URSPRUNGS N<sup>o</sup>**938**

## KLEINER FRÄNKISCHER BURGUNDER

### Referenz:

Ächter Schwarzblauer Klevner / Franc Pinot Gok 1836, Kleiner Burgunder Single 1860, Schwarzblaue Müllerrebe Calwer 1854, Spätburgunder Deutschlands Obstsorten, Schwarzer Tresseau Müller 1777, Trussiaux Kerner 1809.

### Status

Bis auf eine nicht identifizierte Aufsammlung von Herrn Hartig aus Naumburg galt die Sorte bis 2009 als ausgestorben bzw. als gar nicht existent, da ihre Bezeichnungen als Synonyme anderer Sorten wie Pinot, Meunier, Côt oder Tresseau betrachtet wurden. Auch in Frankreich scheint sie verschwunden

zu sein. Vermutlich war sie im Nordosten Frankreichs unter die ähnlichen Sorten Franc noir de la Haute-Saone, Franc noir de l'Yonne oder Troyen gemischt und nach der Reblauskrise wie so viele Sorten nicht mehr vermehrt worden. In Deutschland ohne eingetragenen Zuchtklon, Versuchsanbau notwendig.

### Lageansprüche

Aufgrund der gegenüber Pinot etwas späteren Reife und teils empfindlichen Blüte sind gute warme Hanglagen empfohlen, um das Optimum aus dieser Sorte herauszuholen. Die Böden sollten trockene, warme Kalkstein-, Granit- oder Sandsteinböden sein, schwere und kalte Tonböden sind zu vermeiden. An



der Saale stand die Sorte auf einer klüftigen, oberflächlich verlehmteten und mit Kalksteinen durchsetzten Kalkrendzina in Südlage. Gute Ernährung hält die Reben im Holz. Empfohlen wurde damals Zapfenschnitt. Zwei kurze Bögen sind besser als ein langer, sonst bleiben die hinteren Ruten des Bogens in der Holzreife zurück.

## Eigenschaften

Der Kleine Burgunder ähnelt in Vielem dem Spätburgunder, besitzt aber rundere,



Aufnahme: 12.10.2013

mehr dem Traminer ähnliche, vergleichsweise kleine Blätter. Die Sorte reift bis Ende September - Anfang Oktober, erreicht dann aber hohe Öchsle-Grade, die die des Pinot übersteigen können. Die Reben haben mehr als 130 Jahre verwildert im kontinentalen Ostdeutschland bei Halle überlebt, sie müssen zumindest auf Zapfen sehr frosthart sein. Die Sorte ist fruchtbar und bildet pro Trieb 2 schlanke, pinienzapfenähnliche Trauben

mit stark hellgraublau bedufteten, kleinen, mal rundlichen, mal gedrückt ovalen Beeren. Bei heißen Blühtemperaturen wie in 2014 kann die Blüte verrieseln, dann bilden sich neben normal großen, auch kleine Jungfern- und einige Agrestbeeren. In 2013 trotz des nassen Blühwetters waren die Trauben optimal ausgebildet und sehr kompakt, üblicherweise sind sie etwas lockerer. Wegen der etwas größeren Trauben liegt das Ertragsniveau im Normalfall bei guter Blüte etwas über dem des Pinot. Trotz der kompakten Trauben sorgen die harten Beerenschalen dafür, dass die Trauben bis zur Vollreife fäulnisfrei bleiben. In dem kurzen Weinjahr 2013 produzierten die Trauben Anfang Oktober über 90° Öchsle ohne eine einzige faule Beere, während die Trauben der benachbarten Pinot-Reben zu 70% faul waren, keinen Zucker mehr akkumulierten und kaum 80°Öchsle erreicht hatten. Das Reifepotential des Kleinen Burgunders war nach dem späten Austrieb in der verkürzten Vegetationsperiode des Jahres 2013 sicherlich noch nicht ausgeschöpft, man kann die Trauben bis Mitte Oktober hängen lassen. Der Geschmack des Beerensaftes ist dann süß und gewürzhaft, ausgesprochen burgunderartig. Die harten Beerenschalen sind nach den bisherigen Beobachtungen auch gegen die Kirschessefliege resistent.

Der Wein wurde noch nicht sortenrein angebaut, in der slowenischen Steiermark wurde der blaue Ortlieberwein als Burgunderwein verkauft und war in guten Jahren sehr stark, geistig, süß, haltbar und aromatisch. Der sehr geistige und dauerhafte Wein der Kauka gehörte zu den vorzüglichsten Weinen

mit dem stärksten Aroma. Aus ihr wurde der berühmte Gonobizer Wein gekeltert. Die Erwartungen sind hoch.

## Klone

Die JA-Klone des Kleinen Burgunders stammen aus einer Weinbergsbrache bei Halle und sind alle virusfrei getestet. Es zeichnen sich eine ertragreichere Klonvariante mit längeren Trauben und dreigelappten Blättern, sowie ein ertragsärmerer Klon mit tendenziell ungelappten Blättern und Trauben in der Größe von Pinot-Trauben ab.

## Abstammung

### Augenscheinlich mit Traminer verwandt.

In einer Schweizer Datenbank stimmte der Genotyp mit einer Sortimentsakzession Perigord überein. Dieser Sortenname zusammen mit dem Synonym Franc Moreau (Fränkisch Mährisch) ist nur als Synonym des Cot aus dem Departement Cher dokumentiert, was definitiv falsch ist, denn unsere Sorte ist mit dem heutigen Cot nicht identisch und allenfalls mit dem Cot rouge VIALA&VERMOREL verwechselbar, der in Thun am Thunersee wieder entdeckt wurde. Als eigenständige Sorte ist Perigord nirgends dokumentiert. Die von Schweizer Genetikern als "Referenz" zur l'Yonne, später als Gascon GALET 1990 von der Loire beschrieben. Sie ähnelt dem Franc noir GUICHERD aus Brandenburg in vielen Aspekten, unterscheidet sich aber durch größere, auf der Unterseite borstig und wollig behaarte Blätter, fast doppelt so große, ästige Trauben und eine sehr späte Reife Ende Oktober. Seltsam, dass der Gascon (von Gascogne, Baske) heute als der eigentliche Franc noir der

Champagne betrachtet wird. Offenbar liegt hier eine dieser unzulässigen Gleichsetzungen vor, denn der Franc noir im Departement Aube hatte eine stark wollige, gräulich erscheinende Blattunterseite, war aber nicht borstig oder flockig behaart wie Gascon. Und man fragt sich, warum an der Yonne noch vor 100 Jahren 9000 ha mit dieser Sorte bepflanzt waren, die dort und noch weniger in der Champagne je ausgereift sein dürfte. Wahrscheinlicher ist, dass es sich in größeren Anteilen um den Schwarzen Franken aus Brandenburg gehandelt hat.

### *Franc noir de la Haute Saone* GALET 1990:

Diese Sorte wurde von Jean Guicherd und späteren Autoren mit Gougenot gleichgesetzt, obwohl die Sorte 3-5-lappige, leicht borstig-wollige Blätter, eine überdeckte Stielbucht und sehr kleine Trauben mit kleinen, langovalen, relativ frühreifen Beeren zeigt.

### *Gougenot / Franc noir de la Haute Saone*

/ BERGET in VIALA&VERMOREL 1901-1909: in der Abbildung sehr ähnlich dem Franc noir de la Haute-Saone ENTAV, im Text abweichend mit nur angedeutet dreilappigen, spinnwebwolligen Blättern, schmaler, jedoch immer geöffneter Stielbucht, mit mittelgroßen, engbeerigen Trauben und großen, bis 2 cm langen und bis 1,8 breiten, auch elliptischen, frühreifen Beeren. Identifizierung benutzte Sortimentsakzession hat keinerlei ampelographische Begründung und der Name dürfte sich schlicht auf eine unbekannte Aufsammlung aus der Region Périgord (Dordogne) beziehen, wo das Weinbaugebiet Bergeracois liegt.

## Fundsituation

Mehrere verwilderte Pflanzen in einer seit 1890 aufgegebenen Weinbergslage bei Halle, wo zahlreiche Reben lichtexponiert in den Schlehengebüschen und in zugewucherten Obstbäumen hängen. Der Kleine Burgunder überlebte dort am verlehnten Hangfuß in Assoziation mit dem Gouais noir GUICHERD, dem Späten Möhrchen BABO&METZGER, Pinot noir, Trollinger, Elbling, Heunisch, Adelfränkisch und Petit Meslier. Er dürfte dort bereits seit dem Mittelalter ausharren.

