



Churer Schiller

Schiller, Rotling

Kulinarische Schätze



Das Wichtigste in Kürze

Der Churer Schiller zählt zu den ältesten Weinspezialitäten Graubündens aus der Region Chur im Bündner Rheintal. Der Rotling entsteht durch die gemeinsame Verarbeitung von roten und weissen Trauben – eine traditionelle Herstellungsweise, die ihn bis heute zu einer einzigartigen regionalen Spezialität macht.

Der Churer Schiller ist eng mit der Weinbaugeschichte der Stadt Chur verbunden und zählt zu den kulinarischen Schätzen Graubündens. Sein besonderes Merkmal ist das gemeinsame Keltern von roten und weissen Trauben aus demselben Rebberg. Dadurch entsteht ein Rotling mit seiner charakteristischen hellroten Farbe sowie einem frischen und fruchtigen Charakter.

Die Reben wachsen im Bündner Rheintal, wo der Weinbau seit Jahrhunderten das Landschaftsbild prägt. Obwohl die Churer Rebflächen heute

deutlich kleiner sind als früher, wird die traditionelle Herstellung des Churer Schillers bis heute gepflegt. Dadurch ist der Wein zu einer echten Rarität geworden. Damit ein Wein die Bezeichnung «Churer Schiller» tragen darf, müssen mindestens 60 Prozent der verwendeten Trauben aus Chur stammen.

Mit seiner lebendigen Säure und feinen Fruchtaromen gilt der Churer Schiller als unkomplizierter Genusswein. Er passt hervorragend als Aperitif sowie zu leichten Sommergerichten.

Geschichte & Herkunft

Der Churer Schiller zählt zu den ältesten Weintraditionen Graubündens. Bis ins 16. Jahrhundert wurden im Kanton vorwiegend weisse Rebsorten angebaut. Anfang des 17. Jahrhunderts gelangten auch rote Trauben – vor allem der Blauburgunder (Pinot Noir) ins Bündner Rheintal. Überlieferungen erzählen von Söldnern, die ihn aus Frankreich mitbrachten oder vom Rat des Herzogs Henri II. de Rohan, der den Bündnern empfahl, statt minderwertigen Weissweinen den edlen Burgunder anzubauen. Da verschiedene Rebsorten häufig im selben Rebberg wuchsen, wurden sie gemeinsam gelesen und gekeltert. So entstand aus dieser praktischen Arbeitsweise der Churer Schiller.

Anfang des 19. Jahrhunderts war Chur die grösste Weinbaugemeinde Graubündens. Die Rebberge erstreckten sich von der Quader über Masans bis entlang der Plessur und umfassten mehr als 100 Hektaren. Mit der fortschreitenden Überbauung schrumpfte die Rebfläche auf heute rund acht Hektaren. Umso bemerkens-

werter ist es, dass die Herstellung des Churer Schillers bis heute erhalten geblieben ist. Auch die historischen Rebberge des Bistums Chur werden weiterhin bewirtschaftet.

Um die Herkunft des Namens «Churer Schiller» ranken sich verschiedene Erklärungen. So besteht weder ein Zusammenhang mit dem Dichter Friedrich Schiller, noch lässt sich der Name eindeutig auf die schillernde Farbe des Weins zurückführen – auch wenn diese Deutung häufig erzählt wird.

Nach Erkenntnissen der Bündner Sprachwissenschaft ist die plausibelste Herkunft vielmehr das österreichische Wort «Schilcher». Dieses steht sprachgeschichtlich mit «schielen» beziehungsweise dem mittelhochdeutschen «schiech» («schielend» oder «schlecht aussehend») in Verbindung. Die Bezeichnung «Schiller» dürfte sich im Laufe der Zeit aus dieser sprachlichen Entwicklung herausgebildet haben.

Churer Schiller



**Frisch und fruchtig
mit lebendiger Säure
– Churer Schiller, der
spritze Sommerwein.**

Kulinarische Schätze

Herstellung und Besonderheiten

Obwohl der Churer Schiller oft als Rosé bezeichnet wird, handelt es sich fachlich um einen Rotling. Der Unterschied liegt in der Herstellung: Während Rosé ausschliesslich aus roten Trauben gekeltert wird, entstehen Rotlinge durch die gemeinsame Verarbeitung roter und weisser Trauben.

Für den Churer Schiller wachsen die Rebsorten – meist Pinot Noir und Pinot Gris – im selben Rebberg. Nach der gemeinsamen Lese folgt eine rund 24-stündige Maischestandzeit. In dieser Zeit geben die Beerenschalen Farbe und Aromen an den Most ab. Anschliessend werden die Trauben wie bei einem Weisswein schonend gepresst. Diese schonende Vinifikation verleiht dem

Wein seine typische hellrote, roséähnliche Farbe. Der Churer Schiller vergärt und reift ausschliesslich in einem Edelstahltank. Dadurch bleiben seine Frische, Fruchtigkeit und die lebendige Säure erhalten.

Der Churer Schiller zählt zu den geschützten Herkunftsbezeichnungen AOC Graubünden. Als «Churer Schiller» darf er jedoch nur bezeichnet werden, wenn mindestens 60 Prozent der verwendeten Trauben aus der Gemeinde Chur stammen. Heute wird der Churer Schiller nur noch von zwei Weinbaubetrieben nach traditioneller Art hergestellt und zählt damit zu einer selten gewordenen regionalen Spezialität.

Churer Schiller

Charakter und Genuss

Der Churer Schiller fällt durch seine leuchtende hellrote, roséartige Farbe auf. In der Nase entfaltet sich ein jugendlich-frischer Duft von saftigen Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und teilweise weissem Pfirsich. Am Gaumen überzeugt er mit einer lebendigen Säure, die den Wein leicht und spritzig wirken lässt. Dank seines moderaten Tanningehalts wirkt er frisch und unkompliziert – ein idealer Sommerwein, der am besten jung genossen wird.

Früher war der Churer Schiller der Alltagswein der Churer Bevölkerung. Er wurde in Tavernen ausgeschenkt, zu den Mahlzeiten getrunken und

teilweise sogar mit Wasser oder Zucker versetzt. Eine klare Trennung zwischen einfachen und hochwertigen Weinen gab es damals kaum.

Der Churer Schiller eignet sich hervorragend als Aperitifwein in Kombination mit leichten Gemüse- oder Fleischgerichten, wie Sommersalaten oder einer kalten Platte. Dank seiner Frische ist er auch zu Sushi ein passender Begleiter.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen. Die Inhalte basieren auf historischen und fachlichen Quellen (u.a. Kulinarisches Erbe der Schweiz) sowie auf dem Austausch mit Fachpersonen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze