

# Le Chaiim

## Il vino nella tradizione ebraica

Una riflessione midrashica e normativa  
a cura di Rav Umberto Piperno

*In occasione del matrimonio di Gianni e Giordana, 2 Novembre 2008 - 4 Heshvan 5769*

## Un calice di salvezza

Carissimi Sposi, Cari lettori,  
nella vita di un Maestro capita spesso che i propri alunni nel momento del Matrimonio vogliano onorare e rallegrare i propri Rabbanim, legando al matrimonio il successo di un'educazione ebraica che si conclude con un passo decisivo non solo per gli sposi, ma per tutti coloro che hanno contribuito a gettare solide fondamenta di una casa ebraica.

Così come il matrimonio rappresenta la perfezione divina della Torà, nello stesso modo ogni passo di un ebreo è un tiqqun, correzione, miglioramento del passato che apre una prospettiva sul futuro.

Non a caso questo matrimonio, speciale per l'affetto delle persone che vi circondano e per la shemirat mitzvot, è stato stabilito, min haShamaim, dal Cielo: nella parashà di Noach il Signore salva l'umanità con la Tevà "Arca" ma anche "Parola": nel piantare una vigna che provoca un momento di perdita di conoscenza, Noè rischia di compromettere di nuovo il futuro dell'umanità.

Nello stesso modo Adamo ed Eva dopo la loro unione non attendono lo Shabbat per mangiare il frutto dell'albero della vita, la Torà, anzi nella fretta sbagliano albero, provocando l'esilio all'umanità.

Ogni Shabbat il popolo ebraico cancella l'esilio attraverso il kiddush con il vino, ed ancora di più con la sua appropriata benedizione forse omessa da Adamo ed Eva.

L'ebreo testimonia la potenzialità della Creazione attraverso il frutto della vite. Questa potenzialità è spesso nascosta ed è compito dell'uomo trasformarla in atto.

Nello stesso modo all'interno di ogni coppia c'è una potenzialità speciale di trasformare l'unione in un albero di vita, una discendenza di figli ed una costruzione di Torà.

Umberto Piperno

New York, Tishri 5769

## Il vino nella Bibbia

Il racconto di Noè che pianta una vigna in Genesi VIII,21 si ricollega al racconto della più grave colpa commessa dal popolo ebraico, quella degli esploratori narrata in Numeri XIII, svoltasi al tempo delle prime uve, anzi eseguendo la colpa attraverso l'uso non appropriato di un grappolo d'uva.

La parola Iaiin è comune alle lingue indoeuropee, come il greco oinos, con la comune radice i-n che secondo il Midrash indica il lamento ed il dolore che il vino può portare al mondo (T.B. Iomà 2b).

Nella Torà il vino è anche chiamato Tirosh, mosto .

Anche questa parola va collegata ad una radice Rash, impoverire come effetto di un uso smodato.

Il termine Shekhar, bevanda alcolica sarebbe contrapposto a Iaiin, per indicare il vino allungato con l'acqua, mentre Shekhar indica il vino puro o quello vecchio, così come il termine aramaico Hamar, usato in Deut. XXXI,14 nell'ultima cantica di Mosè.

La gioia festiva si evidenziava nella nella carne, ora che non c'è più il Santuario, si manifesta con il vino, come è scritto nei Salmi CIV,15 "il vino rallegra il cuore dell'uomo".

Ugualmente la delizia del Sabato, secondo il verso di Isaia LVIII, 13 chiamerai il sabato Oneg, si esprime con il vino. Il vino fa dimenticare il dolore (Proverbi XXXI, 67)" date la bevanda a chi è perduto ed il vino a chi è con l'anima addolorata.

Per questo motivo i Maestri avevano fissato dieci bicchieri in casa dell'Avel per consolare le persone in lutto (T.B Sanhedrin 70a). Dal momento che il vino è considerato un bene di prima necessità è proibito farlo uscire da Israele (T.B. Bava Batra 90b); è proibito diventarne intermediario per non farne alzare troppo il prezzo.

Il vino da solo avrebbe un effetto inebriante che porta all'ubriachezza, mentre con le erbe profumate aprirebbe il cuore, fino alla saggezza di settanta anziani perché il valore numerico della parola Iaiin (10+10+50) è settanta come la parola Sod (60+6+4) per dimostrare che il contenuto del detto latino: in vino veritas trova le sue radici nella Saggezza della Divina verità.