## Herkunft und historische Verbreitung

Der Sortenname Edle Kauka bezieht sich nicht auf die Krähen (Kavka), sondern auf das kupfersteinzeitliche Volk der Cucu, das als Češi (Tschechen) und matriarchalische Cucu-Teni-Kultur Rumäniens am Fuße der Karpaten bereits vor mindestens 6800 Jahren um ihre Großdörfer herum Reben kultivierten. Sie waren Nachbarn der Theiss-Kultur (Tisza, Tosci, Tockay), der ebenfalls buntkeramischen Lengyel-Kultur und der Mährer (mährische Buntbemaltkeramische Kultur), die man in China, in Zentralasien und am Euphrat als Mo-Er, Mavro, Mo'aru oder Mari wiederfindet. 200 - 700 Jahre vor den Cucuteni hatten sich in Transdanubien und Serbien bereits die Boian (Vain, Van, Boin, Ben, Pan, Pun), die Vain-Noach (Vainak, Vinca, Banat, Phöniz) und Mo-Noach (Manasse, Mannaih, Minni, Manna, Monaco) niedergelassen, um dort mit den Dai-Xi, Gelao und Lisu zu Vain-Daci (Windische, Vindahae), Gelao-

Lisu (Galizia) und Daci-Gelo-Tash (Dikili Tash) zu verschmelzen.

Die kupfersteinzeitlichen, nordost-chinesischen Völker kannten am Ende der Eiszeit die Kunst der Keramikherstellung und sie tranken den ersten Wein. Bis heute gibt es erstaunliche Homologien zwischen chinesischen Stammesnamen und europäischen Stämmen: so korrespondieren die Er-Ma und Mo-Er Yunnans mit dem Urmia-See im Nordiran bzw. mit den Mavro Nordirans, den Mo'ari Aserbaidshans, den Mähren in Mähren und den Mauren. Ähnlich verhält es sich mit anderen Stämmen aus China wie den Shuizú (Kökü, Cucu, Susa, Chaoutch), den Tujia (Tu-Yue, Tisza, Theiss), den Tau-Naxi (Thai-Noah, Tunis), den Li-Naxi-Gelo (Lengyel), den Bai-Yani (Boian), den Bai-Naxi (Banat), den Vin-Noach (Vinca, Ioannia) und den Mo-Naxi (Mo-Noach, Monaco). Sie alle dürften bei der Verbreitung des Weinbaus bis nach Osteuropa eine zentrale Rolle gespielt haben. Am offensichtlichsten ist es bei den Choga (Cucu), die nicht nur den Tschechen und der Cucu-Teni-Kultur Rumäniens ihren Namen gaben, sondern auch dem frühkeramischen Weinbaugebiet Szechuan (Czek-Van), der antiken Weinregion Sogdien (Soga-Tuni), den Tschetschenen und den marrokanischen Chaoutsch. Sie gründeten kupfersteinzeitliche Orte wie Chok in Aserbaidshan oder Çoğa Zambil und Susa im Nord- und Westiran (Piemont). Auf die Cucu gehen die Rebsortennamen Kavka, Choka Szölö, Chauché, Chauchetz, Chaoutsch, Gouais, Goix, Côte oder Gueuche zurück, auch Sorten mit dem Namen Jacobin (Cucu-Vin). Die Mo-Er (Mährer, Mauro, Morava) waren namensgebend für die



Rebsortenkomplexe der Maeri, Mährer, Morillon, Mauru, Mari und Mavro, die Vin-Noach (Vainak, Phöniz) für die Rebsortengruppe der Pineaux. Die Try-Miao-Naxi (Tri-Mannai) bildeten den Stamm der Tramini, nach denen Tramin und Traminer benannt sind. Nach den chinesischen Truku (Dražko) sind die Rebsortenfamilien Tresseau, Derice und Drutsch benannt. Die Sorten der Silvaner und die Albana korrespondieren mit den Gal (Sal, Yel, Hal) und Vin, die auch als Salviner, Silvaner, Galvan, Galuin (St. Gallen) oder Hal-Pani (Albani) bekannt wurden. So erklären sich auch die Namenszusammenhänge zwischen Transsilvanien, Albanien und Albain (Schottland).

Die Herkunft vieler altfränkischer Rebsorten lässt sich also am Fuße der Karpaten, in Pannonien und auf dem transdanubischen Balkan verorten, wo die ersten Urreben aus Nordchina vor rund 7500 -6900 Jahren von kupfersteinzeitlichen Völkern etabliert wurden und die Weinbauregionen der Karpaten und des Balkans zu einem Hot-Spot der Rebsortenvielfalt machten.

Unsere Sorte Franc Pineau wurde bei Höhnstedt in Assoziation mit dem Gouais noir der Champagne gefunden, der um 1900 mit 4800 ha eine der Hauptrotweinsorten in der Champagne und in angrenzenden Regionen Nordfrankreichs gewesen ist. Da er mit den Ortschaften Gouaix, Gouex, Gouais seinen Namen teilt, wurde er von Jean Guicherd als die älteste Rotweinsorte der Champagne betrachtet. Das Synonym Chauchetz für Gouais stammt aus der Charente, just da, wo die Madeleine de la Charente (= Morillon hatif, Frühes Möhrchen, Früher Jacobin), die Mutter

von Merlot mit Cabernet Franc gefunden wurde. Es ist naheliegend, dass der Kleine fränkische Burgunder in der Champagne und in den fränkisch-lothringischen Anbaugeländen an der Mosel, Saar, Maas, oberen Saone und im Rheintal unter die Gouais noirs, Troyens, Trussiaux, Pinoz und Gamez de Liverduns gemischt war und als Franc noir, Morillon Gris (Müllerrebe), Franc Moreau und Trussiaux in der Population mit anderen Franc noirs von der Yonne und Saone bis ins Jura und ins Elsass verbreitet war. Von den vor 110 Jahren noch 9000 ha mit Franc noir an der Yonne sind nicht einmal ein halber Hektar übriggeblieben. Der spätreife Gascon (Franc noir de l'Yonne) stammte ursprünglich von der Loire und dürfte eher die saure Rochelle noir von der unteren Loire gewesen sein, wie es 1667 schon festgestellt wurde. Wahrscheinlich war an der Yonne der mittelspäte, aber deutlich früher als Gascon reifende Franc noir der Champagne (Große Kauka) untergemischt, denn von einer spät im Oktober und selten ausreifenden Rebsorte wären am Ende der Kleinen Eiszeit sonst kaum 9000 ha angelegt worden, im nördlich angrenzenden Departement Aube immerhin 600 ha.



Aufnahme: 02.10.2013

Die späte Müllerrebe ist vor allem für Sachsen und Franken, als Klebrothe / Rotfränkische auch für Brandenburg dokumentiert. Sie muss auch im Taubertal und in Schwaben angebaut worden sein, sonst hätte es die Verwechslung mit dem Schwarzriesling / Pinot Meunier nicht gegeben. Metzger siedelt sie um Cannstadt und bei Reutlingen an. Cannstadt war eine römische Festung, die später von Hausmeiern der Merowinger und Karolinger verwaltet wurde. In Cannstadt wurde um 1750 das erste Rebsortiment mit den besten ausländischen Sorten etabliert. Am Bodensee in Arbon und in der Deutschschweiz sollte der Kleine Burgunder mit den fäulnisresistenten Beeren dem fäulnisanfälligen Spätburgunder / Pinot vorgezogen worden sein, schließlich gab es damals noch keine Botrytizide. Da Single (1860) den Großen Burgunder mit der Bodenseetraube (Bethlentraube mit Genotyp Affenthaler) gleichsetzt, ist nicht klar, ob die Bezeichnung "Rothe" in der Nordschweiz nun den Kleinen fränkischen Burgunder oder den Bodenseeclävner / Affenthaler meinte. Farblich sind die Trauben des Affenthalers schwarzgrau rötlich, die des Kleinen Burgunders blaugrau. Wie Metzger schreibt, war die Müllerrebe im alemannischen Teil des Rheintals eher selten, was den fränkischen Maurillon zu einer austrasisch-fränkischen Sorte macht, die vor allem in den Siedlungsgebieten der Franken an Rhein, Maas und Mosel, sowie in den wendisch-mährischen Siedlungsgebieten an der Saale, an der Elbe in Sachsen, in Böhmen und Mähren verbreitet war. Die Franken siedelten am Main, am Neckar und in der Pfalz, sowie am Mittelrhein, an der Mosel und im Nordosten Frankreichs, wo die

