהדורות י"ש שפילג, עמ' ל).

יין חי ויין מזוג: על יינות שלהם ועל יינות שלנו

יש לציין, שאין בידינו מקורות אירופאים אחרים המתנגדים להבחנה זו, ומהעדר התייחסות של כמה מהפוסקים החשובים שפעלו באותה תקופה לסוגיית מויגת המים, אין ללמוד על עמדתם בדבר.⁴³ לעומת זאת נראה שהרמב"ם שפעל באזורים אחרים נטה לפסוק כשיטת חכמי התלמוד הבבלי שיש למזוג את היין, ועל כך נרחיב בהמשך. לסיכום, המוקד להבחנה בין יין "שלהם" ליין "שלנו" היה בתחילה בארצות צפון אירופה, ולכן יש לחפש באזורים אלה את ההסבר לכך. להלן נציע שהדבר קשור לשוני באזורי תפוצת גידול הגפן ברחבי הפזורה היהודית ולהבדל בחוזק היין שהתקבל בארצות השונות.

על תפוצת גידול הגפן וחוזק היין

תחום הגידול העיקרי של הגפן בחצי הכדור הצפוני הוא בין קווי הרוחב 20 ל-50. הקור באזורים יותר צפוניים מהווה גורם מגביל. התכונות המאפיינות את מיני היין השונים מושפעים מגורמים שונים: זני הענבים, תנאי קרקע, אקלים ועוד. אולם חוזק היין, כלומר שיעור האלכוהול שבו קשור באופן ישיר לאחוז הסוכר בענבים, גורם אשר יכול להשתנות באופן משמעותי בהתאם לאזור גידולם. לצורך הבהרת העניין, נסביר להלן בקצרה את הפעילות הביו-כימית המתרחשת בתהליך ייצור היין כפי שהיה בעבר.⁴⁴

לאחר הכציר הועברו הענבים לגת או לכל מתקן דריכה וסחיטה אחר. עם פציעת הענב, נחשף המוהל שבציפת הפרי לשמרי הבר הגמציאים על קליפת הפרי (הזג) ומתחיל שלב התסיסה. התוצר של תהליך התסיסה של שמרי היין המפריקים את הסוכר שבענבים הוא גו רו תחמוצת הפחמן וכוהל אתילי (אתנול). מכל כ-1.75% סוכר (בריקס)⁴⁵ נוצר 1% אלכוהול. כמות ימי השמש בשנה ועוצמתם משפיעה באופן ישיר על כמות הסוכר שיווצרו בענבים ועל ריכוז הכוהל שבהם.⁴⁶

ציפת הפרי עשויה להכיל 15%-25% סוכר, נתון המשתנה בהתאם לזני ענבים ולעתים באותו הזן בהתאם לגורמים שונים. באזורים צפוניים (גבוהים וקרים) שבהם שוררת טמפרטורה נמוכה מירי או העדר חשיפה מספקת לקרינת השמש – אינם מאפשרים הבשלה מספקת של הענב, גורם המשפיע על היכולת לייצר כמות גבוהה של סוכרים ולהגיע לתנאי תסיסה אופטימליים שיפרקו אותם. בצפון אירופה מקבלים ענבים ליקב אף עם 12% סוכר, דבר הגורם לאחוז נמוך של כוהל.

43 למשל, אין לנו התייחסות של רבנו אשר בן יחיאל (הרא"ש) בפירוש למסכת ברכות ופסחים, וכן של רבי נסים בן ראובן (הר"ן) לפסחים.

44 שיטות גידול הגפן וייצור היין בתקופה המודרנית נבדלות בדרכים רבים מהמקובל בעבר, אם כי הוא מבוסס בעיקרו על אותו תהליך תסיסה כימי.

45 בריקס מצייין אחוז סוכרוז בנפח נוזלי, מסומן ב-Bx. על הישוב זה ראו Y. Margalit, *Concepts in Wine Chemistry*, San Francisco 1997, p. 20 [להלן: מרגלית, כימיה].

46 מ' בן-יוסף, ספר היין, ירושלים 1991, עמ' 40.

אמנם באירופה ידועות כיום שיטות שונות להעלאת רמת הסוכר כמוהל הענב: באמצעות סחיטת ענבים שקפאו בעודם על הענפים, והפררת המים שכמוהל ("יין קרח")⁴⁷ או באמצעות שימוש בפטריות שונות, כמו הבוטריטיס (*Botrytis cinerea*), התוקפות את קליפות הענבים ("דיקבון אציל") וגורמות להצטמקותם. ואולם מדובר בשיטות ייצור שנעשות היום רק באזווים מועטים בעולם, ודורשות תנאים מיוחדים, וספק רב אם היו מוכרות בעת העתיקה.

בארצות חמות כמו בארץ ישראל בוצרים את ענבי היין כשהם ברמת סוכר ממוצעת של 23%-25%, אך ניתן להגיע לכ 30% סוכר ויותר⁴⁸ בכרמי בעל שנבצרו מאוחר⁴⁹ או בהשתיית הענבים לשמש זמן מה לאחר הבציר (הצטמקות חלקית הענבים) או בשימוש בצימוקים (שבהם ניתן לקבל אף 40% סוכר),⁵⁰ כפי שעולה מהממצא הקדום.⁵¹

ראוי להדגיש שהמתיקות המרובה בענבים באזור ארץ ישראל היא תוצאה ישירה של האקלים החם הגורם להתנרפות המים מהענבים וליצירת ציפה מרוכזת יותר ולא בשל ייצור מוגבר של סוכר בעלים והגירתו לענבים.⁵² מענבים אלה ניתן לקבל יין מתוק בשיעור חוזק כוהל מרבי של עד כ-15%-16% (ובמקרים מסוימים עד 18%),⁵³ שכן מעבר לכך ריכוז הכוהל קוטל את השמרים

47 לחילופין ניתן במקומות קרים ומושלגים להקפיא את היין בטמפרטורה נמוכה ועם הסרת חלק ממרכיבי המים הקפוא מעלים את ריכוז האלכוהול, ואפשר שזה "יין קרוש הבא משניר" (סוטה מח, ב).

48 ביקבי ארזה ייצרו יין מענבים מצומקים מן סמיון בשיעור 33% סוכר (תודתי לפיליפ ליבטנשטיין הינן של יקבי ארזה). ביקבי רמת הגולן הודבקו ענבי סמיון בפטרית הבוטריטיס סינראה (*Botrytis Cinerea*) שגורמה להצטמקותם וכך קיבלו מיץ מאד מתוק סמיון ומרכז ברמת סוכר של 37 בריקס, ראו:

<http://www.golanwines.co.il/wine.asp?id+179>

49 ניתן לאחר את הבשלת הענבים באמצעות כיסוי ביריעות בד או צמחים יבשים, כפי שעשו בעת התרשה בחקלאות המסורתית בארץ, ראו ר' פרנקל וא' איילון, גפן, גתות ויין בעת העתיקה, תל אביב תשמ"ט, עמ' 13-12. כך ראינו גם בקיץ תשע"א בכרם של ענבים מהזן מראווי ליר היישוב מעלה לבונה.

50 ראו ב' צ'ד"ק, אוצר הצמחים, הרצליה תשי"ב, עמ' 603.

51 על שבר כד מליכיש מראשית המאה הששית לפנה"ס כתוב: "מו צמקם שחרת", הדבר יכול להתפרש כיון צמוקים שחור (ולא סתם מיץ צמוקים שחורים שהושרו במים), שכן הצבע הכהה מתקבל מהזגים לאחר תהליך התסיסה. ראו A. Lemaire, "A Note on Inscription XXX from Lachish". *Tel Aviv*, 7 (1980), pp. 92-94. ממצא נוסף הוא פך ומסגנת חרס ולצד ערמת צמוקים שנמצאו בשילה המקראית (מאה אחת-עשרה לפנה"ס), ראו: M. E. Kislev, "Food Remains", in: *Shiloh: The Archaeology of a Biblical Site* (L. Finkelstein, S. Bunimovitz & Z. Lederman eds.), Tel Aviv 1993, pp. 354-361.

