



Slovenia-seuran tiedote

Kesäkuu / 2023



SISÄLLYSLUETTELO

- Sirpa Spoljaric: Kevätkuulumisia Sloveniasta
- Helena Leinonen: Slovenialaisen kulttuurin päivä
- Lena Björklund: Kokkauskurssilla tehtiin taas myös hienoja pääsiäismunia
- Lena Björklund: Seuran lukupiiri toiminut innokkaasti jo 8 vuotta
- Lena Björklund: Kahdeksan vuotta viininautintoja. Slovenia-seuran jäsenten viinimatkojen historiikki 2012-2019
- Matti Sinervä: Webinaari "Omatoimimatka Sloveniaan".
- Leena Sinervä: Matkamessun 2023 kokemuksia
- Marita Kumara: Planican MM-kisojen palkintotaimet on istutettu Sloveniaan





Sirpa Spoljaric

Muutimme mieheni kanssa Helsingistä Sloveniaan Dolenjske toplicen kaupunkiin 3,5 vuotta sitten. Mieheni on syntyperäinen sloveeni, mutta asuimme Suomessa 40 vuotta. Slovenia on minulle tuttu maa jo vuosikymmenten takaa, olemmehan vuosittain lomailleet Sloveniassa ja sen naapurimaissa, ja olen eläkkeelle jäätyäni toiminut satunnaisesti matkaoppaana suomalaisille turistiryhmille Sloveniassa, Kroatiassa, Montenegrossa ja Bosnia-Herzegovinassa.

Slovenia on matkailijalle hieno maa. Kauniit vehreät maisemat, vuoret, merenranta, ystävälliset ihmiset, hyvä ruoka ja viinit ovat täällä käyneille tuttuja.

Tiesimme jo tullessamme, että kaikki ei täällä toimi kuten Suomessa. Selvitimme ennakkoon verotukseen, terveydenhuollon käytäntöihin, asumiseen ja oleskeluun liittyvät asiat. Vasta asuttuani täällä hieman pidempään ovat silmäni avautuneet myös arkisemmille asioille. Puutteelliset tietoliikennetyt, olematon kierrätys ja jätteiden käsittely, mittava byrokratia ja avoimena rehottava korruptio eivät turistille näy.

Olemme kuitenkin nauttineet ihanasta ilmastosta, hyvästä ruoasta ja viinivalikoimasta, luonnon monimuotoisuudesta, maan kauneudesta ja lyhyistä välimatkoista. Hintataso on Suomeen verrattuna edullinen, joskin inflaatio ja hintojen nousu näkyvät täälläkin jokaisen kukkarossa.

Perinneruokaa

Sloveenit arvostavat omaa ruokaperinnettään suuresti. Vaikka maa on pieni, ovat ruokakulttuurin alueelliset erot säilyneet ja niitä arvostetaan ja pidetään yllä. Matkailijan kannattaisikin kierrellä eri puolilla Sloveniaa. Vuodenaikojen vaihteluun liittyviä ruoka- ja viinitapahtumia ja markkinoita järjestetään ympäri maan. Sloveniassa on runsaasti paikallisia viinien, vihannes-





ten, hedelmien ja erilaisten elintarvikkeiden pientuottajia. Pienet maatilat pitävät yllä vanhojen kasvien viljelyä, osa myös luomu- ja biotuotantoa.

Asumme maaseudulla ja päiväkävelyllä kuljemme viljelysmaiden ja pienten maatilojen ohi. Vuodenaikojen vaihtelua on mukava seurata. Keväällä ostamme tuoretta parsaa suoraan viljelijältä. Kulunut kevät on ollut tavanomaista sateisempi ja viileämpi. Mehiläistarhaajat ovat huolissaan, sillä kukintojen myöhästyminen ja viileät yöt ovat jo verottaneet mehiläiskantoja. Maanviljelijät ovat tänäkin keväänä leikanneet ensimmäisestä heinäsadosta huhtikuulla vain osan ja osa on jätetty kukkaniityiksi mehiläisiä varten. Täällä Dolenjsken alueella, kuten kaikkialla Sloveniassa, on runsaasti hunajan tuottajia ja vuosittain toukokuun lopulla järjestetään kylällämme isot hunajamarkkinat.



Petospelkoa

Yksi kevään puheenaiheista on ollut maan karhu- ja susikanta. Sloveniassa arvellaan olevan vähintään 1200 karhua. Pedot tulevat asumusten lähelle ja kohtaamiset ihmisten kanssa ovat yleisiä. Maanviljelijät ovat kevään mittaan vaatineet sekä karhujen että susien määrän tuntuva vähentämistä. Pari vuotta sitten mekin kohtasimme läheisellä metsätiellä hyväkuntoisen nuoren karhun. Onneksi olimme autossa, eikä karhukaan ollut meikäläisistä kiinnostunut, vaan hölkkäsi matkoihinsa. Emme jääneet odottamaan sen emoa.

Poikkeuksellinen tulvakevät

Suomessakin on uutisoitu Pohjois-Italian tulvista. Runsaat viikkokausia kestäneet sateet aiheuttivat tuhoa myös Sloveniassa ja Kroatiassa. Osassa Sloveniaa maaperä on hiekkaista





ja maanvyöryille altista, ja sateet ovat pakottaneet ihmiset jättämään kotinsa. Tasankomailla vesi on noussut asuntoihin saakka ja mäkien rinteillä asuintalot ovat vaarassa sortua maanvyörymien vuoksi.

