

URSPRUNGS N^o**234**

Schwarzblauer Riesling

Synonyme

Noir Menue, Troyen agg.

Status

Der Schwarzblaue Riesling galt in Deutschland als gänzlich unbekannt und war bis 2008 ausgestorben

Fundsituation

Die Sorte hat mit zwei sehr alten Exemplaren in einem der ältesten, wurzelechten Riesling-Weinberge an der Mittelmosel auf Schwarzschiefer überlebt. Beschrieben wurde die Sorte als Blaue Vorzügliche von Franz Trummer 1855, der die Sorte als

„Schwarze“ aus Heidelberg bekommen hatte. Die Sorte dürfte sehr alt sein und zu den Sorten gehören, die wie die Côt und Malbec Opfer der Kleinen Eiszeit geworden sind und deshalb nur reliktmäßig in den wintermildesten Weinlagen Deutschlands überlebt haben. Die Sorte muss bereits im 19. Jahrhundert in Deutschland selten gewesen sein, könnte an der Mosel jedoch noch aus der altfränkisch-germanischen Zeit stammen, als man in Mayen (Main) und Dhron (Troyen) Rotweinsorten angebaut hat. Diese Rotweinsorten waren auch typisch für den lothringischen Teil der Mosel, der an die Champagne und ans Elsass grenzt. Dort kannte man einst drei verschiedene Troyens und den



Schwarzblauen Riesling, den Galet aufgrund seiner Ähnlichkeit als Synonym des Troyen (Guicherd) aufführte. Leider hat er dann den Troyen fälschlicherweise mit dem Gamay de Liverdun (Pulliat) gleichgesetzt. Le Comte Odard unterschied an der Mosel nur zwischen Noir Menue und Grand Pinot de la Moselle (= Gros noir KERNER). Menu bedeutet Klein, so dass die Kleinschwarze von der Mosel und die Schwarze aus Heidelberg wohl der lothringischen Sorte Noir Menué entsprachen.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte dürfte schon seit dem Frühmittelalter in den Kerngebieten der Moselfranken, Rheinfranken, Karolinger und Alemannen, also in der Champagne, in Lothringen-Elsass und im mittleren und oberen Rheintal (Pfalz, Kurpfalz) verbreitet gewesen sein. Noir Menué bedeutet jedoch keineswegs Kleinschwarze, sondern Rebe der Nairi (Neyre) und Menua. Nairi (Noiret, Neyret) war der antike Name des Van-Sees, an dessen Südufer der Ort Menuaini (Minni) lag, womit der Ursprung des Noir Menue eigentlich aufgeklärt ist. Der Ort war eine Gründung der Nu-Ayur, Mien (Myan) und Yauni (Ioani, Yunnan), die wir bis Nuristan, Pakistan und Nordchina zurückverfolgen können. Sie gründeten auch das Reich Mannai (Mini) am Urmiassee und mit den Ur und Qini westlich vom Vansee den Ort Ur-meniu-qini. Das führt uns direkt in die antiken Reiche Urartu und Mannai, die sich nach dem Zusammenbruch des Hethitischen Reichs während der Dunklen Jahrhunderte im armenischen Hochland gegründet hatten, ihre Wurzeln aber eigentlich in der Stadt Eu-menua und bei

den Mäoniern, Kum-Mani und Nerik (Norge, Norikum) im spätbronzezeitlichen Anatolien haben. Die Mäonier wiederum kann man wie die Minoer auf Kreta als Indusflüchtlinge verstehen, die ursprünglich aus der Stadt Mohenju Darro (Minothauru) am Indus stammten. Diese größte Stadt am Indus wurde um 1800 v.Chr. verlassen, just zu dem Zeitpunkt als die Minoer auf Kreta die Ältere Palastzeit einleiteten. Bereits um 1900 v.Chr. nach heftigen Überschwemmungen dürften erste Siedler aus dem Indusdelta an den Persischen Golf (Magan, Ma-kan-nu-u), in die Levante (Manasse, Monaco, Monegassi), nach Mykene und nach Kreta (Kirata, Mohenju Darro) ausgewandert sein. Um 1700 v.Chr. brach die Induskultur auch im Indusdelta zusammen, direkt darauf folgte die Jüngere Palastzeit auf Kreta. Die Verbindung aus Nairi (Nuristani) und Menuaini macht den Noir Menue jedoch zu einer Rebsorte Armeniens, dessen antike Bewohner nach der Eroberung durch die Assyrer und Urartäer in direkter Verbindung zu den Normannen (Normandie), Alemannen (Allemand), Mayen, Germanen (Kerman, Hur-man), Tra-mini und Aminäern des spätantiken Europas stehen. Der frühholozäne Ursprung dieser Völker liegt jedoch in Nordchina und der Mandschurei bei den Uru (Oro), Manju, Mënggü (Manasse), Nu (Nusu, Norsu) und Cina (Tsin, Kin).

Eigenschaften

Die Sorte weist einen vergleichsweise schwachen Wuchs und recht kleine, an Riesling erinnernde Blätter auf und dürfte einen frischen, gut mit Wasser und Nährstoffen versorgten, lehmigen Lößboden oder dauerfeuchten



Schieferboden bevorzugen. Die kleinen, zylindrischen Trauben tragen kleine runde, blauschwarze Beeren, die bei Vollreife Mitte September sehr süß werden, nicht zur Fäulnis neigen und einen wunderbaren, nach dunklen Wald- und Brombeeren schmeckenden Wein mit hohem Gütepotential ergeben. Die Sorte benötigt wohl eine vor harten Winterfrösten geschützte Mittellage am Hang. Das geringe Ertragspotential wird durch die Neigung zu Zwillingstrauben etwas kompensiert.

