



URSPRUNGS NO

060

BLAUER HÄNGLING

Referenz

Blauer Hängling Kreuzer et al. 2002,
Mohrendutte Stolz 1854

Synonyme: Pendoulot, Petit Verrot à petits
grains, Verrot Moussu, Bon Tressot,
Tressot Leclerc, Klebroth, Morillon,
Nairien, Bourguignon

Status

Blauer Hängling war in Deutschland
ausgestorben und ist ampelographisch
schwer greifbar

Fundsituation

Diese zuvor unbekannte Sorte wurde nur
einmal in Deutschland gefunden: im
Weinbaugebiet Hohnstedt, Sachsen-
Anhalt, dort in Verbindung mit Elbling
und Welschriesling. Die Sorte wurde
ohne beschreibenden Text als Blauer
Hängling abgebildet, porträtiert um 1850
von den Gebrüdern Kreuzer aus Maribor.

Herkunft und Verbreitung

Die nur bildhafte Dokumentation in der
Steiermark macht es schwierig, etwas
zur Geschichte des Hänglings heraus-
zufinden. Die Tatsache, dass die Sorte
von Franz Trummer nicht beschrieben
aber abgebildet wurde, deutet auf einen
späteren Erwerb hin. Der Name Hängling
(Pendoulot) passt jedenfalls zu den lang
herunterhängenden Trauben, hat aber
nichts mit den roten und weißen
Hänglingen zu tun, auch nicht mit den
Sorten Süßrot (Tauberschwarz,
Klebroth), Petit Béclan und Süßschwarz
aus dem fränkischen Komplex der Blauen
Hänglinge oder mit den diversen Côts,
die ebenfalls Hänglinge genannt wurden.
Im Blatt ähnelt die Sorte der
Sortengruppe um Morillon tacony (syn.
Fresillon, Trézillon de Hongrie im Elsass
= Meunier), Tressot GALET (syn. Verrot,
Pendulat, Brégin) und Mohrenkönig
(Brieger), die in der Schweiz und in der
Franche Comté vorkamen. Vermutlich



haben wir es beim Hängling mit einem Vertreter der mittelalterlichen Sortengruppe der Tressiaux oder Trussiaux zu tun, die mit den Pineaux und Gamez kurz nach dem Magdalenenhochwasser aus dem Despotat Romania (Albanien) in die angevinischen Weingärten an der Loire exportiert wurden. Verrot und Tressot korrespondieren mit den albanischen Orten Vora und Durres (Durazzo, Dyrhacium). Die Morlaken (Mavrowlach, Mohrenkönige) und Brieger (Phryger, Brégin) lebten an der Küste Dalmatiens und in Mazedonien. Brieger (Bhrigu), Brig-Anti (Bregenz, Burgund) und Allob-Bhrygi kamen schon in der Antike ins Schweizer Voralpenland, an den Bodensee (Lagus Brigantus) und ins Wallis. Da die Beschreibung des französischen Tressot selbst bei Pierre Galet uneinheitlich ist und schon Le Comte Odard bemerkte, dass der Bon Tressot früher reife und einen farbintensiveren Wein gäbe als der Gros Tressot, könnte der vergleichsweise frühreifende Hängling mit dem Bon Tressot (Verrot-Moussu, Nerien) identisch gewesen sein, den M. Hardy, Chefgärtner im Botanischen Garten in Luxemburg für den Bourguignon de l'Alsace und den Klebroth auf der deutschen Rheinseite hielt.

Eigenschaften

Die Sorte weist einen mittelstarken Wuchs bei guter Holzreife auf. Die recht großen, lockeren, an Merlot erinnernden Trauben hängen an langen Stielen und sind manchmal kurz geflügelt. Die ovalen, hartschaligen Beeren bleiben aber eher klein, so dass die Sorte bis Ende September gut ausgereift ist und mit rund 100°Öchsle einen ausgesprochen vielschichtigen, würzig-erdigen, tanninreichen, dunkeln Rotwein ergibt.





Entwurf