במפורש בתוספתא, מנחות ט, ט ועוד.

52 נ' הוכברג, גידול הגפן, תל אביב תשי"ד, עמ' 80.

53 אוכלוסיית שמרי הבר מונה מעל 70 מינים. שמרי בר מסוגלים לייצר כוהל מתמיסות סוכר עד ריכוז מרבי של 31.7% ולהגיע לרמת כוהל של עד 17.2%. נתון זה משתנה בהתאם למין השמרים, קצב התפתחותם ורגישותם לריכוזי הכוהל שבו הם פועלים או נכחדים, ראו ע' הרס, "היבטים ביולוגיים, ביוכימיים ופיזיקליים של תפוצל גתות יין עתיקות", מחקרי יהודה ושומרון, טז (תשס"ו), עמ' 149. שלמה כהן מהמכון הישראלי ליין דיווח לי שבעבר הם ייצרו יין מענבי קברנה שהגיע באמצעות שמרי תרבות ל 17% אלכוהול. כיום משתמשים בשמרי יין תרבותיים בעלי עמידות גבוהה עד כדי 18% אלכוהול, כמו *Saccharomyces bayanus* (השם המסודי הוא Lalvin EC-1118). שמרים אלה בוררו וטופחו משמרי בר עמידים במיוחד, והעדויות על ייצור יינות חזקים ומתוקים בעבר בארץ, מביאים למסקנה שחלק משמרי הבר המקומיים עמידים לאחוז אלכוהול גבוה. יצרני היין הותירו לרוב את הזגים בתוך התירוש וכך ניצלו באופן מרבי את שמרי הבר. בתהליך ייצור יין שעשיתי

ומפסיק את פעילותם. מאחר והתהליך הביוכימי של ייצור היין לא השתנה באופן מהותי מאז, הרי שבהכרח ניתן לקבוע שאז כמו היום, ריכוז האלכוהול המרבי שניתן לקבל לא השתנה. רמת מתיקותו של היין נקבעת על פי כמות הסוכר השאירתי (Residual Sugar) הנותר לאחר תהליך זה. כוזה למשל היה כנראה "יין אליסטון" (נ"א: הליסטון, אליסטון) – הנזכר במקורות חז"ל.⁵⁴ גם בעת החרשה יוצרו בארץ יינות על בסיס זנים מקומיים (דבוקי ויני חברון) ובהם ניתן להגיע לאחר הצטמקותם לכדי 14%-15.5% כוהל.⁵⁵

באזורים בהם קיים אקלים חם, כמו בעירק, בארץ ישראל ובסוריה, ביוון, בדרום איטליה ובדרום ספרד ופורטוגל, הממוקמים בין קווי הרוחב 30-40, ריכוז הסוכר המתפתח בפרי הוא גבוה יחסית ושיעור האלכוהול ביין הוא לרוב בין 13%-15%. באזורים שהאקלים והם יותר מתון, כמו בצפון ספרד ובדרום צרפת, הממוקמים בין קווי הרוחב 40-45 לערך, תכולת האלכוהול ביין היא בין 11%-12%. לעומת זאת, במרכז צרפת וצפונה, שוויץ, אוסטריה צפון איטליה ודרום גרמניה, הממוקמים בין קווי הרוחב 45-50, היין שהתקבל באופן טבעי היה לרוב חלש ביותר בטווח שבין 6%-10% כוהל (באזורים הצפוניים והקרירים כ-6%-8%).⁵⁶ אזורים צפוניים יותר אינם מתאימים לגידול גפן ולייצור יין, ולכן באזורים אלה היה קשה לעתים להשיג יין ומחירו היה יקר מאוד.⁵⁷ ומכאן המקור למנהג אשכנז לקדש בשבת על הפת (למעשה כך על פי רוב הפוסקים למעט ר"ת והרמ"א) ולהתיר חמר מדינה, דהיינו משקה אלכוהולי שאינו מיוצר מענבים, כמו בירה.⁵⁸

מענבי קברנה בשיטת המסורתית של דריכה ברגלים ושימוש בענבי הבר שעל הזנים קיבלתי 15.5% (תשע"ב). תורתו לר"ד שיבי דרורי על בריקות המעבדה.

54 כמו כן יש לציין שטכניקות הזיקוק לצורך הפקת כוהל התפתחה רק בימי הביניים, כך שאין שום ראיה שלפני כן הוסיפו ליין כוהל מווקק, ברומה ליינות המחוזקים של היום. משנה, מנחות ה, ו, ופהמ"ש להרמב"ם, שם; רש"י למנחות פו, ב; ו' עמר, "הגות מחורבת חבלתא שבנוה צוף (חלמיש): עדות אפשרית לייצור יין מתוק", בתוך: כמעבה ההר (א' טבגר, ו' עמר עמר ומ' ביליק עורכים), בית אל תשע"ב, עמ' 135-141.

55 יינות זולים על בסיס הזנים המקומיים יוצרו ביקבי ארזה. לפי פיליפ ליכטנשטיין, היינן של יקבי ארזה, ענבי דבוקי המיוצרים למיץ ענבים מכילים כ 16%-19 אחוז סוכר ועם הצטמקותם לכדי 25% סוכר, המאפשר קבלת יין הקרוי ל-14% כוהל. בענבי חברון רמת הסוכר היא בסביבות 20%-22 סוכר ועם הצטמקותם מגיעים לכדי 27%-28% סוכר, מה שמאפשר קבלת יין חזק ומתוק. נתונים רומים מסר לי שלמה כהן ממכון הישראלי ליין: ענבי דבוקי מחברון עשויים להגיע ל-23% סוכר לפני תהליך הצטמקות. עדיין לא פורסמה עבודת מחקר שבחנה את כל זני הענבים המסורתיים של ארץ ישראל והתאמת לייצור יין על פי הקריטריונים המודרניים.

56 א' גרוס, "בענין מציגה ביינות שלנו לארבע כוסות ולכוס של ברכה", קובץ בית אהרן וישראל, יד (ר/פב) (תשנ"ט), עמ' צו-צט; ח' סולוביצ'יק, היין בימי הביניים, ירושלים 2008, עמ' 51 [להלן: סולוביצ'יק]; M. Lachiver, *Vin, vignes et vigneron: Histoire du vignoble français*, Paris 1988, p. 53 [להלן: לאשיבה].

57 ראו דברי הט"ז או"ח רעב, ו וכן דברי המשנה ברורה, שם, כט.

58 כך סברו הרא"ש, ר"י, ראב"ן ובניגוד לדעת הר"ף והרמב"ם.

