

דין יין מבושל ויין מפוסטר

הרב מרדכי וולנוב

היין הוא אחד המשקאות הנחשבים ביותר, וכיום בכל אירוע מכובד מוגש יין. מצוי מאוד שבין משתתפי האירוע נוכחים גויים וכן מצויים יהודים מחללי שבת שלכמה עניינים הלכתיים נידונים כעכו"ם ואוסרים את היין במגעם. כדי להימנע מהאיסור, אחד הפתרונות ההלכתיים שהיו מצויים בעבר הוא בישול היין. יין מבושל אינו נאסר במגע גוי, אך הבישול שעליו דובר אז היה בישול ביתי. את היין היו שופכים לסיר ומבשלים אותו במשך כמה דקות על האש. בישול היין באופן זה פוגם בטיב היין, ומשום כך כיום בעולם התעשייה בישול היין נעשה במערכת סגורה במשך שניות ספורות בלבד. נשאלת השאלה: האם הפסטור המצוי בימינו עונה להגדרה ההלכתית של יין מבושל? במאמר זה נברר מה המציאות בעולם היקבים ומה היחס ההלכתי לדרכי הפסטור השונות.

דין יין מבושל

בגמרא כתוב: ¹ "אמר רבא הלכתא יין מבושל אין בו משום איסור יין נסך". כתב הרא"ש: ² "והדבר תמוה כיון שגזרו על יינן משום בנותיהן וכי משום שהרתיחו לא שייכא הך גזירה!?" ומתוך הרא"ש: "ואפשר לפי שהמבושל אינו מצוי כל כך ומילתא דלא שכיחא לא גזרו ביה". הרמב"ם ³ כתב שהטעם שלא גזרו על יין מבושל הוא שייין מבושל אינו ראוי למזבח. הראשונים ⁴ הקשו עליו, שהרי גם יין מזוג פסול למזבח, ואפילו הכי שייך בו איסור יין נסך. הטור ⁵ כתב שלא גזרו על יין מבושל משום שאין דרך העובדי ע"ז לנסך ביין מבושל, וכל יין שאין דרך לנסך בו – לא גזרו עליו. הרא"ש ⁶ כתב שכיוון שייין מבושל אינו שכיח, לא גזרו עליו. דעת הרשב"א ⁷ שהטעם הוא שאין טעמו יין ואין שמו יין, ולפיכך לא גזרו עליו. השו"ע ⁸ פסק שייין מבושל שנגע בו עובד כוכבים מותר, ובש"ך ⁹ העיר שאפילו לכתחילה מותר לשתותו עם הגוי.

1. ע"ז כט.

2. ע"ז פרק ב סימן יג.

3. מאכלות אסורות פרק יז הלכה ט.

4. ר"ן על הרי"ף ע"ז י. ד"ה ומים צלולים, וכן הקשה הריטב"א ע"ז כט: ד"ה אבל היין.

5. יו"ד סימן קכג.

6. ע"ז פרק ב סעיף יג.

7. חידושי הרשב"א ע"ז ל.

8. יו"ד סימן קכג סעיף ג.

9. שם ס"ק ו.

מידת החום שהיין צריך להתבשל בו

הרא"ש¹⁰ כתב שיין נחשב למבושל משעה שהרתיחו על האש, והר"ן¹¹ הביא את שיטת הרמב"ן שצריך שיחסר ממידתו מחמת הבישול.¹² וברשב"א¹³ הביא את שתי הדעות וכתב: "ויראה לי שאי אפשר לרתיחה בלא מיעוט מידה". השו"ע¹⁴ פסק שיין נקרא מבושל משעה שהרתיחו על גבי האור, ובש"ך¹⁵ כתב שכוונת השו"ע שיתמעט ממידתו על ידי הרתיחה. באחרונים מצאנו התייחסות מפורשת למידת החום. האגרות משה התייחס לכך בשני מקומות: באחד המקומות¹⁶ כתב ששיעור רתיחה כדי שיחסר ממידתו הוא שיעור יד סולדת, אף שלא מעלה רתיחה, והוא לערך 79 מעלות צלזיוס לחומרא, ובמקום אחר כתב שהוא שיעור של 73.8 מעלות. בשו"ת שבט הלוי¹⁷ ביאר שהגדר הוא שיהיה שינוי כ"ש בטעם, והזכיר בדבריו מידת חום של 50 מעלות צלזיוס. ובשו"ת אור לציון¹⁸ נראה שפסק ש-70 מעלות ודאי נחשב לרתיחה המגדירה את היין כיון מבושל. הגרע"י כתב בתשובה¹⁹ ש-80 מעלות ודאי נחשב לבישול. יש פוסקים הסוברים שמה שהצריכו רתיחה עד שיתמעט ממידתו הכוונה לרתיחה שתביא לשינוי בטעם היין. דעת הבן איש חי²⁰ שאם רוצה לבשל את היין כדי להינצל ממגע גוי, צריך לבשלו בישול רב עד שטעמו משתנה מטעם יין לטעם דבש, וציון שכן פסק החיד"א ועוד אחרונים.

