



Slovenia-seuran tiedote

Marraskuu / 2018



LUETTAVISSA SEURAAVAA:

- Edvin Skrt aloitti suurlähettiläänä
- Kuuma kesä yllätti etelänkin
- Suomi-Slovenia seuran viini- ruokamatka
- Vankilasaarten huokaukset
- Mennään metsään....
- Adrianmeren päiväkirjasta
- Slovenia ja Suomi mukana jätteen jalostusprojektissa
- Kulttuuritekoja vanhoissa kaupungeissa - golfaajan matkassa ympäri Sloveniaa





EDVIN SKRT ALOITTI SUURLÄHETILÄÄNÄ

Sirpa Spoljaric



Slovenian Kööpenhaminan uusi suurlähettiläs on Edvin Skrt. Hän sai valtuuskirjansa presidentti Sauli Niinistöltä 25.10.2018. Edvin Skrt toimii Slovenian suurlähettiläänä kaikissa Pohjoismaissa. Skrt on työskennellyt Slovenian ulkoministeriössä vuodesta 1993 ja on toiminut mm. Slovenian ulkoministerin neuvonantajana kahden välisissä ja EU-kysymyksissä. Aiemmin hän muun muassa on hoitanut Slovenian ja Yhdysvaltojen suhteista, johtanut Slovenian EU-puheenjohtajakauden toimistoa. Edvin Skrt on työskennellyt Slovenian suurlähetystöissä Irlannissa, Brasiliassa ja Slovakiassa.





KUUMA KESÄ YLLÄTTI ETELÄNKIN

Lena Björklund

Tämän vuoden viinimatka alkoi kiihkeästi jo ennen matkaa. Viininkorjuu ryöpsähti etelässä päälle poikkeuksellisen varhain. Alenka Vodopivec ilmoitti vain muutama päivä ennen lähtöä, että korjaavat jo rypäleitä. Ei silti perunut sovittua vierailua viinitilallaan, joka kulkee nimellä Slavcek muistuttaen viinitilan ympärillä olevien metsien satakielistä.

Frank ja Alenka Vodopivecin luomuviinitila sijaitsee Vipava-joen laakson alkupäässä. He saivat viime vuonna italialaiseen Slow wine –oppaaseen hienon maininnan vuoden 2013 Rebula reserva –viinistään. Se sai merkinnän Vino Slow, joka annetaan viinille, kun se kykenee viinilasissa tiivistetysti ilmaisemaan piirteitä, jotka liittyvät alueeseen, historiaan ja ympäristöön.

Bussimme erkaannuttua valtaväylältä, tiet mutkistuivat ja kaventuivat. Lähestyessämme Potokin kylää meistä jo tiedettiin. Naapurit viittoilivat porteiltaan, että eteenpäin vaan. Viinitila Slavcek on Vipava-joen laakson vanhimpia, siitä todistavat 1700-luvulta peräisin olevat dokumentit.

Sloveniassa viinien maistelu järjestetään mallikkaasti. Niin nytkin. Iso huone vain meitä varten. Hyvä kattaus, ei kiirettä. Jokainen viini esiteltiin huolella. Puhuin Vodopivecin kanssa italiaa, koska sloveenia en osaa eivätkä he englantia. Lähellä Italian rajaa lähes kaikki viinintekijät puhuvat italiaa.



Tämä on Slovenian viininviljelyaluetta nimeltä Primorska eli Rannikko. Primorska jakautuu Koperin viinialueeseen, Krasiin eli karstialueeseen, Vipavska dolinaan eli Vipava-joen laaksoon ja Goriska Brdaan, jota myös Slovenian Toskanaksi kutsutaan vihreiden kukkuloittensa vuoksi.

Perusteena Vino Slown antamiselle Rebula riserva 2013 –viinille, italialaiset maistajat kirjoittivat:



Runsas ja kerrostunut. Viini on tiivistymä aprikoosia tuoksussaan, erityisen hedelmäinen myös suussa ja sen arvoa nostavat balsamicon pienet hipaisut ja loputon maukkuus.

Kun italialaiset viiniasiantuntijat panevat paperille tällaista, on hyvä osata italiaa.

Me maistelimme toisia Rebula-vuosikertoja ja valkoista ja punaista kuohuviiniä, samppanja-menetelmällä tehtyjä. Laseihimme kaadettiin myös kolme päivää kuorineen käynnyttä Pinot Grä'tä eli Sivi Pinot'a, jota ei vielä ollut pullotettu. Jotta tietäisimme eron pullotetun ja vielä keskeneräisen viinin välillä. Hyvänmakuista mehua.

Slow winen maistajat hurmaantuivat Slavcekin viinitilan persikkamehusta. Aikanaan persikat olivat Vodopivecien pääasiallinen elinkeino, nykyään vain pieni osa. Teollinen persikkatuotanto on vallannut markkinat ja voittanut hintakilpailun.

Sepuljessa viini kehittyi betonimunassa

Tällä viinimatalla asuimme jo toistamiseen Portorozissa kodikkaassa hotellissa Tomissa näköalojen äärellä rinteellä. Matkan kolmantena päivänä lähdimme karstimaalle Stembergereiden viinitilalle Sepuljeen. Vielä viinimatalle lähtiessä oli epävarmaa voisimmeko käydä heillä, vaikka kaikki oli sovittu. Mutta viininkorjuu vyöryi päälle kuin hurrikaani ja Loredana Stemberger sähköpostitteli ahdistuneen oloisesti. Hän oli alun perin ehdottanut, että kokkaisi meille, että me sekä ruokailisimme että maistelisivimme viinit heidän kotonaan.

Yhtäkkiä kaikki oli toisin. Mutta Sepuljessa sijaitsi onneksi hyvä ruokapaikka, viehättävä Domacija Sajna, jonne järjestyi oikein mainio lounas. Ja viinejä pääsimme kuin pääsimmekin maistamaan Stembergereille, heidän kauniin sisäpihansa tunnelmaan, mulperipuun alle.

Viinitila on toiminut vuodesta 1820. Tänäpä sitä pitävät nuoripari Sebastian ja Loredana Stemberger. Maillaan on kauniita vanhoja rakennuksia, joissa aiemmin on pidetty eläimiä, säilytetty heinää ja tehty viiniä. Tänä päivänä kaikki on kunnostettu perinteitä kunnioittaen Stembergereiden tarpeisiin.

Maillaan on myös 200-vuotinen viiniköynnös. Senikäisiä viiniköynnöksiä viinimatkalaiset näkivät viimeksi vuonna 2014, kun vierailimme Klabjanilla, Istrian sisäosissa. Vanhimman viiniköynnöksen näimme vuonna 2013 Mariborissa. Se on jo yli 400-vuotias.

Sebastian on enologi, Loredana on työskennellyt italian kielen professorina. Nyt molemmat antavat kaikkensa omille viineilleen.

He maseroivat kaikki viininsä, niin punaiset kuin valkoiset. Se tarkoittaa, että valkoviini tehdään kuin punaviini: se käy kuorineen ja tulee näin vahvemman makuiseksi kuin jos vain rypäleen mehu kävisi. Yleensä aika hennonmakuinen Zelen, yksi Slovenian alkuperäisrypäleistä, hyötyy tästä erityisesti.

Stembergereiden ote on vahvasti biodynaaminen. Maistoimme muun muassa Malvazijaa, joka oli ollut seitsemän kuukautta kuorineen munanmuotoisessa sementtitynnryissä. Siinä on myös ranskalaisvaikutusta. Ranskassahan käytetään paljon sementtisäiliöitä (VAT) niiden hengittävyiden vuoksi.

Pyöreät muodot heijastavat Rudolf Steinerein antroposofista ajattelua ja niitä noudatetaan muillakin biodynaamisilla viinitiloilla eri puolilla Eurooppaa.



Italian Slow wine kävi myös Stembergereillä ja kehui useita heidän viinejään: Malvazijaa, Vitovskaa, blendiä nimeltä Robinia, jossa on Rebulaa ja Laski Rizlingiä. Arviot ovat nautittavaa luettavaa. Vitovskaa he pitivät hyvin ilmeikkäänä ja suorastaan vehkeilevänä suolaisine töytäisyineen. Mutta myös eleganttina ja tiukkana, ansiokkaana sitkeydessään ja mineraalisuutensa täyteydessä.

He korostavat erityisesti Zelenin kiinnostavuutta. Toteavat, että neljän päivän kuorikontakti tuo viiniin bodya ja makua, laajasti hedelmäisyyttä ja kompleksisuutta. Ilman että se vähentää Zelenissä olevaa hapokkuutta ja mineraalisuutta, joka kuuluu tämän rypälelajikkeen piirteisiin.

He maistoivat vuosikertaa 2013, me vuosikertaa 2017.



Ja sitten lähdettiin Kroatiaan

Kolme yötä Sloveniassa, neljä yötä Kroatiaassa, siinä tämänvuotinen viinimatka. Koko Istrian niemimaa ajettiin läpi ennen kuin olimme Crikvenicassa Kroatian rannikolla, lähellä Krk-saarta.

Puolivälissä Istriaa vierailimme Roxanichin viinitilalla. Kyllä oli eroa slovenialaisessa ja kroatialaisessa viinimaistelussa. Ainakin jos vertaa Slavcekin ja Stembergerin tyyliä Istrian kuuluisimman luonnollisten viinien tekijän Roxanichin tyyliin.

