Enw gwirod gwarchodedig

Manyleb Cynnyrch ar gyfer 'Single Malt Welsh Whisky'/'Wisgi Cymreig Brag Sengl'

Dyddiad y cais 12 Awst 2021

Rhif ffeil S0006

Awdurdod Cymwys

Enw: Tîm Dynodiadau Daearyddol, Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig

Cyfeiriad: Seacole Building, 2 Marsham Street, Llundain, SW1P 4DF

Ffôn: 020 7035 1111

E-bost: Spirit.DrinksPolicy@defra.gov.uk

Ymgeisydd

Enw: Cymdeithas Wisgi Cymru

Cenedligrwydd: Cymreig

Cyfeiriad llawn y cyswllt arweiniol: Stephen Davies Prif Swyddog Gweithredol Distyllfa Penderyn, Distyllfa Penderyn, Pontpren, RhCT CF44 0SX

Statws cyfreithiol, maint a chyfansoddiad (yn achos personau cyfreithiol):

Ffôn: 016850813300

Ffacs:

E-bost: Stephen@penderyn.wales

Ar hyn o bryd mae Cymdeithas Wisgi Cymru yn cynnwys y pum ddistyllfa yng Nghymru a restrir isod:-

- Distyllfa Penderyn, Pontpren, RhCT CF44 0SX
- Distyllfa Aberfalls, Abergwyngregyn, Llanfairfechan Gwynedd, LL330LB
- Distyllfa Dà Mhile, Fferm Glynhynod, Llandysul, Ceredigion, SA445JY
- Distyllfa Coles, Tafarn White Hart, Llanddarog, Caerfyrddin, SA328NT

- Distyllfa In the Welsh Wind, Gorgeddan Arms, Tan-y-groes, Aberteifi, SA432HP

Cyfryngwr (os yw’n berthnasol)

Awdurdod trydedd wlad:

Enw(au) canolwr/canolwyr:

Cyfeiriad(au) llawn:

Ffôn:

E-bost:

1. Enw i'w gofrestru

‘Single Malt Welsh Whisky’/’Wisgi Cymreig Brag Sengl’

(Yn Gymraeg gellir sillafu Wisgi yn Wysgi a Chwisgi

hefyd)

2. Categori neu gategorïau'r ddiod wirodol

‘Wisgi’ - Categori 2 fel y'i diffinnir yn Rheoliad Gwirodydd 110/2008

3. Disgrifiad o nodweddion y ddiod wirodol

3.1 Nodweddion ffisegol, cemegol a/neu organoleptig

Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei ddosbarthu fel ‘Wisgi’ fel y'i diffinnir gan Ddiod Wirodol; Rheoliad Atodiad ll Categorïau o Ddiod Wirodol - Categori 2.

Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn wisgi wedi'i ddistyllu mewn un ddistyllfa Gymreig yn unig ac wedi'i wneud o'r deunyddiau crai naturiol, 100% o haidd brag, dŵr o Gymru a burum.

Nodweddion cemegol

Mae gan bob ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ gryfder alcoholig o 40% ABV man lleiaf

Nodweddion organoleptig

Mae nodweddion organoleptig ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl', yn tynnu sylw at broffiliau blas cyfoes a diddorol, o'u cymharu â wisgi mwy traddodiadol ac fe'i disgrifir fel wisgi arddull ‘Byd Newydd' a gydnabyddir am ei ‘nodweddion ysgafn”. Mae'r gwahaniaethau arloesol o ran cymhlethdod aroglau a phroffiliau blasau yn cael eu hyrwyddo gan ddistyllfeydd Cymreig unigol. Er bod amrywiaeth o aroglau a blasau mae yna nodweddion cyffredin hefyd, fel y dangosir isod:-

Categori o Wisgi Cymreig		Gwerthusiad organoleptig annibynnol

Wisgi Cymreig Brag Sengl	Ymddangosiad	Yn amrywio o aur golau i ambr tywyll. Mae'r lliw wedi'i ddylanwadu gan y math o gasgen aeddfedu a ddewisir.
	Blas ac arogl	Arddull ysgafn a chynnil gyda nodwedd gymhleth ond cytbwys. Llyfn, melys, glân, llawn ffrwythau ac yn llai olewog 'heb ronynnau a blas y pridd' sy'n gysylltiedig â wisgi mwy traddodiadol

* Mae nodweddion blas 'Wisgi Cymreig Brag Sengl', isod, yn cael eu darparu'n annibynnol gan Dominic Roskrow (DR)- awdur, beirniad a chritig wisgi a gydnabyddir yn fyd-eang.

3.2 Nodweddion penodol (o'u cymharu â diodydd gwirodol o'r un categori)

Mae 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn cael ei ddosbarthu fel 'Wisgi' fel y'i diffinnir gan Ddiod Wirodol; Rheoliad Atodiad ll Categorïau o Ddiod Wirodol – Categori 2

Gwahaniaethau allweddol o'u cymharu â diodydd gwirodol o'r un categori

Mae 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn wisgi sydd wedi'i wneud o haidd brag o un ddistyllfa Gymreig yn unig, o'i gymharu â mathau eraill o wisgi fel wisgi grawn a wisgi cymysg:

Mae 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn gynnyrch sydd ag ymdeimlad cryf o le a tharddiad gyda'r holl brosesau cynhyrchu yn cael eu cynnal yn gyfan gwbl yng Nghymru.