## “Mi ha portato nella casa del vino”

### Il vino nel Cantico dei Cantici e nel midrash

Se tutti i libri nella Bibbia sono sacri, lo Shir Ha-Shirim è considerato Santo dei Santi, Qodesh haQodashim, come la parte più interna e nascosta del Santuario. Abbiamo già accennato alla corrispondenza numerica tra il vino (iiain) ed il mistero “Sod” con il numero 70, come la Torah spiegata in settanta lingue. Non a caso il libro che si riferisce all’amore del Signore per Israele, letto a Pesach e la vigilia del Sabato, è proprio il Cantico dei Cantici attribuito direttamente al Re Salomone: certamente l’opera ha origine campestre o meglio nel mondo del vino e dell’olio, delle vigne e degli oliveti, del miele e della pastorizia.

Le parole di Torah a cui allude il verso “magari mi baciasse con i baci della sua bocca” (I,2) sono parole che si riferiscono al verso “le tue carezze sono meglio del vino”; come il vino non si può conservare bene né nell’oro, né nell’argento, ma nel più semplice dei contenitori, nell’argilla, così le parole di Torah si conservano in chi è umile, che è pronto ad imparare da ogni uomo. Inoltre le parole della Torah si assomigliano e ciascuna può portare un insegnamento sull’altra; “magari mi baciasse dei baci della sua bocca” insegna che a volte i segreti della Torah non possono essere pronunciati oralmente, ma solo nel cuore, e non sono rivelati neanche ai grandi sapienti.

C’è anche chi spiega “ishaqeni” non letteralmente “mi baciasse”, ma dalla parola mashqeh, bevanda, come un re che ha ospiti, offre a ciascuno un bicchiere di vino, poi arriva il figlio e gli dona tutta la cantina. Adamo ha ricevuto sette precetti, Noè il divieto di un membro di un animale vivo, Abramo il patto della milà, Yàakov il divieto del nervo sciatico, ma il popolo di Israele tutte le 613 mitzvot; ogni essere umano viene nutrito dal suo canale naturale, ma il popolo ebraico dai baci della Sua bocca, perchè “le tue carezze sono migliori del vino”, cioè l’amore divino è migliore della materialità: allo stesso modo le seconde Tavole e la Torah orale sono migliori del vino, delle parole delle prime tavole.

“Ci ricorderemo delle tue carezze più del vino”. Anche quando il popolo ebraico sta a tavola, loda il Signore con parole di Torah, “per questo l’amore è diretto” come la zedakhah e le spese per compiere mitzvot. “Mi ha portato alla casa del vino ed il suo vessillo su di me è l’amore” (II, 4). Il popolo di Israele chiede di rendere pubblico il suo amore; la casa del vino è il Santuario, mentre le focacce di uvetta, ashishot, sono le due Tavole o i due Santuari o le due parti della Torah, Haggadah e Halachà.

“I tuoi seni sono paragonati a grappoli d’uva” rappresenta l’accettazione della Torah, faremo prima e ti ascolteremo. “Il tuo palato è come il vino buono che va direttamente al mio amato e fa parlare le labbra di detti antichi” (VII, 10). Quando riportiamo parole di Torah a nome di chi le ha detto facciamo muovere le sue labbra anche se si tratta di una persona defunta e portiamo redenzione al mondo.

## Le misure del vino

Nella normativa ebraica le misure dei liquidi sono riferite alle uova, così la sua unità di misura - il **log** ed il **reviit** suo quarto - sono riferite al volume dell’uovo e non al peso o liquido; non sempre coincidono come nell’acqua. Le stesse uova vanno intese “normali”, non le Jumbo o extra large diffuse nella grande distribuzione.

Per **reviit**, 1/4 di **log** pari a sei uova, si intende un uovo e mezzo.

Alcuni Maestri hanno fatto notare che questa misura corrisponde in centilitri (cl.) o centimetri cubici (c.c) al valore numerico della parola “kos - bicchiere (86 = 60,Ⓚ + 6,1 + 20,Ⓚ), in pratica di un piccolo bicchiere da caffè italiano di questa misura occorre bere almeno un po’ più della metà per uscire d’obbligo di Pesach e per non incorrere nel divieto di “berakhà levattalà - benedizione recitata invano” anche se “a priori” occorre avere l’intenzione di bere l’intero bicchiere.