Roxanichilta oli vastaillut henkilö nimeltä Mate Matic ja vaikea oli välttyä ajatukselta, että joku pilaileeko kanssani. Mutta ei, nähtynä mies oli komea kuin Jugo-elokuvien sankari ja hätäisen kiireinen kuin stressaantunut ohjaaja.

Hän oli ehdottanut, että maistelisimme peräti kymmenen viiniä, koska Roxanich oli juuri saanut suomalaisen edustajan. Mitäpä siihen vastaamaan kuin kyllä, mutta jälkeen päin olisi kyllä vastannut Ei!

Roxanichin viineissä ei ole mitään vikaa, kerrassaan hyviä ovat. Ja kattauskin oli hyvä: maukasta leipää, erinomaista salaamia ja ilmakeivattua kinkkua. Mutta kaikesta tästä me nautimme kuin kuvausta seuraava joukko, seisten autotallinomaisen aukon eteen asetellun pöydän takana. Kymmenen viiniä!



Viinien esittely ja maistattelu sujui sellaisella vauhdilla, että kysyä ei ehtinyt eikä viidennessä rivissä olevat ihmiset kuulleet mitään.

Ja silti, tietäkää tämä:

Itse viinintekijä on nimeltään Mladen Rozanich. Hän on kouluttanut itseään viininteossa eri puolilla Eurooppaa ja vuodesta 2004 paneutunut toisen kroatialaisen viinintekijän, Antun Bankon kanssa erityisesti paikallisiin kroatialaisiin unhoon jääneisiin lajikkeisiin ja siihen, mil-laista viiniä nimenomaan Istrian punaisella karstimaalla pitäisi tehdä. Hieno tavoite, eikö?



Mladen Rozanichilla on vaikuttava Motovun-projekti, kunnianosoituksena Istrian perinteiselle avoimuudelle ja kansainvälisyydelle. Roxanich on muuttamassa Unescon maailmanperintö-kohteeksi pyrkivään vanhaan Motovunin kukkulakaupunkiin. Valmistumassa on rakennus, joka yhdistää viinin, kulttuurin, kulinarismin ja turismin. Hanke saa tukea monelta taholta.

Motovuniin menimme mekin. Hotel Kaštel soi hyvät istuimet, kauniit näköalat ja hyvän ruoan. Mutta vaikea sinne oli päästä. Omat ajoneuvot on jätettävä kukkulan alaosaan ja siirryttävä Motovunin bussiin. Sekin jättää rinteeseen. On tallottava vielä aika paljon mukula-kiviä ennen kuin nousu päättyy.



Mutta sitten matka vei kohti Opatijaa. Pysähdyimme hetken tässä hyvin habsburgilaisessa kylpyläkaupungissa ja jatkoimme Rijekaa viistäen rannan tuntumassa kohti Grand hotel Dramaljia Crikvenican tuntumassa.

Viiniä, hiekkarantoja ja merirosvoja

Myös Kroatian puolella viininkorjuu muutti alkuperäisiä suunnitelmia. Krk-saaren arvostuimpaan alkuperäisrypäleeseen Zlahtinaan toki suurin osa meistä tutustui.

Vietimme kokonaisen päivän Krkin saarella. Viininkorjuu näkyi maisemassa pieninä puksuttelelevina traktoreina, joiden peräkärri oli kukkurallaan rypäleitä. Moni traktori suuntasi kohti PZ Vrbnikia, joka on osuuskunta ja kerää rypäleensä useammalta viljelijältä.

Juuri osuuskunnasta aloitimme Krkiin tutustumisen maistelemalla PZ Vrbnikin viinejä aamuun. Helppoja kevyitä viinejä, ei luomua. Kiva kokemus silti. PZ Vrbnikin työntekijät, rannan touhu ja rypäleiden keräyspaikalle tulevat kuormat, jotka kipattiin ihan kadun vieressä olevaan aukkoon, ja sulfitit perään, oli kiinnostavaa nähtävää.

Pysähdyimme tutustumaan saaren suurimpaan kaupunkiin Krkiin, ihailimme vanhaa kroati-alaista kirjoitusta Juravdorissa sijaitsevassa kauniissa pienessä kirkossa lähellä Baskaa. Teksti oli kirjoitettu glagoliittisella kirjaimistolla, vanhimmalla tunnetulla slaavilaisella kirjaimistolla.

Päivä oli kuuma ja Baskasta löytyi saaren paras hiekkaranta. Se oli täpötäynnä, mutta rohkeimmat uskaltautuivat joukkoon.



Vankilasaaria ja delfinejä

Matkalla pidettiin perinteiseen tapaan yksi vapaapäivä ilman ohjelmaa. Vapaapäivän jälkeen lähdimme jälleen Krkin saarelle, ajoimme sen läpi Krkin kaupunkiin ja astuimme laivaan, joka vei meidät saaristoon. Riikka Voutilainen kuvaa kirjoituksessaan koskettavasti miltä tuntui vieraillla kahdella vankilasaarella.

Mutta sitä ennen merimatka oli vain leppeä ja huoleton, ilma kaunis ja kesäisen lämmin. Kroatian saaret näyttäytyivät tällä rannikolla yhdeltä puolelta karun kaljuilta, toiselta puolelta yleensä vihreiltä.



Vankilasaarilla käytyämme ja paluumatkan kohti Krkiä alettua saimme mukavia vieraita, jotka tulivat aivan laivan kylkeen kiinni. Delfiiniparvi näyttäytyi merellä ja käännymme sitä kohti. Kun kurottautui laivan reunan yli, näki delfiinin puolen metrin päässä sukeltamassa kieriskelevään tyyliinsä, nautinnollisen tuntuisesti.

Uuden sukupolven alkuviinit jo markkinoilla?

Seuraavana aamuna lähdimme kohti Ljubljanaa, missä perinteiseen tapaan vietimme viitisen tuntia. Siellä itselleni sattui perin kiinnostava tilanne, kun Trubarjeva-katua käyskennellessäni huomasin uuden ja kiinnostavalta vaikuttavan vinotekan nimeltä Storija.

Keskustelin pitkään omistajan kanssa ja tutkin hyllyjen viinit, joista – hämmästykseni – usea oli minulle tuntematon. Kerroin omistajalle, että käyn yleensä Dvorni barissa maistelemassa uusimmat oranssiviinit. Mies hymyili, mielestäni hiukan säälivästi, ja sanoi, että siellä on aika tavanomaisia oranssiviinejä.

Nyt siis tiedän senkin: että on enemmän ja vähemmän konventionaalisia alkuviinejä! Sitä en vielä tiennyt, kun lähdin tälle matkalle!

Enkä tiennyt sitäkään, että Sloveniassa on perustettu yhteenliittymä nimeltä Hylättyjen viinitarhojen konsortio. Yksi siihen kuuluva valmistaa UOU-kuoharia. Sitä saa – tietysti – Storijasta.

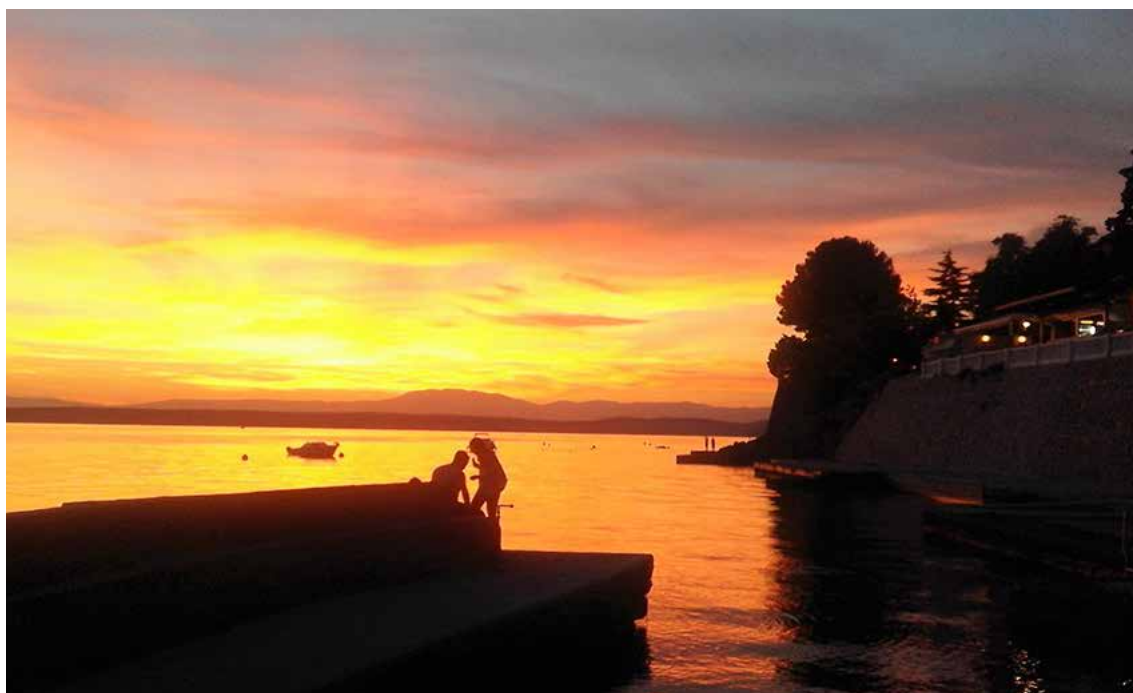
Kuvat: Sirpa Spoljaric





SUOMI-SLOVENIA SEURAN VIINI- RUOKAMATKA

Matti Sinervä



Matkan teema: Suomi-Slovenia seuran viini- ruokamatka

Matkan kohde: Slovenia Portoroz / Kroatia Crikvenica

Matkan ajankohta: 7.9.2018 – 14.9.2018

Matkassa mukana:

Leena, Matti ja Raija sekä 28 muuta Suomi – Slovenia seuran jäsentä

Hotelli /majoitus: Hotel Tomi Portoroz

Hotel Grand Hotel Dramalj Crikvenica

Lento: Finnair

Matkatoimisto: Kontiki-tours

Perjantai 7.9.2018

Koko ryhmä 31 henkeä kokoontui lentoaseman terminaalissa lennon lähtöportilla 31C klo 16:00. Lento AY1201 lähti ajallaan 16:40 ja oli perillä Ljubljanassa klo 18:20. Porukka muodostui lähinnä eläkeläisistä. Joukkoa vetää Sirpa Spoljaric – seuran pj. Lentokentällä Ljubljanassa siirryimme bussiin suuntana Portoroz. Hotellilla – ja tietysti rinteessä- nautimme tervetulo-kuoharit ja sitten reippaasti rappusia (osin pimeitä) alas rantaan illalliselle.