Mae hinsawdd, daearyddiaeth a daeareg Cymru yn dylanwadu ar gynhwysion crai Cymru a ddefnyddir wrth gynhyrchu 'Wisgi Cymreig Brag Sengl', ac wrth aeddfedu'r cynnyrch.

Cynhwysion crai:-

Dŵr – Mae gan ddŵr Cymru enw da yn fyd-eang am ei ddigonedd a'i ansawdd uchel ac mae'n ffactor allweddol wrth ystyried lleoliad distyllfeydd Cymru. Mae argaeledd cyflenwad digonol o ddŵr yn hanfodol wrth gynhyrchu wisgi ar gyfer pob cam. Rhaid i'r holl ddŵr a ddefnyddir mewn 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' ddod o "darddiad Cymreig". Diffiniad "tarddiad Cymreig" yw bod "tarddle'r dŵr wedi'i leoli yng Nghymru". Bydd y dŵr yn amrywio o ran nodwedd oherwydd yr hinsawdd a'r ddaeareg leol a fydd yn cyfrannu at nodweddion 'Wisgi Cymreig Brag Sengl'.

Haidd – Rhaid i bob "Wisgi Cymreig Brag Sengl" gynnwys haidd, gyda llawer o'r distyllfeydd llai yng Nghymru yn defnyddio haidd Cymreig er mwyn cynyddu tarddiad eu Cymreig eu cynnyrch.

Aeddfedu cynnyrch

Mae hinsawdd gymedrol Cymru yn effeithio ar dymheredd a lleithder sy'n dylanwadu ar gyfradd aeddfedu ac yn galluogi datblygu nodweddion blas penodol. Gall hinsawdd laith

gweddol oer Cymru arwain at golli llai o anweddiad yn gyffredinol. Mewn cyferbyniad â wisgi ‘Byd Newydd’ eraill o wledydd lle gall lleithder a thymheredd uwch yn ystod aeddfedu arwain at ormod o golledion trwy anweddiad y cyfeirir atynt fel ‘cyfran yr angel’

Mae hinsawdd arforol mwyn Cymru yn cynhyrchu aeddfedrwydd cyfartal gan greu cynnyrch â blas llyfn ac ysgafn sy'n amrywio mewn lliw o aur ysgafn i ambr tywyll. Dylanwadir ar y datblygiad lliw hwn hefyd gan y 'strategaeth bren' a'r math o gasgenni aeddfedu a ddewisir gan y distyllwr Cymreig.

Proses ddistyllu

Bydd siâp a math y llestr distyllu y bydd distyllwyr Cymreig yn dewis eu defnyddio yn y broses ddistyllu yn dylanwadu ar nodwedd organoleptig y cynnyrch terfynol**,** gan gynhyrchu gwirod â blasau amrywiol, a hyrwyddir gan ddistyllfeydd unigol Cymru, tra'n dal i gadw nodweddion cyffredin.

Cynhyrchir 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' fel proses swp, yn wahanol i rai wisgis eraill sy'n cael eu cynhyrchu yn gyfan gwbl o lestri distyllu colofn barhaus, gellir ei ddistyllu mewn potiau sengl (gyda neu heb golofn) neu mewn parau o lestri distyllu pot. Mae'r broses hon fel arfer yn cynhyrchu gwirod arddull 'byd newydd' sy'n ysgafnach nag arddulliau wisgi mwy traddodiadol, trymach, a wneir fel arfer o ddistylladau dwbl a thriphlyg.

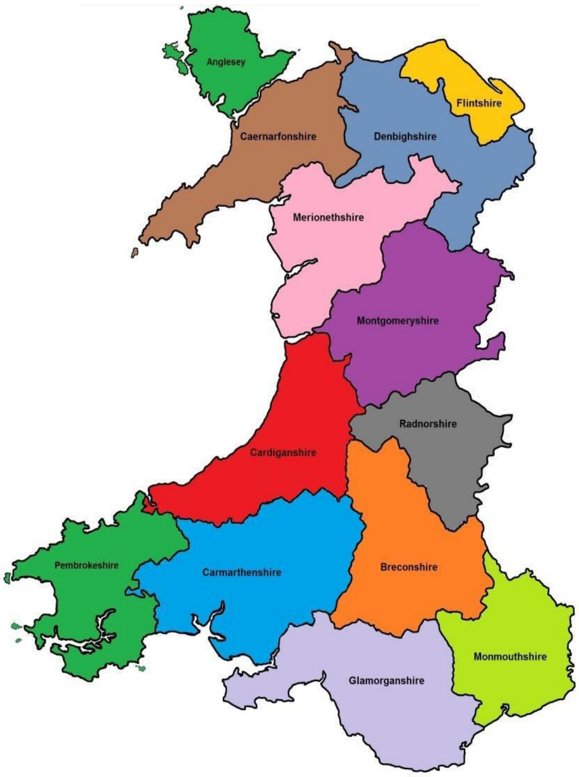
O'i gymharu â wisgi mwy traddodiadol, mae'r broses ddistyllu a ddefnyddir yng Nghymru, (fel defnyddio llestr distyllu Faraday ym Mhenderyn) yn gymharol 'fodern'. Mae'r broses ddistyllu gymharol 'fodern' hon yn galluogi distyllwyr Cymru i arbrofi gyda thoriadau a hydoedd distyllu o'r wirod er mwyn cynhyrchu wisgi "sy'n llai olewog, a heb ronynnau a blas y tir, sy'n gysylltiedig â wisgi mwy traddodiadol" (DR)

Mae "nodwedd ysgafn" 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn bwynt gwahaniaeth allweddol sydd wedi'i gydnabod mewn marchnadoedd wisgi byd-eang ac sydd wedi ennill nifer o wobrau a llawer o glod dros y 15 mlynedd diwethaf.