Merowinger und Karolinger Metz zu ihrer Hauptstadt machten. Wenn es stimmt, dass Karl der Große massenhaft Edelreiser aus der Awarenmark (Südmähren, Niederösterreich, Burgenland, Nordwestungarn) einfuhrte, dann hat er diese sicherlich in seine Hauptstadt Metz in Lothringen bringen lassen. Man kann davon ausgehen, dass im Frühmittelalter ganze Mischsätze von mährisch-maurischen Sorten nach Franken und Austrasien importiert und in den lothringisch-fränkischen Weinbergen an den Oberläufen von Maas, Mosel, Saar und Saone untergemischt waren. Anders lassen sich die zahlreichen Sortenübereinstimmungen von Sorten aus Österreich, Mähren und den mährisch-rumänischen Karpaten im mitteldeutschen Sprachraum, Franken und in Nordostfrankreich kaum erklären, wie z.B. Fränkisch Mährische (Franc Morillon), Arbst (Franc Pinot), Noir de Franconie (Pinot), die steirischen Pineaux-Sorten Pineau bleu (Gamet de Liverdun) und Pineau violet (Pelossard PULLIAT), der Liverdun (Troyen), der Gouais noir (Chauchetz), die Choka Szölö, die Chok-Tani-Szölö (Cigani Szölö), Römer Purcsin, der Blaue Blank (Noirien blanc), diverse Möhrchen (Mährer, Maurillon, Morillon), der Elbling (Mährische, Foirard), der Lagler (Arbane), die drei Honigler (Mazy, Meslier, Mellier), der Traminer (Fromenteau), der Kleinberger (Bargine), Blussard (Poulsard, Peloursin), die Bettlertraube (Servanin an der Saone), die Dickblaue (Trussiaux) und sogar die Kadarka (Schwarzer Mosler), die auch an der Bergstraße gefunden wurde.





Aufnahme: 13.10.2014

Die Merowinger hatten ihr Reich bereits im 6. Jahrhundert bis nach Wien ausgedehnt. Spätestens unter den Karolingern trafen diese frühmittelalterlichen Sortenimporte aus der Awarenmark in Rheinland-Pfalz und im moselfränkischen Nordostfrankreich auf die spätantiken Sorten der Treverer, die noch an den Moselhängen wuchsen. Im Oberrheintal und in der Kurpfalz mischten sich die fränkisch-mährischen Sorten mit den alpinischen Stammsorten der Churräter, Elamanni, Brieger, Schuschim (Susa), Allobroger (Halep-Brieger), Welschen (Volcae) und Helvei (Albii, Halepi), die aus den churrätischen Weinbergen am Bodensee und aus den welschen Weinbergen in der Freigrafschaft nördlich ins Elsass (Pays Welche) und bis nach Lothringen und an die Mosel (Welschbillig) ausgestrahlt hatten. Hinzu kamen die Burgundersorten, die die Mauren ins Wallis und ins burgundische Rhôneal eingbracht hatten und als Burgunder, Mohrenkönige, Perser oder Heidentrauben bis heute im Alpenvorland anzutreffen sind. Im 14. Jahrhundert hatten die Herrscher des älteren Hauses Anjou aus dem Despotat Romania (Albanien) über 40 albanische Sorten an die Loire und in die angevinischen Besitzungen importiert. Wenige

Jahrzehnte später, im Jahr 1394 sind die Namen Les Pinoz, les Gaamez und Les Treceaux aus Mittelfrankreich als Sortenfamilien dokumentiert. Die Namen sind nicht umsonst im Plural gehalten, denn sie bezeichneten Populationen von eng miteinander verwandten, aus den Mischsätzen des Balkans als Bündel von Edelreibern an die Loire eingeführten Importsorten.

Die albanischen Sortenpopulationen des Spätmittelalters breiteten sich ostwärts ins Burgund, ins Jura an die Yonne, Saone und ins Oberrheintal aus, nordwärts auch in die Champagne und in den lothringischen Nordosten Frankreichs. Wie bei Gamay und Pinot waren es teils dieselben Sorten, wie sie nicht nur in den Gebirgstälern des mauro-wallachischen, thrakischen und phrygischen Balkans, sondern auch am windischen Ostalpenrand und in den wendisch-mährischen Karpaten angebaut wurden. Auvernas, ein gängiges Synonym des Morillon und Burgunders bei Orleans, ist interessanterweise als Wein schon 1302 in der Gegend zwischen Tours und Orleans erwähnt. Obernai (deutsch: Oberehnheim, elsässisch: Ewer'nah, Ower'nah, Ower'nahn) ist eine Kleinstadt im Département Bas-Rhin im Elsass. Sie ist eine fränkische Gründung des Merowingers Athich (abgeleitet Atticon bei Winterthur) im 7. Jahrhundert. Die Region Auvergne und die Sorte Auvernat (Auvernas, Auuernatz) könnten also von Abar-Naxi (Iberi+Noach) abgeleitet sein und müssen sich keineswegs auf den Keltenstamm der Arverni (in Indien Arbar) beziehen, die im 6. Jahrhundert als versprengte "Kelten" Weinberge an der Loire etabliert haben sollen. Der Auvernas gris wurde auch Meunier de

L'Orléanais genannt, den man weniger schätzte als den Auvernas franc. Die Despotate des Hauses Anjou in Ungarn, Epirus und der albanischen Romania wurden erst ab 1308 bzw. 1313 errichtet. Der Graue und fränkische Auvernas könnten also wie die frühreife Madeleine de la Charente aus den merowingisch-lothringischen Gebieten nach Orleans in die spätere Domaine royale des Kapetinger-Königs Phillips II eingeführt worden sein. Die lothringisch-rheinfränkischen Sorten des Mittelalters waren damit eine Mischung aus austrasisch-fränkisch-mährischen, churrätisch (hurritischen), welschkeltisch-allobrogischen und romanisch-albanischen Sorten, zu denen sich weitere hunnische Sortenimporte aus dem Hintzenland (Burgenland) und während der Kreuzzüge auch aus dem Gelobten Land und dem christlichen Königreich Kleinarmenien (Kilikien, Aleppo) beimischten.

## Synonyme

der Franc Pinot GOK 1836 ähnelt im Blatt mehr einem Traminer (syn. Clävner) als dem Pinot noir, mit dem er den burgunderähnlichen Geschmack der Trauben teilt. Als Fund von der Saale gehörte er sicherlich in den mährisch-karpatischen Sortenkomplex um den Blauen Traminer und seine mährischen Verwandten (Morillon), die teils erst in 2015 in einer mittelalterlichen Weinbergsbrache in Brandenburg wiederentdeckt wurden. Zu diesem Komplex gehören Sorten wie der Franc Morillon (Blaue Riesling Gf), der Blaugraue Traminer NEMETH 1975, das Möhrchen TRUMMER 1841 (Morillon), die Müllerrebe CALWER 1854 oder der Schwarze Franke (Franc noir GUICHERD 1905), letzterer

auch als Burgundersorte Blauer Ortlieber TRUMMER 1841 (Debela Kavka) aus der wendischen Steiermark beschrieben. Über den Korridor des mitteldeutschen-fränkischen Sprachraum gab es seit dem Frühmittelalter kulturhistorische Verbindungen an die Saale und bis nach Moselfranken, ins einst fränkische Lothringen und in die karolingische Champagne, wo Sorten unter den fränkischen Namen Klebroth, Franc Menu, Franc Pinot, Franc Noirien, Franc Morillon, Mellier, Morillon und Morillon hatif dokumentiert sind. An der Saone, im Jura, im Oberrheintal und am Bodensee überschritten sich die fränkisch-mährischen Sorten mit dem spätantiken Clävner / Burgunder / Burger / Savagnin-Komplex der Brieger und den mittelburgundischen Tresseaux / Gamez / Pineaux-Sorten, die einst im Hochmittelalter vom Westbalkan an die Loire exportiert worden waren. So muss es nicht wundern, dass es gerade im Oberrheintal zu zahlreichen Verwechslungen und der homonymen Benennung von Sorten kam. So können die Sortennamen Affenthaler, Burgunder, Clävner, Auvernas, Arbst, Pinot (Savagnin noir), Schwarzer Riesling, Müllerrebe oder Trussiaux (Trousseau, Tressot) je nach Autor verschiedene Sorten bezeichnen, ähnlich wie es im Oberrheintal, an der Meuse, Meurthe, Yonne, Saone und Loire mehrere Sorten mit Namen Côt, Samoireau, Malbek und Franc noir gab. Selbst der berühmte Pinot Franc oder Pinot de la Bourgogne (Odart 1855) war noch 1850 kein Pinot noir, denn die so gerühmte Hauptsorte der Bourgogne hatte wie der Seeclävner runde Beeren und ganz kahle Blätter, im Gegensatz zum Savagnin noir mit ovalen Beeren und schwach spinnwebig behaarten Blättern (=Pinot noir). Dieser