בהשוואה למקובל בארץ מוצאם.⁶⁰ זה אפוא המקור להבדל בין יין "שלהם" ליין "שלנו". היין שיוצר בארץ ישראל ובכבל בתקופת חז"ל (ומאוחר יותר) הכיל אלכוהול בריכוז גבוה יותר ולכן היה צורך למזוג אותו במים. גם רוב המקורות הקלאסיים (היוונים והרומיים) שעוסקים בהרחבה במזיגת היין משקפים את המציאות בארצות חמות כמו ביוון, באסיה הקטנה ובכל הפרובינציות הגובלות באגן הים התיכון, שם יוצרו לרוב יינות חזקים. אולם כאשר קהילות יהודיות התפשטו בימי הביניים לארצות אשכנז, הם נחשפו לסביבה השונה באופן מהותי מבחינת רקעה התרבותי, הגיאוגרפי והאקלימי מזו שבאזור המזרח, דהיינו בכל וארץ ישראל. במקרים אחרים השוני האקלימי גרם להיווצרותם של מנהגים או לפרשנות הלכתית המתאימה למציאות המקומית. לשוני האקלימי בין הפזורה באירופה הקרה ובין ארץ ישראל ובכל החמות היו לעתים השלכות הלכתיות כבדות משקל, כמו בזיהוי המרור שבהם אדם יוצא חובתו בפסח⁶¹ או בסוגיית השגת ארבעת המינים בחג הסוכות.⁶²

גם במקרה של היין, הסתבר שריכוז האלכוהול ביין ברוב ארצות אשכנז (הקרות) נמוך באופן משמעותי מהיין המתקבל במזרח או ליתר דיוק מהיין של חז"ל – "שלהם" – זה המתואר בדברי חכמי ארץ ישראל ובבל. לכן, פוסקי אשכנז סברו שאין חובה למזוג את היין "שלנו", זה המיוצר בארצותיהם. רבנו מנחם כותב במפורש שאין צורך למזוג את היין כלל אפילו ביחס 1:1, שנחשב בתקופת חז"ל ליין שמגונה לשתותו.⁶³ בלשון אחרת כתב המרדכי: "אבל ביין שלנו שאינו חזק כל כך, טוב לשתות חי".⁶⁴ ובעל הטורים הדגיש: "ויין שלנו לכתחלה אינו צריך מזיגה".⁶⁵

60 למשל אצל פרנצ'סקו סוריאנו מונציה ופליקס פברי משוויץ:

F. Suriano, *Treatise on the Holy Land*, Jerusalem 1949, p. 222; F. Fabri, *Palestine Pilgrims' Text Society*, 9-10, London 1896, p.149

וכן ראו דברי ר' עובדיה מברטנורא, יערי, אגרות, עמ' 114. נוסע אלמוני שהגיע מאנגליה מאפיין את היין המשובח של בית לחם בכך שהוא לא היה סמיך ולא מזוג, ראו E. Hoade, *Western Pilgrims*, Jerusalem 1970, p. 73. נוסע מאוחר יותר, מצא ביין החזק של בית לחם דווקא טעם לפגם, ראו: וולגיי, מטע במצרים ובסוריה (א' אמיר מתרגם), ירושלים תשנ"ו, עמ' 225: "הם עושים יין לבן המצדיק את המוניטין שיצאו ליינות ארץ יהודה לשעבר, אך פגם אחד יש בו שהוא משכר מדי". ר' משה פוריית מפראג, שביקר בארץ ישראל בשנת 1650, מעיד שיינות ארץ ישראל הם חריפים ומתוקים וזה כנראה נובע בשל השימוש בענבים מזן אפיל שנבצרו מאוחר: "עונת הענבים מתחילה בראש חודש תמוז ומסתיימת אחרי הנוכה. אחרי ראש השנה מתחילים בעשיית יין, כל אחד בביתו. קונים את הענבים במשקל, ובשנה כתיקונה רוטל ענבים בשני צלמר ומרוטל ענבים עושים חצי רוטל יין... היינות חריפים ומתוקים. אין סוחטים את הענבים אלא שמים אותם בשקי בר גדולים ודורכים אותם ברגלים", ראו א' יערי, מסעות ארץ ישראל, רמת גן 1976, עמ' 280.

61 ז' עמר, מדורים, תל אביב תשס"ח, עמ' 67-75.

62 ז' עמר, ארבעת המינים, תל אביב תש"ע, עמ' 80-100.

63 ספר המנוחה להלכות חמץ ומצה ז ט.

64 המרדכי לפסחים קח, ב.

65 טור אר"ח, סימן תעב, וכן, שם, סימן קפג.

רבנו רוד ב"ר לוי מנרבונה אף קבע שיש צורך להוסיף יין (!):⁶⁶ "ויינות שלנו שאין סובלין כל כך מים מוסיף יין כרי שיהא במזוג רביעית".⁶⁷

לעומת מקורות אלה, ניתן לראות התייחסות שונה בקרב פוסקים שפעלו באזורי אקלים חם שבהם היה היין חזק יותר. כך ניתן להסביר שיטה יוצאת דופן שאיננו יודעים את מקורה, המובאת על ידי רבי בצלאל בן אברהם אשכנזי בן המאה השש-עשרה: "ורבי יהודה אומר דיינות שלנו לא גריעו מיין השרוני דתנן התם בנדרים ובמזוג שני חלקים מים ואחד יין מיין השרוני, הילכך דילן נמי בתילתא יין ושני תלתי מים מזוג מברכין בורא פרי הגפן. עד כאן משיטה לא גודע שם מחברה".⁶⁸ בניגוד לכל המאמרים הקודמים המילים "יינות שלנו" מתייחסים דווקא ליינות חזקים, ודומה שההסבר נובע מכך שבעל המאמר משקף את המציאות באזור שבה פעל בעל ה'שיטה המקובצת' – בארץ ישראל ובמצרים.

שיטת הרמב"ם

על רקע ההבחנה בין יין "שלהם" ליין "שלנו", שעשו פוסקי אשכנזי וכעקבותיהם מקצת חכמי ספרד, מעניין לבדוק מהי גישת הרמב"ם בעניין מזיגת היין. מפירושו למשנה עולה שהוא אמנם היה עד לכך שהיין בתקופת חז"ל היה חזק מאוד, כפי שכתב על כך בלשון עבר: "והיה יינם חזק ואינו ראוי לשתיה עד שנמוג הרבה".⁶⁹ ואולם כבואו לפסוק הלכה, לא קבע כמו הפוסקים האירופאים האחרים, שאין יותר צורך בימיו למזוג את היין. ייתכן שההסבר לכך נובע מכך שכל פעילותו של הרמב"ם הייתה באזורים חמים שבהם היין היה חזק ביותר: בקורדובה מולדתו שבדרום ספרד, דרך נדודיו בצפון אפריקה, ארץ ישראל ועד להשתקעותו במצרים. משם הביא גם הביא עדות לייצור יין מתוק וחזק המכונה אליסטון: "כלומר שמניחין אותו בכדים בשמש עד שיוטב, כדרך שעושין במצרים".⁷⁰

יתרה מזאת, הרמב"ם בהלכות פסח השמיט את המאמר בתלמוד המחייב את התינוקות בארבע כוסות, ודומה שהוא סבר כרב יהודה שאין בכך תועלת (פסחים קח, ב). הסיבה היא כנראה משום שחשב שבשתיית יין יש חשש לנזק בריאותי, כמו שכתב בהלכות דעות: "הרגיש והיין רע לקטנים".⁷¹ דומה, שחשש זה קיים רק ביין שהוא נותר חזק, גם כאשר מוזגים אותו. זאת

66 הכוונה כנראה למהול יין חזק ביין הרגיל החלש, כרברי המשנה: "באמת ביין התיירו לערב קשה ברך, מפני שהוא משביחו" (בבא מציעא ד, יא).

67 ספר המכתם לפסחים קח, ב, מהרורת בלוי, עמ' צו.

68 שיטה מקובצת לבבא בתרא דף צו, א.

69 פהמ"ש לברכות ז, ה. השווה לפהמ"ש שבת ח, א: "המוציא יין כרי מזיגת הכוס – והיה יינם נמוג חלק יין ושלשה חלקים מים".