Aeddfedu - Mae gan 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' 'nodwedd ysgafn' nad yw'n cael ei drechu gan ormodedd o echdynion a thannin pren a gwelir ei fod yn cymryd nodwedd y gwahanol fathau o gasgenni pren a ddefnyddir yn ystod ei aeddfedu yn 'hawdd iawn', gan gynhyrchu "brag sengl cyfoes, cynnil o nodwedd a blas cymhleth" (DR)
Mae gan ddistyllwyr Cymru yr hyblygrwydd i arbrofi gyda'u 'strategaethau pren' i gynhyrchu wisgi arloesol ac "i ddefnyddio eu sgiliau a'u creadigrwydd i gynhyrchu wisgi sy'n wahanol iawn i genhedloedd eraill" (DR)
Trwy ddefnyddio'u sgiliau wrth ddewis eu math o gasgen a rhyddid wrth ddefnyddio casgenni newydd, wedi'u defnyddio neu wedi'u hadnewyddu, mae distyllwyr Cymru yn rhydd i aeddfedu'r cynnyrch mewn cyfuniad o gasgenni a'u 'gorffen' trwy eu trosglwyddo i wahanol gasgenni ar gyfer gwella blas yn gynt. Gellir potelu 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' o gynifer o gasgenni ag y mae'r distyllwr Cymreig yn eu gweld yn addas, neu o un gasgen "Mae'r dull hyblyg hwn o reoli casgenni yn gwneud 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn wahanol iawn i'w chymdogion yn y DU" (DR). Mewn cyferbyniad, er enghraifft, cyfyngir distyllwyr yr Alban i ddefnyddio casgenni o dderw yn unig

4. Diffiniad o'r ardal ddaearyddol

Mae'n rhaid cynhyrchu 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn ardal ddaearyddol Cymru.



5. Dull cynhyrchu

Mae pedwar cam yn y broses gynhyrchu ar gyfer ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl':

- Stwnsio/Bragu
- Eplesu
- Distyllu
- Aeddfedu

Rhaid i'r 4 cam cynhyrchu hyn ddigwydd yng Nghymru.

Yn ogystal, er mwyn sicrhau rheolaeth lem ar y gallu i olrhain a dilysrwydd cynnyrch, mae angen potelu ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl' yng Nghymru

Nid oes rhaid bragu'r haidd yn yr ardal ddaearyddol ddynodedig, er bod rhai o'r distyllfeydd llai yng Nghymru yn bwriadu cyflwyno cyfleusterau bragu llawr traddodiadol.

Rhaid i ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ gynnwys dŵr o ‘darddiad Cymreig'.

Stwnsio/Bragu - paratoi stwnsh o haidd wedi'i fragu

Yn ystod y broses stwnsio, mae'r haidd wedi'i fragu yn cael ei falu yn gyntaf ac yna'n cael ei gymysgu â dŵr poeth a/neu wirod bragu wedi'i ailgylchu a ddefnyddir er mwyn gwneud y mwyaf o gynnyrch posibl a gwella ffurfio’r blas. Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei fragu mewn system swp. Mae sypiau'n cael eu prosesu mewn llestr drosi a/neu ‘gasgen stwnsio’. Gelwir yr hylif sy'n deillio o hyn yn ‘freci’ sy'n cael ei gasglu a'i baratoi i'w eplesu.

Er mwyn cynhyrchu ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl', rhaid i'r breci aros yng Nghymru.

Eplesu - o'r gwirod bragu (breci) trwy weithred burum, i gynhyrchu golch alcoholig

Mae'r hylif sy'n deillio o'r prosesau stwnsio/bragu yn cael ei oeri a'i bwmpio i danciau a elwir yn ôl-olchi neu eplesyddion lle ychwanegir burum ac mae’r siwgrau yn y breci yn cael eu trosi'n alcoholau a chytrasau eraill. Gelwir yr hylif eplesu hwn yn “olch”.
Gellir defnyddio gwahanol fathau o furum mewn eplesiad. Mae’r amser eplesu yn cael ei benderfynu gan ddistyllwyr Cymreig unigol yn dibynnu ar y nodweddion dymunol ar gyfer eu cynnyrch.