כיום ביקבים המושגחים מטעם הבד"צים השונים היין המבושל עובר בישול בטמפרטורה של לפחות 80 מעלות. גם על פי הוראות הרבנות הראשית אין לבשל את היין בטמפרטורה נמוכה מ-84 מעלות.²¹

10. ע"ז פרק ב סימן יג.

11. ע"ז י. בדפי הרי"ף ד"ה יין מבושל.

12. עיין באגרות משה יו"ד חלק ג סימן לא שביאר שאפשר שדעה זו מקילה יותר מדעת הרא"ש שגם בפחות מיד סולדת מתמעט ממידתו, ולכל היותר שיעור מתמעט הוא יד סולדת, אך לא מעבר לכך.

13. תורת הבית הארוך ב"ה ש"ג נ ע"ג.

14. שם סעיף ג.

15. שם ס"ק ז, ועיין באגרות משה שביאר שאפשר שהש"ך בא להקל יותר מהשו"ע או לתת סימן לגדר יד סולדת'.

16. יו"ד נב ד"ה ומדת החום, אכן העזר ד סימן קח ד"ה לחשוב יין.

17. חלק ז סימן רלד אות ב.

18. חלק ב סימן פרק כ הערה יח.

19. יביע אומר חלק סימן טו.

20. בן איש חי שנה ב בלק סעיף ז.

21. לא בדקנו מה קורה בכל היקבים, אך ביקבי ברקן וכן ביקבי טפרברג הבישול של היין הוא בלמעלה מ-80 מעלות.

יש מפוסקי זמננו שביארו שאיזוי היין מחויב מפני שרק באופן זה טעם היין משתנה, וכל ההיתר של יין מבושל ניתן מפני שניכר שינוי בטעם היין.²² נביא את דבריו של הגרש"ז אוירבעך:²³ "נלענ"ד דמבושל שנזכר בש"ס ובפוסקים מיירי זוקא בבישול רגיל דכמו שהתבשיל מתבשל בקדירה שעל האש כך היו מבשלים גם את היין, וידוע שתיכף עם תחלת הבישול הכוהל מיד נודף ומתאדה וכמובן שבגלל זה טעם היין משתנה...".

הבישול שעליו דיבר השו"ע היה בישול ביתי ולא תעשייתי. יהודי היה שופך את היין לקדרה ומבשלו. הקדרה הייתה פתוחה והיין התאדה, הבישול נעשה בחום גבוה יחסית וגם שינוי בטעם היין היה ניכר (הסוכר של היין נשרף והאלכוהול היה מתאדה, וזה ודאי הביא לשינוי בטעם היין). בתעשיית היין המתקדמת עברו לתהליך של פסטור. פסטור הוא תהליך שבו מחממים את המוצר לחום שממית את החיידקים,²⁴ ולאחר כמה שניות מבצעים תהליך מיידי של קירור. הודות לתהליך הפסטור למוצר יש חיי מדף ארוכים יותר. התהליך מתבצע במערכת סגורה, כך שהיין לא מתאדה בכלל ולא נחסר ממידתו כלום. בנקודה זו נחלקו הפוסקים. כפי שכבר ראינו הש"ך פסק שהיין צריך להתמעט ממידתו מחמת הרתיחה. נחלקו הפוסקים אם התמעטות היין היא תנאי, או רק סימן לכך שהיין הגיע לטמפרטורת בישול שמפיקה את היין מדין יין נסך. הנפק"מ תהיה במקרה שלנו, כאשר היין מתבשל במערכת סגורה בטמפרטורה שוודאי מבשלת אותו. לשיטות הסוברות שאיזוי היין הוא תנאי, נמצא שבישול היין במערכת סגורה אינו מועיל, ומגע של גוי יאסור את היין. לעומת זאת לדעת הפוסקים שאיזוי היין הוא רק סימן לכך שהיין הגיע לטמפרטורה של בישול, ברגע שאנו יודעים באיזו טמפרטורה היין מתבשל ואנו מבשלים את היין בטמפרטורה זו, גם אם הבישול מתבצע במערכת סגורה, אין בכך כל בעיה, ואין אפשרות לאסור את היין במגע גוי. נקודת חיסרון נוספת שיש בתהליך הפסטור היא שכלל לא מורגש שינוי בטעם היין. אנשים פשוטים ודאי אינם יכולים להבדיל בין יין מבושל