Savagnin hatte seinen Schwerpunkt im Jura und in der Nordschweiz und kam im Burgund nur ganz vereinzelt vor. Ähnlich verworren sind die Synonyme, die heute dem Pinot noir (Auvernas, Franc Pineau, Bourguignon, Klävner, Arbst, Affenthaler, Schwarzriesling) im Rheintal zugeordnet wurden. Sie sind teils entlehnt vom Franc Pinot oder Franc Morillon, auch vom Traminer (auch Fromenteau, Savagnin, Clävner), vom Möhrchen (Morillon, schwarzer Champagner, schwarzer Riesling) oder dem Tressot / Trousseau-Komplex (Trussiaux, Derice, Bourguignon, Noirin, Müllersweib). An der Saone und in Lothringen gingen der Franc Pinot GOK und der Franc noir GUICHERD in den Synonymen der 3 in Frankreich überlebenden Franc noir-Sorten unter. In der Champagne dürfte der Franc Pineau mit den Troyen (Doyen, Gamay d'Orleans, Liverdun) gleichgeschaltet worden sein, von denen es ursprünglich einen rotblättrigen, einen gelblättrigen und einen grünblättrigen Troyen gab.

So sind auch die Synonyme des Fränkischen Burgunders (Franc Pinneau) zahlreich, aber wie bei allen Sorten, die nachträglich in die französische Burgundersynonymie eingeordnet wurden, sind die Namen selten eindeutig: Schwarzer Franke, Franc noir, Franc Noirien, Noir de Franconie, Franc Maurillon, Franc Moreau, Auvernas franc, Burgunder, Schwarzer Bourguignon, Kleiner Burgunder (Oberrhein, Württemberg), Klebroth, Klebrott (Rheingau), Aßmannshauerklevner, Auxclevner, Seeclävner, Clavennensis, Schwarzer Süßling, Süßedel, Noir menu (Lothringen), Spätburgunder, Schwarzer (Bergstraße), Böhmischer, Schwarzer Blauer (Sachsen, Franken), Rother

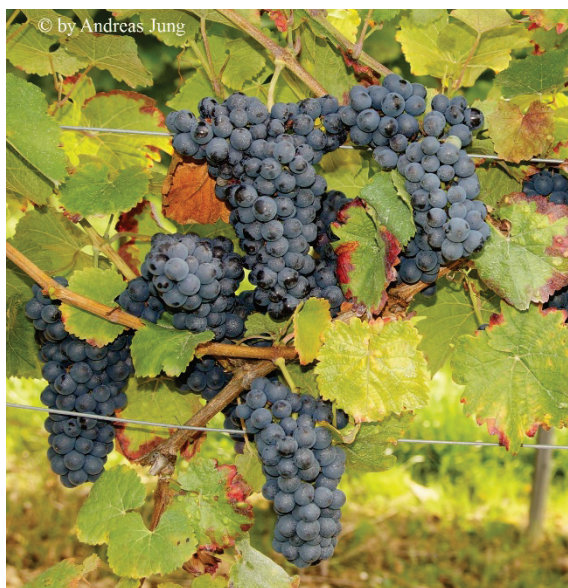
(Mosel, Mittelrhein, Kaiserstuhl, Zürich), Nérien, Noirien (Ricey), Malterdinger, Arbst, Müllerrebe, Müllerstraube, Meunier Faconné, Meunier, Faconné, ? Gris meunier (Champagne), des Müllers Weib (Orleans), Blauer Rischling / Blauer Räuschling (Haardt, Breisgau), Blauer Traminer (Oberrhein), Furmentin blauer, Formentin noir, Fromenté, Fermenteau, Savagnin noir, Schwarzer Riesling, Schwarze Fränkische (Österreich), Rotfränkische (Brandenburg), Francois noir, Lacrymae Christi (Brandenburg), Dickblaue, Trussiaux, verkürzt Drutsch, Trézillon de Hongrie, Bon Tressot, Tressot à bon vin (Yonne), Verrot de Coulange, Plant de Toisey, Resseau, Derice noir, Spätes Möhrchen (Haardt), Sau Moireau, Samoireau, Mourlon, Molinard, Plant de Merou (Mährer, Maure), eventuell ? Doyen, ? Brie, ? Liverdun (Mosel), ? Agreste (linksrheinisch).

In der Synonymie des Blauen Ortlieber TRUMMER1841: Kauka, Mehlberl, Reiferl, Mauserl, Graublättrige Kauka, Kleine Kauka, Große Kauka, Debela Kavka (Dickblaue), Kleinblaue (Steiermark), ? Noir de Versitch

### Falsche Synonyme

Rochelle noir, Troyen, Gascon, Gamay de Liverdun, Gros Gamay, Pinot Meunier (Schwarzriesling), Franc Pineau de la Bourgogne, Auvernas noir (Arbst), Auvernas rouge (Pinot), Francais, Neret, Noirien, Cot-Jacobin, Farineux, Morone Farinaccio, Maurillin tacconé, Tresseau, Trousseau, Grobschwarz / Tauberschwarz, Frühes Möhrchen, Morillon, Pineau BABO&METZGER 1836, Klävner BABO&METZGER 1836, Kläve KERNER.





Aufnahme: 02.10.2013

## Identifikation

Die Sorte ist wie viele ausgestorbene und nachträglich in die Synonymie des Pinot noir eingeordnete Sorten ampelographisch schwer zu greifen. Freiherr von Gok beschreibt die Sorte als Ächter Klevner mit dem typisch roten Blattrand, während er den Pinot als Ordinären Schwarzblauen Klevner erwähnt, dessen Herbstfärbung sich mehr über das ganze Blatt erstreckt. Johann Metzger schrieb über den Blauen Sylvaner (= Bethentraube, Seeclävner) und die 4 Clävnersorten Blauer Clävner (Pineau de Bourgogne, Auvernas, Morillon ordinaire), Arbst (Pineau Franc, schwarzer Traminer, schwarzer Burgunder), Früher Clävner (Morillon hatif, Raisin de la Madeleine) und Möhrchen (Morillon par excellence, schwarzer Riesling, Blauer Burgunder), dass diese 5 Sorten nur sehr schwierig zu unterscheiden seien, weshalb man dieselben auch sehr miteinander verwechselt in den Beschreibungen anträfe. Problematisch wird es, wenn unterschiedliche Autoren zur selben Zeit unter dem Namen Clävner verschiedene

Sorten verstanden: so entspricht die Beschreibung des Clävner METZGER 1827, BABO 1844 gut dem heutigen Pinot noir (Auvernas noir von Orleans, Pineau-auvernat, Pinet, Plant doré, Savagnin noir im Jura), während Freiherr von Gok 1836 in seinem Sortenatlas den Fränkischen Burgunder (Franc Pineau, Auvernas franc, Franc noirien) als Echten Klevner mit dem typisch roten Blattrand und der blasigen, an Leder erinnernden Oberfläche abbildete. Single (1860) differenziert zwischen einem Clävner (Pinot) und den Burgundern, von denen es einen Kleinen Burgunder und einen Großen Burgunder gab, die nur an den Trauben zu unterscheiden waren. Den Großen Burgunder hält er für die Bodenseetraube. Diese wurde als Blauer Sylvaner BABO&METZGER 1836 (Seeclävner) beschrieben, der genetisch einem Affenthaler entspricht, mit seinen kaum eingeschnittenen Blättern und den überlappenden Stielbuchten aber morphologisch vom württembergischen Typus abweicht. Diese rheinische Form des Affenthalers war früher am Bodensee und im ganzen Rheintal bis ins Burgund verbreitet, fristet heute aber unter dem Namen Bettlertraube (nach Bethlen in Transsilvanien) ein bedeutungsloses, da viruskrankes Dasein in Genbanken. Die Abbildung des Kleinen Burgunders SINGLE 1860 zeigt unseren Franc Pineau GOK 1836 in der häufigeren Ausprägung mit fast ungeteilten Blättern. Single betont, dass der Klevner (Pinot) und der Schwarzblaue Burgunder oft verwechselt wurden und beide Sorten als Schwarze an der Bergstraße bei Heidelberg und Weinheim und als Klebroth im Rheingau, bei Ingelheim und am Main gebaut wurden. In Weinheim wurde vor allem Clevner gebaut, bei Ingelheim und in Aßmannshausen am Rhein bestanden die

Weinberge zu mehr als der Hälfte oder überwiegend aus Kleinen Burgundern. In Württemberg hieß die Sorte Schwarzer Burgunder, an der nördlichen Bergstraße und in der Nordschweiz vom Bodensee Richtung Zürich "Rother". Mohr (1834) spricht vom Kleinen Schwarzen Burgunder, der -vermischt mit dem gewöhnlich blauen - den Hauptsatz des berühmten Winzelbergs bei Arbon ausmachte.