Portoroz on hieno rantakaupunki ja kuuluu Piran:in kuntaan. Pastaa ja kalaa nautittiin hyvällä ruokahalulla jo hieman nälkäisinä. Rappusia ylös takaisin hotellille ja nyt unta palloon.



Lauantai 8.9.2018

Rauhallinen aamu. Raija ja me olemme samassa huoneessa. Aamupalatilasta on hieno näkymä merelle uima-altaan reunalta. Koperin lahti on näkyvissä. Ihan on hyvät eväät.

Bussi ensimmäiselle viinitilalle Slavcek lähtee klo 10:00. Viinitila on hyvin lähellä Italian rajaa Triesten korkeudella Vipavska dolinan alueella.

Olimme hieman aikataulusta edellä ja kulutimme ylimääräisen ajan poikkeamalla viehkeän pikkukaupungin Vipava:n keskusaukiolla. Jotkut nauttivat kahvit, toiset jäätelöt ja minä poika pienen oluen. Hieno joki virtaili hiljalleen kaupungin halki. Vesi oli tosi kirkasta – suoraan vuorilta.

Eka viinimaistelu sujui hienosti ja puhtaalla Italian kielellä. Toki viinigurumme Lena Björklund tulkasi. Nyt käsitteet kuorikosketus ja oranssiviini kontra rose alkaa hahmottua. Kun maistelut ja ostokset on tehty niin paluumatka saattaa alkaa. Paljon isommalla bussilla ei ois perille päästy. Oli sen verran kapeaa tuo polku loppupäästä.



Paluu tapahtui samaa latua ohi Portoroz:in suoraan Piran:iin. Taas oli nälkä. Me kolme pysäköimme heti ensimmäiseen rantaravintolaan ”myöhäiselle” lounaalle. Eikä eväissä ollut mitään valittamista – päinvastoin.



Aterian jälkeen jatkoimme tallustusta kohti Piran:in keskusaukiota. Täällä on menossa jonkin sortin merirosvo bileet. Ahtia kannettiin hienossa kultatuolissa paraatissa jne. Palasimme hitaasti kävellen rantaviivaa seuraten kohti Portoroz:ia ja hotellia. Aurinko laski, pimeys tuli etelän malliin ja näin kuuma kesäpäivä oli saatu päätökseen. Kävelymatkalla joimme vielä yhden kahvit ja ennen loppunousua poikkesimme kaupassa vesiestoksilla. Nyt on oikea hetki siirtyä unten maille.

Sunnuntai 9.9.2018

Aamupalahuone oli jo tuttu juttu. Kahviautomaatti aiheutti edelleen pientä jonotusta. Kuu-luu ilmeisesti asiaan. Se oli talon ainoa ”kahvilähde”. Kypiltä ja helteessä nousimme bussiin suuntana Stenbergerin viinitila Sezan kaupungin tuntumassa. Tänään menomatkan tauko asettui Isolan kaupunkiin. Taas sellainen vajaan tunnin seisokki.

Klo 13:00 asetuimme lounaalle viinitilan naapurissa olleeseen ravintolaan Domecija Sajna. Maittavan lounaan jälkeen siirryttiin viinitilan puolelle. Maistiaiset pidettiin tilan pihapiirissä emännän toimesta. Isäntä toimi taustatukena. Hyvä tilaisuus – ja hyvät viinit. Jotain jäi myös kotiin tuliaisiksi. Pihalla oli myös n. 250 vuotta vanha viiniköynnös. Jos eilen oli tie kapen niin tänään hankaluutta tuotti tietyt lähellä kohdetta. Emäntä ajoi meitä vastaan ja opasti perille. Hieno juttu.

Hotellille paluun jälkeen lähdimme Portoroz:in hienolle rannalle uimaan. Uinnin jälkeen nautittiin iltapala ja tehtiin mm suklaaostokset -suolasuklaata.

Ja huomenna vaihdamme maata.

Maanantai 10.9.2018

Aamupalan jälkeen otettiin matkalaukut mukaan ja lähdettiin kohti Kroatiaa ja Crikvenicää. Bussi ja kuski olivat vaihtuneet yön aikana. Ennen rajaa näimme vielä laajat merisuola-altaat. Rajalle oli matkaa n 20 minuuttia. Rajamuodollisuudet olivat lähinnä muodolliset.

Ensimmäinen pysäkki Kroatian puolella Istrian niemimaalla oli Porec:in rantakaupungissa. Tuttu mesta. Täältä on lähdetty parikin kertaa katamaraanilla Venetsiaan. Ja sitten suuntana Roxanichin viinitila.

Tämä maistelu oli eilisen vastakohta. Sotkuisa, hätäisiä ja kallis. Eipä viinitkään mitenkään hurmanneet. Tämän kohteen olis voinut jättää väliin.



Nyt on sitten pikku kiirus Motovunin mäelle lounaalle. Tuttu paikka tämäkin. Ja lämpöä riittää edelleen sellaiset +30. Ihan hyvät olivat eväät linnaravintolassa ravintola Castelin terassilla.

Aterian jälkeen siirryttiin alas samaa reittiä. Ensin kävelen ja loppumatka shuttlebussilla oman bussin luo. Nyt suunnataan kohti Opatijaa ja sen kautta Crikvenicaan. Opatijassa toteutettiin lyhyt kahvipysäkki ja sen jälkeen loppukiri. Crikvenicassa hotellimme oli Grand Hotel Dramalj. Tuo Dramalji on samalla kaupungiossa. Meille kolmelle oli varattuna mukava huoneisto hotellin ylimmästä (kolmas) kerroksesta. Maku- ja olohuoneen lisäksi oli käytössä keittiöseinusta ja kaksi parvekettua. Hienot maisemat merelle ja vastapäätä olevan Krk-saaren rantaan. Illan pimetessä hilpasimme vielä rantakadulle pienelle iltapalalle. Pitkä päivä takana, joten nyt nukkumaan.



Tiistai 11.9.2018

Aamupala uudessa hotellissa. Ihan oli hyvä ja kahviautomaattikin oli nopeampi. Jo klo 9:00 olimme matkalla Krk:n saarelle. Ensiksi suuntasimme Vrbnik:in pikkukaupungin tuntumaan rantaan, josta löytyi viininteko paikka ja maistelutila Proizvodi. Täällä näimme, miten rypäleitä pienet traktorit pienissä kärryissä kiikuttivat murskaimeen ja siitä sitten aikanaan viiniksi. Tämä oli osuuskunnan eli usean pientuottajan yhteinen yritys. Paikan erikoistuote oli meressä n 30 metrin syvyydessä kypsytetty kuohuviini. Pullot oli "suolahauteessa" meressä omissa koreissaan kaikkiaan 6-10 vuotta. Yhden pullon hinta tilan kaupassa oli n 250 €.

Maistelun ja parin hankinnan jälkeen suuntasimme vanhan luostarin vielä vanhempaan kappeliin Svete Lucije. Täältä löytyi kivitalu jossa oli hyvin, hyvin vanhaa kirjoitusta (www.azjurandvor.com).



Nyt suuntana on saaren eteläkärki ja siellä Baska:n kaupunki. Lounastauko ja sen jälkeen uimaan. Kyllä oli merivesi täälläkin lämmintä ja helteestä johtuen porukkaa paljon koko rannan mitan. Niin lounas syötiin rantaravintolassa rantatörmäällä, josta oli hyvät näkymät merelle. Tauon jälkeen suuntasimme matkan vielä saaren pääkaupunkiin Krk. Tämäkin kaupunki noudattaa samaa alueelle tyypillistä kaavaa, eli on muurien ympäröimä vanha kaupunki ja sen reunoille on sitten asettunut uudempaa kaupunkiasutusta ja muuta kaupunkielämää. Krk:n muurien sisällä hallitsee Frankopanski kastel linna. Täältä on ollut hyvä seurata maailman menoa.

Päivä alkaa olla siinä. Nyt takaisin hotellille. Illallinen rantakadun varrella ja sitten aikanaan nukkumaan. Oman hotellin ravintolan juomatarjoilu päättyi klo 23:00.