22. לדעת פוסקים אלו שינוי הטעם אינו העילה להיתר יין מבושל כפי שפסק הרשב"א, אלא הוא עדות לכך שהבישול היה בישול חזק, שעליו דיברו הראשונים. כמו כן דעתם אינה כדעת הבן איש חי שהצריך שטעם היין יהיה כטעם דבש, אלא הם הצריכו שיהיה שינוי כלשהו.

23. מנחת שלמה חלק א סימן כה. גם הרב אלישיב סבר שאין להיתר יין מבושל כל שלא השתנה טעמו.

24. הטמפרטורה משתנה ממוצר למוצר. כך לדוגמה ביצים מפסטרים בטמפרטורה של 65 מעלות, חלב מפסטרים ב-73 מעלות לפחות, וביין הטמפרטורה משתנה בהתאם לשיעור הכוהל.

ליין שאינו מבושל, וגם ייננים מתקשים מאוד להבדיל בין טעם של יין מפוסטר לטעמו של יין שאינו מפוסטר.²⁵

הגרע"י²⁶ פסק ש"אף על פי שהרתיחה של היין המפוסטר נעשית בתוך כלי סגור, והאדים שעולים למעלה ע"י הרתיחה, חוזרים לתוכו, מ"מ כיון שעכ"פ מרתח רתח ונתמעט, כבר יצא מכלל יין, ואינו ראוי לנסכו ע"ג המזבח, ולכן אין בו משום יין נסך". ואף שבסוף התשובה כתב "והמחמיר בזה לכתחלה להזהר ממגע גוי תבא עליו ברכה", נראה שדעתו הייתה להקל בשופי מכך שהניף ידו שנית בתשובה נוספת בחלק ט,²⁷ ושם התיר בלא שום פקפוק וכתב "הדבר פשוט שיש להקל בזה". גם בשו"ת מנחת יצחק²⁸ האריך ולקראת סוף התשובה כתב: "אין לנו ב' שיעורים, אלא שיעור אחד משהרתיח שכולל שניהם יחד... וצ"ע דברי הש"ך הנ"ל". בהמשך התשובה מפקפק המנחת יצחק על ההיתר, משום שפסטור היין הפך להיות דבר נפוץ, וכל ההיתר של יין מבושל לדעת הרא"ש טעמו שאין הדבר שכיח. אך הכריע להקל משום שאפשר שכיוון שבשעת הגזרה לא גזרו על יין מבושל, לכן אף שנשתנה המנהג, אם נבוא לאסור את היין המבושל הוי כגזרה חדשה דלא גזרינן. והוסיף טעם נוסף, שכיוון שכל הפסטור נעשה כדי להציל מחשש מגען של ישראל מחללי שבתות, יש לצרף עוד כמה צדדים להיתר.²⁹

אולם יש מהאחרונים שפסקו שדין יין מפוסטר כדין יין רגיל ולא כדין יין מבושל. הגרש"ז³⁰ אורבעך פסק שפסטור אינו מועיל וביאר שאף שוודאי שהיין נחשב מבושל גם במערכת סגורה, מכל מקום כיוון שהאלכוהול לא מתאדה כלל וגם טעם היין לא משתנה,³¹ וכל השינוי הוא רק המתת החיידקים, לכן יש להקפיד ולהיזהר ממגע נוכרי וגם מאלה שדינם כנוכרי גם ביין מפוסטר, בין ביין בין במיץ ענבים. כדבריו הכריע גם בשו"ת משנה הלכות,³² וכדי שיין ייחשב ליין מבושל צריך בישול רב ולא רק הרתיחה. הרב בן ציון אבא שאול

25. אמר לי מומחה גדול שבניסיון שערך התוצאות היו שביין אדום הייננים לא הצליחו להבדיל בין היינות, וביין לבן מעטים בלבד ידעו לזהות מהו היין הלא מפוסטר.