Single betont, dass die sog. gut tragbaren Clevnerreben, die aus Aßmannshausen und aus Ingelheim zur Verteilung in Württemberg bezogen wurden, meist keine echten Clävner (Pinot), sondern Kleine Burgunder waren. Die echten Clevnerreben (Pinot) wurden vor allem aus Weinheim bezogen. Eine ähnliche Analogie existierte mit dem Petit Pinot de la Moselle und dem Gros Pinot de la Mosel ODART 1855, beide später reifend als der heutige Spätburgunder. Hausen (1798) unterschied in der Mark Brandenburg zweierlei Kleberrothe, heute steht Klebroth allein für den Pinot noir. Unser wiederentdeckter Kleiner Burgunder, Ächter Clevner oder Franc Pineau zeigt auf den Herbstblättern im Gegensatz zum Pinot den typisch roten Blattrand. Die Sorte ähnelt im Blatt einem Zwischending aus Pinot, Möhrchen und Traminer, in Frankreich könnte man sie auch mit Gascon und anderen Sorten der Franc noir-Gruppe oder mit dem Trousseau verwechseln. Vom Pinot ordinaire unterscheidet sich der Franc Pineau durch rundere, manchmal breiter als lange Blätter, die breiten, kuppelartigen Blattzähne, die stärker strukturierte, groblederartige Blattoberfläche, etwas dichtere, spinnwebige Wolle auf den Blattunterseiten und die meist geschlossene oder nach hinten

überlappende, selten offene Stielbucht. Die kleinen blaugrauen Beeren sind kugelig, nach optimaler Blüte auch gedrückt oval. Die Triebspitze und die jüngsten Blätter des Kleinen Burgunders sind weißwollig; die erwachsenen Blätter sind auf der Oberfläche ähnlich wie beim Traminer leicht zottig behaart, ein Merkmal, das sich zum Spätsommer und mit zunehmenden Niederschlägen allmählich verliert.

Müller (1777) führt die Bezeichnung Bourguignon einmal für den Pinaut (Burgundertraube, Klebroth, Auvernas) und für den Schwarzen Formentin (Tresseau, in Orleans des Müllersweib) an. Auch Sommers 1791 erwähnt Formentin als Synonym des Bourguignon noir / Schwarzen Burgunders, was eher für den traminerähnlichen Franc Pineau als für den Pinot noir oder Tressot spricht. Den schwarzen Tresseau MÜLLER 1777 beschreibt Müller für die sächsischen Weinberge mit runden, dreispitzigen Blättern, kurzen Zähnen, mit großen, ästigen und engbeerigen Trauben und schwarzblauen, länglichen, Ende September reifen Beeren. Er empfahl, Tresseau mit dem Pinaut oder dem Meunier im Mischsatz zu pflanzen. Ein schwarzer Tresseau des 18. Jahrhunderts wurde vom württembergischen Hofbotaniker J.S.Kerner als Trussiaux abgebildet: er zeigt die typische Herbstfärbung des Franc Pineau mit dem roten Blattrand und auch das kurz eingekerbte Blatt mit den breiten, halbrunden Blattzähnen, die auffällig große Köpfchen tragen. Die Trauben am typisch grünen Traubenstiel weisen im Gegensatz zur Beschreibung von MÜLLER 1777 runde Beeren auf, die die heute im Jura gebaute Sorte Trousseau GALET wegen ihrer ovalen Beeren



ausschließen, aber für die kugeligen, nur gedrückt ovalen Beeren des Franc Pineau typisch sind. Le Comte Odard erwähnt einen früher als gewöhnlich reifenden Petit Tressot oder Tressot à bon vin und den Tressot Leclerc, den M. Hardy, Chefgärtner für den elsässischen Klebroth / Bourguignon noir hielt. Auch hier also dieselben Entsprechungen wie in Sachsen und Württemberg. Auch die Sorte Petite Bourgogne ODART (Plant de la Dole) war in der Westschweiz (Vaud) kein Pinot noir, da die Trauben auch gegen längere Feuchtigkeit resistent waren und Comte Odard die Sorte klar vom Salvagnin bzw. Savagnin noir (=Pinot noir) des Jura unterschieden hat.

Das Synonym des Müllers Weib wird heute mit Meunier (Pinot Meunier) gleichgesetzt. Aber schon Sprenger (1766) betonte, dass es sich beim Morillon Taconne (Meunier GALET 1990) nicht um den Fromenteau / Müllers Weib / Tresseaux gehandelt hat. Calwer (1854) unterschied eine spät, erst im Oktober reifende Schwarzblaue Müllerrebe aus Sachsen und Franken mit Agrestbeeren, sowie die Frühe Müllerrebe, die wie die Frühe Müllerrebe TRUMMER und die Ordinäre Müllerrebe GOK wohl ein Pinot Meunier gewesen ist. In der Tat zeigt unser Franc Pineau (Trussiaux, Müllerweib) einzelne kleine, nicht ausgereifte Hartbeeren (Agrest). In ungünstigen Blühjahren können auch Vogelbeeren auftreten, die die ansonsten kompakte Traube auflockern. Gok (1836) kennt noch eine Frühe Müllerrebe mit runderen, weniger buchtigen Blättern und sehr süßen, schwarzen Beeren, die mit dem der Ortenau gefunden Affenthaler Arbst BABO 1844 korrespondiert, dem Freiherr von Babo die Synonyme Pinot Franc, schwarzer

Traminer und schwarzer Champagner Clävner zuordnete, während der Arbst bei Prälat Sprenger (1766) als Auvernas noir oder Morillon noir bezeichnet wurde. Er zeigt ähnlich wie der Meunier eine weißzottige Behaarung auf den Blattunterseiten und Trieben, weist aber ein meist ungelapptes, fast ideal rundes Blatt mit überlappender Stielbucht auf. Johann Metzger (1827) differenzierte die Müllerrebe von Clävner, Möhrchen, Arbst und Blauem Silvaner und stellte fest: "diese Sorte ist sehr häufig beschrieben, allein viele Beschreibungen sind sich äußerst widersprechend". Der Name Müllerrebe wurde dahingehend interpretiert, dass die starke, weiße Wollbehaarung des Pinot Meunier an eine ganz mit Mehl bestäubte Rebe erinnert. Metzger bezieht es nur auf die jungen Blätter der Triebspitzen, die im Frühjahr ganz weiß und wie bepudert aussehen. Die Abbildung der Müllerrebe im Sortenatlas von Babo&Metzger (1836) zeigt definitiv nicht den heutigen Pinot Meunier (Schwarzriesling), auch nicht den früher reifenden Arbst. Freiherr von Babo (1844) beschrieb diese Müllerrebe sehr detailliert: wenig tief eingeschnittene, spitzwinklig enge, teils überdeckte Blattbuchten, lange Traubenstiele und harte dicke Beerenhäute an fast runden, gedrückt auch ovalen, stark hellblau bedufteten Beeren. Diese Merkmale sind mit dem Phänotyp des Pinot Meunier unvereinbar. Der französische Meunier weist tief 5-gelappte Blätter mit tiefen, meist gerundeten Blattbuchten, kurze Traubenstiele und recht dünnhäutige, leicht fäulnisanfällige, ovale Beeren auf. Die erst in 2015 in Brandenburg wiederentdeckte Müllerrebe ähnelt den Blättern des Blauen Traminers, ist aber insgesamt wesentlich stärker weißwollig



behaart. Wenn man die Synonyme des Pinot Meunier kritisch durchschaut, so hieß die Müllerrebe / Pinot Meunier in den ältesten deutschen Dokumenten ursprünglich Morillon taçonne SPRENGER 1766. Auch die Abbildung des Morillon Tocony KERNER 1814 zeigt unverwechselbar den Pinot Meunier GALET 1990. Die Müllerrebe BABO&METZGER 1836 wurde aber als Meunier Faconné (gemusterte Müllerrebe) titulierte, was sich auf die groblederartige Oberflächenstruktur des Blattes oder auf Facun, ein Synonym des Elblings, das sich auf eine Herkunft aus Vac (Waitzen) in Ungarn) beziehen könnte. Möglicherweise handelt es sich bei der deutschen Bezeichnung Müllerrebe einfach nur um eine Interpretation der Sorte Meslier noir aus der Champagne, die im Deutschen als Mellier dokumentiert ist. Von Mellier zu Müller ist es näher als vom französischen Meunier zu Schwarzriesling. Der blaue Mellier aus Brandenburg weist exakt die Blattform des Meslier Blanc GUICHERD 1905 auf, die auch für den Meslier noir der Champagne typisch war.