Distyllu– i gael y gwirod

Mae distyllu yn galluogi gwahanu a mireinio gwirodydd o'r golch sy'n dod i mewn a gall siâp a maint y llestri distyllu greu gwahaniaethau mewn blas a steil. Mae addasu’r blas yn dibynnu ar amser distyllu, ffracsiynau a gesglir, cyfeintiau’r ffracsiynau a ailgylchir a'r ystod o gryfderau toriadau’r distylliad. Mae'r holl newidynnau hyn yn dylanwadu ar nodwedd calon y distylliad sy'n cynhyrchu’r gwirod, sy’n unigryw i bob distyllfa benodol yng Nghymru.

Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei gynhyrchu fel proses swp a gellir ei ddistyllu naill ai mewn potiau sengl (gyda cholofnau neu hebddynt) a/neu mewn parau o lestri distyllu.

Aeddfedu - i greu’r cynnyrch terfynol

Rhaid aeddfedu ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl' mewn warysau yng Nghymru mewn casgenni pren, am o leiaf tair blynedd. Ni ddylid allforio'r wisgi i'w aeddfedu ymhellach y tu allan i Gymru.

Gellir aeddfedu'r wisgi mewn cyfuniad o gasgenni pren newydd, wedi'u defnyddio neu wedi'u hadnewyddu a allai fod wedi'u defnyddio o'r blaen i storio diodydd alcoholig eraill, e.e., Madeira, Sieri, Port, neu Bourbon er mwyn gwella’r blas yn gynt. Mae gan "arddull ysgafn a chynnil" ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ broses aeddfedu gynt, (o'i gymharu â wisgi arddull trymach) gan godi blasau gwin a phren i gynhyrchu wisgi sy'n “gymhleth ond yn gytbwys”.

Potelu

Mae angen potelu ’Wisgi Cymreig Brag Sengl‘ yng Nghymru

6. Disgrifiad o'r cysylltiad rhwng y ddiod wirodol a'i tharddiad daearyddol

6.1 Manylion yr ardal ddaearyddol neu'r tarddiad sy'n berthnasol i'r cysylltiad

Mae'r cais Dynodiad Daearyddol (GI) y DU hwn yn seiliedig ar yr enw da bod ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn gynnyrch arbennig sydd wedi'i gysylltu'n uniongyrchol â'i darddiad daearyddol.

Mae'r cysylltiad penodol rhwng ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ a Chymru, yn gyfuniad o

ffactorau naturiol a ffactorau dynol.

Ffactorau naturiol – mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei ddylanwadu gan hinsawdd Cymru, ei phriddoedd a’i daeareg.

Mae gan Gymru hinsawdd forwrol mwyn, gymedrol sy'n cael ei dylanwadu'n drwm gan Lif y Gwlff. Mae tymereddau'r môr yn dylanwadu ar dymheredd yr aer yng Nghymru ac yn cael eu cyflenwi gan y gwyntoedd De Orllewinol oddi ar yr Iwerydd. Mae eithafion poeth neu oer yn brin ac mae gwyntoedd ar y tir sy'n cael eu cynhesu gan lanw arfordirol yn golygu bod rhew neu eira’n brin ac eithrio ar eithafion uchder fel ar fynyddoedd Eryri. Mae'r tymheredd cyfartalog yn amrywio o 20 gradd C yn yr haf i 6 gradd C yn y gaeaf. Mae Cymru yn dueddol o brofi tymereddau cynhesach yn gyffredinol o'i gymharu â'r Alban ac fel arfer mae’n oerach ac yn wlypach nag Iwerddon.

Yn ystod y cyfnod aeddfedu, mae'r gwirod yn treiddio'r casgenni, ac mae'r hinsawdd Gymreig mwyn a chymedrol yn cynhyrchu aeddfediad cytbwys ffafriol. Gall hinsawdd laith oer Cymru arwain at golli llai o anweddiad yn gyffredinol yn ystod y broses aeddfedu.

Mae cyflenwad digonol o ddŵr Cymru yn gynhwysyn hanfodol i ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ ac mae ei angen trwy gydol y broses gyfan o gynhyrchu wisgi. Rhaid i'r holl ddŵr a ddefnyddir yn ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl' ddod o darddiad Cymreig, h.y., mae tarddle’r dŵr wedi'i leoli yng Nghymru.

Yn ei hanfod, mae gan Gymru lawiad uchel o ganlyniad i’w thopograffeg a'i hardaloedd mynyddig a chyrhaeddiad systemau gwasgedd isel yr Iwerydd. Gall cyfanswm y glawiad blynyddol fod yn fwy na 3000mm (118 modfedd) ar yr ardaloedd uchaf i 1000mm (39 modfedd) mewn rhanbarthau arfordirol ac ar ffin Cymru. Mae'r glawiad uchel hwn yng Nghymru yn cael ei hidlo'n naturiol gan natur a strwythur creigwely lleol sy'n gyfoethog o ran mwynau a haenau o greigiau sydd wedi'u gosod dros filiynau lawer o flynyddoedd. Mae daeareg amrywiol a chymhleth Cymru gyda chreigiau yn brigo o'r cyfnod Cyn-gambriaidd i'r cyfnodau Jwrasig yn cyfrannu at gyfansoddiad mwynau (dŵr caled neu feddal) dŵr Cymru sy'n digwydd yn naturiol. Cydnabyddir yn eang bod ansawdd dŵr Cymru yn arbennig o isel o ran metelau trwm oherwydd y diffyg llygredd cymharol yn yr ardal, o'i gymharu â rhanbarthau mwy diwydiannol. Gwelir hyn yn nifer y gweithfeydd potelu dŵr naturiol masnachol mawr sydd wedi datblygu yng Nghymru gan fodloni galw cynyddol am ddŵr mwynol a ffynnon naturiol Cymru.

