

קטלוג עסקי 2026 • FLAM

FLAM

ESTD. 1998



על היקב

ואבן ספיר, שני אזורי הגידול של היקב, מציעים תנאי גידול מגוונים: גבעת ישעיהו מתאפיינת בוואדיות עם לילות קרירים ובריזות מהים, ואילו אבן ספיר נטועה על גבי טראסות עתיקות.

העבודה המדויקת בכל חלקה שואפת לשמר את האופי של כל אזור, כאשר המנעד הרחב של הקומפוננטים שנוצרים בדרך מאפשר ליצור יינות המביאים לידי ביטוי את הטרואר המקומי של כל יין.

אופנועים לאירופה, כי תשוקתו נתונה לתחום היין, ובשנת 1995 החל ללמוד יינות באיטליה. ב־1997 נפגשו האחים בטוסקנה וכאשר נחשפו לפילוסופיה של יקבים אירופיים קטנים מגדלים, הכל התחבר.

היקב פועל כיקב מגדל, המעורב בכל שלבי היצירה – מהכרם ועד לבקבוק – תוך הקפדה על אלגנטיות, דיוק, ומתן כבוד לאדמה ולפרי. גבעת ישעיהו

יקב פלם שוכן בלב הרי יהודה, מוקף בכרמיו ומשקיף אל נופם של הרי ירושלים. היקב הוקם בשנת 1998 על ידי האחים גולן וגלעד פלם ואמם קמליה, מתוך חזון לייצר יינות ישראליים איכותיים המשקפים בצורה הטובה ביותר את הטרואר המקומי – חזון שנבט בליבה של קמליה שנים קודם לכן.

לאחר שלמד בפקולטה לחקלאות ברחובות הבין גולן פלם, בעקבות טיול



גבעת ישעיהו

כל הענבים מהם מופקים היינות הלבנים של היקב גדלים בגבעת ישעיהו בלבד, לפיכך יינות אלו נושאים את כינוי המקור "מורדות יהודה", האפלסיון הרשמי הראשון בישראל.

כרמי היקב בגבעת ישעיהו נטועים לאורך הוואדיות המאפיינים את האזור. אלו חלקות כרם הממוקמות בערוצים הצרים של מורדות יהודה ונהנות ממיקרו אקלים ייחודי המיטיב עם הגפנים, המאופיין בבריזות אשר מגיעות מהים התיכון שבמערב ומצננות את הטמפרטורה כבר משעות הצהריים המאוחרות.

בנוסף, אוויר קר המגיע מההרים שבמזרח מתנקז לתחתית הוואדיות בהם נטועים הכרמים, כך שהטמפרטורה בלילות נמוכה והבקרים נשארים קרירים לאורך זמן. כמות המשקעים עומדת על כ־450 מ"מ לשנה. התוצאה היא אקלים יבש ומשרע טמפרטורות מצוין.

תכונות הקרקע מאפשרות לשורשי הגפנים להגיע לעומקים טובים, כשהכרם נשמר מאוורר ובריא תוך כבוד והתחשבות בסביבה הטבעית הקיימת.



פלם בלאן '25

יין יבש ממורדות הרי יהודה. יין זה נוצר מענבים שגדלו בכרמים מובחרים בוואדיות של אזור גבעת ישעיהו. תנאי הגידול הייחודיים של החלקות בערוצים הצרים מאפשרים לגפנים ליהנות מזרימת האוויר ומהקור הנשמר בהם באופן מיטבי. הבלנד מורכב מענבי סוביניון בלאן, מעט שרדונה וסמיון. הענבים נבצרו באופן ידני ועברו סחיטה עדינה של אשכולות שלמים. חלקו של התירוש תסס במיכלי נירוסטה וחלקו (כ־30%) בחביות עץ אלון, כאשר כל חלקה וזן הותססו בנפרד לשמירה על אופיים הייחודי וליצירת גוונים ומרקמים שונים.

בלנד: 82% סוביניון בלאן, 10% סמיון, 8% שרדונה

כרמים: 3 חלקות סוביניון בלאן, חלקת שרדונה בוואדי חכליל וחלקת סמיון, כולן גדלות בכרמי גבעת ישעיהו, מורדות הרי יהודה. אדמת טרה רוסה, גיר וחרסית.



