

# Wisgi aus dem Land der Drachen

## Eine kleine Destillerie im walisischen Penderyn

von Ernst J. Scheiner

Im Gegensatz zu den keltischen Nachbarn in Schottland und Irland ist in Wales keine Whisky-Industrie zu finden. Dennoch scheinen die ersten Spuren des walisischen *wisgi* weit in das vierte Jahrhundert zu reichen. **Reullt Hir, dem großen Sagenheld, wird nachgesagt, dass er aus braggot, das ist ein aus Gerstenmalz, Honig und Hefe gebrauter Met, einen wisgi brennen ließ.** Die Insel der ‚20 000 Heiligen‘ *Bardsey*, vor der Lleyn Halbinsel im nordwestlichen Wales gelegen, war wohl einer der Destillationsorte. Dort sollen Mönche, die die Destillierkunst vermutlich von griechischen Kaufleuten erlernten, ein *Wasser des Lebens* gebrannt haben. Belegt ist diese Nachricht allerdings nicht, genauso wenig wie die Vermutung, dass sich auf *Bardsey* das mystische *Avalon* der Artus-Sage befindet. Überhaupt sind die walisischen Legenden und Märchen voller Hinweise auf Trinkgelage und große Feste: „*Findtan, son of Nial Níamglonnach decided to prepare a feast, with one hundred vats of every kind of drink*“, so zu lesen in den mittelalterlichen Erzählungen des *Pedeir ceinc y Mabinogi* (Quelle: [www.celtic-malts.com](http://www.celtic-malts.com)). Mündliche Überlieferungen deuten darüber hinaus auf eine lange Tradition des *gwirod*, des *aqua vitae*, *wysgi* oder *wisgi* in Wales hin.

**Aber wo sind sie nur geblieben, die Welsh Distilleries?**





**E**in Blick in die Geschichte lehrt Folgendes: Im nordwalisischen Frongoch, Llanfor, wurde 1889 vom Londoner Edward Charles Nicholls und ab 1900 von William Owen eine *Welsh Whiskey Distillery Co. Ltd.* betrieben, die einen *Royal Welsh Whisky* bis 1907 herstellte. Belegt ist ebenfalls eine Destillerie in Dale, Pembrokeshire, die von Evan Williams um 1705 betrieben wurde. Dieser emigrierte jedoch in die USA und wurde einer der Mitbegründer der Bourbon-Industrie in Kentucky. Jack Daniel, der in Lynchburg, Tennessee, ebenfalls eine Distillery gründete, beruft sich auf walisische Wurzeln. Es dauerte allerdings bis zur Mitte der siebziger Jahre, als die *Welsh Whisky Co.* mit einem *Chwiskgi Cymreig Cyf* die walisische Destillierkunst wiederbelebte. Ihre Blended Whiskies *Swn y' Mor* (Klang des Meeres) und *Prince of Wales* folgten einer angeblichen Rezeptur *Reauilt Hirs*. Ein schottischer Malt aus der *Highland Distillery Tomatin* schuf die Basis und wurde mit sieben walisischen Kräutern zum Argwohn der allmächtigen *Scotch Whisky Association (SWA)* versetzt. Die *Welsh Whisky Blender* behaupteten nämlich auf dem Etikett, der Whisky würde in Wales hergestellt. Ihre Versuche, mit eigenen Brennblasen einen Single Malt Whisky zu destillieren, scheiterten an den nicht überzeugenden Ergebnissen. Zudem beschleunigte ein verlorener Rechtsstreit mit der schottischen Whisky-Industrie (SWA) 1996 ihre Liquidation.

**Gillian Macdonald**, Head Distiller. Ihr Name suggeriert eine schottische Herkunft, doch als geborene *Howell* ist sie eine waschechte Waliserin. Seit 2004 ist sie die einzige weibliche Brennmeisterin in Wales. 2007 erhielt sie für ihre Leistungen ein Royal Appointment, verbunden mit einer Reception im Buckingham Palace.

alle Fotos: © Penderyn Distillery, 2012

im Naturschutzgebiet liegende Penderyn. Auf einem der Berge der *Brecon Beacons* soll sich der legendäre *Arthur's Seat* befinden. Er ist somit der ideale Ort für ein *Aur Cymru*, das walisische Gold, den *wysgi*.