Mae argaeledd cyflenwad digonedd o ddŵr o ansawdd da yn ffactor allweddol (yn hanesyddol ac ar hyn o bryd) wrth benderfynu ble i leoli distyllfeydd yng Nghymru. Sefydlwyd y ddistyllfa gyntaf yng Nghymru, sef ‘distyllfa Frongoch', yng Nghymru ym 1887 ac fe'i lleolwyd lle'r oedd cyflenwad parhaus o ddŵr o ansawdd uchel yn bodoli. Mae gan y rhan fwyaf o ddistyllfeydd Cymru eu ffynnon eu hunain, twll turio a/neu gyflenwadau dŵr ffynnon, mae cyfansoddiad mwynau naturiol (dŵr caled neu feddal) y dŵr lleol yn rhoi ei flas penodol ei hun i'r haidd - yn enwedig yn ystod y broses stwnsio.

Rhaid i bob 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' gynnwys haidd, gyda'r rhan fwyaf o'r distyllfeydd llai yng Nghymru yn defnyddio haidd Cymreig o ffynonellau lleol, er mwyn cynyddu tarddiad Cymreig eu cynnyrch.

Mae topograffi, hinsawdd a phriddoedd cynhenid Cymru yn golygu bod Cymru'n fwy addas ar gyfer ffermio da byw na ffermio âr. Fel ardal ymylol ar gyfer tyfu cnydau âr, mae amodau Cymru yn fwy addas ar gyfer tyfu grawnfwydydd fel haidd, o’i gymharu â gwenith, sydd â gofyniad mwy heriol ar gyfer priddoedd ffrwythlon a chynhyrchiol. Gall haidd hefyd oddef halen ac felly gellir ei dyfu mewn lleoliadau arfordirol y mae chwistrell halen yn

effeithio arnynt yn siroedd fel Sir Benfro. Amrywiaethau o haidd bragu sy'n ffynnu orau mewn amodau Cymreig yw'r rheini sy’n well am wrthsefyll pwysau clefydau o hinsawdd wlyb, laith Cymru, fel ‘net blotch’, y gawod goch a llwydni powdrog.

Yn hanesyddol yn yr 1990au, bu Cymru’n magu ei math o haidd bragu Cymreig ei hun – “Pipkin” yn IBERS (Gorsaf Fridio Planhigion Cymru gynt) ger Aberystwyth yng Ngheredigion. Cydnabuwyd bod gan yr amrywiaeth:

“Nodweddion bragu da gyda'r gallu i dyfu'n dda ar briddoedd trymach llai ffrwythlon”.

Ffactorau dynol - mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cyfuno parch at dreftadaeth cynhyrchu wisgi gyda dull arloesol a “gweddol fodern” (DR) o ddistyllu.

Mae sylfaen wybodaeth a sgiliau i gynhyrchu ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ wedi datblygu ac wedi bod yn gysylltiedig â Chymru ers dros 20 mlynedd, ers i gynnyrch ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ gael ei adfywio a'i ail-lansio gan ddistyllfa Penderyn ar 1 Mawrth 2004.

Mae pob cam o gynhyrchu ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn gofyn am sgiliau ac arbenigedd penodol, gyda phob distyllfa Gymreig wedi datblygu ei sylfaen sgiliau a'i harbenigedd ei hun. Y sgiliau hyn sy'n ategu at ddylanwad ffactorau naturiol Cymru ar y cynnyrch fel dŵr a'r hinsawdd.

Mewn distyllfeydd mwy, byddai pob cam o'r broses gynhyrchu yn tueddu i gael ei oruchwylio gan ei arbenigwr ei hun, ond mewn distyllfeydd llai yng Nghymru, mae'n rhaid i unigolion fod yn gymwys a chaffael amrywiaeth o arbenigeddau i oruchwylio'r broses gynhyrchu gyfan.

Mae angen sgiliau a phrofiad i benderfynu ar y pwynt cywir i newid rhwng toriadau gwirod wrth i'r broses ddistyllu fynd rhagddi. Mae hyn yn cael ei reoli drwy brofi ac edrych, arogli a blasu ac mae angen tipyn o sgìl. Mae gwahanol rannau o'r dilyniant yn effeithio ar wahanol flasau i'r wisgi. Os caiff y toriad ei wneud yn rhy hwyr, bydd cyfran rhy uchel o'r pen ôl yn arwain at wisgi anghytbwys gydag aroglau annymunol. I'r gwrthwyneb, os yw'r toriad yn cael ei wneud yn rhy gynnar, bydd y gwirod yn cael ei amddifadu o rai o'i gydrannau sy'n anhepgor er mwyn cynhyrchu wisgi gyda chymeriad sy’n bodloni. Gellir cynhyrchu wisgi trymach trwy ddal cyfran fwy o gamau diweddarach y distylliad tra bod gwirod ysgafnach fel ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn dod o ran ganol y broses. Mae hanfod ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn dibynnu ar yr union amseriadau o ran pryd mae'r distyllwr yn penderfynu gwneud y toriadau hyn gan gynhyrchu wisgi “llyfn, glân, melys a ffrwythlon” gyda “chymeriad cytbwys” (DR)