פלם קמליה '25

יין לבן יבש ממורדות הרי יהודה. בלנד מבוסס ענבי שרדונה בתוספת סוביניון בלאן, שגדלו בכרמים מובחרים בואדיות של אזור גבעת ישעיהו. תנאי הגידול הייחודיים של החלקות בערוצים הצרים מאפשרים לגפנים להנות מניקוז האוויר והקור הנשמר בהם באופן מיטבי. לאחר בציר ידני מוקפד עם שחר ומיון סלקטיבי, עברו הענבים סחיטה עדינה באשכולות שלמים, תסיסה ויישון על השמרים (SUR LIE) בחביות עץ אלון צרפתיות למשך 8 חודשים. זהו יין לבן המשמר את אופי המקום לצד ביטוי מלא של הפרי עם רעננות, מרקם ורוחב טעמים מדויק.

בלנד: 89% שרדונה, 11% סוביניון בלאן

כרמים: חלקות שרדונה וסוביניון בלאן מובחרות הגדלות בואדיות של אזור גבעת ישעיהו, אדמת גיר וטרה רוסה.





על היינן

הבלנד הסופי נבנה מתוך כבוד לפרי ולטרואר, וגווניו משקפים את אופיים של הרי יהודה – בסגנון נקי ואלגנטי.

כל חלקת כרם נבצרת ידנית במועדה האופטימלי, כאשר תהליך התסיסה מתבצע במיכלים נפרדים לפי זנים, חלקות ותתי-חלקות – במטרה לשמר את המאפיינים הייחודיים של כל מרכיב.

גולן פלם, היינן ומייסד היקב, מוביל את עשיית היין מתוך חיבור עמוק לאדמה, ניסיון של למעלה מ־28 שנה וחתירה מתמדת לאיכות בלתי מתפשרת.

RED

ROSÉ

פּלם קלאסיקו '24

יין אדום יבש שנולד בלב הרי יהודה. הענבים נבצרים מכרמי היקב בגבעת ישעיהו ואבן ספיר, שם האקלים הייחודי מאפשר לשמור על אופי פרי אדום רענן, מאוזן ואלגנטי.

יישון בחביות עץ אלון מוסיף רובד של ריחות וטעמים, היוצרים יין גסטרונומי המבטא את רוח היקב והטרואר המקומי.



בלנד:

25% פטי ורדו, 24% סירה, 20% קברנה סוביניון, 15% מרלו, 10% מלבק, 6% קברנה פרנק

כרמים:

כרם הטרסות באבן ספיר וחלקות הכרם בערוצי הוואדיות בגבעת ישעיהו.

פּלם רוזה '25

יין רוזה יבש מאזור יהודה. לאחר שכל זן נבצר במועדו האופטימלי, עוברים הענבים סחיטה עדינה. היין עובר תסיסה קרה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה למשך מספר שבועות למיצוי מקסימלי של ארומות פרי ופרחוניות. התוצאה היא בלנד רוזה מבוסס סירה, סנסו וקריניאן, המפגין טעמי פרי ופריכות המאפיינים את טרואר יהודה.

בלנד:

55% סירה, 17% סנסו, 14% קריניאן, 14% מלבק

כרמים:

כרמים מובחרים באזור יהודה.



אבן ספיר

כרם אבן ספיר הייחודי ניטע על גבי מדרגות טרסות אבן, בסמוך למעין עין ספיר. על פי מגוון הערכות, זהו שטח חקלאי עוד מימי בית ראשון, כאשר כבר אז נעשה שימוש בטרסות מסוג זה. נטיעת הכרם בשנת 2019 היוותה אבן דרך שלקחה שנים של הבשלה ואמונה בניסיון שנצבר, על מנת להגיע לתוצאה הטובה ביותר.

מתוך הערכה וכבוד לטבע ולהיסטוריה המקומית, עם נטיעת הכרם הוחלט לשמר את הטרסות ואת המגוון הביולוגי העשיר של החי והצומח העוטף אותן. הכרם מטופל כך שיישאר מאוורר ובריא תוך כבוד והתחשבות בסביבה הטבעית הקיימת.