70 פהמ"ש מנחות ח, ו. וגם פירוש המשנה הבאה (שם, ח, ו) מעיד על הכרה בתהליך ייצור היין המשכר שזיה מקובל בזמנו, בעניין האפשרות להתפתחות הקמחון: "וזה לא יארע אצלנו אלא ביין המשוכח ביותר, ושמו לא היה קורה זה ביינות ארץ ישראל אלא בטרוע שבהם". ואולם ראו גם אצל ד' פיקסלר, "ספרד, ארץ ישראל ומצרים בפירוש המשנה לרמב"ם", נטועים, ח (תשס"ב), עמ' 53.

71 הלכות דעות ד, יב, ופירוש מהר"י קאפח להלכות חמץ ומצה ז, ז, הערה יט, עמ' שצה.

יין חי ויין מזוג: על יינות שלהם ועל יינות שלנו

דוגמה אופיינית לשיטתו החינוכית של הרמב"ם, לפיה אדם צריך לשמור על הנהגות בריאות ומידות נאות גם כאשר הרבר כרוך בשתיית יין לשם מצוה, כמו בסעודת פורים.⁷² כלומר מעבר להיבט הרפואי, שתיית יין שאינו מזוג כראוי מתוארת אצל הרמב"ם "כדרך שהגרונים שותים".⁷³ לדעתו שתיית חי שאינו מזוג כלל היא דבר שאינו מדרך שבני אדם יכולים לעמוד בו באופן רגיל.⁷⁴

מכל מקום, הרמב"ם פסק להלכה באופן מפורש שיש למזוג את היין, אך לא קבע שיעור קבוע, אלא סף מינימום לכמות המים: "ארבע כוסות האלו צריך למזוג אותן כדי שתהיה ערבה, הכל לפי היין ולפי דעת השותה, ולא יפחות בארבעתן מרביעית יין חי. שתה ארבע כוסות אלו מיין שאינו מזוג, יצא ידי חובת ארבע כוסות ולא יצא ידי חרות".⁷⁵ לאור כל המקורות הללו נראה שהיין שהרמב"ם הכיר באזורי פעילותו היה יין יחסית חזק (בהשוואה ליין באשכנז), גם אם לא בשיעור החזק של היין של חז"ל, ולכן סבר שיש לכתחילה למזוג אותו בכמות מסוימת של מים.⁷⁶ אולם על פי דברי התלמוד⁷⁷ קבע שלפחות רבע מהכמות תכיל יין.

שיטת האחרונים: בעל השו"ע והרמ"א

בעוד שבקרב הראשונים ייחסנו את ההבחנה בין יין "שלנו" ליין "שלהם" לגורם האקלימי והגיאוגרפי שתחילתו בארצות אשכנז הקרות, הרי שבהמשך ראינו שפרשנות זו מתפשטת ומשפיעה על מרכזי תורה המצויים גם באזורים חמים יותר. על רקע זה יש לראות את פסיקתו של הרב יוסף קארו (1488-1575) בנושא מזיגת היין בחיבוריו. מרן נולד בחצי האי האיברי ונרד עם משפחתו בארצות שונות כאגן הים התיכון, כגון תורכיה, ארצות הבלקן ומצרים. בשנת 1536 התיישב בצפת והיה מן הבולטים שבחכמי ארץ ישראל ברורו. דומה שבפסיקתו של מרן בסוגיית מזיגת היין, לא מוצאים הכרעה חד-משמעית: אף שהשפעתה של הפרשנות האשכנזית ניכרת, הוא בכל זאת מנסה למזג בין הגישות השונות,⁷⁸ ולהציע כרעת הרמב"ם שהדבר הוא סובייקטיבי ומשתנה בהתאם לטבעו של השותה. כך למשל בשאלה האם שיכור רשאי להתפלל, הוא מצטט

72 הרמב"ם בהלכות מגילה וחנוכה (ב, ט) כתב: "ושותה יין ער שישתכר וירדם בשכרות", ולא כתב כמו שאחרים שישתכר "עד דלא ידע". והמהר"י קאפח, בהערותיו, הסביר שהרמב"ם ביקש כאן להבהיר ששמחה אינה הוללות, כפי שכתב בהלכות יום טוב ו, כ: "כשאדם אוכל ושותה ושמח ברגל, לא ימשך ביין ובשחוק ובקלות ראש ויאמר שכל שיוסיף בזה ירבה במצוה, שהשכרות והשחוק הרבה וקלות הראש אינה שמחה, אלא הוללות וסכלות".

73 הלכות ממרים ז, ב.

74 הלכות ממרים ז, ד.

75 הרמב"ם הלכות חמץ ומצה ז, ט.

76 על היין החזק ביותר של ארץ ישראל העיד רבי עובדיה מברטנורא בסוף המאה החמש עשרה (יערי, אגרות, עמ' 114), אלא שיהודיה המשיכו להחזיק במנהג הקדמון לשתות יין חי, בניגוד לשיטת הרמב"ם.

77 פסחים קח, ב.

78 ראו י"מ תא-שמע, "רבי יוסף קארו וספרו 'בית יוסף' – בין אשכנז לספרד", מורשת ספרד (ח' ביינארט עורך), ירושלים תשנ"ד, עמ' 524-534.

מדברי המררכי, בעל הגהות מימוניות ולקט יושר, אך את הדיון הוא מסכם כך: "בשם הגאונים שכל אחד שהוא שתוי סגי ליה לפי מה שמרגיש בנפשו שיפוג יינו"⁷⁹, וכך למעשה פסק בשולחן ערוך.⁸⁰ בעניין הגדרת היין הראוי לברכה הביא את שתי הגישות העיקריות, ולבסוף פסק: "ונראה שמשערים בשיעור שמוזגים יין שבאותו מקום"⁸¹ ובהלכות קידוש בשבת, פסק כדעת חז"ל שראוי למוזג את היין, אך לא קבע שיעור מוחלט.⁸²

ר' משה איסרליש (רמ"א; 1520-1572), גדול פוסקי אשכנז, הולך בעקבות כדרך רבותיו ופוסק: "ויינות שלנו יותר טובים הם בלא מזיגה"⁸³, וכך פסקו גם אחרוני פוסקי אשכנז, כמו בעל 'חיי אדם', 'ערוך השולחן' ועוד.

התקן של יין מבחינה הלכתית

ראינו שבתקופת הראשונים היה קיים הברל בין חכמי אשכנז ובין חכמי המזרח בכל הקשר לחיוב מזיגת היין, הברל שנבע מהשוני בחוזק היין שיוצר באזורים השונים. במקומות שבהם ייצרו יין בריכוז אלוהול נמוך פגו החששות השונים המחייבים מזיגת יין. יתרה מזאת, ייתכן שמהילת יתר של מים עשויה להוציא מבחינה הלכתית את המשקה מגדר של "יין" ולהפוך אותו ל"מים". כלומר, בארצות אשכנז שבהם היין נחשב לחלש, מזיגה בשיעור שבו נהגו בימי חז"ל מוציאה אותו מגדר של יין, ולא ניתן לצאת בו ידי חובת "יין משמה", למשל בפסח.

מבחינה הלכתית לא הייתה קיימת למעשה מחלוקת עקרונית בין המחייבים ובין הנמנעים במזיגת יין משמח שעבר תסיסה. כולם שאפו לשתות יין באופן שמצד אחד יהיה נעים וערב, ומצד שני בריכוז שעדיין ניתן יהיה לצאת בו ידי "חובת יין" (ולא מהול מידי) במצוות השונות הקשורות בו. מהו אפוא שיעור החוזק המגדיר את המשקה כ"יין" בעולם העתיק היו ידועים סוגי יין שונים. רק במקורות מתקופת חז"ל, היהודיים והנוכריים, נזכרו עשרות רבות של סוגי יין, דבר המעיד על תרבות של שתיית יין מפותחת.⁸⁴ אמנם נמצאו בחפירות ארכיאולוגיות שונות בעולם שרידים של ייצור יין,⁸⁵ אך אין בידינו לקבוע באופן ודאי

79 בית יוסף, אור"ח, סימן צט, השו"ע בעניין שתיית יין בליל הסדר, שם, סימן תעב; חו"מ, סימן ז.