Altro problema è invece quanto questa benedizione esenti dalla recitazione di un’altra benedizione su vini diversi (es. spumante), specialmente se non presenti fisicamente davanti a chi recita la benedizione, ma portati (e/o stappati) successivamente, particolarmente se si tratta di vini diversi dal primo: come sappiamo nel caso di dubbio sulle benedizioni si facilita, cioè non si recita.

L’intenzione di bere realmente anche da quanto verrà portato successivamente è la discriminante per questa norma, confermando la centralità dell’uomo nella Halakhà a misura d’uomo, capace con la sua mente (mens) di considerare la giusta misura (mensura) con un’operazione intellettuale che lo rende degno di benedire il Signore Creatore del frutto della vite

## Il vino invecchiato

### Il vino nella letteratura rabbinica

Dalle parole dei Maestri riportiamo un florilegio raccolto dal Sefer ha Milkhlol di R. Moshè Savor, Gerusalemme 1962

Diverse sono le valutazioni del vino offerte dai Maestri del Talmud. Abbiamo scelto solo le più significative per offrire una riflessione a volte ambivalente sul beneficio del vino

- "Il vino e la sapienza (il consiglio) quando invecchiano, migliorano"
- "Un vino conservato nei suoi stessi acini dai sei giorni della creazione" (T.B. Berakhot, 34 )
- "Vino invecchiato a cui l'opinione dei saggi accondiscende" (T.B. Meghillàh, 16 b)
- "Nel vino, se si è meritevoli e si hanno meriti fa gioire, altrimenti se non si hanno meriti conduce alla desolazione" (T.B. Iomà, 76 b)
- "Se ha meriti, diviene un leader (Rosh), se non li ha diviene povero (Rash)"
- "Il vino fa bene al latte" (T.B. Ketubboth, 65 b)
- "Il vino invecchiato fa bene all'intestino, mentre il novello fa male all'intestino" (T.B. Nedarim, 66 b)9
- "Il vino sazia già dalla gola" (T.B. Sukkàh, 49 b)10
- "Non esiste un limite al bere" (T.B. Pesachin, 8 a)
- "Il vino dopo il pasto fa ubriacare, mentre all'interno del pasto non fa ubriacare" (T.P. Pesachim 10 a)
- "Il vino italiano è meglio di ogni bevanda (o liquore oppure birra)" (T.B. Erubin, 64 )
- "Eva avrebbe versato del vino ad Adamo ed egli lo ha bevuto" (Bereshit Rabbà XIX )
- "Il vino fa tornare la memoria dell'anziano (oppure tranquillizza la mente)
- "(Assuero offri) vino più vecchio dell'età di ciascuno" (T.B. Meghillà, 12 a)

Per un ulteriore approfondimento normativo occorre far riferimento a: Maimonide, Mishneh Torah, sefer Qedushàh, Regola dei cibi proibiti, capp. XI, XII, XIII

## Un bicchiere di benedizione

La specificità per il vino si evidenzia non solo nelle norme che regolano la sua produzione, ma il consumo in occasioni particolari diviene:

**Obbligatorio:** Milà, Sheva Berachot, quattro bicchieri a Pesach, Kiddush.

**Consigliato:** Havdalà, dopo la benedizione del pasto.

**Temporaneamente proibito:** Nazireato, voti privati, Shechità, Cohanin in servizio.

**Proibito:** giorni di lutto nazionale e personale.

La prima mitzvà data ad Abramo, la Milà - circoncisione all'ottavo giorno di vita che sancisce il patto con il Signore - è accompagnata da un bicchiere di vino, persino nei giorni di digiuno: a Tishà BeAv e Kippur si recita la berachà e si fa bere ad un bambino. È bene che la berachà venga recitata da chi beve per primo: padre o sandaq che hanno la precedenza sul Mohel o sul rabbino celebrante, o altra persona da onorare con le formule di augurio al bambino.

Nel matrimonio abbiamo due bicchieri o meglio tre bicchieri - due pieni e uno vuoto.