Rheoli’r pren - yn ystod aeddfedu, mae'r distyllwr yn arogli ac yn sgorio pob casgen unigol dros nifer o flynyddoedd. Ar yr union adeg iawn mae'r wisgi yn cael ei dywallt a'i ail-gasgennu. Yn araf, bydd y gwirod yn trwytholchi'r Madeira (a gorffeniadau eraill) o'r casgenni derw, gan sicrhau mwy o gynildeb a chymhlethdod. Dim ond pan fydd y broses hon wedi'i chwblhau y mae'r distyllwr yn caniatáu i'r gwirod gael ei botelu.

Hanes ac enw da ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ fel cynnyrch o safon a gynhyrchir yng Nghymru.

Mae'r diwydiant wisgi yng Nghymru yn ddiwydiant sydd wedi profi adfywiad ac sydd bellach ag enw da byd-eang am gynhyrchu wisgi arloesol sy'n cynnig “ystod eang o flasau ac arddulliau”. (DR)

Sefydlwyd y ddistyllfa wisgi masnachol gyntaf yng Nghymru gan ddau ffrind Richard John

Lloyd Price a Robert Willis ym 1887. Ddwy flynedd yn ddiweddarach, sefydlwyd ‘The Welsh Whisky Distillery Company’ yn Frongoch ger Y Bala yn Sir Feirionnydd. Dewiswyd lleoliad y ddistyllfa hon oherwydd cysylltiadau trafnidiaeth da ar y rheilffordd a'r porthladd ond yn bennaf oherwydd digonedd o ddŵr Cymreig o ansawdd da o ffynhonnau Tai'r Felin, Y Bala. Roedd barlys a mawn ar gael yn lleol. Erbyn diwedd yr 1800au Frongoch oedd y prif ganolfan ar gyfer cynhyrchu Wisgi yng Nghymru. Cyflwynwyd casgen o wisgi Cymreig i'r Frenhines Fictoria ym mis Medi 1889 a chyflwynwyd casgen arall i Dywysog Cymru ym 1894. Gellir gweld potel o ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl' o Ddistyllfa Wisgi Cymru yn Amgueddfa Genedlaethol Cymru ac mae potel arall wedi'i lleoli yn Amgueddfa Werin Cymru Sain Ffagan. Byrhoedlog fu llwyddiant cwmni Welsh Whisky Distillery, yn bennaf oherwydd cynnydd y mudiad dirwest cryf yng Nghymru a oedd yn fudiad cymdeithasol yn erbyn yfed diodydd alcoholig. Ym 1900 gwerthwyd y cwmni i William Owen o'r Bala am £5,000 a diddymwyd y cwmni yn y pendraw ym 1910.

Ar ôl absenoldeb o dros 100 mlynedd, daeth distyllfa Penderyn yn olynydd i ddistyllfa Frongoch gyda'i distylliad cyntaf yn 2000. Arweiniodd hyn at y wisgi masnachol cyntaf yn cael ei gynhyrchu yng Nghymru ers canrif, yn cael ei werthu ar 1 Mawrth 2004 a lansiwyd gan Ei Uchelder Brenhinol Tywysog Siarl. Fe'i gelwid yn ‘The Prince of Wales'. Enillodd y diweddar Dr Jim Swan (Prif Gymysgydd Penderyn) Wobr Arloeswr Eiriolwyr Wisgi yn 2005.

Ar hyn o bryd mae gan Gymru bump distyllfa wedi'u lleoli ledled Cymru. Mae'r distyllfeydd hyn yn amrywio o ran maint o ddistyllfeydd mawr fel distyllfa Penderyn i ddistyllfeydd bach pwrpasol sy'n saernïo sypiau bach o wisgi casgen sengl ‘grawn i wydr’ fel Coles ac In the Welsh Wind. Yn 2008 rhoddodd CThEF drwydded distyllu cyntaf i ddistyllfa organig Dà Mhile ar gyfer llestr distyllu 350l yn y DU.

Mae diwydiant wisgi Cymru wedi ehangu'n gyflym yn ystod y blynyddoedd diwethaf ac mae'r galw am ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cynyddu o flwyddyn i flwyddyn. Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn gwneud cyfraniad sylweddol i economi bwyd a diod Cymru ac mae bellach yn un o allforion mwyaf dylanwadol Cymru, sy'n cael ei allforio i dros 45 o wledydd ar hyn o bryd. Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cyfuno treftadaeth hir o gynhyrchu wisgi gydag ymagwedd arloesol at ddistyllu, marchnata a brandio. Mae cynhyrchu wisgi Cymreig hefyd yn bwysig i dwristiaeth gyda'r holl ddistyllfeydd yng Nghymru ar hyn o bryd ar agor fel atyniadau i dwristiaid.