Auch beim Blauen bzw. Schwarzen Riesling geht es durcheinander. Der Blaue Riesling der Genbanken ist morphologisch und genetisch fast ein Zwilling des Traminers, vermutlich eine Schwestersorte oder ein direkter Vorfahre des heutigen Traminers aus einer vielfach homozygoten Ausgangspopulation. Eine Akzession Blauer Riesling aus Österreich ist ein Trousseau noir GALET (= Trussiau SPRENGER 1766), der Blaue Riesling an der hessischen Bergstraße war ein Möhrchen, der Gelbhölzer vom Haardtrand ein Blauer Räsling (Rüsling, Riesling), so dass man

annehmen kann, dass auch unser Franc Pineau bzw. Echter Clävner hie und da als blauer Riesling, blauer Traminer (syn. Clävner) oder blauer Fromenteaux titulierte wurde. Single (1860) erwähnt, dass sowohl Clävner als auch die Burgunder in der hessischen Pfalz zwischen Mainz und Worms schwarze Rieslinge genannt wurden, die Müllerrebe (Pinot Meunier) beschreibt er separat.

Da unser Spätburgunder (Pinot noir) aus der Sicht früherer Autoren in keiner Weise spät sondern eher früh reifend ist und als Morillon ordinaire zwischen den sehr frühen, frühen und späten bzw. sehr späten Burgundern stand, dürfte auch der Späte Burgunder DEUTSCHLANDS OBSTSORTEN kein Pinot, sondern ebenfalls unser Kleiner oder Später Burgunder gewesen sein. Jedenfalls zeichnete er sich durch auffällig kugelige Beeren und ein für Pinot untypisches Blatt aus.

Unser Franc Pineau wurde mit Elbling, Gouais noir GUICHERD, Franc Morillon und einzelnen Pinots in einer Weinbergsbrache bei Halle gefunden und muss im Mittelalter bis in die Neuzeit an der Saale und in der Mark Brandenburg verbreitet im Anbau gewesen sein. Dort gab es die Kurzrothe, mit kleinen gedrunghenen Beeren dicht am Stiel. Sie erfror nie. Nach Feldprobst Kletschke war sie mit der Kleberoth (Kleerothen) und dem Aßmannshäuser Burgunder identisch und gab einen vortrefflichen, sehr bald trinkbaren, nur 6-7- Jahre haltbaren Wein. Prof. Hausen (1798) differenzierte zwischen Kurzroth (Kurzblau) und den Frühen Klebrothen, von denen es zwei merklich verschiedene gab. Die erste hatte trübschwarze Beeren, die zweite Sorte mit den



größeren Trauben hatte er als Lacrymae Christi erhalten und hielt sie für den Rotfränkischen. Kleberoth war der beste rote Wein; wenn andere keine rechte Ernte geben wollten, belohnte er allein. Sonst gab es noch die Précoce, drei Sorten von Blauen Frühen Leipzignern, die Gemeinrothe, Böhmisches Rothe, die ungarische Leibfarbe, einen frühen Tintenwein (Farbtraube), sowie die spät reifenden Sorten Hartrothe und Ziegelrothe. Schließt man von der aktuellen Fundsituation in den alten Weinbergen an der Saale und in Brandenburg zurück auf die überlieferten Sortennamen, dann dürfte die nie erfrierende Kurzrothe der extrem frostsichere Süßroth (Tauberschwarz BSA) gewesen sein, der gehäuft im Taubertal, in Weinbergsbrachen bei Jena und auf Sandrasen bei Grünberg im heute polnischen Schlesien überlebte. Eine der zwei Klebrothen sollte der Pinot noir gewesen sein, der in Brandenburg, in Schlesien und an der Saale immer wieder mit untergemischt war. Auch Sickler (1811) betont, dass der schwarze Klävner in Sachsen der Kleberoth<sup>1</sup> war. Kleber - Klever - Klävner, das macht mehr Sinn als die Interpretation als Kleeroth. Da das V im Lateinischen zum U wird, könnte man Klävner Pinot auch als Kläuner (Kleiner) Pinot lesen, was zum Petit Pinot de la Mosel ODART 1855 überleitet. Die zweite Klebrothe / Lacrima oder Rotfränkische sollte in Brandenburg wie in Ingelheim und Aßmannshausen der Kleine Burgunder / Fromenteau, eben der Kleine Fränkische Burgunder gewesen sein. Die Rotfränkische gab einen geistigen Wein von roter, beständiger

Farbe. Kern der altfränkischen Sorten ist die Sortengruppe um den Blauen und Roten Traminer (Fromentin) als Stammsorten, die nun durch das Möhrchen TRUMMER 1841 (Morillon), die Müllerrebe BABO&METZGER 1836 (Mellier, Meslier noir in der Champagne), den Blaugrauen Traminer NEMETH 1975 und die Schwarzfränkische (in der Champagne: Franc noir GUICHERD 1905, in der Steiermark: Blauer Ortlieber TRUMMER 1841) ergänzt wurden. Unter die verwilderten Reben bei Grünberg war auch eine dem Süßroth im Blatt ähnliche, aber ertragreichere Rebsorte untergemischt, die mit der französischen Rebsorte Bachet GALET 1990 (= Beau noir VIALA&VERMOREL, syn. Francois / Frankisch) korrespondiert.

Zwei der Blauen Leipziger dürften dem Frühen Blauen Ungar und die Frühe Blaue Mährische aus Radebeul entsprochen haben. Die Böhmisches Rothe könnte ein Beau noir VIALA&VERMOREL (syn. Mourillon) gewesen sein, der unter die verwilderten Tauberschwarz-Reben bei Grünberg in Schlesien gemischt war. Der an der Saale immer wieder eingestreute Lemberger könnte als saure Ziegelrothe verbreitet gewesen sein. Die im Blatt dem Heunisch ähnliche Sorte Gouais noir GUICHERD (Chauché noir, Chauchetz, Pinot du Poitou) wäre dann vielleicht die Gemeinrothe oder Grobrothe, deren heunischartiges Aussehen auch Single bestätigte. In der Champagne war sie noch um 1900 die zweit- bzw. dritthäufigst gebaute Sorte nach Gamet. Die Ungarische Leibfarbe (Blutrote Ungarische) könnte das Brandenburger Möhrchen TRUMMER mit

<sup>1</sup> Die Bezeichnung Kleberoth (Miller 1777) wurde auch für die Sorte Hans benutzt, die im 18.

Jahrhundert als Kleinbraun oder Kleinwiener bei Naumburg gebaut wurde.



seinen im Herbst blutroten Blättern gewesen sein. Der Name Ungarische Leibfarb wurde auch für den Gris Rouge Traminer und Roten Hängling verwendet; Franken und der Osten Deutschlands sind ampelographisch sehr schlecht dokumentiert, allerdings sind die frühesten Sortenerwähnungen oft gerade dort festgehalten worden.

## Homonyme

Die Sortennamen Franc noir, Clävner, Burgunder, Müllerrebe, Blauer Riesling und Tresseau wurden auch anderen Sorten zugeordnet:

*Clävner*: Gok beschreibt neben dem Ächten Klevner den Ordinären schwarzblauen Klevner GOK 1836 und meint damit den Pinot noir, der weniger behaart war und im Herbst nicht den typisch dunkelroten Rand, sondern mehr ganzflächig gerötete Blätter aufwies. Der Blaue Clävner METZER 1827 ist laut Text ebenfalls ein Pinot noir, denn in den Beständen fanden sich manchmal Triebe mit grauen Beeren. Bei Babo&Metzger (1836) ist der Blaue Clävner im Text ein Pinot, die Abbildung im Sortenatlas zeigt aber eine Sorte mit weit offener Stielbucht und nur einseitig eingeschnittenem Blatt, die ohne Zweifel eine Entsprechung unter den ampelographischen Tafeln des Hofbotanikers Kerner findet, wo sie als Le Bleu foncé (Le Bourgogne, dit Klæve) KERNER 1813 dargestellt ist. Diese Sorte hat eine betont weit offene, lyrenförmige Stielbucht, eng zweiseitig eingeschnittene, breiter als lange Blätter und hellblaue, zottig klumpige Trauben und ideal runde, weißblauduftige Beeren. Dies war sicherlich kein Pinot, sondern die Sorte, die die Franzosen heute unter

dem Namen Côt führen, der sich vom Rheintäler Côt rouge VIALA&VERMOREL (syn. Simoro), dem Kaiserstühler Cot a petits grappes (Abbildung Arbst BABO&METZGER 1836) und dem an der Mosel gefundenen, historischen Malbek PULLIAT unterscheidet. Vom Clevner gab es laut Text mehrere Akzessionen, die unter verschiedenen Namen in der Sammlung standen.