Il primo sugli 'Erusin (fase in cui si prepara la consacrazione Qiddushin) mentre il secondo bicchiere dopo la consegna dell'anello e della Ketubbah apre (solo nel matrimonio) le così dette sette benedizioni nuziali. In tutte le altre recitazioni delle sette benedizioni - Sheva Berachot - durante la settimana di nozze la benedizione del vino non apre la serie, ma la conclude, in quanto è riferita anche al bicchiere conclusivo della benedizione del pasto - birkhat hamazon; questo bicchiere è distinto dall'altro e viene prima bevuto da chi ha recitato la birkhat hamazon dopodiché viene mescolato con il secondo in modo che gli sposi bevano da entrambi.

Il bicchiere vuoto è invece quello che viene rotto dopo la berachà ai coniugi dallo sposo, per ricordare che nessuna gioia può essere completa senza la ricostruzione di Gerusalemme e del suo Santuario.

Alla fine della vita diventa vietato ai parenti stretti (avelim) il consumo di vino (e di carne) dal primo giorno di lutto per i successivi tre pasti. Così nella vigilia di Tishà BeAv nel pasto finale come nel giorno successivo, il 10 Av fino alla metà del giorno sono proibiti vino e carne.

## La santità del sabato e dei tempi stabiliti (mòadim)

La benedizione del vino (**borè perì ha ghefen** per i sefarditi o **gafen** per gli askenaziti ed italiani) testimonia non solo l'atto creativo ex nihilo, ma la capacità di trasformare la potenza in atto, come nel passaggio da uva a vino.

Nessuna altra bevanda ha meritato una benedizione apposita così come avviene per il pane rispetto ad altri prodotti farinacei. Mentre per il pane ci si appoggia su un verso dei Salmi per la formulazione del testo della benedizione, non c'è alcuna fonte per quella del vino ma vi è certamente una differenza sostanziale tra il succo d'uva ed il vino, risultato di due diverse fermentazioni del prodotto.

La regola generale stabilisce che sui succhi di frutta, dove non vi siano pezzi interi per riconoscerne l'origine, si recita shehacol nihia bidvarò, che tutto è stato creato con la Sua parola; questa è la formula onnicomprensiva che risolve ogni dubbio sull'origine di un cibo.

Nel Talmud, non a caso, si discute se per stabilire l'esenzione dall'obbligo della recitazione si debba seguire la formula iniziale o quella finale.

Se in caso di errore sostanziale che di lapsus linguae, cioè di chi si accorge di aver sbagliato bicchiere, tra un bicchiere di vino ed uno di grappa, come nell'esempio del Talmud (T.B. Berachot 12 a) è proprio di chi ha un bicchiere di prodotto (vino) e ritiene di averne un altro (liquore o acqua) e si corregge nella recitazione.

I commentatori, Rishonim ed Acharonim (precedenti e posteriori allo Shulkhan Aruch) propongono decine di ipotesi per spiegare un caso giuridico a prima vista infondato. Chi sbaglia tra acqua e vino? Il testo va emendato? C'è da proporre un'altra lettura? Lo stesso Maimonide accosta questo caso ad esempi totalmente differenti: credo che solo "l'esperienza italiana" possa aiutare alla comprensione. Quale è il prodotto dell'uva che assomiglia all'acqua?

Questo è l'acquavite, la grappa o il distillato d'uva, chiamato "mezaref lahokhma" secondo una diffusissima tradizione ebraica di ricerca alchemica per trovare l'oro o la pietra filosofale.

Chi ha davanti in bicchiere di acquavite o grappa può sbagliarsi ed avere un dubbio sulla giusta benedizione, se recitare "borè perì haghefen" - benedizione che esenta anche per le altre bevande se ha bevuto vino,

oppure più propriamente "sheakol" come i succhi di frutta di cui non si vede l'origine, né alcuna parte di frutto.

## In sintesi

La giusta benedizione per il succo d'uva:

**Appena spremuto:** Sheakol.

**Bollito:** c'è una grossa discussione se sia lecito recitare borè perì haghefen.

La giusta benedizione per il vino:

**Vino cotto (Mevushal) pastorizzato:** visto che tecnicamente e giuridicamente non è più considerato vino, c'è discussione se recitare borè perì haghefen.