בחלקות שבתחתית הוואדי, הקרקע הינה אדמת סחף חרסיתית עמוקה יחסית, עם

ניקוז מצוין אשר מווסת את הצימוחים והיבולים. הטמפרטורות בלילה צונחות עקב נטיית האוויר הקר המגיע מהרי ירושלים לרדת לתחתית הוואדי. יתרון נוסף הוא שדפנות הוואדי מגינות על הכרם מקרינה ישירה בשעות הבוקר והצהריים.

החלקות שעל הטראסות הן בעלות מפנה צפון־מזרחי ושם הקרקעות רדודות מאוד ומנוקזות. הכרם נטוע בגובה ממוצע של 650 מטר מעל פני הים, גובה שעוזר למתן בצורה דרמטית את הטמפרטורות בעונת ההבשלה.

זאת בנוסף לבריזות המגיעות מהים התיכון שבמערב ועולות דרך הערוץ של נחל שורק, המייצרות משבי רוח הממתנים באופן דרמטי את הטמפרטורות במהלך היום. הנטיעה

על חלקות במפנה צפוני באקלים הישראלי מקטינה את שעות הקרינה הישירה ותורמת גם היא להבשלות מתונות ומאוזנות.

הטראסות מאופיינות בשכבת קרקע דקה של טרה רוסה היושבת על תשתית סלע גיר מפורר מאוד אפיון קרקע זה מביא לצימוחים ויבולים מאוד מרוסנים, אשר נחוצים לגידול ענבי איכות. בכרם אבן ספיר ניטעו ענבי סירה, קברנה סוביניון, פטי ורדו וקברנה פרנק.


^[1] המחירים לפני מע"מ. מארזים מהודרים בתוספת תשלום. לרכישת 60 יחידות ומעלה בכפוף לזמינות המלאי. היינות כשרים תחת היתר מכירה.



אבן ספיר 2024

יין הנבצר מטרואר ייחודי בהרי יהודה, מחלקות הנטועות על טרסות האבן המשקפות תרבות חקלאית רבת־שנים. מתוך הערכה וכבוד לטבע ולהיסטוריה המקומית, עם נטיעת הכרם הוחלט לשמר את הטרסות ואת המגוון הביולוגי העשיר של החי והצומח העוטף אותן. פסיפס של תתי־חלקות השזורות זו בזו לכדי יצירת יין אלגנטי ורב גוונים.

בלנד:
65% סירה, 16% קברנה סוביניון, 9% קברנה פרנק, 6% פטי ורדו

כרמים:
כרם הטרסות באבן ספיר.





פלם נובל 2023

היין האצילי של היקב, ה"נובל", מספר מדי שנה סיפור חד פעמי. סיפור המפגש בין אדמה, אדם, אקלים וכרם. כל שנה והייחודיות שהיא מגלה בפנינו. לאחר בציר ידני ומיון קפדני מועברים הענבים ליקב ולאחר סיום התסיסה שווה היין כ־16 חודשים בחביות עץ אלון.

בלנד:

היין מורכב מ־59% ענבי פטי ורדו, 18% ענבי קברנה סוביניון, 13% ענבי קברנה פרנק, 5% ענבי מרלו, ו־5% ענבי סירה שנבצרו ידנית.

כרמים:

כרם הטרוסות באבן ספיר.



המארזים שלנו



THE CLASSIC GIFT

זוגיות קלאסית: בלאן וקלאסיקו

היינות בסדרת הקלאסיקו משקפים את אופיים של כרמי היקב בטרואר יהודה, מכרם אבן ספיר שבהר הגבוה ועד גבעת ישעיהו שבמורדות יהודה, ענבי איכות שנבצרו ידנית ועברו תהליך קפדני ונטול פשרות. הפלם קלאסיקו הינו הבלנד הראשון שיצר גולן פלם והוא מלווה את היקב כבר כ־25 שנה.



תכולה:

שני בקבוקים מסדרת הקלאסיקו בשקית נייר מהודרת

בקבוק יין מסדרת הקלאסיקו

היינות בסדרת הקלאסיקו משקפים את אופיים של כרמי היקב בטרואר יהודה, מכרם אבן ספיר שבהר הגבוה ועד גבעת ישעיהו שבמורדות יהודה, ענבי איכות שנבצרו ידנית ועברו תהליך קפדני ונטול פשרות. הפלם קלאסיקו הינו הבלנד הראשון שיצר גולן פלם והוא מלווה את היקב כבר כ־25 שנה.

