



Charakterkopf

Der Winzer in seinem Verkostungsraum. Das ruhige Bild kann trügen: Erich Machherndl ist immer in Bewegung – vor allem mental.

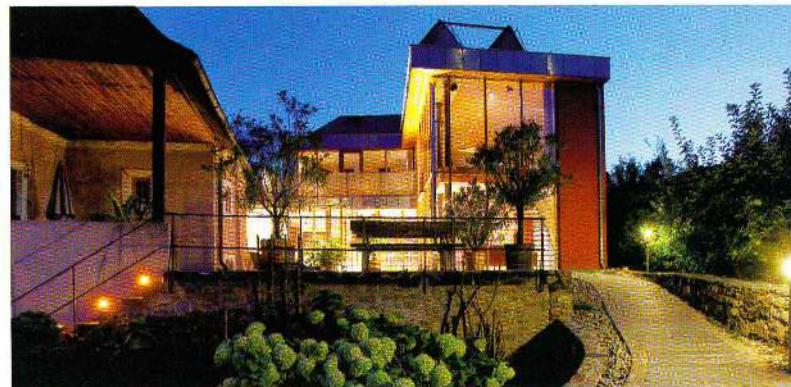
ECKEN UND KANTEN



So individuell wie seine Weine ist auch die Architektur des Weinguts Erich Machherndl. Hier verschmelzen Tradition und Moderne mit der Natur.

Erich Machherndl gilt als junger Wilder unter den Wachauer Winzern. Zugleich zeigt der Wösendorfer hohen Respekt vor der Tradition und den natürlichen Begebenheiten seiner Heimat. So entstehen Weine mit Tiefgang und Charakter.

Text: Jossi Loibl / Fotos: Petr Blaha



» Ich bin wie meine Weine, ich polarisiere. Man mag mich oder man mag mich nicht.« Zack. Dieses Statement von Erich Machherndl sitzt erst einmal. Wer sich davon nicht beirren lässt, lernt einen Enthusiasten kennen, wie es nur wenige gibt. Erich Machherndl fällt es spürbar schwer, ruhig zu sitzen, mit seiner Dynamik reißt er schon beim bloßen Erzählen mit. Wie er zunächst einen Beruf weit weg vom Wein eingeschlagen hatte, ihn das Lebensthema seiner Familie doch eingeholt und gefesselt hat. 1998 übergab Vater Erich sen. dem erfolgreichen Medizintechniker die Zügel im Weingut und ist seither ebenso loyal wie unermüdlich an seiner Seite aktiv. »Das Wissen habe ich von meinem Vater«, erklärt Machherndl, »ich bin aber ein Bauchmensch, der viel über das Gefühl entscheidet. Deshalb ist Weinbau auch so eine faszinierende Herausforderung, bei der ich mich ausleben kann.« Da ist allem voran seine unbändige Freude am Experiment, die ihn »viele Fehler machen« ließ, wie er sagt, die ihn aber seinem Ziel immer näher brachte. Sein Ziel sind wirklich trockene Weine mit Struktur und Eleganz, die dabei Trinkfluss haben sollen. Machherndl schaut nicht gerne auf Parameter wie Säure, Restzucker oder Alkohol, sondern sagt geradeheraus: »Die Weine müssen mir gefallen.« So kommt auch ein Wein als Smaragd in die Flasche, der analytisch nur knapp die Anforderungen erreicht, aber bei der Verkostung rein gar nichts vermissen lässt – im Gegenteil.

Struktur und Eleganz

Struktur und Straffheit erreicht Machherndl unter anderem dadurch, dass er die Trauben nicht gleich nach der Ernte abpresst, sondern den Most mindestens 24 Stunden in Kontakt mit den Traubenhäuten lässt. Die Gerbstoffe, die sich in dieser Zeit aus den Schalen lösen, geben dem Wein einen kräftigen Auftritt am Gaumen, müssen aber gekonnt dosiert sein. Erich Machherndl kann's. Nicht nur bei den Wachauer Klassikern Riesling und Grüner Veltliner, sondern auch bei einem Grauen Burgunder, der sogar vier Tage auf der Maische gären durfte und so seine appetitliche orange-rosa Farbe bekam. Beim Ausbau kommen nur einzelne Spezialitäten in 300-Liter-Holzfässer, ansonsten zieht Machherndl Stahltanks vor, denn die lassen den Weinen mehr Ecken und Kanten. Solche Weine bekommt er auch, wenn er sich – scheinbar – untreu wird und einen Wein mit Botrytis (Edelfäule) keltert, was er eigentlich nicht mag. Aber in seiner Neugier kam ihm bei der Lese 2014 die Idee, Rieslingtrauben der Lage Kollmütz vom ersten Lesedurchgang, die mit Botrytis überzogen waren, separat von den »sauberen« aus dem zweiten Lesegang zu vinifizieren. Herausgekommen sind zwei Brüder, ein Riesling »Reserve«, der sich etwas ausladender und zugleich zugänglicher präsentiert, sowie ein klassischer »Smaragd« der ebenfalls sehr kraftvoll und komplex auftritt, aber spürbar straffer und klarer. »Ich könnte gar nicht anders, also solche Weine zu machen«, sagt Machherndl. Gut so.