**Vino normale fermentato o spumantizzato:** borè perì haghefen.

**Vino normale con aggiunte di aromi,** miele ecc.: "iiain conditon" come avviene spesso in Israele. Ancora si discute se l'aggiunta di zucchero di barbabietola (ove ammessa dalla legislazione statale) o piuttosto M.C.R. (mosto concentrato rettificato) modifichi il vino in misura tale da non poter recitare più la benedizione borè perì haghefen.

Altro problema è la percentuale di diluizione in acqua o altro liquido "iiain mazugh" - vino diluito.

Clamorosamente, Ovadià Yosef in un evento pubblico recitò su un vino annacquato la benedizione sheakol -dell'acqua- per insegnare che in quelle proporzioni il vino, eventualmente adatto a recitare su di esso il Kiddush sabbatico, certamente non è più adatto ad uscire dall'obbligo dei quattro bicchieri nel seder di Pesach.

Da quel momento i produttori abbassarono la percentuale di acqua per poter scrivere "rauì le arbaà kosot" - "adatto per i quattro bicchieri" certificando che almeno più della metà è vino genuino d'uva, prodotto del frutto della vite "borè perì haghefen".

## Halichot Haiim

### Il vino e l'Halacha

La normativa ebraica classifica il vino come una speciale bevanda di uva fermentata che merita una benedizione particolare: a differenza di tutte le altre bevande o spremute di frutta e verdura così come lo stesso succo d'uva o il distillato d'uva o grappa, sulle quali recitiamo la benedizione generale "shehakol niah bìdvarò, tutto è stato creato con la Sua parola", sul vino già fermentato diciamo "borè peri hagafen" che ha creato il frutto della vite.

È nota la discussione riportata dal Talmud, T.B. Berachot 11a, di chi si confonde tra acqua (o distillato) o altra bevanda chiara e vino bianco, tanto da recitare la benedizione generale shehakol e uscire così d'obbligo; ricordiamo che la pronuncia del Nome divino impedisce di ripetere la benedizione specificando il tipo di frutto.

Ci domandiamo ancora perché mai recitiamo una benedizione speciale sul frutto della vite solo quando è già vino, mentre non possiamo recitare questa formula né sull'uva, né tanto meno sulla spremuta d'uva.

C'è chi sostiene che persino il vino mevushal (pastorizzato a 86C°) esca dalla categoria di frutto della vite, per cui è sufficiente la formula generale shehakol: quale è quindi il grado o il livello di fermentazione per cui il succo d'uva diviene vino con tutte le sue norme relative? La Torah affronta il problema relativo al Nazir, il nazireo che proibiva a se stesso per un tempo determinato ogni derivato dell'uva "misrat anavim lò ishte" da cui deriva la fonte che per identificare il divieto si segue il sapore dell'alimento, visto che la Torah proibisce addirittura del pane immerso nel vino di cui non vi è più traccia nell'ingredientistica, come diremmo oggi per gli aromatizzanti.

L'uva appena spremuta con l'intenzione di ricavarne il succo per farne vino esce dalla categoria di frutto (uva) ed entra nella delicatissima sfera del vino, classificato non secondo le sue proprietà organolettiche o nutritive bensì... secondo la natura personale di chi ne entra in contratto volontario e persino involontario.

Il vino ha da sempre rappresentato nelle culture idolatre il "nettare degli dei" o l'alimento che non viene consumato per nutrire il corpo, bensì lo spirito divino presente in ogni essere umano: paradossalmente il vino in cui cade un topo è ancora kasher, (dopo aver estratto l'animale), mentre se vi cade o vi annega un goi il vino diventa proibito.

L'intenzione o comunque il contatto con un idolatra rende il succo iayn nesekh, vino adatto all'idolatria, proibito direttamente dalla Torah scritta, sia nel consumo alimentare che nel godimento, issur haanahà, come l'uso a scopo terapeutico o antisettico.

È proibito il suo commercio o comunque il vantaggio personale nel donarlo o usarlo per altri scopi, es. lavaggio di oggetti, o anche solo sostituendolo con altri liquidi; particolarmente estesa è la diatriba rabbinica relativa alla definizione di idolatra: secondo il Maimonide (Rambam) l'islamismo ed addirittura il cristianesimo non rientrerebbero nella categoria di idolatria. Questa opinione non è accettata al livello di normativa generale perché l'uso liturgico di immagini tridimensionali o in rilievo, farebbe rientrare il cattolicesimo nell'idolatria.

