

## Neue Wachauer Wege

---

**Der Wösendorfer Winzer Erich Machherndl ist Wachauer aus Leib und Seele. Im Rahmen des Codex der renommierten Winzervereinigung Vinea Wachau lotet er aus und vinifiziert Weine mit Ecken und Kanten.**

Wösendorf an der Donau ist ein idyllisches und typisches Wachauer Städtchen mit engen gewundenen Gässchen, einem kleinen unebenen Kirchenplatz und alten Winzerhäusern. Steht man vor dem großen alten Holztor des Weinguts Machherndl, erwartet man dahinter einen mittelalterlichen Innenhof, wie man ihn aus der Region kennt. Doch weit gefehlt. Hier steht neben dem alten Gebäude moderne Architektur, lichtdurchflutet und mit viel Glas und Beton. Ein zeitgemäßes Haus, Weingut und Wohnraum in einem.

Zeitgemäß sind auch Erich Machherndls Weine. Der gelernte Medizintechniker hat 1998 das Weingut übernommen und konzentriert sich seit 2002 ausschließlich aufs Weinmachen. Technik kommt dabei so gut wie gar nicht mehr zum Einsatz, nun hat die Natur das Sagen. Denn mit dem Jahrgang 2014 hat Machherndl auf biologischen Weinbau und ausschließlich Handarbeit umgestellt, die Zertifizierung der gesamten acht Hektar Rebfläche wird 2018 abgeschlossen sein. In den steilen terrassierten Weingärten wachsen die traditionellen Wachauer Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling, aber auch untypische wie Grauburgunder, Gelber Muskateller und selbst die rote Sorte Syrah, die die heißen direkt einfallenden Sonnenstrahlen besonders gut verträgt.

Als stolzes Mitglied der Vinea Wachau produziert Erich Machherndl Weine in den für diese Region geschützten Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd, geht aber in ihrem Rahmen neue Wege. Die Trauben werden nicht wie für Weißweine üblich sofort gepresst, sondern werden wie Rotweine angequetscht; „gemaischt“, wie es im Fachjargon heißt. Der Saft bleibt so mit den Häuten, Stielen und der Luft je nach gewünschter Intensität eine Weile in Kontakt und entwickelt durch diese Maischestandzeit eine etwas andere und intensivere Aromatik. Machherndls Weine sind dadurch unverkennbar.

Es sind Weine für Liebhaberinnen und Liebhaber, Weine mit viel Dichte und Urwüchsigkeit. Mit immer ausgewogenem Säurespiel und immer gut eingebundenem Alkohol. Schwere Weine wird man hier nie finden, aber Weine, die Lust auf mehr machen. Sie sollen den Leuten das Funkeln in die Augen bringen. Ähnlich dem Funkeln, das Erich Machherndl selbst bekommt, wenn er über seine Weine und das Weinmachen spricht. Dann sprudelt es geradezu aus ihm heraus, seine Begeisterung fürs eigene Schaffen: „Ich mache genau das, was mir Spaß macht!“ Und das schmeckt man!