Keskiviikko 12.9.2018

Tänään on vapaa päivä. Ei siis valmiiksi suunniteltua ohjelmaa. No me kolme aamupalan jälkeen suuntasimme kaupunkijunan pysäkillä ja ajoimme keskustaan. Täällä aikoinaan 2014 vietimme Raija, Sirpa, Leena ja minä viisi vuorokautta, joten maisema oli tuttu. Kahviteltiin, kirjoiteltiin postikortit ja saatiin ne postiinkin, ostoksia, lounas ja sitten taksilla takaisin hotellille. Lyhyen tauon jälkeen laskeuduimme rantaan ja uimaan. Varasimme rantatuolit varjon kera ravintolan reunalta. Näin oli tarjoilukin taattu. Rantalomaa siis. Aikanaan oli noustava ylös hotellille ja suihkuttelun jälkeen lähdettiin illalliselle. Rantakadulla ja sen tuntumassa noita ravintoloita riittää. Ei tarvitse kahta kertaa samaan astua – ellei halua. Se vapaapäivä oli siinä.

Torstai 13.9.2018

Ohjelmaan on merkitty meriretki, mutta Leenalta ja minulta ko retki jää väliin. Muiden lähdettyä retkelle, me suuntasimme askeleet hiljalleen kohti rantaa. Nyt valittiin uusi paikka reilut 200 m eilisestä. Täältä löytyi mukava hiekkapohja eilisen pikkukivirannan asemesta. Syksystä kertoo se, että tämän rannan ravintola on kiinni. Kyltti kertoo, että 200 m tuohon suuntaan, niin löytyy evästä. Uintia, luentaa, ihmisten seurantaa, uintia jne. Vaikka paikan ravintola ei ollut auki niin rantatuolit ja varjot oli silti käytössä. Ja kukaan ei kerännyt hintaa.

Aikanaan sitten siirryttiin n 200 metriä ja nautimme oluen kera kevyen kenttälounaan lämpimän leivän muodossa. Noustiin rinnettä ylös hotellille, lyhyt tauko päikkäreiden kera ja jäimme odottelemaan Raijaa ja muuta joukkuetta meripäivältä. Tulivat aikanaan ja me sitten kolmisin lähdettiin illalliselle. Ja jälleen uusi ravintola. Tämä on tämän matkan viimeinen ilta. Ja hieno ilta olikin.

Perjantai 14.9.2018

Tavaroiden pakkaus. Viinien sovittaminen muun materiaalin joukkoon siinä uskossa, että pullot pysyisivät ehjänä. Leenan matkalaukkuun tuli kaksi pulloa ja minulle kolme. Yhdeksältä nousimme bussiin suuntana Ljubljana. Rajamuodollisuudet olivat taas hyvin nopeat. Ennen Ljubljanaa poikkesimme vielä paikallisella ”ABC”: llä moottoritien varressa pissitauolla ja kahvilla. Bussi jätti meidät lähes keskustaan ja siitä alkoi viiden tunnin seikkailu kaupungilla. Sää on nyt vaihtunut epävakaaaksi, tuuliseksi ja hieman ripsii jopa vettäkin. Aikaa tapoimme torilla, hallissa ja lounaalla. Joitakin hankintojakin tehtiin suklaapuotia unohtamatta. Noutopaikan puiston laidalla poikkesimme vielä kahvilla ennen nousua bussiin. Miellyttävä kahvilakokemus oli tämäkin ”merimieskapakka”.



Lentokentälle, bookaus ja aikanaan matkaan. Ennen nousua Ljubljanan lentokentän saavutti reipas ukonilma ja upeat salamat. Tuohon myrökkään me suoritimme yllättävänkin tasaisen nousun. Helsingissä olimme aikanaan ja parkkihallista ajettiin ulos just puolen yön aikaan.

Näin on tämä valmismatka heitetty. Siinä oli paljon hyvää Yrjön (Lautela) infoja myöten. Mutta valmismatka aiheuttaa tietysti myös tarvetta sovittelua. Mitään ylitsepääsemättömiä ristiriitoja ei ollut.

Kiitos Leena ja kiitos myös Raija. Hyvin meni

Kuvat: Matti Sinervä





Riikka Voutilainen



Viinimatka 2018 Sloveniaan ja Kroatiaan tarjosi monenmoista muisteltavaa, maisteltavaa – myös karvaita makuja.

Kroatian Goli otok ”Alaston saari” ei aluksi tuntunut yhtään miltään: saari toisten joukossa vihertävänharmaan meren syleilyssä. Kalastajapaatin kyyti viinibaarin vauhdittamana ja leppoisten merituulten vilvoittamana sai mielen hyrräämään aaltojen tahtiin. Ja mikäs siinä! Horisontissa vettä, taivasta, lintuja ja toinen toistaan karumpia saaria.

Mutta sitten Goli otok -vankilasaari, Kroatian Alcatraz, sai sydämen hypähtämään. Epäystävällinen, ruskea ranta, joitakin puita, raunioita. Saari ”palveli” vuosina 1949-1958 Titon vastustajien helvettinä, jossa vankien persoonallisuus yritettiin murtaa kovalla työllä, kidutuksella ja nälällä. Pakkotyötä teetettiin puu-, kivi- ja keramiikkatyöpajoissa. Oman lisänsä kärsimyksiin antoi ankara ilmasto paahtavine kesineen ja hyytävine talvineen.

Saari osoittautui nimensä veroiseksi. Ei mitään ”vaatetta kivien päälle”. Pieni juna kuljetti meidät turistit ”nähtävyyssierrokselle” ohi työpajojen, eristyssellien, ohi sairaalan ja vedenkeruualtaan aina kauniille merelliselle näköalatasanteelle. Alkujaan saari oli aivan alaston, mutta vangit istuttivat sinne puita, joiden katveessa nautimme lounaan rantakasarmissa. Hyvä, että pala ei takertunut kurkkuun... Poliittisten vankien ja sittemmin ”tavallisten” rikollisten salainen saari sulki ovensa vasta vuonna 1988.



Oli helpotus nousta takaisin laivaan ja puksutella pois kirotulta rannalta.

Vaan eipä aikaakaan, kun troolarimme rantautui toisen vankisaaren satamaan, Naisten saarelle. Tunnelma oli vallan toinen. Saari viheriöi, yrittä tuoksuivat ja peurat saapuivat rannalle hamuilemaan leipäpaloja tulijoiden käsistä. Hieman syvemmällä menneen ajan vankila-elämästä kertoivat vaatimattomat kivirauniot, joita kasvillisuus jo kietoi vihreään vaippaansa. Luonto ottaa omansa nopeasti, mutta tällä saarella huokui anteeksianto. Kuulin nyyhkytyksiä – vai oliko se vain merituuli?

Goli otokilta poimin muistoksi kovan valkoisen kiven ja naisten saarelta pienen yrttikimpun. Toivoin, ettei enää koskaan tällaisia viattomia saaria vihittäisi vihan ja koston käyttöön.





Henrik Harjula

Metsät ovat sekä Sloveniassa että Suomessa monella tavalla käytetty ”hyödyke”. Ihmiset menevät metsään rauhoittumaan, poimimaan marjoja ja sieniä, ihailemaan eläimiä, mahtavia puita ja kukkivia puita ja pensaita. Metsällä on myös valtava taloudellinen arvo: puista valmistetaan taloja ja huonekaluja, tehdään paperia ja käytetään energian lähteenä.

Periaatteessa tavoitteet Suomen ja Slovenian metsien käytössä ja hoidossa ovat yhteneväiset, mutta toimintatavat ja eri intressipiirien näkemykset ovat aika lailla erilaiset. Sloveniassa metsien eri käyttömuotojen tarpeet otetaan paremmin huomioon kuin Suomessa. Sloveniassa metsät ovat kansallisomaisuutta ja avoinna kaikille intressiryhmille kansallispuistoa ja luonnonsuojelualueita lukuun ottamatta. Suomessa sen sijaan suurin osa metsistä on talousmetsiä (puupeltoja), joiden hoidossa otetaan huomioon pääasiassa teollisuuden intressit. Suomessa todellisia metsiä löytyy vain kansallispuistoista ja luonnonsuojelualueilta.

Metsänhoito Sloveniassa ja Suomessa

Erilaiset myrskyt ja tuholaiset ovat koetelleet rajusti Slovenian metsiä viime vuosina. Vuoden 2014 jäämyrsky tuhosi lähes 10 miljoonaa m³ puuta, vuoden 2017 joulukuun myrskytuulet lähes 3 miljoonaa m³ ja kaarnakuoriainen 2015-2017 lähes 7 miljoonaa m³. Lauantaina 13 lokakuuta 2018 Sloveniassa järjestettiin maan laajuiset istutustalkoot pahimmin tuhoutuneilla metsäalueilla (kuvat 1 ja 2). Tällöin istutettiin noin 10 000 uutta tainta eri puulajeja. Istutukset tapahtuivat kuudella alueella ympäri Sloveniaa. Istutusalue oli yhteensä noin 5 hehtaaria. Tällainen toiminta on suhteellisen harvinaista Sloveniassa, sillä siellä metsiä hoidetaan jatkuvan kasvun ja luontaisen uudistumisen periaatteella, avohakkuut sen sijaan ovat kiellettyjä. Tämä periaate tarkoittaa käytännössä sitä, että metsästä otetaan pääasiassa vain järeimmät tukkipuut, joten metsä näyttää aina tuuhealta ja sitoo koko ajan tehokkaasti hiilidioksidia. Tukkipuista valmistetuissa tuotteissa myös hiilivarasto säilyy pitkään, eikä siten lisää ilmastorasiitusta (http://www.vlada.si/en/media_room/newsletter/slovenia_weekly/news/article/restoring_slovenian_forests_61748/).