תכולה:

פלם קלאסיקו / בלאן / רוזה בשקית נייר מהודרת



זוגיות קלאסית: בלאן / רוזה
וקלאסיקו במארז מהודר

שני בקבוקים מסדרת הקלאסיקו של היקב, במגוון
שילובים אפשריים.



תכולה:
שני בקבוקים מסדרת הקלאסיקו במארז מהודר

בקבוק קלאסיקו בתוספת
מארז מהודר

היינות בסדרת הקלאסיקו משקפים את אופיים של
כרמי היקב בטרואר יהודה, מכרם אבן ספיר שבהר
הגבוה ועד גבעת ישעיהו שבמורדות יהודה, ענבי
איכות שנבצרו ידנית ועברו תהליך קפדני ונטול
פשרות. הפלם קלאסיקו הינו הבלנד הראשון שיצר
גולן פלם והוא מלווה את היקב מעל ל-25 שנה.

תכולה:
בקבוק מסדרת הקלאסיקו במארז מהודר



אבן ספיר 2024

יין הנבצר מטרואר ייחודי בהרי יהודה, מחלקות הנטועות על טרסות האבן המשקפות תרבות חקלאית רבת־שנים. מתוך הערכה וכבוד לטבע ולהיסטוריה המקומית, עם נטיעת הכרם הוחלט לשמר את הטרסות ואת המגוון הביולוגי העשיר של החי והצומח העוטף אותן. פסיפס של תתי־חלקות השזורות זו בזו לכדי יצירת יין אלגנטי ורב גוונים.



קמליה '25

יין לבן יבש ממורדות הרי יהודה. בלנד מבוסס ענבי שרדונה בתוספת סוביניון בלאן, שגדלו בכרמים מובחרים בואדיות של אזור גבעת ישעיהו. תנאי הגידול הייחודיים של החלקות בערוצים הצרים מאפשרים לגפנים להנות מניקוז האוויר והקור הנשמר בהם באופן מיטבי. לאחר בציר ידני מוקפד עם שחר ומיון סלקטיבי, עברו הענבים סחיטה עדינה באשכולות שלמים, תסיסה ויישון על השמרים (SUR LIE) בחביות עץ אלון צרפתיות למשך 8 חודשים. זהו יין לבן המשמר את אופי המקום לצד ביטוי מלא של הפרי עם רעננות, מרקם ורוחב טעמים מדויק.



המארז האלגנטי:
קמליה ואבן ספיר

מארז ובו ביטוי לאיכויות הטרואר הישראלי המקומי.

תכולה:

אבן ספיר מכרמי אבן ספיר וקמליה מחלקות השרדונה המובחרות בגבעת ישעיהו.



אבן ספיר 2024
במארז מהודר

יין הנבצר מטרואר ייחודי בהרי יהודה, מחלקות הנטועות על טרסות האבן המשקפות תרבות חקלאית רבת־שנים. מתוך הערכה וכבוד לטבע ולהיסטוריה המקומית, עם נטיעת הכרם הוחלט לשמר את הטרסות ואת המגוון הביולוגי העשיר של החי והצומח העוטף אותן. פסיפס של תתי־חלקות השזורות זו בזו לכדי יצירת יין אלגנטי ורב גוונים.

תכולה:

בקבוק אבן ספיר 2024 במארז מהודר



THE PREMIUM GIFT



פלם נובל '23

"מדי שנה מספר הנובל סיפור חד פעמי. סיפור המפגש
בין אדמה, אדם, אקלים וכרם"

גולן פלם

תכולה:
בקבוק נובל 2023 במארז מהודר



THE MAGNUM GIFT

קמליה 2025 מגנום 1.5L

יין לבן יבש ממורדות הרי יהודה - בלנד מבוסס ענבי שרדונה בתוספת סוביניון בלאן, שגדלו בכרמים מובחרים בוадיות של אזור גבעת ישעיהו.



תכולה:

בקבוק פלם קמליה מגנום 1.5L במארז עץ מהודר

פלם קלאסיקו 2024 מגנום 1.5L

בקבוק מגנום מהיין המלווה את היקב כבר 25 שנה.

תכולה:

בקבוק פלם קלאסיקו מגנום 1.5L במארז מהודר



THE MAGNUM GIFT



אבן ספיר 2024 מגנום 1.5L

מספר בקבוקים מוגבל למהדורה ראשונה של אבן ספיר 2024.