26. יביע אומר יו"ד חלק ח סימן טו.

27. יבי"א חלק ט אור החיים סימן קח אות קלד.

28. מנחת יצחק חלק ז סימן סא.

29. יש מקומות אחדים בעולם שמפסטרים את היין מטעמי בריאות. אחת הסיבות לכך שהפסטור אינו נפוץ היא שיין שעבר תהליך של פסטור אינו יכול להתיישן, לעומת יין שאינו מפוסטר שככל שהוא מתיישן הוא הולך ומשתבח.

30. מנחת שלמה סימן כה.

31. כפי שכתבנו בהערה 25 להמון העם ודאי לא מורגש שינוי בטעם וכן למומחים קשה מאוד להבחין בין טעם יין מבושל לטעם יין שאינו מבושל.

32. חלק יב סימן לד.

בשו"ת אור לציון³³ פסק שאין להתיר יין מפוסטר שנגע בו גוי או מחלל שבת, כיוון שהוא מחומם בכלי סגור ואינו מתמעט כלל. יש לציון שיש נפק"מ בין דברי האור לציון לדברי הגרש"ז במקרה שהיין מתמעט מעט אך לא משתנה טעמו, שלדעת הגרש"ז היין לא נחשב מבושל ולדעת האור לציון נחשב למבושל.

כיום יש יקבים שפיתחו שיטה המאפשרת אידיוי של היין גם בפסטור שמתבצע במערכת סגורה. העיקרון של השיטה פשוט: במערכת מותקן כמין שסתום, שבאמצע תהליך הפסטור פותחים אותו, ומשם יוצאים אדים. העיקרון דומה לפקק שקיים בסיר לחץ, שאף שהסיר מכוסה עדיין יש אדים שמשחררים בזמן הבישול. בבירור עם מומחה נאמר לי שישנם יקבים שמקפידים לפתוח את הפקק בשלב שהיין רותח, ובאמת היין מתאדה מעט, אך יש יקבים שפתיחת הפקק בהם מתבצעת כשהיין כבר התקרר ואין זה מועיל כלום, וכן יש יקבים שמערכת הפסטור שלהם סגורה לחלוטין. ופעמים שביקב אחד יש יינות שעוברים תהליך פסטור במערכת סגורה לחלוטין, ויש שעוברים תהליך פסטור במערכת עם שסתום.

כיום על פי הוראות הרבנות הראשית במסעדות ובאולמות במהלך הבישול יש להשתמש אך ורק ביין מפוסטר או מבושל. יינות לא מפוסטרים יש להגיש בבקבוקים סגורים בלבד, ולאחר פתיחתם אין לעשות שימוש חוזר ביתרה.

סיכום

1. יין מבושל אין בו משום איסור יין נסך.
2. נחלקו האחרונים מאיזו מידת חום נחשב היין למבושל – לכו"ע מ-80 מעלות נחשב היין למבושל. ביקבים המושגחים מטעם הבד"צים השונים מקפידים לבשל את היין בטמפרטורה העולה על 80 מעלות, וכפי שראינו על פי הוראות הרבנות אין לבשל בפחות מ-84 מעלות.
3. כיום היין עובר תהליך פסטור, פעמים במערכת סגורה שמונעת את אידיוי היין ופעמים במערכת שיש בה אפשרות לאידיוי חלקי.
4. הכרעת האחרונים מתחלקת לשלוש דעות:
 - א. דעת הגרע"י והמנחת יצחק שגם במערכת סגורה לחלוטין יש להקל.
 - ב. דעת האור לציון שבמערכת עם אידיוי חלקי יש להקל.
 - ג. דעת הגרש"ז שכדי להוציא יין מאפשרות להיאסר יש לבשלו עד שיורגש שינוי בטעם, ונראה שלשיטתו גם מערכת עם אידיוי חלקי אינה מספיקה.

33. אור לציון חלק ב פרק כ הערה יח.