Suomessa tilanne on erilainen. 1900-luvun alkupuolella laki salli avohakkuut vain poikkeusluvalla, mutta myöhemmin Suomen virallinen metsäpolitiikka muuttui täysin tähdäten puuntuotannon tehostamiseen ja metsäteollisuudelle edullisen raaka-aineen tuotantoon. Koko metsäsektori viritettiin toimimaan näiden tavoitteiden mukaisesti ja viljelymetsätalous avohakkuineen nostettiin pääasialliseksi metsänhoitomalliksi. Metsän jatkuva kasvatus oli käytännössä kiellettyä 65 vuoden ajan. Edes sen tutkimusta ei sallittu valtion tulosojaamassa Metsäntutkimuslaitoksessa. Vuosikymmeniä jatkunut kritiikki voimaperäistä metsänhoitoa kohtaan johti lopulta vuonna 2014 jatkuvan kasvatuksen sallimiseen laillisena metsänhoitomenetelmänä (<https://wwf.fi/mediabank/10683.pdf>).



Onko Suomen virallinen metsäpolitiikka kestävällä pohjalla

Nyt onkin mielenkiintoista arvioida, onko Suomen virallinen metsäpolitiikka kestävällä pohjalla ja miten hyvin metsämme toimivat hiilinieluina ilmastonmuutoksen torjunnassa.

Itse asiassa suomalaisella metsäluonnolla ei mene kovin hyvin. Puut kasvavat kyllä erinomaisesti, mutta luokuisat metsälajit kärsivät tehometsätalouden seurauksena elinympäristöjensä muutoksista. Luonto köyhtyy. Suomessa elävistä metsälajeista jo 814 on uhanalaisia. Melkein yhtä suuri joukko, 776 metsälajia, on luokiteltu silmälläpidettäväksi. Nämäkin lajit voivat uhanalaistua tulevaisuudessa, jos niiden elinympäristöjä heikennetään jatkuvasti. Selvitysten mukaan joka viidennellä avohakkuualueella luontoarvoja on hoidettu välttävästi tai heikosti ja tilanne on jatkuvasti huonontunut. Luonnon monimuotoisuutta vaaliva jatkuva kasvatuksen metsänhoitotapa hyödyttäisi metsänomistajaa monella tavalla: sienet, marjat ja riistalajit viihtyisivät, maisema säilyisi kauniina ja metsän virkistysarvo kasvaisi. Lisäksi metsätuhojen riskit pienenisivät (<https://wwf.fi/mediabank/8468.pdf>).



Kuva 1. Hakkuuaukea slovenialaisessa metsässä vuoden 2014 jäämyrskyn jälkeen.

Käytännössä jatkuvaa kasvatusta tukee Suomessa vain noin 10% metsänomistajista (Yle uutiset 16.10.2018). Loput luottavat virallisiin Tapion metsänhoitosuosituksiin (<http://www.metsanhoitosuositukset.fi/suositukset/metsanhoidon-suositukset/>).

Professori Timo Pukkala Itä-Suomen yliopistosta on arvostellut kovin sanoin virallisia metsänhoitosuosituksia, jotka palvelevat lähinnä vain puunjalostusteollisuutta. Viime aikoina on käyty vilkasta keskustelua siitä, miten käy metsien ekosysteemipalveluille, jos

hakkuumääriä lisätään. Joidenkin asiantuntijoiden mielestä jo nykyiset hakkuut ovat enem-



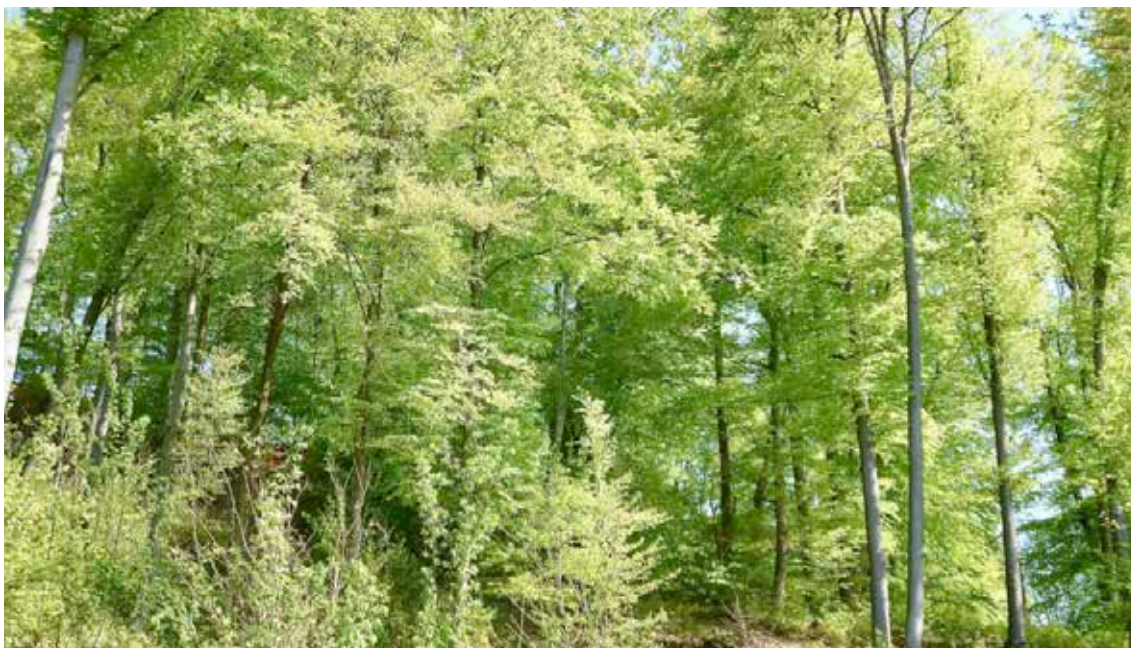
män kuin ekologisesti kestävä metsien käyttö sietää. Keskustelussa ei ole juurikaan nostettu esiin sitä, että hakkuiden vaikutus ekosysteemipalveluihin riippuu hakkuutavoista ja metsänkasvatusmenetelmistä. Avohakkuut tiedetään turmiollisiksi mustikkasadoille, virkistysarvoille ja monien lajien elinvoimaisuudelle. Avohakkuut ja niihin liittyvä maanmuokkaus lisäävät eroosiota, ravinteiden huuhtoutumista vesistöihin ja metsämaahan sitoutuneen hiilen vapautumista ilmakehään.



Kuva 2. Vuoden 2017 talvimyrskyn jälkiä slovenialaisessa metsässä.

Tutkimus osoittaa, että jatkuva kasvatus on hyvä keino pienentää hakkuista aiheutuvaa haittaa muille ekosysteemipalveluille. Kaikki metsälajit eivät tällä tavalla kuitenkaan pelastu, sillä hoidetuissa jatkuvan kasvatuksen metsissä ei ole juuri lahoppua, ja puusto on melko nuorta ja harvaa. Hoitometsien lisäksi tarvitaan suojelualueita ja muuta hoitamattomaa metsää. Näkökannat tässä suhteessa eroavat toisistaan laajasti. Esimerkiksi Metsäteollisuus ry ja Luonnonvarakeskus (LUKE) katsovat, että monimuotoisuuden suojelu on Suomessa hoidettu paremmin kuin missään muualla. Alan asiantuntijat taas väittävät, että jo nykyinen hakkuiden määrä on liian suuri monimuotoisuuden turvaamisen kannalta.

Suojeltujen metsien osuus Suomessa on 5.2 %, mikä on muka enemmän kuin missään muussa Euroopan maassa. Suomessa suojeltuun metsään luetaan kuitenkin myös suojeltu kitumaa, vaikka se ei ole metsämaata. Suurin puute on luonnontilaisen kaltaisista lähes koskemattomista metsistä. Niiden osuus on Suomessa 4 %, Ruotsissa 18 % ja Venäjällä 32 %. Tässä vertailussa emme pärjää naapureille alkuunkaan. Metsätalous ei siis ole ekologisesti kestävä. Suurin osa suomalaisista ei hyväksy avohakkuita. Metsätalous ei siis ole kulttuurisesti kestävä. Avohakkuut aiheuttavat haittaa mm. maisema-arvoille, virkistäytymiselle ja marjastukselle. Metsätalous ei siis ole sosiaalisesti kestävä. Entä onko metsätalous taloudellisesti kestävä? Vastaus on kyllä (<https://arvometsa.fi/blogimme>).



Kuva 3. Alkukevään vaaleata vihreyttä slovenialaisessa metsässä.



Kuva 4. Hakkuraiskio suomalaisessa metsässä.

Toimivatko Suomen metsät tehokkaana hiilinieluna

Professori Pukkala käsittelee ansiokkaasti eri metsänhoitomenetelmien vaikutusta metsän hiilitaseeseen blogissaan: "Kuinka saan metsäni nielemään hiiltä" (<http://www.uef.fi/documents/287336/902833/Kuinka+saan+metsäni+nielemään+hiiltä.pdf/4b3dc08f-31b1-438c-81e6-2919ef1bc49c>).