Pan ryddhaodd distyllfa Aberfalls (sef y ddistyllfa Wisgi gyntaf yng Ngogledd Cymru ers dechrau'r 1900au) ei ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ cyntaf o'r enw "Spirit of North Wales" ar 17 Mai 2021, roedd y galw mor uchel fe werthodd y wisgi i gyd o fewn 1 awr i'w lansio a gwnaed y wisgi yn "Wisgi'r wythnos" yng nghylchgrawn GQ.

Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei gydnabod yn genedlaethol ac yn rhyngwladol fel cynnyrch o safon gydag arddull unigryw, sydd ag ymdeimlad cryf o le a tharddiad. Mae Cymru yn un o'r "categorïau gwlad" sy’n rhan o’r categori "Wisgi'r Byd Newydd". Mae'r categori hwn yn cynnwys gwledydd cynhyrchu wisgi llai traddodiadol fel India, Taiwan, Sweden, Israel a Ffrainc. Cefnogir y statws hwn gan gatalog sylweddol o ganmoliaeth feirniadol a gwobrau rhyngwladol. Mae distyllfeydd Wisgi Cymru wedi dathlu llwyddiannau lu gyda'u ‘Wisgis Cymreig Brag Sengl’ mewn cystadlaethau mawreddog gan

gynnwys cystadleuaeth y Byd, cystadleuaeth Gwin a Gwirod Rhyngwladol, Gwobrau Bwyd Prydain Fawr, a gwobrau Cystadleuaeth Wirod Llundain**.** Mae'r enw da sydd gan ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl' am fod yn gynnyrch sydd wedi ennill gwobrau o safon wedi cynyddu gwerthiant gartref ac yn fyd-eang.

Mae'r tabl isod yn dangos enghraifft o rai o'r gwobrau a enillwyd yn ystod y 3 blynedd diwethaf (nid yw'r rhestr hon yn gynhwysfawr);

Dyddiad	Cystadleuaeth	Gwobr	Wisgi Cymreig Brag Sengl
2021	Jim Murray’s Whisky Bible	18 gwobr hylif aur	amrywiol
2020	Jim Murray’s Whisky Bible	Enillydd Wisgi Ewropeaidd y Flwyddyn	Math Madeira Casgen Sengl
	Gwobrau San Francisco World Spirits	Aur	Peated, Portwood a Rich Oak
	World Whisky Master Spirits Business	Aur	Swp Bach Madeira, Peated, Myth, Celt a Moscatel
2019	Gwobrau San Francisco World Spirits	Aur	Sherrywood
	Gwobrau Worldwide Whisky IWSC	Aur	Portwood, Rich Oak, Portwood SC
	Gwobr Whiskies of the World	Aur (gorau yn y dosbarth)	Wedi’i orffen mewn Casgen Datganiad heb oed
	Ultimate Sprits Challenge Gwobr Wisgi'r Byd	Da Iawn	Madeira, Legend a Sherry wood

Mae ‘Wisgi Cymreig Brag Sengl’ yn cael ei ganmol yn eang gan feirniaid gwirodydd, cogyddion ac mae'n ymddangos yn rheolaidd ar gyfryngau cymdeithasol beirniaid bwyd:-

“Wrth i'r gwydr agor, felly hefyd y nodweddion ffrwythau a grawn cymhleth hynny. Fe wnes i fwynhau cydbwysedd yr arddull ysgafnach gyda chasgenni bourbon a’r haen gynnil a

ddaw o'r casgenni gwin"-'The Casks' Y Blogiwr American Spirit Peter Lemon wrth drafod 'Myth' 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' Penderyn 7.11.2019

"Enghraifft wych o sut y gellir cynhyrchu wisgi o ansawdd uchel y tu allan i'r gwledydd cynhyrchu wisgi traddodiadol" – Blogiwr Gwirod The Scotch Noob wrth drafod 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' 'Madeira' Penderyn 30.12.201

"Mae'r mynegiant hardd hwn yn defnyddio haidd o Gymru i gyd ac mae wedi'i aeddfedu mewn cyfuniad o Gasgenni Oloroso, Pedro Ximenez, Bourbon a Derw Newydd. Yn sicr, mae llawer yn digwydd yma ond mae'n gweithio mor dda! Llwythi o ffrwythau cyfoethog ar y daflod a llawer o sbeis." – Y Blogiwr London Whisky Guy Spirt wrth drafod 'Spirit of the North' 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' Aber Falls

"Hollol unigryw" sgôr o 8.5/10 "hynod o dda" - Felipe Schrieberg Adolygydd Gwirodydd ar gyfer Forbes wrth drafod Wisgi Cymreig Brag Sengl Da Mhile Tarisan 30.4.20

6.2 Nodweddion penodol y ddiod wirod y gellir eu priodoli i'r ardal ddaearyddol

Mae'r cais GI hwn wedi'i seilio ar enw da bod 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' gyda'i nodweddion arbennig, yn gynnyrch o ansawdd arbennig sydd ag ymdeimlad cryf iawn o le a tharddiad.

Tynnodd y canlyniadau o samplu blas Wisgi annibynnol gan Dominic Roskrow (beirniad a barnwr Wisgi rhyngwladol) sylw at "wahaniaeth clir mewn proffil synhwyraidd" rhwng 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' a wisgis eraill yn y DU.