*Müllerrebe* (=Pinot Meunier, Gris Meunier, Auvernas gris, Schwarzriesling): diese meist tief 5-gelappte Sorte wurde dokumentiert als Morillon Taconne MILLER 1737 (Munier, Miller's grape, Burgundy in England), Morillon taçonne Sprenger 1766, Morillon tocony KERNER 1814, Morlion Tacony CORTHUM 1814 und Müllerrebe TRUMMER 1841, auch (frühreife) Müllertraube SICKLER 1811, Müllerrebe SINGLE 1860, Müllerrebe GOETHE, Müllerrebe DEUTSCHLANDS OBSTSORTEN. Die älteste Abbildung des Morillon tocony KERNER 1814 zeigt ohne Zweifel den schwäbischen Schwarzriesling / Pinot Meunier.

*Müllerrebe / Gros noir / Tauberschwarz*: Sommers erwähnt einen Gros noir / Müllertraube SOMMERS 1791, der durch gepudertes Laub, große Trauben mit runden, süßen Beeren gekennzeichnet war. Der rothe Große Blaue aus Sachsen und Franken hatte eine traminerähnliche Traube mit nicht ganz so süßem Geschmack wie der Kleberoth, aber fast doppeltem Ertrag. Müller (1777) unterscheidet ihn vom Schwarzen Blauen (syn. Tressot, Formentin, Müllers Weib) und nennt ihn Noirien oder Großschwarz (Schwarzgroß) mit Synonymen Genetin de S.Menin und Auvernas noir aus der Champagne. Menen (franz. Menin) liegt in

Westflandern, Mėnin im südlichen Tchechien 120 km von Wien. Aus Mėnin könnte Meunier geworden sein. Damit hätte es vier Müllerreben gegeben: den Meunier GALET, den echten Klevner GOK / Späte Müllerrebe CALWER 1854, die Frühe Müllerrebe GOK (Mellier), den Gros Noir / Müllertraube SOMMERS 1791. Die Synonymie des Großschwarz in Verbindung mit Franken verweist auf den Tauberschwarz / Grobschwarz des Taubergrunds, der mit der Süßrothen im Mischsatz angebaut und zum Tauberwein vereinigt wurde. Die von Babo&Metzger als Pendant des Süßrothen ins Spiel gebrachte Hartwegstraupe (= Wildbacher coll. BSA) ist in der Reife wesentlich später und dürfte kaum gemeinsam gekeltert worden sein. In Österreich hat ein weiterer Tauberschwarz überlebt, der dem meist dreigelappt herzförmigen Blatt der Mellier-Sorten der Champagne in vielen Aspekten ähnelt. Dieser Tauberschwarz (Österreich) besitzt recht große, traminerähnliche Trauben mit Doppeltrauben an den Stielen, was den Ertrag erheblich steigert. Wahrscheinlich ist, dass der Große Blaue / Müllertraube aus Sachsen und Franken mit dem Grobschwarz / Tauberschwarz des Taubertals und der Akzession Tauberschwarz in Österreich identisch ist. Er entspricht möglicherweise dem verschollenen Gamay d'Orleans PULLIAT aus dem Nordosten Frankreichs. Die beiden Sorten bilden an den Traubenstielen regelmäßig eine Zweittraube aus, was sie insgesamt ertragreich macht.

Der Sortenname Gamay d'Orleans wird heute zwei Sorten anderen zugeordnet, entweder der Sorte Abondance GALET 1990 mit wolligem Blatt (Gamay

d'Orleans Viala&Vermorel, Grosse Bourgogne, Pineau, Rouget d'Abondance, Gamay rond) oder der Sorte Troyen VIALA&VERMOREL, GALET 1990 aus der Champagne (Dep. Aube) mit samtigborstigen, nicht wolligen Blättern. Beide Sorten stimmen nicht mit der Abbildung des historischen Gamay d'Orleans PULLIAT (= Gros Gamay ODART, Varenne noir) überein. In der Blattform ähnelt die Referenz des Troyen VIALA&VERMOREL ungemein den dreigelappten Blättern des österreichischen Tauberschwarz. Troyen unterscheidet sich vom Kleinen Burgunder durch seine unbehaarte, samtborstige Blattunterseite, während der historische Gamay d'Orleans PULLIAT ein rundes, meist ungelapptes, unterseits schwach wolliges Blatt hatte. Auch Troyen weist wie Tauberschwarz blaubeduftete, dem Traminer ähnliche Doppel-Trauben auf. Tauberschwarz / Grobschwarz könnte in der Champagne einer der drei Troyen gewesen sein, zumal der Name in der Bedeutung von Drau-ien den Troyen als Sortenimport von der Drau (Drave) ausweist. Die Synonyme Gros Gamay, an der Mosel Varenne (Uaren) oder Jacquemart (Chok-Mo-Rut), könnten also vom Großschwarz / Tauberschwarz (Österreich) stammen.

*Burgunder / Bourguignon:* diverse Sorten: neben Spätburgunder, Arbst, Frühburgunder, Möhrchen auch Bourguignon KERNER (= Briegler oder Bondoletta), Grosse Bourgogne (= Abondance GALET), in Frankreich auch für Enfariné, Negrette, Canari, Cot, Gamay, Teinturier, Rochelle noir, Tressot u.a.

*Kleiner früher schwarzblauer Burgunder GOK 1836:* Die Abbildung des Burgunders im Sortenatlas des Freiherrn von Gok





(1836) zeigt ebenfalls nicht den Spätburgunder (Pinot noir), den Gok wie Metzger als Clävner bezeichneten, sondern einen weiteren Bourguignon. Die Umrisse des Burgunders im Gok'schen Atlas sind bis auf den letzten Blattzahn 1:1 deckungsgleich mit dem Burgunderblatt bei Single (1860). In den unterschiedlich ausgearbeiteten Details betont Single die lederartige Blattstruktur, Gok den roten Blattrand, den diese Burgundersorte im Herbst aufweist. Jedoch gruppiert Gok seinen Bourguignon mit dem Affenthaler und Gamay in die Gruppe der blattunterseits kahlen oder fast unbehaarten Sorten, betont aber hinsichtlich der Synonyme, dass der Name Bourguignon oft die Burgundersorten mit wolligen Blättern meinte. Die aus Frankreich zitierten Synonyme Bourguignon, Plant de Roi, Pied rouge, Cote rouge, Boucarès, Gross Serine stehen alle für die Sorte Côt GALET, der allerdings sogar dicht wollig und nicht kahlblättrig ist. Denkbar ist, dass Gok den Côt à petits grains aus dem Kaiserstuhl meinte, der nur in der Jugend schwach spinnwebig wollig behaart und an älteren Blättern fast kahl ist.