Jatkuvassa kasvatuksessa korjataan lähes yksinomaan tukkipuita, minkä vuoksi sen hiilitase on parempi kuin Suomessa vallitsevan avohakkuu-metsätalouden hiilitase. Eri metsänkäsittelymenetelmien hiilitase eräällä metsätilalla vuosina 2015-2044 osoittautui seuraavaksi: suositeltu tasaikäismetsätalous noin 15t C/ha, optimaalinen tasaikäismetsätalous noin 35t C/ha ja optimaalinen jatkuva kasvatusta noin 45t C/ha.



Avohakkuu ja sen jälkeinen maanmuokkaus nopeuttavat metsämaassa olevan orgaanisen aineen hajoamista ja sitä kautta hiilipäästöjä. Toinen valitettava asia on, että ravinteita vapautuu kaikkein eniten vuosina, joina puut tarvitsevat niitä kaikkein vähiten. Lisääntyneistä ravinteista hyötyvät heinät, horsmat ja vadelmat, joiden varjostus hidastaa puun taimien kasvua. Kun lasketaan yhteen puuston, orgaanisen aineen ja tuotteiden hiilitaseet, päädytään seuraavaan johtopäätökseen. Avohakatulle alueelle istutettu taimikko on pitkään hiilen päästölähde. Vasta 20 vuoden iässä istutettu metsikkö muuttuu selväksi hiilinieluksi. Nollatase, jolloin istutusmetsikön sitoma hiilimäärä on yhtä suuri kuin metsikön siihenastiset hiilipäästöt, saavutetaan vasta 50 vuoden iässä.

Yhteismetsät ovat suomalainen erikoisuus

Aamulehdessä oli 16.10.2018 artikkeli otsikolla: "Huolettomuus ja veroetu suosivat yhteismetsiä". Vuodesta 2017 alkaen yhteismetsä maksaa tulostaan 26,5% veroa. Kun yhteismetsä jakaa nettotulostaan osakkaille, tuotto-osuus tulee puhtaana käteen. Tämä järjestelmä kasvaa nykyään huimaa vauhtia veroedun vuoksi, sillä yksityinen metsänomistaja maksaisi tuotosta veroa 30% ja yli 30 000 €:n tulosta 34%. Ei ihme, että järjestelmä on suosittu varsinkin kaupunkilaisten metsänomistajien keskuudessa.

Yhteismetsäjärjestelmään sisältyy myös tietty juju, sillä yksityinen osakas ei voi määrätä, miten hänen metsäänsä hoidetaan. Vastuu on ulkoistettu metsäammattilaisille, jotka lähes yksinomaan vannovat virallisen metsänhoitopolitiikan nimeen, joten yhteismetsissä avohakkuut ovat vallitseva hoitomuoto.

Sloveniassa voidaan vielä pitkään sanoa: mennään metsään (kuva 3), mutta Suomessa joutunee kohtapuoliin sanomaan: mennään hakkuuraiskiolle (kuva 4).





Kari Klemelä



8.-13.10.2018. Autolla 800 km Kroatiassa: Senj, Rab, Pag, Zadar, Šibenik, Otavice, Knin, Smiljan. Aurinkoista, noin +23 C. Vehmas Rab, karu Pag. Rabin benediktiiniluostarin myymälän nunna oli sloveeni Kamnikista. Toisen maailmansodan keskitysleiri jäi katsomatta, mutta Titon vankilasaaret Goli otok ja Grgur näkyivät kauas. Zadarin ihmeelliset vesiurut, kirkot ja luostarit, roomalaishistoria. Šibenikin linnakkeet pelastivat kaupungin turkkilaisilta. Otavicesa kuvanveistäjä Ivan Meštrovičin rakennuttama kirkko ja mausoleumi. Krajinassa on vieläkin raunioita Jugoslavian hajoamissotien ajalta. Kninin keskiaikainen linnake, jonka ylätasanteella yllättäen Franjo Tudjmanin patsas. Smiljanissa käytiin keksijä Nikola Teslan syntymäkodissa.

15.10. Izolan kaupunginkirjasto ilmoitti muistavansa edesmennyt Artto Paasilinnaa. Sloveeniksi häneltä on käännetty toistakymmentä teosta, joskin tšekäläiset tuttavat kehuvat pääasiassa varhaisimpia.

20.10. Ostin kirpputorilta kroatialaisnaivisti Ivan Lackovićin ”Neljä vuodenaikaa”, Itävalta-Unkarin aikaisen sotilaskuvan ”Zur Erinnerung an meine Dienstzeit” sekä kahden keisarinna, Maria Teresian ja Sisín, paperimuotokuvat komeissa vanhoissa kehyksissä.

26.10. Vilenican ja Velenjen kirjallisuusfestivaaleilta tutut Miljana Cunta, Jani Virk ja Stanka Hrastelj lukivat uusia runojaan Mladinska knjigan kirjakahvilassa. Tässä kahvilassa käyn usein lukemassa päivän lehdet cappuccinokupin ääressä.



29.10. Etelästä puhaltava jugo yltyi niin voimakkaaksi, että rantakadulla oli ajokielto ja Mandračin ruma parkkipaikka (jatkuva kiistanaihe) oli kerrankin tyhjä. Cankarin puistokujalla kaatui pinja sähkölinjalle. Ikkunaluukut paukkuivat kuin Drago Jančarin novellissa ”Joycen oppilas” (Parnasso 2012). Yöllä nousi vesi osittain hiekkasäkeillä suojatulle rantakadulle, ja aallot heittivät merestä niin paljon kiviä, että raivaamaan tarvittiin pieni kaivuri. Nyt Izola säästyi tulvalta, toisin kuin 2017, jolloin pohjakerrokset ja kellarit täyttyivät.



30.10.-1.11. Sloveniassa oli kaksi kansallista vapaapäivää, uskonpuhdistuksen muistopäivä ja pyhäinpäivä, ”dan mrtvih”. Vein lyhdyn entisen vuokraisäntämme Jakob Penkon haudalle. Myös Nada-rouva oli käymässä. Paikoin jopa kymmenhenkisiä muisteluryhmiä. Vanhan italialaisen hautausmaan kappelissa pieniä kuoripoikia ja -tyttöjä. Suomalaiset ihmettelisivät punaisia vilkkulyhtyjä ja ”diskotunnelmaa”.



4.11. Taksilla Triesteen seuraamaan ensimmäisen maailmansodan päättymisen satavuotisjuhlaa. Hävittäjät lensivät muodostelmassa. Piazza Unitàlla puhui pääministeri Sergio Mattarella. Join kahvit Oberdan- aukiolla, jossa oli toisen maailmansodan aikana Gestapon päämaja. Joku ilmiantoi Boris Pahorin, ja hän joutui keskitysleirille. Dinosaurukseksi sanottu 105-vuotias kirjailija on ollut puhekiertueella Ranskassa. Muutama päivä sitten sain häneltä kirjeen.

8.11. Kristanov trgin (Hedelmätorin, kuten me sanomme) Alga-galleriassa avattiin Dragana Dada Čurinin maalaus- ja veistosnäyttely. Nimellä Dada teoksensa signeeraava, kahden kepin tukemana liikkuva vanharouva syntyi Kroatian Varaždinissa ja opiskeli Makedoniassa.

10.11. Vaalikojut ilmestyneet kadulle. Viikon kuluttua paikallisvaaleissa valitaan uudet pormestarit ja valtuustot. Vaaleja on leimannut opposition (kärjessä kesäkuun vaalivoittaja SDS, jota ei kelpuutettu 25 % tuloksesta huolimatta muodostamaan hallitusta) syyte, että hallitus on niiden varjolla estänyt YK:n GCM- eli Marrakesh-sopimuksen käsittelyn parlamentissa. Se on esillä vasta 21.11., ja parlamentin edessä pidetään mielenosoitus. Sopimuksen pelätään tekevän laittomasta maahantulosta laillista. Itävalta ja Unkari ovat kieltäytyneet allekirjoittamasta, Slovenia ja Kroatia eivät. 2018 Slovenian poliisi on pidättänyt jo 3439 Bosnian ja Kroatian kautta tullutta, viime vuonna 885, ja 80 salakuljettajaa on joutunut oikeuteen. Myös joidenkin ryhmien tekemien rikosten määrä on kolminkertaistunut vuodessa, vaikka yleensä rajanylittäjät suuntaavat varsinkin Saksaan ja Skandinaviaan paremman sosiaaliturvan toivossa.

11.11. oli martinpäivä, Pyhän Martin eli Martinus Toursilaisen (k. 11.11.397) kunniaksi. Tausalla on vanha pakanallinen sadonkorjuujuhla (Suomessa kekri), jossa kiitettiin satokauden antimista ja toivottiin menestystä seuraavaksi vuodeksi. Sloveniassa martinpäivä on uuden viinin juhla: kun syksyn sadosta on siivilöity sakka, viini siunataan. Pyhän Maria Haliaetumilaisen kirkossa isä Janez Kobal toivotti siunausta niille, joilla on taito käyttää viiniä, ja niillekin, jotka liika viininkäyttö on saattanut alkoholismiin kiroukseen. Rannikolla juhlaa on alettu viettää vasta toisen maailmansodan jälkeen. Manziolinaukiolla oli viinin lisäksi tarjolla leivonnaisia ja hunajaa, mutta muualla maassa tuiki tärkeää hanhea ei näkynyt.

13.11. ojennettiin Koperin Preettorinpalatsissa kansainvälinen Pont-kirjallisuuspalkinto (kreikan sanasta pontos, meri) sen ensimmäiselle vastaanottajalle Josip Ostille, Sarajevossa 1945 syntyneelle ja Sloveniaan 1987 muuttaneelle runoilijalle ja prosaistille. Palkitsijoita edustivat Koperin yliopisto, Beletina-kustantamo ja kaupunginkirjasto. Josip on sloveenisukua Pohjois-Tirolista. Kuvanveistäjä Meštrović oli hänen isoäitinsä serkku. Vakavasta sairaudesta huolimatta Josip julkaisee tänä vuonna 15 teosta, joista osan muiden kanssa. Juontaja yllätti kertoessaan, että palkintoon liittyvän kirjailija- ja kääntäjäresidenssin idea on lähtöisin minulta: olin jossain tilaisuudessa maininnut, että rannikolta puuttuu residenssi, joka voisi kiinnostaa vaikka pimeässä talvessa sinnitteleviä suomalaiskirjailijoita, ja raati oli pitänyt ajatustani kannatettavana.

15.11. Portorožissa esiintyi vanha jugostara, Phillip Noycen Pyhimys-elokuvastakin (1997) tunnettu kroatialainen näyttelijä ja laulaja Rade Šerbedžija. Oli upea konsertti. Vanha herra siemaili esityksen lomassa Refošk-punaviiniä ja liikkui rennosti kättelemässä yleisöä.

18.11. Viikonlopun vaaleissa valittiin suoraan vain Ankaranin pormestari, mutta Izolassa, Koperissa ja Piranissa joudutaan järjestämään 2.12. toinen vaalikierros kahden eniten ääniä saaneen välillä.

19.11. Kun lisäksi edelliseen, että suomennan serbianjuutalaisen David Albaharin romaania ”Juotikkaat” ja slovenialaisen Drago Jančarin ”Kaleeriorjaa”, niin lähes koko ex-Jugoslavia on ollut mukana Izolan kuvioissa.

21.-23.11. aion käydä Ljubljanan kirjamesseilla.

24.11. Intiassa toimivan tiibetiläisen Sera Jey -luostariyliopiston ryhmä esittää Koperin teatterissa ”Kolme tarinaa Ngarista”.

1.12. sytytetään Izolan jouluvalot. Koperia koristavat jo nyt tyylikkää, pelkistetyn valkoiset valot.

Izolassa 19.11.2018





SLOVENIA JA SUOMI MUKANA JÄTTEEN JALOSTUSPROJEKTISSA

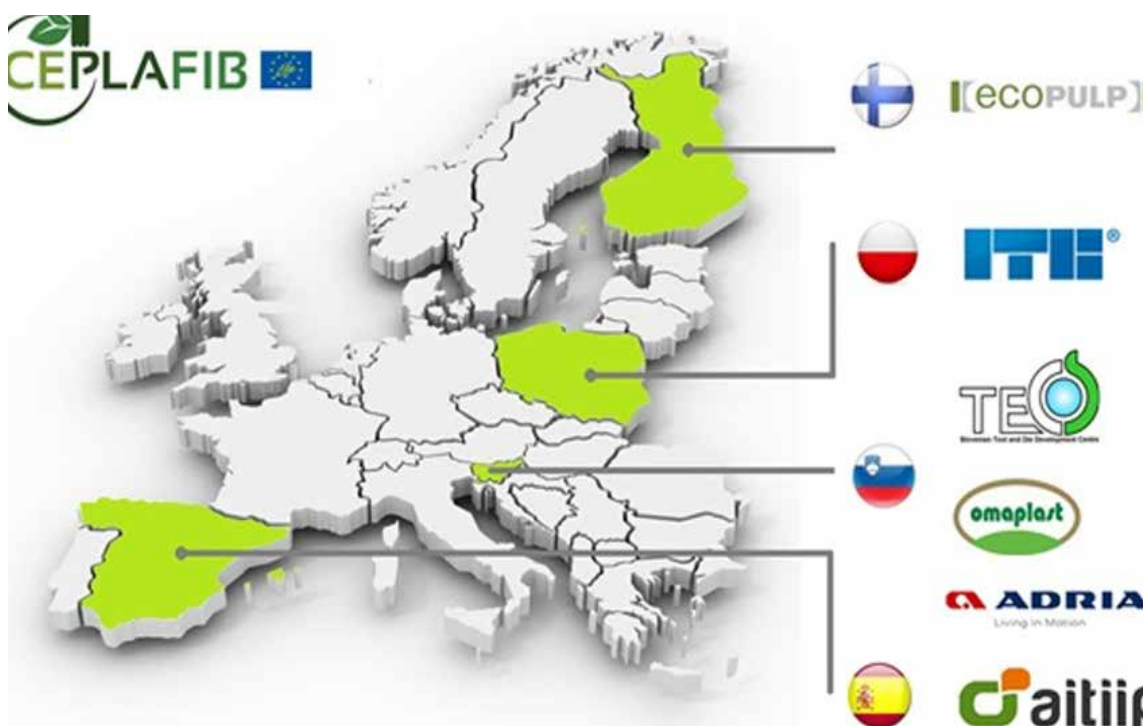
Sirpa Spoljaric

EU:n rahoittaman LIFE-ohjelman puitteissa on kuluvan vuonna aloitettu yhteistyöhanke muovijätteen ja sanomalehtipaperin yhdistämisestä ja uusiokäytöstä rakennusmateriaaleina, pakkauksissa ja autonosiin valmistuksessa.

Vuonna 2017 Euroopassa syntyi 25 miljoonaa tonnia muovijätettä, josta alle 30 % päätyi kierrätykseen. Monissa EU-maissa kierrätyksen järjestäminen on edelleen puutteellista ja sitäkin haasteellisempaa on löytää tuotteita, joissa kierrätetty raaka-aine voidaan taloudellisesti hyödyntää.

Jätteen hyödyntämiseen keskittyvä eurooppalainen hanke CEPLAFIB on juuri käynnistynyt Sloveniassa. Tässä hankkeessa muovijäte ja sanomalehtipaperijäte yhdistetään uudenlaisiksi kuitumateriaaleiksi, voidaan käyttää tuotannon raaka-aineena. CEPLAFIB-hankkeessa uusio-muovia vahvistetaan kierrätetystä sanomalehtipaperista saadulla selluloosakuidulla. Näin saadaan kestävää raaka-ainetta eri teollisuuden aloille, muun muassa auto- ja matkailuauto-teollisuuden, pakkausteollisuuden ja rakennusteollisuuden käyttöön.

Koko hankkeen koordinoinnista vastaa slovenialainen mm. työkaluja valmistava TECOS. Sloveniasta hankkeesta ovat lisäksi mukana Adria Mobil ja Omaplast. Uuden raaka-aineen tuotanto tapahtuu Espanjassa, missä teknologiakeskus Aitiip arvioi kierrätysasteen lähes kaksinkertaistuvan nykyisestä ja samalla kasvihuonekaasupäästöjen laskevan n. 40 % nykyisestä. Puolasta hankkeeseen osallistuu ITE, Puolan rakennusteollisuuden tutkimuskeskus. Suomesta mukana on Ecopulp Finland Oy, joka valmistaa erilaisia biohajoavia pakkauksia puu- tai kierrätyskuidusta.





KULTTUURITEKOJA VANHOISSA KAUPUNGEISSA – GOLFAAJAN MATKASSA YMPÄRI SLOVENIAA

Teksti ja kuvat: Marita Kumara

Slovenian suosio matkailumaana kasvaa entisestään. Suosituimmissa kohteissa ruuhkat lisääntyvät. Vaihtoehtoisia kohteita löytyy muista, kulttuurihistoriallisesti arvokkaista pikkukaupungeista, joita on eri puolilla maata. Kulttuurin lisäksi voi harrastaa liikuntaa kauniissa ympäristössä, luonnon tai ihmisen muovaamassa.

Slovenia on kaunis ja mielenkiintoinen maa, jonka suosio matkakohteena on kasvamassa entisestään. Slovenia on Lonely Planetin Top 10 -listalla vuonna 2019. Myös golfmatkailun suosion ennustetaan kasvavan huimasti.

Oman arvioni mukaan, kävijämäärät kasvavat entisestään Ljubljana, Bledissä ja rannikon kohteissa. Tungos ja ruuhkaisuus lisääntyvät, varmaan hintojakin nostetaan. Tämä on jo nähtävissä Bledin golfkentällä, joka on uudistettu isolla rahalla ja hintoja on nostettu reippaasti. Hintojen nousu ei hidasta suosiota lähialueelta tulevien pelaajien keskuudessa.

Kun matkailija on jo kokenut suosituimmat kohteet, kannattaa etsiä uusia kokemuksia muualta Sloveniasta. Kävelyt, havainnot ja kokemukset vanhojen ja yleensä pienten kaupunkien sokkeloisilla kaduilla ovat jo itsessään kulttuuriteko. Lisäksi kaupungeista löytyy linnoja, museoita, taidetta ja aitoa nykyhetken slovenialaista elämänmenoa. Sloveniassa on lähes parikymmentä kulttuurihistoriallisesti arvokasta kaupunkia.

Golfin pelaamisen lisäksi tai sen sijaan vanhojen kaupunkien lähistöllä voi, kulttuurin ja luonnon ihailun lisäksi, harrastaa mm. pyöräilyä, patikointia, melontaa tai suppailua. Luonnossa liikkumiseen on hyvä varautua punkkirokotuksella. Melkein joka paikasta löytyy ravintola, joka tarjoaa erinomaista grillattua rautua sekä muita herkkuja.