תכולה:
בקבוק אבן ספיר 2024 מגנום 1.5L במארז עץ



THE MAGNUM GIFT



פלם נובל 2023 מגנום 1.5L

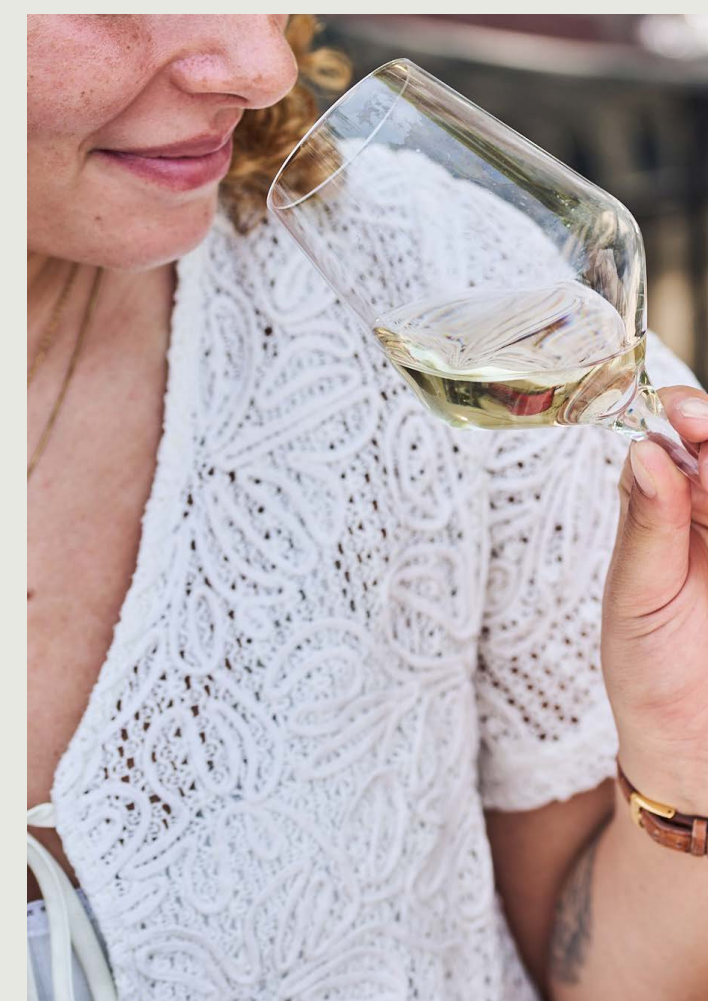
מספר בקבוקים מוגבל של פלם נובל בגודל מיוחד להתיישנות אופטימלית, ארוז במארז עץ ממותג.

תכולה:
בקבוק פלם נובל 2023 מגנום 1.5L במארז עץ





THE WINE EXPERIENCE



THE WINE EXPERIENCE



הביקור כולל הדרכה על היקב ועל תהליך
ייצור היין, מעבר בכרם וטעימה ממגוון
היינות בליווי פלטת גבינות ולחמים עשירה.

**שובר זוגי לביקור
ביקב פלם**

+

**בקבוק מסדרת
הרזרב מתנה**



הביקור כולל הדרכה על היקב ועל תהליך
ייצור היין, מעבר בכרם וטעימה ממגוון
היינות בליווי פלטת גבינות ולחמים עשירה.

**שובר זוגי לביקור
ביקב פלם**

+

**בקבוק מסדרת
הקלאסיקו מתנה**



הביקור כולל הדרכה על היקב ועל תהליך
ייצור היין, מעבר בכרם וטעימה ממגוון
היינות בליווי פלטת גבינות ולחמים עשירה.

**שובר זוגי לביקור
ביקב פלם**



צרו איתנו קשר

לקבלת הצעת מחיר מותאמת אישית
צרו איתנו קשר.

ניתן לשנות את תכולת המארזים.

טלפון:
ענבר – 054-2113324

מייל:
marketing@flamwinery.com

לאירועים עסקיים / אופסייט:
marketing@flamwinery.com

לאתר שלנו:
www.flamwinery.com

למידע נוסף:
visit@flamwinery.com

FLAM

ESTD. 1998



Hakdoshim Forest, Judean Hills

יער הקדושים, הרי יהודה