Mae'r gwahaniaethau hyn yn bennaf oherwydd; -

- Ffactorau naturiol: - hinsawdd (a daeareg) Cymru yn dylanwadu ar rai o'r cynhwysion crai a ddefnyddir wrth gynhyrchu a'r broses aeddfedu.
- Y broses ddistyllu "gymharol fodern" a ddefnyddir yng Nghymru.
- Sgiliau distyllwyr Cymru a chreu sylfaen sgiliau sydd wedi datblygu yng Nghymru.

Mae hinsawdd a daeareg Cymru yn dylanwadu ar y cynhwysion a ddefnyddir yn 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' fel dŵr Cymru. Mae angen dŵr drwy gydol y broses gyfan o gynhyrchu wisgi ac mae gan Gymru ddigonedd gynhenid o ddŵr glân o ansawdd uchel. Mae glawiad uchel Cymru yn cael ei hidlo'n naturiol gan ddaeareg benodol Cymru. Rhaid defnyddio'r holl ddŵr a ddefnyddir ar gyfer cynhyrchu 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' o "darddiad Cymreig". Bydd y dŵr yn amrywio ychydig o ran nodwedd oherwydd hinsawdd a daeareg leol ond mae ei burdeb yn ychwanegu ansawdd at 'Wisgi Cymreig Brag Sengl'.

"Mae Cymru wedi ei bendithio gyda digonedd o ddŵr glân o ansawdd uchel a dylid bob amser cynhyrchu Wisgi Cymreig gan y dŵr hwnnw. Gall dŵr Cymru gyfrannu at arddull wisgi glân, melys a ffrwythlon a gynhyrchir yn y wlad" (DR)

Mae tymheredd a lleithder yn dylanwadu ar gyfradd aeddfedu wisgi a datblygiad nodweddion blas penodol. Mae hinsawdd fwyn a chymedrol Cymru yn arwain at aeddfedu cyfartal ffafriol gan greu "cynnyrch â blas llyfn gyda nodwedd gytbwys"

Mae'r rhan fwyaf o flas 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn cael ei greu yn ystod y broses gynhyrchu. O'i gymharu â wisgi mwy traddodiadol, mae'r broses ddistyllu a ddefnyddir yng Nghymru i gynhyrchu 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn gymharol 'fodern'. Trwy gydol y broses ddistyllu, mae gwyddoniaeth a chelf yn ategu ei gilydd. Mae pob cam o'r broses ddistyllu yn chwarae rhan hanfodol ac fe'i cyfarwyddir â sgiliau a barn i rannu'r nodweddion cyffredin sy'n gysylltiedig â 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' sef "wisgi melys glân, llawn ffrwyth gyda 'heb grud a blas y tir' sy'n gysylltiedig â wisgi mwy traddodiadol" (DR)

Mae siâp a math y llestr distyllu a ddefnyddir hefyd yn dylanwadu ar nodwedd organoleptig y cynnyrch terfynol, gan gynhyrchu arddull o wirod 'byd newydd' sydd ag "arddull ysgafn" gyda "nodwedd gytbwys."

Mae aeddfedu cyfartal ffafriol yn cael ei greu o hinsawdd fwyn a chymedrol Cymru ac yn ystod aeddfedu, gwelir bod y wisgi 'arddull ysgafn' hwn yn ymgymryd â nodweddion y gwahanol fathau o gasgenni pren a ddefnyddir wrth ei gynhyrchu yn hawdd, gan gynhyrchu bragau sengl cain o nodwedd a blas cymhleth. Yn ogystal, mae gan ddistyllwyr Cymru y rhyddid a'r hyblygrwydd i arbrofi gyda'u 'strategaethau pren' ac o ran eu dewis a'u hamrywiaeth o gasgenni newydd, wedi'u defnyddio neu wedi'u hadnewyddu i 'orffen' wisgis i wahanol gasgenni ar gyfer gwella'r blas. Mae'r distyllwyr Cymreig yn defnyddio eu sgiliau a'u creadigrwydd i sicrhau bod 'Wisgi Cymreig Brag Sengl' yn cadw ei 'ysgafnder cymeriad' ac nad yw'n cael ei drechu gan echdynion a thannin pren gormodol.

Mae "ysgafnder cymeriad" Wisgi Cymreig Brag Sengl wedi cael ei gydnabod mewn marchnadoedd wisgi byd-eang ac mae wedi denu llawer o ganmoliaeth feirniadol. Dros y 15 mlynedd diwethaf, mae'r cynnyrch hwn o ansawdd wedi ennill anrhydedd o wobrau mawreddog ac ar hyn o bryd mae'n cael ei allforio i dros 45 o wledydd.

Cadarnhaodd canlyniadau samplu blas wisgi annibynnol gan Dominic Roskrow, beirniad, critig ac awdur wisgi a gydnabyddir yn fyd-eang y gwahaniaeth ym 'mhroffil synhwyraidd Wisgi Cymreig Brag Sengl o'i gymharu â wisgis eraill a daeth i'r casgliad;

"Mae gan Gymru 'ystod drawiadol o fragau amrywiol sydd cystal ag unrhyw beth yn y byd"

7. Labelu a phecynnu

8. Corff Arolygu

Enw: CThEF

Cyfeiriad(au) llawn:

Ffôn:

E-bost: enquiries.sdvs@hmrc.gsi.gov.uk