Pensiamo ad alcune denominazioni di vino largamente usate in Italia: vinsanto, lacrima Christi, oltre ai vari santi o benedizioni impartite nelle cantine dai sacerdoti cattolici confermerebbe la loro natura di *iiayn nesekh*, vino prodotto a scopo liturgico.

Per riuscire a comprendere perché la Torah proibisca severamente questo prodotto non solo per composizione ma persino nel contatto, con immediato declassamento del vino *kasher* non pastorizzato a questa rigorosa categoria con la quale non è possibile creare nessun tipo di relazione, dobbiamo riflettere ancora una volta sulla natura del vino ed il suo ruolo nella Creazione.

Nel libro dei Giudici è scritto che il vino che fa gioire uomini e divinità trasformando la potenza in atto è testimonianza dell'atto creativo. Per questo motivo è possibile affidare la manipolazione del vino solo a persone consapevoli della santità della Creazione attraverso lo Shabbat e l'osservanza delle *mizvot*.

### **La questione dello "stam Iienam" (lett. "semplice vino loro" cioè dei non ebrei)**

Occorrerebbero interi volumi per sintetizzare il dibattito sullo *stam ienam*: ad esempio per il problema del suo commercio nel medioevo rinviamo alla pregevole opera dello storico Soloivetchik, *Iienam*.

In sintesi la proibizione di origine rabbinica dello *stam iienam* riguarda quel vino che non ricade nel divieto di *iiain nesekh* (vino degli idolatri) proibito dalla Torah scritta sia nel consumo che nel godimento.

Il "vino loro" è dunque quel vino dei non idolatri, proibito dai Maestri come *ghezerà miderabbanan*, *mishum chatanut*, per evitare quella comunanza che porta le persone a consumare vino insieme e quindi a contrarre matrimonio misto.

Appositamente il divieto rabbinico riguarda il vino ed i suoi derivati, mentre esclude i super alcoolici di cereali o frutta (comprese le birre eccetera) nella consapevolezza che qualsiasi patto o contratto di natura matrimoniale è sancito con un calice di vino. Il divieto del vino *stam iienam* esclude l'eccessiva familiarità con i non ebrei.

Da qui l'obiezione, la storia tutta italiana, di trovare scusanti o meglio scuse per consumare *stam iienam* esclusivamente tra ebrei, dove non c'è alcun divieto di contrarre matrimoni.

È ben noto l'attacco ai rabbini di Rovigo di essere più rigorosi sull'acqua che sul vino, pur trattandosi dell'acqua del *mikvè*. Purtroppo l'eredità, per così dire, di Leon da Modena e seguaci ha penalizzato per secoli l'ebraismo italiano e il suo rabinato.

Solo in questi ultimi decenni molto faticosamente alcuni rabbini certificatori italiani hanno dovuto dimostrare con tutti i mezzi di fronte a controlli esteri di ogni tipo di essere in grado di produrre vino *kasher* con tutti i parametri delle grandi organizzazioni internazionali, con cui hanno collaborato e condiviso esperienze.

### **La santità del Sabato**

Se il vino *kasher* non viene declassato a vino "mevushal", pastorizzato o condito, addolcito con miele o altri zuccheri di frutta non solo il contatto per via diretta o indiretta con un non ebreo può declassarlo o meglio proibirlo come *stam iienam*, ma anche quello provocato da un ebreo che sia profanatore del sabato in pubblico.

Sulla stessa fattispecie di profanatore del sabato in pubblico abbondano le teorie dei Maestri: secondo alcuni le nostre generazioni in esilio sarebbero inquadrate come "bambini rapiti cresciuti da non ebrei" per escludere qualsiasi responsabilità intenzionale di chi non è stato educato fin dalla tenera età ad un'atmosfera sabbatica della casa, della famiglia, della città. Certamente la maggioranza di ebrei che non osserva il sabato spera, o meglio anela, di poterlo fare un giorno vicino o lontano; certamente quasi nessuno profana intenzionalmente lo Shabbat per offendere un pubblico di almeno dieci adulti osservanti, spesso raro da trovare.

L'isolamento sociale, o peggio ancora l'allontanamento di queste persone provocherebbe un effetto contrario alle intenzioni del decreto rabbinico: arginare il fenomeno con una punizione esemplare per lo strafottente della legge divina.