Öffentlichkeitswirksam präsentierte am walisischen Nationalfeiertag *Saint David's Day*, am 1. März 2004, His Royal Highness Prince of Wales den ersten *Penderyn Single Malt Whisky* der Welt: „the smoothest wysgi on earth.“ Prince Charles Wertschätzung walisischer Destillierkunst manifestierte sich darüber hinaus in seiner Anwesenheit bei der Eröffnung des Besucherzentrums im Juni 2008. Die Qualität eines *Penderyn Single Malt Whisky* in natürlicher Faszstärke überzeugte ihn: „Delicious, you don't get many like that.“



Prince Charles lächelte zur Eröffnung in die Kameras.

Mit einer neuen *Welsh Whisky Company* oder *Y Cwmni Wisgi Cymreig* war 2000 der walisische Whisky im kleinen Ort Penderyn wiederauferstanden. Eine Gruppe von Whisky-Enthusiasten um *Alun und Brian Morgan* wirklichte mit einer *Distillery*, im *Brecon Beacons National Park* nördlich von Cardiff gelegen, ihren Traum von einem *Wisgi Cymreig*. Faszinierende Landschaften, spektakuläre Täler, weites Moorland, eine atemberaubende Natur sowie die Mythen der Artus-Sage umgeben das



Das Besucherzentrum Penderyn lockt die Besucher seit 2008.



## Was ist nun das Besondere an diesem Whisky, was unterscheidet ihn von seinen Celtic Cousins?

Gerste, Wasser, Hefe, Fermentation, Destillation und Lagerung im Eichenholzfass sind die gleichen Grundprinzipien seiner Herstellung, in den Details gibt es jedoch viele Unterschiede. Schottische Destillierereien müssen nach dem Gesetz ihre Maische selbst herstellen und am Ort der Destillation vergären, nicht so bei Penderyn. Die Grundlage für einen Single Malt wird in der größten walisischen Brauerei S.A. Brains & Co. in Cardiff aus reinem Gerstenmalz gebraut und von dort wöchent-

lich zur Distillery gebracht. Das sehr fruchtige *beer* oder die vergorene *wash*, wie sie die Schotten nennen, mit einer Alkoholstärke von 8 % vol. trifft auf eine einzigartige nur in dieser Destilliererei zu findende Destillationsanlage. Dr. David Faraday von der University of Surrey, ein Nachfahre des berühmten viktorianischen Naturwissenschaftlers Sir Michael Faraday, entwickelte eine kupferne Kolonnenapparatur, die Alkohol nur in einem Destillationsprozess herstellen kann. Das spart eine Menge Energie. Die *Faraday Pot Still* benötigt etwa 40% des Energiebedarfs einer traditionellen schottischen und irischen Destillationsanlage, denn da wird entweder in zwei oder drei Brennblasen nacheinander folgend der Spirit gebrannt. Faradays einzigartige Schöpfung ist eine Mischung aus einer traditionellen schottischen *Pot Still* und einer vom Iren Aeneas Coffey erfundenen *Column Still*, eben die *Welsh Still*.

Bei Penderyn ist einiges anders. Befüllt mit rund 2 500 Litern *Brain's Wash*, fraktioniert die aus dem schottischen Prestonpan kommende zweigeteilte Säulenkolonne ein reines Gersten-Destillat. Das Herzstück erreicht einen Alkoholgehalt von sagenhaften 92 bis 86 Volumenprozent (solche Alkoholstärken sind bei schottischen und irischen Pot-Still-Verfahren eher ungewöhnlich). Mit einer langsamen „drop by drop distillation“

oder Tröpfchen-Destillation, die acht bis zehn Stunden dauert, entstehen 200 Liter *Spirit* mit einem sehr hohen Reinheitsgehalt. Ein intensiver langanhaltender Kupferkontakt ermöglicht durch die große Länge der Säulen, mehrere perforierte Kupferplatten, das ständige Rückführen der Alkoholdämpfe die Herstellung eines sehr reinen und leichten Alkohols, wie er in dieser Art mit