80 שו"ת, אור"ח, סימן צט, ג.

81 שו"ע, אור"ח, סימן רד, ה.

82 שו"ע, אור"ח, סימן רעב, ה.

83 שו"ע, אור"ח, סימן רעב, ה, וכן ראו, שם, סימן צט, ג.

84 לסיכום, ראו א' גור, "יינות ארץ ישראל בימי קדם", טבע וארץ, ג (תשכ"א), עמ' 33-39; ג' שפירא, "תעשיית היין לפי המקורות העבריים הקדומים", קורות, ג (תשכ"ג), עמ' 40-72; מ' ברושי, על היין בארץ ישראל הקדומה, ספרית אדם ועמלו, ג, תשמ"ה הל אביב; מ' דייג-מנרלס, היילולי הגפן והילולות השכר: יין וביירה בימי קדם, ירושלים תשנ"ט, עמ' 33-35.

85 בריקות כימיות מאפשרות לזהות את עקבותיו של יין בכרי אגירה קדומים, למשל באמצעות הנוכחות של חומצה טרטריית המתבכשת ברפנותיהם, ראו למשל:

P.E. McGovern & R.H. Michel, "The Analytical and Archaeological Challenge of Detecting Ancient Wine: Two Cases from the Ancient Near East", in: S.H. Katz (eds.), *The Origins and*

מה היה טיבו של היין השכיח וחזק, שכן האלכוהול התנרף ממנו במרוצת הזמן.⁸⁶ אך דומה שתהליך התסיסה הבסיסי לא השתנה וניתן לשחזור באמצעות שיטות ייצור מסורתיות. על סמך כך נוכל להציע תקן אפשרי שמגדיר משקה כיון שנועד לשמח כמו בשתיית ארבע כוסות.⁸⁷ בעבר תכונתו של היין נמדדה באופן יחסי לתזוק השפעתו המשכרת על האדם. המקרא מבריל בין "יין ושכר" (במדבר ו ג), ונראים דברי המפרשים שההבחנה היא בין יין חדש, ובין יין שהשלים את תסיסתו והוא משכר יותר.⁸⁸ במקדש הקריבו רק נסכים של יין ולא משקה משכר אחר, שנאמר: "הסך נסך שכר לה" (במדבר כז ז), ומכאן למדו שמדובר בין חזק ובלשון חז"ל "יין חי".⁸⁹

על רקע זה ראוי לציון אוסטרקון עתיק שנמצא באשקלון (סוף המאה הששית לפנה"ס) ועליו מופיעים שני השמות: "יין אר(ו)ס" ו"שכר".⁹⁰ ההבחנה היחסית בכושרו של היין לשכר מופיעה גם בספרות חז"ל בלשונות הבאים: בין יין "חזק" ליין "קל" או בין "יין קשה" ליין "רך".⁹²

Ancient History of Wine (P.E. McGovern, S. J. Fleming & S. H. Katz eds.), Luxembourg 1995, F. Formenti & J.M. Duthel, "The Analysis of Wine and Other Organics Inside Amphorae pp. 57-65; of the Roman Period", *Ibid.*, pp. 79-85 שבהם נמצאו משקעי "אבן יין". מבין העדויות הארכיאולוגיות הקדומות יש לציין שקיעים של שמרי יין (*Saccharomyces cerevisiae*) שזוהו בבדיקת דנ"א בכדים מהאלף השלישי לפנה"ס, ראו P. E. McGovern, *Ancient Wine, The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton & Oxford 2003, pp. 103-106 [להלן: מקגוברן]. שמרים אלה שימשו גם לייצור בירה וכשמרי אפיה, ערות להתפחה לחם שהיה אחד מהמאפיינים הסימליים של התרבות המצרית, ראו ז' עמר, חמשת מיני דגן, הר ברכה תשע"א, עמ' 168-164.

86 מקגוברן, עמ' 58.
87 יש לערוך הבחנה בין התקן ההלכתי ובין התקן המסחרי ששיעורו שונה בארצות שונות, למשל, בישראל יין חייב על פי החוק להכיל לפחות 9% כהול. אולם על פי תקנת האיחוד האירופי התקיפה לזמן כתיבת שורות אלה בכדי שהמשקה יהיה מסווג מבחינה משפטית כיון הוא צריך להיות בעל רמת אלכוהול מינימלית של 8.5%, למעט יינות מגרמניה ובאזורי צפון איטליה שבהם ריכוז האלכוהול המתקבל באופן טבעי עשוי להיות נמוך יותר בטוח של 6.5%, ראו באתרים: <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/euwineregs.pdf> <http://translate.google.co.il/translate?hl=iw&langpair=en%7Ciw&u=http://www.wineoption.org/eu/eu-rigidity-obstacle-alcohol-wines>

88 ראו תרגום אונקלוס ורש"י על אתר. אין ספק שהמונח "שכר" בדיני נזיר מתייחס ליין חזק ולא לבירה או משקה משכר אחר כפי שרבים מפרשים, שכן התורה מציינת ומדגימה במפורש בפסוקים שהאיסור קשור באופן בלעדי לגפן ותוצריה. לפי הרמב"ם דוקא "מי העגבים (מא אלענב), הקרובים לזמן דריכתם – הוא אשר קראתו התורה שכר (פהמ"ש בכורות ז, ו). המונח "שכר" שמתייחס לבירה היה אופייני לתרבות החומרית כבבל ובמצרים ופחות בארץ ישראל, ראו: P. J. King & L. E. Stager, *Life in Biblical Israel*, Louisville – London 2001, pp. 102-103.

ואולם במקרא ישנם עוד אזכורים לשכר שההוראה שלהם אינה ברורה באופן חד-משמעי, ועמימות זו הביאה לשלל פירושים במקורות המאוחרים יותר, ראו א"א שמש, "יין ושכר אל השת" (ויקרא י, ט): המונח "שכר" במקרא ובפרשנות הבר-מקראית", מגדים, מב (תשס"ה), עמ' 15-26.

89 ספרי, במדבר, פנחס קמג; ספרי ווטא ו; במדבר רבה, נשא י, ח.
90 F. M. Cross, "Inscriptions in Phoenician and Other Scripts", in: *Ashkelon 1* (L. E. Stager, D. Schloen and D.M. Masrer eds.), Indiana 2008, p. 341.
91 במדבר רבה י, ח.
92 בבא מציעא ד, יא; בבא בתרא י, א.

בין היינות המפורסמים בחזקם בארץ ישראל היו אלה שמיצרים בדרום: באשקלון ובעזה. אין זה מקרי, שבחיבורי רפואה ביזנטיים מובאים מרשמים שונים, ובהם שימוש דווקא ביינות אלה עם הנחיה מפורשת שיש למוזג אותם במים.⁹³ כנראה שמתוך הניסיון למדו הרופאים ששיעור אלכוהול גבוה מהווה חומר מחטא ומאלחש.