Per ovviare a questo isolamento l'*halachà* e la pratica comune prevedono l'uso del vino *mevushal*, cotto o pastorizzato, in ogni evento pubblico e nei canali hotel /ristoranti /catering per non incorrere nel grandissimo divieto della Torah, paragonato all'omicidio, di non far arrossire in pubblico il nostro compagno.

## Il vino mevushal

La norma stabilisce che il vino è considerato non adatto alla libagione del culto idolatrico solo quando è stato cotto in un circuito aperto per far uscire il vapore e far diminuire la quantità del vino.

Normalmente ciò è inversamente proporzionale al grado alcolico.

La temperatura da usare per la cottura va da 82C° a 86C°, l'importante è raffreddare subito per non far perdere al vino aromi e sapori dopo la cottura: da questo momento non ci sono più limitazioni sul contatto provocato dalla persona che viola il sabato.

È importante comunque ricordare che ove ci siano due vini, l'uno mevushal e l'altro chai, vivo e vegeto, di dover dare precedenza nella

berachà a quello chai, che mantiene tutte le qualità normative, ma anche organolettiche di un vino di qualità.

---

## Derivati del vino

### Il distillatore di sapienza

La normativa del vino si estende a tutti i suoi derivati: aceto, grappa e distillati, fino all'olio di vinacciolo vanno prodotti con le stesse cautele del vino, almeno fino alla loro cottura.

La storia della distillazione è quella di un arte ebraica nata per la ricerca della pietra filosofale: Maria l'ebrea fu l'inventrice della tecnica di "bagno maria", mentre l'arte della distillazione ed i suoi segreti si univano allo studio della mistica.

L'opera Mezaref la chochmà, distillatore di sapienza, estende alla logica e alla dialettica la ricerca della verità nascosta nella materia, come la potenzialità del vino già presente nell'uva.

## Brevi note sulla produzione del vino

Le tecniche attuali non hanno modificato, bensì affinato la produzione del vino, facilitando la produzione del vino kasher.

La prima operazione da fare è la kasherizzazione dei tini, o tank in acciaio attraverso successive operazioni, lavaggio con acqua calda e soda, riempimento e svuotamento successivo nell'arco di settantadue ore per tre volte con acqua fredda.

Tubi, pompa ed ogni altro oggetto in inox possono essere kasherizzati con acqua calda e soda, mentre è consigliabile per tubi e guarnizioni in plastica avere una fornitura nuova o comunque dedicata dall'inizio alla fine delle operazioni.

La raccolta dell'uva dovrà essere effettuata rigorosamente a mano per evitare che la macchina compia la prima macinatura. Chiaramente non c'è alcun problema nella raccolta a macchina se questa viene operata da un ebreo shomer shabbat.

Il camion può essere guidato fino ad un metro dalla vasca: l'ultimo metro e chiaramente l'apertura delle sponde deve essere fatta esclusivamente da mashgichim shomrei shabbat, così come l'innalzamento della cassa per versare l'uva.

Da quando l'uva va nella vasca fino alla cottura o all'imbottigliamento ogni operazione deve essere eseguita esclusivamente dai mashgichim. Qualsiasi scambio termico, raffreddamento ecc., dovrà essere eseguito dai mashgichim: allo stesso modo qualsiasi immissione di lieviti, minerali o gas deve essere autorizzata dal Rabbino certificatore tra i materiali rigorosamente certificati, particolarmente se si produce kasher le Pesach è necessario controllare che l'acido citrico e la anidride carbonica siano certificati per la Pasqua.

Nel filtro meccanico occorre sostituire la candela di plastica, mentre la filtrazione a farina fossile può essere eseguita con perlite, ma non con diatomite. Saranno chiaramente evitate cellulose, gelatine di pesce non certificate e prodotti derivati da caseina.

Ogni volta che i mashgichim lasciano la cantina tutto deve essere piombato, sigillato e firmato con almeno due simanim, da verificare al ritorno. È possibile lasciare il portello in alto leggermente aperto durante la fermentazione chiudendo il tutto con tela molto spessa.

Ogni assaggio o spillatura dovrà essere eseguita dal mashgiach evitando che il goi regga il bicchiere in mano. Con tutte queste fondamentali, pur se dettagliate, accortezze avremo la certezza di avere un vino kasher, per esaltare il nostro spirito e la gioia degli sposi.