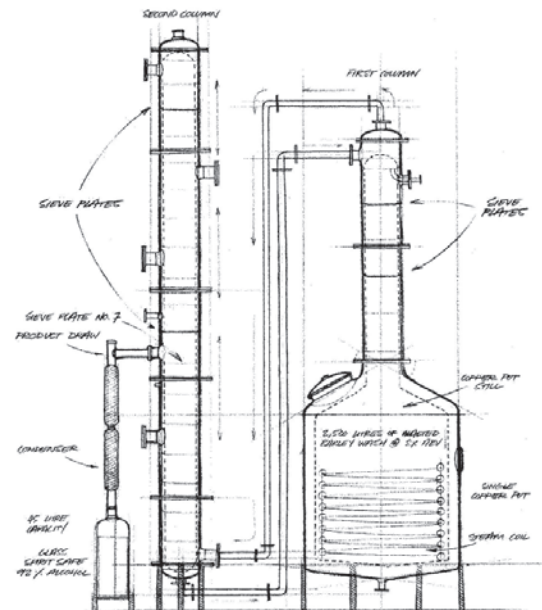
Alles im Griff:  
In Penderyn gibt es die Tröpfchen-Destillation.

traditionellen schottischen oder irischen Kupferbrennblasen in der Regel nicht erreicht wird. „Es fehlen die Unreinheiten und dennoch behält unser *new make* delikate Aromenoten von Zitrus, Minze und grünem Apfel,“ urteilt Head Distillerin Gillian Macdonald, „...während einer Tag- und Nachtschicht kommen immerhin drei Fässer zusammen.“ Damit zählt die *Penderyn Distillery* zu den

kleinsten Destillierereien Britanniens wie die *Lowland Distillery Daftmill*, die *Islay Distillery Kilchoman* oder die *Norfolk Distillery St. George*.

## Wenn sich die Menschen in Wales in ihrer ererbten Muttersprache zuprosten, sagen sie „iechyd da.“

Der hauseigene Brunnen fördert aus der karbonischen Kalksteinformation der *Brecon Beacons* ein qualitativvolles Wasser, mit dem der *new make spirit* auf eine Faszstärke von 63,4 % vol. reduziert und in amerikanische Eichenfässer zur Reifung gefüllt wird. „Unser Wasser nimmt eine Schlüsselrolle bei der Produktion und beim Abfüllen unseres Single Malts ein,“ erklärt Gillian Macdonald. Mit dem ersten Destillat begann am 14. September 2000 eine neue walisische



Die *Welsh Single Pot Still* ist weltweit einzigartig: Ein komplexes System von zwei Kupfersäulen mit sechs integrierten löchrigen Siebplatten in der ersten und 18 in der zweiten Säule. „An der siebten Platte 7 erhalten wir die beste Aroma-Qualität, dort entnehmen wir das Herzstück, aus dem der Penderyn Whisky entsteht,“ erläutert Brennmeisterin Gillian Macdonald.

Whiskyperiode. Die *new makes* reiften zunächst in eigenen *warehouses* in Bourbon-Fässern der Jack Daniel Distillery, Tennessee, und der Evan Williams (Heaven Hill) Distillery, Kentucky. Da keine Erfahrung lehrte wie der *Penderyn-Spirit* in den Fässern reifte, wurden anfänglich unterschiedliche Fassqualitäten getestet, um nach der besten harmonischen Fasswirkung zu suchen. „Seit 2005 befüllen wir *first-fill*-Fässer aus der renommierten und vielfach preisgekrönten Buffalo Trace Distillery in Kentucky, denn darin reift unser Whisky besonders gut,“ beschreibt Gillian Macdonald den Reifungsprozess ihres Gerstendestillats. „Nach einer Reifezeit von mindestens drei Jahren, in der Regel etwas mehr als fünf Jahre erfährt unser Whisky für mindestens sechs Monate eine zweite Reifung in portugiesischen Madeira-Fässern.“ Durch diese *Barriques*, in denen ehemals ein kräftiger süßer Wein lagerte, erhält der Whisky ein Madeira-Finish. Seine jugendlichen frischen Alkoholnoten werden gemildert, geschmeidiger und weicher.



**60 bis 80% der Aromen erhält der Whisky durch eine Reifung im Eichholzfass.**

Diese Wirkung macht sich Gillian zunutze. Daher werden neben den Bourbon-Fässern und portugiesischen Madeira-Fässern für den „Penderyn House Style“ auch spanische Oloroso-Sherry-Fässer zur Reifung belegt. Neu bei Penderyn sind schottische second-fill-Fässer in denen vorher rauchiger Islay Whisky reifte. „Mittlerweile benutzen wir unser Fässer bis zu drei mal,“ berichtet die Brennmeisterin, „da ja unser Whisky nicht so lange reift wie in Schottland.“ Dies ist ja auch kein Wunder, denn der Faraday-destillierte Whisky ist bereits im jungen Alter trinkreif und erhält durch eine zweite etwa sechsmonatige Reifungsphase in portugiesischen oder spanischen Fässern weitere Aromen und Farbpigmente, die ihn komplexer und damit interessanter machen. Auge, Nase und Zunge werden auf eine spannende sensorische Reise geschickt, um Noten von Karamell, Rosinen, grünem Apfel, Honig, Vanille, Zimt, Süße,