*Burgunder / Graublättrige Kauka / Debela Kauka / Blauer Ortlieber* TRUMMER 1841: Diese ungelappte, unterseits wollig behaarte, spät reifende Sorte ist aus der windischen Steiermark beschrieben und wurde 2015 in einer Weinbergsbrache bei Potsdam gefunden. Sie ähnelt der ungelappten Form des Kleinen Burgunders, allerdings überlappt die geschlossene Stielbucht nur selten, die Blattzähne sind kleiner und spitziger und die Blattunterseite ist dicht wollig behaart. Die Sorte könnte mit Franc noir Guicherd 1905 (syn. Rochelle noire) aus der Champagne übereinstimmen, der

heute mit der sehr spät reifenden Sorte Gascon GALET 1990 (syn. Franc noir de l'Yonne) gleichgeschaltet wurde, die jedoch borstige und flockig behaarte Blätter, gröbere Blattzähne und größere Trauben hat. Rochelle blanc ist ein Synonym des Weißen Ortliebbers. In der Jugend war der Blaue Ortlieber auf den Blattoberseiten grobzottig wollig, was sich besonders im Frühjahr wie mit Mehl angestaubt kenntlich machte. Das passt auch zu unseren Müllerreben. Der Wein war "sehr stark, geistig, süß und haltbar, mit ziemlich vielem Aroma" und wurde in Flaschen als Burgunderwein verkauft. Die Synonyme Große Kauka, Debela Kavka, Kleine Kauka und Graublättrige Kauka zeigen, dass es sich bei den Sorten der Kauka um eine Sortenpopulation handelte, in die neben der schlechten, edlen und rothblättrigen Kauka auch die Späte Müllerrebe als eine der Kaukas mit untergemischt gewesen sein könnte. Typisch für die Sorten der Kauka (Kavka = Dohle) sind weit überlappende Stielbuchten und stark grauduftige, an das graue Gefieder von Dohlen erinnernde Beeren. Diese Merkmale sind auch für die Blaue Vorzügliche von der Mosel, den österreichischen Tauberschwarz und den Franc Pineau von der Saale typisch. Die Rotblättrige Kauka TRUMMER ist identisch mit der Sorte "Rüeckle" in Sortimenten. Sie ähnelt den Blättern der Müllerrebe, ist aber nicht mehlig bestäubt oder wollig behaart, sondern weist als echte Kauka ein stark borstiges Blatt auf. Das erinnert an die Sorte Troyen, die sich von Drauien ableiten, was schlicht Reben von der Drau bedeutet. Der Troyen dürften an der Drau eine der Kaukas gewesen sein.

*Bourguignon / Trussiaux*: im Jura für Tresseau noir GALET (syn. Noirien) und



Trousseau noir GALET, aber klar unterschiedlich von Trussiaux KERNER (Dickblaue) und Trussiaux SOMMERS 1791. In Frankreich: für Gascon, Franc noir de la Haute-Saone, Gougenot, Teinturier male (Pontac), Grolleau, Pinot noir.

Schwarzer Franke / Franc noir: Savagnin, Pinot (Franc Pinot), Lemberger, Blaufränkisch GOETHE (kein Lemberger, gefunden in Rheinhessen), Blaue Frankentraube (=Tauberschwarz BSA) u.a. In Frankreich steht Franc noir<sup>2</sup> heute für Gascon und Gougenot.

Francois noir / Bachet Galet 1990: Diese für die Champagne typische Fränkische

---

<sup>2</sup> Franc noir de l'Yonne GUICHERD 1905, Franc noir tardif de l'Yonne BERGET (Syn. Gascon, Rochelle noire): Die Sorte wurde von Berget (in Viala&Vermorel) als Franc noir tardif de l'Yonne, später als Gascon GALET 1990 von der Loire beschrieben. Sie ähnelt dem Franc noir GUICHERD aus Brandenburg in vielen Aspekten, unterscheidet sich aber durch größere, auf der Unterseite borstig und wollig behaarte Blätter, fast doppelt so große, ästige Trauben und eine sehr späte Reife Ende Oktober. Seltsam, dass der Gascon (von Gascogne, Baske) heute als der eigentliche Franc noir der Champagne betrachtet wird. Offenbar liegt hier eine dieser unzulässigen Gleichsetzungen vor, denn der Franc noir im Departement Aube hatte eine stark wollige, gräulich erscheinende Blattunterseite, war aber nicht borstig oder flockig behaart wie Gascon. Und man fragt sich, warum an der Yonne noch vor 100 Jahren 9000 ha mit dieser Sorte bepflanzt waren, die dort und noch weniger in der Champagne je ausgereift sein dürfte.

(Franzische) wurde in einer Weinbergsbrache bei Grünberg in Schlesien entdeckt, zusammen mit Tauberschwarz und Pinot noir.

All diese Sorten wurden im Nordosten Frankreichs an der Saone, Mosel und Maas, im Elsass, in Lothringen, in der Champagne und in der nördlichen Bourgogne im Mischsatz gepflanzt. Aber offenbar sind die Ampelographen aus Südfrankreich nie in die einst fränkischen Teile von Elsass-Lothringen gekommen, denn anders kann man es nicht erklären, dass gerade die in den mosel- und rheinfränkischen Gebieten verbreiteten Sorten Gros Gamay (=

Wahrscheinlicher ist, dass es sich in größeren Anteilen um den Schwarzen Franken aus Brandenburg gehandelt hat.

Franc noir de la Haute Saone GALET 1990: Diese Sorte wurde von Jean Guicherd und späteren Autoren mit Gougenot gleichgesetzt, obwohl die Sorte 3-5-lappige, leicht borstig-wollige Blätter, eine überdeckte Stielbucht und sehr kleine Trauben mit kleinen, langovalen, relativ frühreifen Beeren zeigt.

Gougenot / Franc noir de la Haute Saone / BERGET in VIALA&VERMOREL 1901-1909: in der Abbildung sehr ähnlich dem Franc noir de la Haute-Saone ENTAV, im Text abweichend mit nur angedeutet dreilappigen, spinnwebwolligen Blättern, schmaler, jedoch immer geöffneter Stielbucht, mit mittelgroßen, engbeerigen Trauben und großen, bis 2 cm langen und bis 1,8 breiten, auch elliptischen, frühreifen Beeren.



Tauberschwarz (Österreich), Späte Müllerrebe (= Kleiner Burgunder), Gouais noir (Chauchetz), Noir de Lorraine (Simoro, Cot rouge), Burger noir (Schwarzelbling im Elsass), Gamay hatif des Vosges VIALA&VERMOREL (= Malbek PULLIAT von der Mosel) und die Blaue Vorzügliche (Mosel) heute in Frankreich verschwunden und wohl auch nicht in Frankreichs Kernsammlungen gesichert worden sind.

## Glossar

**Awarenmark:** Die Awarenmark war unter Karl dem Großen die Ostgrenze des Fränkischen Reichs und Ausgangspunkt der deutschen Siedlerströme nach Österreich, Steiermark, Kärnten, Mähren und Transsilvanien.

**Churrätien/Churätien:** Churrätien nennt man die Region Rätien um die Stadt Chur im Schweizer Rheintal, die auf die Churräter (Hurräter, Uratu) zurückgeht, einem aus dem Königreich Urartu (Armenien) in die Südalpen und ins Baskenland (Heritar) ausgewanderten Volk, das auf die Gründer des hurritischen Reichs im 2. Jahrtausend v.Chr. in Südostanatolien zurückgeht.

**Despotat Romania:** Eine Kolonie des Hauses Anjou im 13. und 14. Jahrhundert in Albanien, Kosovo, Mazedonien und Epirus.

**Elam-Manni (Elamannäer):** Sie waren die westlichen Nachbarn der Mannai. Nach ihnen ist der Fluss Elamania, ein Nebenfluss des Tigris benannt. Vermutlich sind sie die Ahnen der Alemannen.

**Brygher, Phryger, Brigh, Brix, Berig:** Sind ein bronzezeitliches,

indoeuropäisches Volk vom südlichen Balkan und Albanien, das um 1200 v.Chr. das phrygische Reich in Anatolien errichtete. Nach ihnen ist die Phrygische oder Skythische Mütze benannt, die an die deutsche Zipfelmütze erinnert und Kopfschmuck des Gottes Mitra war. Sie korrespondieren mit dem Stamm der Bryghus im Indusdelta und sind namesgebend für die Sorten Briegler und Burger, die Stadt Brixen im Tirol, sowie für die Völker der Burgunden (Brig-Anten), Bretonen, Friesen, der Briten und britischen Briganten, sowie der Preussen.

**Allobroger:** Stammen aus dem Reich Alabria in Ostanatolien.

**Wallachen, Welschen:** Die Wallachen (Pollaken), Walchen oder Welschen gehen auf denselben Wortstamm wie die Falisker zurück. Sie waren eine Union aus den indoromanischen Stämmen der nordanatolischen Palai (Polen) und der südwestanatolischen Lukka (Lykier, Leuker, Laska), die nach dem Fall des hethitischen Reichs zusammen mit anderen Stämmen den Balkan, die Alpen, Frankreich, Spanien und Osteuropa besiedelten. Auf dem westlichen Balkan verschmolzen sie noch vor der Ausdehnung des Römischen Reichs mit den Mähren (Mauren) zu Mauro-Wallachen, in Transsilvanien mit den Dakern zu Dako-Wallachen. Die Region Wallachei an der rumänischen Donau ist nach ihnen benannt.

