

# Wiesbaden



Die Nase schmeckt mit: Ahmet Yildirim und Simone Schiller beim Rundgang über die Rheingauer Weinwoche, auf dem sie sieben Weinempfehlungen für unsere Leser aussprachen. Foto: René Vigneron

„Wir sind nicht immer  
einer Meinung“

Die Sommeliers Simone Schiller und Ahmet Yildirim im Gespräch

**WIESBADEN.** Sie und ihre Weintipps begleiten uns von Beginn an durch die diesjährige Rheingauer Weinwoche: die beiden Sommeliers Simone Schiller und Ahmet Yildirim aus Eltville.

## INTERVIEW

Im Zentrum der Rosenstadt betreiben sie unter dem Namen „Y Wine & Kitchen“ eine stilvolle Weinbar mit innovativer Küche – doch dies ist nur ein Berührungspunkt mit dem Reben-saft, der für beide zum beruflichen Lebensmitelpunkt wurde: 2012 kam die erste Weinserie unter dem Label „Y“ auf den Markt. Heute hat „Y“ als eigenständige Weinkellerei insgesamt 42 unterschiedliche Weine im Portfolio, die sowohl national als auch international vertrieben werden. Ein Gespräch über Preise, Partys und den Dornröschenschlaf des Rheingaus.



**Wir wollen natürlich zuerst wissen: Wie kamen Sie denn zum Wein? Oder der Wein zu Ihnen?**

**Ahmet Yildirim:** Bei mir war es zunächst ein Hobby, das im Laufe der Zeit zur Leidenschaft wurde – nachdem mein großer Traum, Fußballprofi zu werden, leider platzte. Daraus erwuchs der Plan, tatsächlich einen Beruf daraus zu machen.

**Simone Schiller:** Ich habe in Bayern eine Lehre zur Hotelfachfrau absolviert und anschließend in der Sterne-Gastronomie in Österreich meine Ausbildung zur Diplom-Sommelière gemacht. Denn der Somme-

lier war immer dann nicht da, wenn ich seinen Rat beim Gast gerade gebraucht hätte. Das hat mich genervt. Und es ist meine große Leidenschaft, eine kompetente Gastgeberin zu sein – und eine Genussbotschafterin für Wein und Kulinarisches.

**Gibt es so etwas wie den perfekten Wein?**

**Simone Schiller:** Klar, für einen persönlich gibt es immer einen Favoriten, den man gerne trinkt. Aber ansonsten ist Wein eine sehr subjektive Geschmackssache, schwer greifbar. Und vor allem allgemeingültig kaum zu beantworten.

**Steigt der Geschmack mit dem Preis?**

**Ahmet Yildirim:** Gute Frage. Man könnte sie allerdings auch umgekehrt formulieren. Ich würde es so sagen: Wenn man Spaß an Wein hat, ist es nur logisch, dass man sich aus Neugier auch mal in Segmenten bewegt, die von höheren Qualitäten geprägt sind. Diese Erfahrung sollte jeder mal gemacht haben.

**Wo steht denn der Rheingauer Wein im Jahr 2019?**

**Simone Schiller:** Der Rheingau ist ja eher eine kleine Weinregion in Deutschland mit wirklich ausgezeichneten Weinen. Für mich immer noch sehr traditionell geprägt. In meinen Augen könnte der Rheingau sein Marketing etwas intensivieren. In dieser Hinsicht sind zum Beispiel Rheinhessen und die Pfalz schon weiter. Aber insgesamt sind wir auf einem guten Weg.

**Ahmet Yildirim:** Ich glaube, für den Wein aus dem Rheingau ist nicht das Jahr 2019, sondern das

Jahr 2025 entscheidend. Erst dann sollte man ein Resümee ziehen, denn in vielen Weingütern hat ein Generationswechsel stattgefunden. Die jungen Winzer haben einen Umbruch eingeleitet, dessen Früchte wir in einigen Jahren noch besser beurteilen können. Im Vergleich zu anderen Weinbauregionen lag der Rheingau ein wenig im Dornröschenschlaf.

**Können Sie als Experten denn eigentlich überhaupt noch entspannt trinken?**

**Simone Schiller:** Klar (lacht). Man sollte immer ganz entspannt bleiben, um richtig genießen zu können. Es geht um Lebensfreude.

**Gibt es einen Wein, zu dem Sie beide völlig konträre Ansichten haben?**

**Ahmet Yildirim:** Ja, da fällt mir sofort einer ein (grinst).

**Simone Schiller:** Selbstverständlich. Wir sind nicht immer einer Meinung.

**Ahmet Yildirim:** Ich liebe einige italienische Weißweine, zum Beispiel aus dem Veneto oder dem Friaul.

**Simone Schiller:** Ich bräuchte die italienischen Weißweine nicht, ich mag eher die Rotweine aus Italien, aber Geschmack kann eben sehr vielfältig sein.

**Gibt es irgendetwas, das man aus Ihrer Sicht an der Rheingauer Weinwoche verbessern könnte?**

**Ahmet Yildirim:** Was ich so ein wenig vermisse, sind eine Eröffnungs- und Abschlussparty, wo man das Fest einleitet und auch beschließen kann. Das wäre vor allem für junge Leute interessant. In meinen Augen wäre das die Krönung dieses rundum gelungenen Events.

Das Interview führte Matthias Laux.

## WEINTIPP

### *Lorcher Bodental-Steinberg, Riesling, 2016*

*Weingut Mohr, Lorch, Stand 24*



*Zunächst: Weine aus Lorch können Reife einfach total gut ab. Dieser Riesling hat einige Ecken und Kanten, unterlegt mit einer Kräuterwürze. Das schmeckt! Für mich steht bei den Weinen aus Lorch immer die Exotik im Vordergrund. Das Weingut Mohr steht stellvertretend für all das, für was meines Erachtens die Lorcher Lagen stehen: Trinkfreude pur!*

**Simone Schiller**

Sommelière & Geschäftsführerin  
Y Wine & Kitchen, Eltville

Foto: Frederik Voss



*Das Weingut Mohr hat sich in meinen Augen wunderbar entwickelt. Der Winzer Jochen Neher und seine Frau Saynur Sonkaya-Neher haben eine Symbiose aus zwei Kulturgeschichten und besonderen Menschen hinter den Weinen erschaffen. Das Ergebnis ist ein perfektes Produkt – das ist Champions League in Sachen deutscher Weinbau.*

**Ahmet Yildirim**

Sommelier & Winemaker  
Y Wine & Kitchen, Eltville

Foto: Frederik Voss