אין ספק שהמרכיב העיקרי הגורם להשתכרות ולתופעות הלואאי שלו (hangover; חמרמורת) הבאות לידי ביטוי בערפול חושים, כאבי ראש, בחילות, עייפות ועוד – הוא האלכוהול. אופן ההשפעה של האלכוהול תלויה בגורמים שונים, כמו ריכוזו ביין, כמות שתייה מרובה וההבדל שבין האנשים באופן שהאלכוהול מתפרק בגופם.⁹⁴ בימינו תכונת חוזקו של היין ניתנת למדידה בערכים מוחלטים באמצעות מרי כוהל. ההנחה היא שריכוז האלכוהול ביין באזור ארץ ישראל ובבל היה חזק למדי, בשיעור ממוצע של כ-13%-15%. מאחר ששיעור המזיגה המקובל היה ביחס של חלק אחד יין ושלושה חלקים מים, וליתר דיוק זו הכמות המינימלית של יין ביחס כזה של מים, הרי שמדובר ביין בריכוז שלפחות כ-3.5% אלכוהול או לחילופין לפחות 25% של מרכיב ענבים ביין.

על פי התקן הזה, נראה שריכוזו היין השרוני שנמוזג ביחס 2:1,⁹⁵ היה בשיעור כ-11%, יין חלש ביחס ליינות החזקים של המזרח התיכון,⁹⁶ אלא אם כן נסביר שאנשי ארץ ישראל לא נהגו למוזג הרבה מים באופן יחסי ביין. על פי התקן הזה נקל יהיה להסביר מדוע לא ניתן היה למוזג את היין בארצות אירופה הצפוניות שבהם מתקבל יין בריכוז אלכוהול של 6%-8%. מהילה של יין כזה אפילו ביחס של 1:1 עלולה להוריד את ריכוז האלכוהול מתחת לסף של 3.5%-4% או שהופכת אותו לשיעור גבולי, שביין יין למים. הספק שכרסם בקרב פוסקי אשכנז היה אפוא בהחלט מוצדק. שהרי גם ביינות צרפתיים שבהם 10% אלכוהול, שאמנם מזיגתם ביחס של 1:1 מספקת

93 P. Mayerson, "The Use of Ascalon Wine in the Medical Writers of the Fourth to the Seventh Centuries", *IEJ*, 43 (1993), pp. 169-173.

עוד על יינות עזה ואשקלון, ראו:

P. Mayerson, "The Wine and Vineyards of Gaza in the Byzantine Period", *BASOR*, 257 (1985), pp. 75-80; idem, "The Gaza 'wine' Jar (Gazition) and the 'Lost' Ashkelon Jar (Askalonion)",

IEJ, 42 (1992), pp. 76-80

94 האלכוהול (אונגול) מתפרק בכבר באמצעות האנזים והידרוגנאז לחומר הנקרא אצטאלדהיד. רמת האנזים שונה בין האנשים וזה תלוי גם בהבדלים גנטיים. הדבר קשור גם ליחס בין כמות המים לשומן בגוף, שכן הכוהל נמהל רק בנחלי הגוף וברקמות בעלות תכולת מים גבוהה ולא ברקמות שומן. אצל אנשים שמנים או בקרב נשים שרקמות השומן בגופן הן לרוב מרובות מאשר אצל גברים, כמות הכוהל המצטברת היא רבה באופן יחסי. לכן נשים משתכרות בקלות רבה יותר מאשר גברים. על ההיבט הרעיוני, ראו מ' כסלו, "עץ הדעת גפן היה", סיני, קכו-קכז (תש"ס-א), עמ' רסט-רעה.

95 משנה בנדה ב, ז. שיעור מזיגה של יין כזה עולה גם מדרשת חז"ל בסנהדרין לו, א. השו"ת תוספתא גדה ג, יא: "כמוז שני חלקים מים ואחד יין מן היין השרוני, הרומה לכרמלי חדש ולא ישן". היין הישן נחשב למשכר יותר (תרגום אונקלוס לבמרבר 1 ג), ואם שיעור חוזקו של היין במרד כרגיל כאשר הוא ישן (לאחר שנה) הרי שלפי מאמר זה, היין הכרמלי נחשב לחזק יותר מהשרוני. בחפירות שקמונה שלמרגלות הכרמל נמצא קנקן יין מאמצע המאה הרביעית לפנה"ס ועליו הכתובת "יין גת כרמל", ראו כתובות מספרות, מוזיאון ישראל, קטלוג מס' 100, ירושלים תשל"ג, עמ' 121.

96 "יין השרוני לחור – דרפי" (שבת עז, א).

מבחינה הלכתית, לא הייתה להם אפשרות לברוק נתונים אלה באופן מדויק, והם רק יכלו לחוש שמדובר ביין חלש, ולכן לא רצו לקחת סיכון והעדיפו שלא לדלל את היין. ניתן כמובן היה למזוג את היין בכמות מים קטנה יותר, ואפשר שכך נהגו (למזוג מים באופן סמלי לשליש ולרביע) ביינות בריכוז של כ-12% שיוצרו למשל בפרובנס ובספרד.⁹⁷

הצעתנו להגדרת יין מבחינה הלכתית נשענת כאמור על השיטה של רבא והרמב"ם, שמדובר ביינות חזקים ולפיהם שיעור המהילה הוא לא יותר מ-1:3. והנה ברכי האגור (בשם המהרי"ל),⁹⁸ שצוטטו על ידי הרמ"א מובא שהסף המינימלי להגדרת יין הוא ביחס 1:6: "ובלבד שלא יהא היין אחר משה במים, כי אז ודאי בטל".⁹⁹ לפי שיטה זו מסתבר שביין בריכוז של 15% אלכוהול, השיעור המינימלי להגדרת יין מבחינה הלכתית הוא 2.5% אלכוהול,¹⁰⁰ ואילו ביינות של צפון אשכנז שמכילים 6%-8% אלכוהול השיעור המינימלי להגדרת יין הוא 1%-1.3% אלכוהול בלבד. תקן זה שגם הבית יוסף הביאו (או"ח, רד) מבוסס על דברי רבנו תם שייין מהול במים, בפחות משישית בטל, והולכים אחרי טעם היין שאליו רגילים האנשים.¹⁰¹ זהו כמובן תקן מקל ביותר, ואולם ישנן דרכים אחרות לבאר את הדברים. דומה שלראשונה מובאת האפשרות למזוג מים ביחס 1:6 בדברי רש"י בהקשר לסיפור בגמרא על רב יוסף שהיה מייצר יין חזק שהיה צורך למזוג: "עבד חמרא דרדי מיא על חד תריין". רש"י פירש שמדובר במזיגה כפולה (פי שנים) מכמות המים הנמוגת לייין רגיל: "דיין שעלמא דרי על חד תלתא, וזהו המקבל על חד ששה".¹⁰² ואולם לכאורה ניתן לבאר את פשטן של דברי התלמוד, שאת היין של רב יוסף היה צורך למהול ביחס כפול, והיינו של חלק אחר יין לשני חלקי מים בלבד.

כאמור, ההסברים השונים שניתנים להבנת דברי השו"ע והרמ"א הם שבסופו של דבר קובעים את שיטת המזיגה השונות הקיימות היום בהלכה. ואמנם אפשר לפרש שלדעת השו"ע שלעניין נסך, מסתפקים ב"טעם" של יין,¹⁰³ בעוד שלעניין הברכה "טעם יין" אינו מועיל, והקריטריון הקובע הוא חזק היין.¹⁰⁴ יתרה מזאת, ייתכן שגם הגהת הרמ"א מתייחסת רק לייין חזק, בעוד שביינות החלשים, אין למזוג מים אפילו ביחס של 1:1. ואם יש בהם רוב מים, ראוי לברך עליהם שהכל.¹⁰⁵

97 בקרב חכמי ספרד היו שאפו לשמר את המנהג הקדמון והתאמצו להפש יין חזק כברי שיוכלו למזוג, ראו דרשות ר"י אבן שועיב, פרשת צו ולשבת הגדול (מס' 17, טבלה).

98 ספר האגור, הלכות ברכת הפירות, סימן רסט.

99 שו"ע, אר"ח, סימן רד, ה.

100 והעיר לי הרב אליעזר מלמד שמציאות כזו באירופה הקרה אפשרית רק מיין שיוצר מצמוקים שתכולת הסוכר שבהם גבוה.

101 ואלה דברי האגור, סימן רסט, כלשונם: "לענין ברכה הוכיח ר"ת בחולין (כה, ב, ד"ה: המתמד) דחר בשיטת בטיל, דלא חשיב טעמא לענין ברכה ואי הוה יותר מחר בשיטת הולכין אחר הטעם אי רגילי אנשי למשתיה במקום יין מברך".

102 רש"י למנחות פו, א, ד"ה: ורדי מיא על חד תריין, ובגרסת כת"י: "דהיינו, על חד שיטא מיא".

103 שו"ע, יו"ד, סימן קלד, ה: "כמה יהא במים ויהא בהם כדי לבטל טעם היין, ששה חלקים כנגדו. וכל שיש במים כשיעור הזה, מותר אפילו בשתייה".

104 שו"ע, אר"ח, רד, ה.

105 כך סברו כמה פוסקים אשכנזים, ראו ר' מרדכי יפה, לבוש, אר"ח, רד, ה; ר' שמואל ב"ר יוסף מקראקא, עולת תמיד, רד, סק"ז; רבי אליהו ב"ר בנימין וולף שפירא, אליה רבה סימן רד ס"ק י.

אם פרשנותנו נכונה, הרי שהתקן המנימלי של יין חזק בשיעור 14%, הקרוב לזה של היין של חז"ל, הוא גם לפי בעל השו"ע (ואולי גם לפי הרמ"א) כ-3.5%-4% אלכוהול לפחות. שהרי לדעתו על יין ביחס של שלושה מידות מים למידה אחת של יין, מברכים בפה"ג כל עוד מזוהר ביין החזק "שלהם".¹⁰⁶

כיום התקן לכשרות היין נקבע לפי היחס המזויגה שבין יין (פרי הגפן) למים, בלי שום קשר לריכוז אלכוהול, כלומר בין "יינות שלהם" ובין "יינות שלנו", כפי שנראה להלן. דבריו העמומים של הרב יוסף קארו: "וגראה שמשערים בשיעור שמוזגים יין שבאותו מקום"¹⁰⁷ – הביאו את הפוסקים הספרדים בימינו לקבוע תקן מחמיר, שלמעשה מאפשר להשתמש כמעט בכל היינות הקיימים, גם בסוגי יינות אירופאים שריכוז האלכוהול שלהם באופן טבעי נמוך יחסית, באופן שניתן למוזגם ביחס של כמעט 1:1, בשיעור של יותר מ-50% יין (תוצר סופי מענבים). כך הסביר זאת הרב יצחק יוסף:

וכיון שמרן לא ביאר דבריו להדיא עד כמה מותר לערב מים ביין, ובאחרונים יש שחששו אפילו במעט מים, לכן יש לנו לחוש לספק ברכות ולא לברך הגפן על יין שיש בו תערובת רוב מים.¹⁰⁸

על פי מקדם בטחון זה קבעו בדור האחרון גדולי הפוסקים של הספרדים, ובהם הרב עובדיה יוסף, הרב שלום משאש והרב מרדכי אליהו, שלמנהג הספרדים ההולכים לפי הבית יוסף היין (או מיץ ענבים) צריך לכתחילה להיות טבעי, ולא מוזג במים, ובכל מקרה דינו כיון רק אם רובו מכיל יין, כלומר בשיעור של לפחות 51%. לדבר זה הייתה השלכה מעשית על אופן ייצור היין בארץ-ישראל. כבר לפני כיוכל שנים, חכמי הספרדים לא הסכימו להעניק הכשר ליינות שבהכשר בד"צ העדה החרדית של ירושלים לאחר שהסתבר שהוא מכיל רק 17% יין (והשאר היה תערובת של מים, סוכר, חומר משמר ועוד), לכאורה כשיטת הרמ"א. ולאחר שהודיעו ברבים שברכת היין הזה היא 'שהכל', נאלצו אנשי בד"ץ ועוד גופי כשרות אחרים להעניק השגחה ליינם, רק אם יכיל יותר ממחצית פרי גפן טבעי.¹⁰⁹ הסטנדרטים של ייצור יין בישראל כיום הם גבוהים מאוד, ובכל היקבים שבהם מוכרים יין איכותי אין מוסיפים כלל מים ליין. ולמעשה כל היינות שמקבילים הכשר מטעם הרבנות הראשית אמורים להכיל רוב פרי גפן, אלא אם כן מצוין במפורש אחרת.¹¹⁰

106 שו"ע או"ח רד ה.

107 שו"ע, או"ח, סימן רד, ה.

108 ילקוט יוסף, ד, הלכות שבת, א, ירושלים תשנ"ב, עמ' רפב, הערה ז.

109 על עניין זה ראו בהרחבה את השתלשלות הרברים כפי שמובא אצל הרב עובדיה יוסף, שאלות ותשובות חזון עובדיה, חלק ראשון, א, ירושלים תשנ"א, פ-פא, בהערה; הרב מ' הררי, מקראי קודש, הלכות ליל הסדר, ירושלים תשס"ו, עמ' קמד-קמו, הערות נ-נא. בעבר הרב עובדיה יוסף המליץ על חברת "כרמל מזרחי". בשיחה שניהלתי עם עמוס רביר, לשעבר מדריך יין ראשי של יקבי כרמל מזרחי, הוא אישר שכל היינות המיוצרים כיום הם על טהרת היין.

110 להלן הציטוט מקובץ התקנות המחייבות מטעם הרבנות הראשית, כפי שמופיעות באתר שלה: "פרי הגפן חייב להיות לפחות מחצית מכמות היין (יור"קלט סעי' ה, או"ח רד סעי' ה, ילקוט יוסף או"ח סי' רע"ב) אי לכך כמות הענבים בטה"כ התוצר הסופי לא תיפחת מ-51%. במידה ומסיבה כל שהיא מכיל המוצר הסופי פחות מ-51% ענבים יצויין ע"ג המותג 'כשר לכרכת פרי הגפן לנוהגים כרמ"א'".

סיכום ומסקנות

אנו מציעים פרשנות שמאפשרת כיום לקבוע באופן מדויק את ה"תקן" ההלכתי ליין חזק משכר המיוצר בארץ ישראל, של לפחות 4% כוהל המתקבל ביין באופן טבעי (ללא תוספת אלכוהול המקובלת ביינות מחוזקים). שיעור המזיגה עשוי להשתנות בהתאם לחוזקם של היינות השונים. בהתאם יש גם להתייחס לשיעור "רביעית",¹¹¹ שיעור מינימלי שיש לברך אחר שתייתו ברכה אחרונה או כדי לצאת ידי חובה בליל הסדר בכל אחת מארבע הכוסות. לפי הערכתנו, ניתן לקבל את התקן המוצע לשיעור רביעית המקסימלי של עד 86 מ"ל/סמ"ק,¹¹² כפי שנהגו בדורות האחרונים בקרב הספרדים והפוסקים אשכנזים על פי מנהג ירושלים הקדום.¹¹³