Pfeffer, Ingwer, Mandel und/oder Rauch zu entdecken. Großen nachhaltigen Einfluss auf die Produktions- und Reifungsprozesse des Penderyns nimmt der schottische Whisky-Guru Dr. James (Jim) Swan. Von Beginn an prägte er als technisch-wissenschaftlicher Berater und Master Blender mit seinem Fachwissen nachhaltig das Aromen- und Geschmacksprofil des walisischen Whiskys. Anfänglich produzierten die Waliser 60 000 Flaschen pro Jahr, heute etwa 140 000 Flaschen, die vorwiegend im Vereinigten Königreich (75%) und in Frankreich abgesetzt werden. *Penderyn Madeira Finished Single Malt*, *Penderyn Sherrywood Single Malt* oder *Penderyn Peated Single Malt*, alle abgefüllt mit starken 46 % vol. Alkohol umspülen mittlerweile auch deutsche Gaumen. Der Waliser Ingenieur und Architekt William Delmé Evans (1920-2003) hat mit seinen Innovationen beim Bau der schottischen Destillieren Tullibardine, Jura, Glenallachie und teilweise bei Macduff den technischen Fortschritt des schottischen Destillierbaus nachhaltig beeinflusst und geprägt. Seine energiesparenden und qualitätssteigernden Erfindungen schufen die Grundlagen einer modernen und effizienten schottischen Whisky-Industrie. *Penderyn Distillery* erreichte mit seinem „*smoothest wysgi*“ ein absolutes Alleinstellungsmerkmal in der Whisky-Industrie: es ist der einzige Whisky mit einem walisischen Charakter, *Aur Cymru*, den Gillian Macdonald und ihr Team selbst bestimmen.



Die Welsh Pot Still wurde von Dr. David Faraday entwickelt. Sie gilt als einmalig in der Whisky-Industrie. „Je mehr Kupferkontakt, desto reiner das Destillat“, sagt Gillian Macdonald.



**Zum Autor:** Ernst J. Scheiner ist ehemaliger Leiter der VHS im WBZ Ingelheim und Herausgeber der Webseite THE GATEWAY TO DISTILLERIES:  
[www.whisky-distilleries.net](http://www.whisky-distilleries.net)

#### Informationen

[www.welsh-whisky.co.uk](http://www.welsh-whisky.co.uk)  
(Penderyn Distillery)  
[www.celticmalts.com](http://www.celticmalts.com)  
[www.german.visitwales.com](http://www.german.visitwales.com)  
[www.visitwales.co.uk](http://www.visitwales.co.uk)  
[www.breconbeacons.org](http://www.breconbeacons.org)  
[www.fforestfawrgeopark.org.uk](http://www.fforestfawrgeopark.org.uk)  
<http://en.wikisource.org/wiki/TheMabinogion>  
[www.whisky-distilleries.net](http://www.whisky-distilleries.net)

#### Bernhard Maier:

*Das Sagenbuch der walisischen Kelten:  
Die Vier Zweige des Mabinogi.*

#### Bezugsquellen

[www.scoma.de](http://www.scoma.de)  
[www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)  
[www.irish-shop.de](http://www.irish-shop.de)

### Penderyn Madeira Finished Single Malt, Vol. 46 %

**Aroma:** leicht, fruchtig, Vanille, sehr delikat  
**Geschmack:** etwas Rosinen, leicht cremig, fast ölig, angenehme Würze, Hauch von Schokolade  
**Nachklang:** mild und würzig  
**Info:** nicht gefärbt, natürliche Farbe und nicht kühlgefiltert, junger Whisky ohne Altersangabe, etwa drei bis fünf Jahre im Buffalo Bourbon-Fass gereift und danach für sechs Monate in Madeira-Wein Fässern nachgereift, Preis ca. 45,- Euro