Kuva vas.: Vanhan kylpyläkaupungin näkymiä (Dolenjske Toplice, 2018).



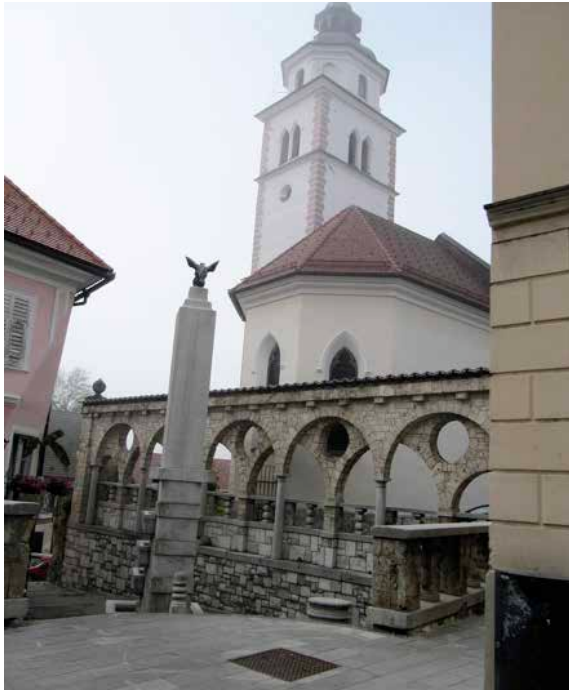
Kuva oik.: Entisen luostarin kirkon tilataidetta (Kostanjevica na Krki, 2014).



Kivenheiton päässä Ljubljanasta

Lähellä Ljubljanaa sijaitsee useita golfkenttiä; Bled, Arboretum ja Diners. Niihin kaikkiin on jopa lyhyempi matka Kranjista, josta muutama seuramme jäsenistä on kotoisin.

Kranj on Slovenian neljänneksi suurin kaupunki. Sen vanhaan keskustaan on autojen pääsy rajattu vain asukkaille, jotka vaikuttavat olevan pääosin slovenialaisia. Rakennukset, maisemat kahden joen yhtymäkohdassa, kirkko, tori ja tavallinen elämänmeno – niistä voit nauttia vieraillessasi Kranjissa.



Kuva vas.: Vanhan kaupungin näkymiä syksyisenä aamuna (Kranj, 2014).



Kuva oik.: Layer Housen terassin seinämaalauksessa esiintyy myös taiteilija Layer (Kranj, 2018).

200 vuotta vanha Layer House on nimetty kuuluisan slovenialaisen taiteilijan Leopold Layerin mukaan. Talon alakerrassa on kahvila ja terassi upeine näköaloineen. Terassilla elävää musiikkia, 1. ja 2. kerroksessa taiteilijoiden työtiloja ja vaihtuvien teosten taidenäyttely, ylimmässä kerroksessa kolme majoitushuonetta matkailijoille, jotka eivät pelkää portaiden kiipeämistä.

Škofja Loka on noin tuhat vuotta vanha kaupunki, jonne kannattaa suunnata bussilla. Se vie vanhan kaupungin kupeeseen. Henkilöautojen muodostamat ruuhkat ovat tuskastuttavia eikä laillista parkkipaikkaa löydy helposti. Kaupungin kaduilla ja silloilla voi ihailla niin luontoa kuin ihmisen aikojen kuluessa muovaamaa ympäristöä.

Etelän kuumat ja tuluvat vedet

Slovenian eteläosissa olevien Otočecin ja Mokricen kenttien läheisyydessä ovat mm. Novo Mesto, Dolenjske Toplice ja Kostanjevica na Krki. Näillä golfkentillä ei ole samanlaista ruuhkaa kuin pääkaupungin kupeessa, myös hinnat ovat paljon maltillisemmat.





Kuva vas.: Yllättävä löytö pieneltä kujalta (Novo Mesto, 2014).

Kuva oik.: Taidetta entisen luostarin galleriassa (Kostanjevica na Krki, 2014).

Dolenjske Toplicen kaupunki on rakentunut kuumien lähteiden ympärille, jotka ovat olleet tunnettuja jo 1300-luvulla. Ensimmäiset kylpylät on rakennettu 1600-luvulla. Nykypäivänä pikkukaupungissa on useita isoja kylpylähoteleja, joiden kätköissä lähteet ovat. Näkymät ovat kauniita ja kylpylävieraat tuovat kaduille ja palveluihin reipasta pöhinää. Suosittelen pientä Ostarija-nimistä ravintolaa perinteisten ruokien ja paikallisten viinien nauttimiseen.

Kostanjevica na Krki on Krk-joen saarella oleva pieni kaupunki, jonka historia ulottuu satojen vuosien taakse. Joki tulvii joinakin vuosina ja vesi ulottuu silloin polveen asti. Silti kaupunki on edelleen olemassa ja jatkaa vuosisataista olemassaoloaan monenlaisten historian käännteiden jälkeen. Kaupungin kauneus, rauhallisuus ja hiljaisuus saavat työstressin katoamaan.

Entisessä sistersiläisluostarissa on taidemuseo, Božidar Jakac -galleria. Kaupungin varmaan ainoa hotelli on tyylikäs ja viihtyisä, se on vasta hiljattain muutettu hotelliksi yli satavuotiaasta rakennuksesta, jonka pihalla kasvaa suuri kastanja. Siitä hotellin nimikin on peräisin.

Meren rannalle tahtovat kaikki

Välimeren rannalla olevaa Pirania ovat asuttaneet jo roomalaiset, se on kuulunut ainakin Venetsialaisvaltio, Itävalta-Unkariin ja Italiaan ennen Jugoslaviaa. Kaikista on jäänyt kaupunkiin jälkiä. Nykyinen Tartinin aukio on aiemmin ollut satama-allasta.



Kuva vas.: Merenneito on asettunut aallonmurtajalle (Piran, 2014).

Kuva oik.: Päivä on kääntymässä iltaan rantapolulta kirkkoa lähestyttäessä (Piran, 2014).



Vanhassa kaupungissa on autoliikenne rajattu minimiin, jotta vanha kaupunki ei kärsisi ja täyttyisi niistä. Kaupungissa on sesonkiaikana todella paljon turisteja, siksi sinne on parempi mennä keväällä tai syksyllä, jos haluaa välttää suurinta ruuhkaa. Melkoinen osa asunnoista on muutettu lomahuoneistoiksi, joissa asuu ulkomaalaisia vain osan aikaa vuodesta. Pitäisikö tästä kehityksestä olla huolissaan?

Kaupungin laidoilla on hotelleja ja huoneistoja, joihin autonkin saa lähelle. Niistä pääsee helposti lähtemään Lipican kentälle tai naapurimaihin, Krotian Adriatic-kentälle tai italialaisille golfkentille.

Kävelymatka keskustaan mm. herkulliselle merelliselle illalliselle kestää noin 15 minuuttia pikku kujia tai rantapolkua pitkin Fiesan suunnasta. Illat pimenevät kesälläkin ja hotellista voi saada lainaksi taskulampun, jotta löytää rantapolkua takaisin majapaikkaan.

Idästä löytyy vanhin kaupunki

Slovenian itäisessä osassa oleva Ptuj on Slovenian vanhin kaupunki. Siitä löytyy merkintöjä jo vuodelta 69 jKr., sen paikalla on ollut iso roomalaisten kaupunki ja sen ovat polttaneet hunnit. Myöhemmin monet muut historian käänneet ovat kohdanneet sitä. Nykypäivänä maisemaa hallitsee keskiaikainen linna, mahtava Drava-joki ja roomalaisten perintönä muinaismuistot.

Melko lähellä Ptuj'ta ovat Jeruzalemin laajat viininviljelysrinteet, joiden välissä puikkelehtiminen on vaikuttava kokemus. Itä-Slovenian golfkentillä, Ptuj'ssa ja Livadassa (Moravske Toplice), ei ole ruuhkaa ja hintataso on kohtuullinen.



Kuva vas.: Orfeuksen monumentti roomalaisajalta (Ptuj, 2009).



Kuva oik.: Kauneus on katsojan silmissä - väriloistoa torilla (Piran, 2014).

Kokemukset ovat omiani vuosien varrelta, lisäksi tietoja on kerätty mm. seuraavista lähteistä, joista voit löytää lisää tietoa tai omat suosikkisikohteesi:

Get to Know Slovenia's Cultural Heritage Through 17 Historical Towns

<https://www.total-slovenia-news.com/travel/2386-get-to-know-the-17-historical-towns-of-slovenia>

The Slovenian Association of Historical Cities of Slovenia

<http://eng.zgodovinska-mesta.si/eng/index.php>

Slovenia seen as wonderful golfing destination at top industry event

http://www.vlada.si/en/media_room/newsletter/slovenia_weekly/news/article/slovenia_seen_as_wonderful_golfing_destination_at_top_industry_event_61769/

Slovenia among Lonely Planet's top destinations for 2019

<http://www.sloveniatimes.com/slovenia-among-lonely-planet-s-top-destinations-for-2019>



Slovenia-Seuran tiedotteen ovat tehneet:

- Aineiston kokoaminen: Helena Päätaalo ja Sirpa Spoljaric
- Julkaisun ulkoasu ja taitto: Andreja Valtanen
- Etusivun kuva: Kari Klemelä

Marraskuu 2018