אשר לתירוש ("יין מגתו", "מיץ ענבים") ומיץ צימוקים (כשיטת יהודי תימן), לכאורה לא צריך להיות הבדל בתקן ההלכתי בינו וביין שבו האלכוהול הוא רק תוצר נלווה המבטא את התכונות הפוטנציאליות שבענבים. כלומר, גם כאן התקן המינימלי היה צריך להיות לפחות 25% מכמות הפרי. כולם כמובן נחשבים ליין מבחינה הלכתית וברכתם בפה"ג. יחד עם זאת, לא מצאנו בספרות ההלכתית הד לכך שהיו נוהגים למהול תירוש ענבים במים, ומזיגת היין היא כורה שנוצר בשל השפעתו של האלכוהול. ובכלל, צריך להעיר שבמציאות הקדומה שתיית תירוש הייתה מוגבלת למשך זמן קצר, ימים ספורים ולכל היותר שבועות אחדים לאחר סחיטת הענבים (בסוף הקיץ ובסתו), שכן בהעדר תהליך של פסטור (שלא היה ידוע אז) לא ניתן לשמרו כתירוש לאורך זמן (או שמתקלקל או שעובר תסיסה).¹¹⁴ פירוש הדבר שבימי ניסן לא היה לאבותינו תירוש, ולכן שתיית ארבע כוסות בפסח הייתה מבוססת על יין, היינו תירוש שעבר תהליך תסיסה. לכן אין שום הצדקה למזוג כלל תירוש ענבים, ובמקרה הזה ניתן להבין את דרישות המינימום (מטעם תקנות הרבנות הראשית) של 51% כמות הפרי שצריכה להיות בתירוש, בכדי שטעמו יהיה ניכר לרוב האנשים.¹¹⁵ הקריטריון ההלכתי לגבי מעמדו של יין או תירוש ענבים נקבע גם על פי התכונות שמשפיעות על חושיו של האדם.

111 כך העיר לי הרב אביגור בנצל שליט"א: "כידוע יש מחלוקת מהו שיעור 'רביעית' ויש לזה השפעה ישירה על השאלה מכמה כוסות ארס משתכר".

112 ואין כאן המקום לברר את כל שאר השיטות שרביעית עשויה להיות כשיעור נמוך מזה, למשל, כדעת הרמב"ם בסביבות 75 מ"ל. הרב יחזקאל פייגלין כתב שעל פי גילויים מדעיים שונים יש לעדכן את שיטת ר"ח נאה לשיטת הרמב"ם, ראו מאמרו: "ההלכה כר"ח נאה", תחומין, לב (תשע"ב), עמ' 413-421.

113 עדויות רבות מוכיחות שכך כולם נהגו כפי שכתב הגרא"ח נאה ולא כחזו"א, וראו בהרחבה אצל מ' הררי, מקראי קודש, הלכות סוכות (מהרורה שניה), ירושלים תשע"א, עמ' תתלו-תתלט.

114 ייצור מיץ ענבים באופן תעשייתי החל בישראל רק בשנת 1953 ביקב של כרמל מזרחי בראשון לציון. תודתי למר יוסף גזית על מירע זה.

115 לדעת הרב שלמה זלמן אוירבך, טעמו של מיץ ענבים הוא חלש מאד, ואם הוסיף עליו מים אין דינו כייין, ראו הליכות שלמה על מועדי השנה (ניסן-אב), ירושלים תשס"ז, עמ' רכא. הרב יוסף קאפח סבר שכל יין אף הדליל ביותר חייב במזיגה, והוסיף: "לפיכך נ"ל שגם המסתפק במיץ ענבים הכשר צריך למזוג כל שהוא" (הלכות חמץ ומצה פ"ז, הערה כז, עמ' שצח). ואולם הבעיה שהיא שבימינו ישנן חברות שמוסיפות מים לתירוש הענבים והן אינן מציינות זאת באופן מפורש, ולפעמים הכיתוב "עשוי 100% רכיבים טבעיים" עלול להטעות

הניסיון לקבוע מהו יין מבחינה הלכתית אינו אחיד, והוא משתנה בהתאם למצוות שונות ולכללים המיוחדים להם (כמעט בכל אחת מהמצוות קיימים חילוקי דעת בין הפוסקים): באיסור יין נסך, באיסור שתיית יין על ידי הנוזר וכהן בעבודתו, הגדרת שתוי לעניין תפילה, יציאת ידי חובת שתיית ארבע כוסות בפסח, האפשרות להשתמש בהם לנטילת ידים ועוד. ייתכן ואפשר להבחין בין תירוש (או יין ברמת אלכוהול נמוכה שלא נמזג במים) ובין יין על בסיס של אלכוהול שנועד כליל הסדר להביא לירי שמחה ולהרגשת שחרור (חרות). כפי שציינו לגבי הברכה על שתייתם ועל קידוש בהם, הרי שכולם בכלל גפן. כך גם לגבי איסור שתייתם בידי הנוזר, ומאידך מהילתם במים עד כי שיעור הענבים שבהם פחותה מ-25% מוציאה אותם מגדר יין. להלן נביא דוגמה מורכבת יותר: ניתן להניח שלפי רוב הפוסקים, המסכימים שיין מחומם או מבושל שנאסר לניסוך על המזבח, יהיה כשר לקידוש וברכתו בפה"ג, הרי שגם אם בתהליך החימום אבד האלכוהול או פחת מתחת לגבול של 3.5%-4% – ברכתו תישאר בפה"ג, אך לכאורה לא יוכל להתאים לשיעור של יין "משמח" כליל הסדר.¹¹⁶

בהצעתנו איננו מבקשים לערער על תקן הייצור ההלכתי "הספרדי" המחייב היום בארץ ישראל, שבסופו של דבר השפיע לטובה על איכות היין והתירוש המשווקים לצרכנים. קביעתו של תקן היין ההלכתי מאפשרת לקבוע באופן מדויק מה יהיה מעמדם של היינות המשווקים כיום והמכונים "קלים" (מבלי להסתמך על בדיקת הטעם שהיא עניין סובייקטיבי), למי שמעוניין לצאת בהם ידי חובת יין משמח בפסח. ייתכן שבמקרה הזה תירדש רמה מינימלית של 4% אלכוהול. הכוונה ליין "קל" שברובו עשוי מתירוש מענבים עם רמת סוכר נמוכה, שבדרך כלל עובר תהליך תסיסה קצר, והוא מאופיין באחוז אלכוהול יחסית נמוך, שמעניק טעם המשרה תחושה קלה בפה. אולם בעוד שברכתו של יין זה בשתייה רגילה היא לכל הדעות בפה"ג, הרי שיין "קל" שנוצר בשל מהילתו במים לפני התסיסה או אחריה בשיעור של יותר מ-75% מים, לפי פרשנותנו, אינו נחשב כלל ליין הראוי לברכת בפה"ג. גוסף על כך, קבלת תקן זה למי שאינו מחויב לפסיקה הספרדית המאוחרת, עשוי למשל להקל על האנשים שאינם מורגלים ביין חוק, החפצים להדר ולצאת ידי חובת ארבע כוסות בפסח דווקא ביין ארום בריכוז מינימלי של 4% אלכוהול ולא ביין קל או מיץ ענבים. מכל מקום, נראה שלכל הדעות ניתן יהיה למוזג את היין הארום בתירוש.

שהרי המים נכללים בהם. לפי הערכות שונות תוספת המים נעה בין 10%-30% מים ולכן לפי פוסקים רבים כמו הרב יוסף שלום אלישיב ברכתו של תירוש זה הוא "שהכל" ורק בדיעבד "גפן", ראו משה נחמוס הכהן, קונטרס הפסח, טבריה תשע"ג (מהדורה שלישית), עמ' 9-11.

116 זהו כמובן טיעון השקפתי המתחקה אחרי המניע לתקנת חז"ל לשתות ארבע כוסות כליל הסדר, ובימינו יש שיטענו שהם שמחים דווקא בשתיית מיץ ענבים. מכל מקום, פוסקים רבים קבעו שניתן לכתחילה לצאת ידי חובה בתירוש ענבים.