### Penderyn Sherry Wood Single Malt, Vol. 46 %

**Aroma:** dunkle Früchte, Karamell, Sherry, kräftig, etwas alkoholisch  
**Geschmack:** süß, würzig, weich, Hauch von Mandeln, Sherry-Noten  
**Nachklang:** trocken, lang anhaltend und angenehm  
**Info:** nicht gefärbt, natürliche Farbe, ist dunkler im Farbton als der Penderyn Madeira, was auf die Reifung im Oloroso Sherry Fass deutet. Nicht kühlgefiltert, ein Whisky ohne Altersangabe, ein Teil von etwa 70% reifte in Buffalo Trace Bourbon Fässern und der andere in spanischen Oloroso Sherry Fässern, beide Teile aus verschiedenen drei-, fünf bis zehnjährigen Whiskies wurden miteinander verschnitten! Eine wirkliche Überraschung! Preis ca. 45,- Euro



### Whisky KulTour. Highlands-Speyside-Lowlands

Termin: **Mi, 16.05. – Mo, 21.05.2012** (6 Tage)

**Kurzcharakterisierung:** Von Edinburgh Airport über Perth bis in die Speyside führt Sie diese Seminarreise. Thematischer Schwerpunkt sind die Landschaften der Highlands, die Mythen und Legenden, die Geologie, die Flora und Fauna, die Geschichte sowie Fragen der Whiskyherstellung. Besucht werden die Destillieren Royal Lochnagar, Cragganmore, Glenlivet, Glen Grant und Benromach. Ein Besuch des Schlosses von Macbeth sowie Scone Place, dem Krönungsort der schottischen Könige, eine Küstenfahrt nach Inverness und Burghead sowie eine Wanderung sind weitere Highlights. Diese Seminarreise bietet eine intensive Auseinandersetzung mit schottischen Malt-Whisky-Herstellung und seinen regionalen Produktionsbedingungen. Sie werden in die geschichtliche Entwicklung der Whiskyherstellung eingeführt. Sie erhalten differenzierte Einblicke in die Whiskywirtschaft, das Marketing und die Absatzstrategien der Destillieren. Besichtigungen und Diskussionen mit örtlichen Fachleuten gewähren Ihnen Einblicke in die Whisky-Wirtschaft und ihre Marktstrukturen.

**Leistungen:** Flugreise und -abreise mit der Lufthansa von Frankfurt nach Edinburgh (weitere Abflugsorte auf Anfrage); 4 Übernachtungen mit HP in einem guten Mittelklassehotel in Granton-on-Spye, 1x in Edinburgh; Eintrittsgelder; Rundreise in schottischem Reisebus; deutschsprachige Reiseleitung.

**Reisepreis:** 1.082 Euro p.P. im DZ, EZ-Zuschlag 145 Euro

Mehr über die besonderen „EBZ“-Reisen auf  
[www.gaeltacht.de](http://www.gaeltacht.de)



Hier haben wir „Wisgi“ per schönem Text beschrieben.  
Probier ihn lieber direkt und bestellst ihn doch zur individuellen Geschmacksprobe und zum Einführungspreis unter

 [irish-shop.de](http://irish-shop.de)



### Whiskey KulTour – Zu den Quellen des Uisce Beatha

Termin: **Mo., 20.8. – Fr., 24.8.2012** (5 Tage)

**Kurzcharakterisierung:** Klöster, Destillieren, Literatur und Architektur. Kilbeggan, Tullamore, The Old Bushmills, Old Jameson Distillery, Cooley. „Whiskey is like sunshine,“ sagte einst George Bernhard Shaw. Entdecken Sie mit uns die Sonne Irlands. Ernst J. Scheiner, Autor und ausgewiesener Whisky-Kenner, bietet zusammen mit dem Europäischen Bildungs- und Begegnungszentrum (EBZ) Irland, diese Reise an. Mit der Option, auch das nachfolgende Wochenende noch mit einzubinden – für den, der will. Eigenanreise: So bleibt Ihr herrlich flexibel und könnt Ihr diese „Sonnenenerfahrung“ in Euren Urlaub integrieren.

**Leistungen:** Vier Übernachtungen in zentral gelegenen Hotels im Doppelzimmer mit Dusche und WC; vier Mal Frühstück und Abendessen; alle Fahrten im irischen Kleinbus; Flughafenstransfer; Fachführungen ; Reiseleitung

**Nicht eingeschlossene Leistungen:** An- und Abreise nach Dublin; Alle Eintritte; Sonstige Mahlzeiten; Trinkgelder; Rücktrittsversicherung und Auslandskrankenversicherung

**Reisepreis bei einer Mindestteilnehmerzahl von 12 Teilnehmern:**  
5 Tage (Mo-Fr) 496 Euro p.P. im DZ, EZ-Zuschlag 120 Euro