Tänään täällä kuitenkin paistaa aurinko.

P.S. Jos haluaisit tarkempaa tietoa jostakin asiasta, laita minulle viesti sähköpostiin (Sirpa Spoljaric): sirpa.spoljaric@elisanet.fi.

Kirjoitan aiheesta Slovenia-seuran tiedotteissa tai vastaan kysymyksiin sähköpostilla.



Kuvat: Sirpa Spoljaric





Helena Leinonen

Slovenialaisen kulttuurin päivää vietetään Sloveniassa vuosittain helmikuun kahdeksantena päivänä.

Päivä tunnetaan myös Prešerenin päivänä. Ja kuka oli tämä Prešeren?

France Prešeren syntyi 3.12.1800 Vrban kylässä, Sloveniassa. Hän opiskeli Wienin yliopistossa filosofiaa ja myöhemmin lakia ja sai tohtorin arvon, mutta oman lakitoimiston hän sai perustettua vasta kolme vuotta ennen kuolemaansa.

France Prešeren kirjoitti runoja vapaa-aikanaan, ja häntä pidetään slovenialaisen runouden johtohahmona sekä yhtenä Euroopan parhaista romantiikan ajan kirjailijoista ja Slovenian kansallisrunoilijana. Hänen tunnetuin runonsa on Sonetni Venec (suom. Seppele soneteista). Prešerenin runosta Zdravljica seitsemäs säkeistö (suom. Maljalaulu) on vuodesta 1991 ollut Slovenian kansallislaulu. Prešeren kuoli 8.2.1849 Kranjissa, Sloveniassa.





Slovenia-seura on vuosittain helmikuussa järjestänyt kulttuuripäivän jäsenistölleen. Tänä vuonna kokoonnuimme lauantaina 11.2. viettämään tätä Prešerenin päivää Helsingin Kruununhakaan. Ilahduttavan moni jäsen saapuikin paikalle.

Leppoisan kahvihetken jälkeen Petra Frey lausui meille slovenialaisia runoja teoksesta Marsipaania ja seuran puheenjohtaja Andreja Valtanen kertoi runosta O Vrba, joka on omistettu Prešerenin kotikylälle.

Ja kun oli juhlapäivä, kuuluuhan siihen myös slovenialainen viini. Lena Björklund toi paikalle muutamia eri puolilta Sloveniaa valmistettuja valko- ja punaviinejä.

Oli taas mukava lauantai-iltapäivä, Slovenian kulttuurin, runouden ja viinin parissa.



Kuvat: Andreja Valtanen





KOKKAUSKURSSILLA TEHTIIN TAAS MYÖS HIENOJA PÄÄSIÄISMUNIA

Lena Björklund

Huhtikuun ensimmäinen päivä vietettiin herkullisesti Slovenia-seuran perinteisellä kokkaus-kurssilla Marthaförbundetin laajassa ja hyvin palvelevassa keittiössä Jätkäsaassa. Sinne ei tarvitse edes ottaa essuja mukaan, ne saa käyttöönsä talon puolesta.

Alkuruoaksi valmistettiin parsaa ja pekonia, johon tuli mm. sitruunaa, persiljaa ja parme-saania, mutta myös munankeltuaista, mikä kuin kruunasi annoksen ulkonäön, mutta myös maustoi sen erinomaisesti.

Pääruoaksi tehtiin slovenialainen jota. Se on jotain keiton ja padan väliltä. Slovenialaiset il-meisesti useimmiten tekevät tällaisen ruoan ikään kuin vaihteittain ja juuri siinä on oppimista. Kaikkia aineksia ei siis kipata kattilaan heti.

Jotaan tuli hapankaalia, perunoita, papuja, sipulia, pekonia ja paljon mausteita sekä cho-rizo-tyyppistä makkaraa. Se myös suurustetaan. Slovenialaisen jotan valmistamisen voi kat-soa YouTubesta, joskin siinä meno on sen verran ripeää, ettei sitä ehkä yhdellä katsomisella opi!

https://www.youtube.com/watch?v=ej1c_Vc7Pa0&t=48s





Jälkiruoaksi tehtiin mainio piirakka, jonka nimen voi suomentaa vaikkapa naisten oikeiksi. Sekin on monivaiheinen ja siinä on mm. jogurttia, aprikoosihilloa, pähkinöitä – slovenialaiset käyttävät miltei aina pähkinöitä piirakoissaan! - ja omenahillokettakin!

Punasipulia, yrttejä ja sukkahousuja

Jo toisen kerran tehtiin myös slovenialaisia pääsiäismunia. Seuran puheenjohtaja Andreja Valtanen oli jo viikkoja ennen kurssia kerännyt suuren määrän punasipulin kuoria, joista muniin saatiin hieno ruskeanpunainen sävy.

Mutta sitä ennen raakoihin muniin ikään kuin liimattiin vedessä olevia yrttejä, mm. persiljan tai mintun lehtiä, mutta myös tilli soveltuu tähän erinomaisesti. Hiukan piti sormilla auttaa, että ne vedellä munaan liimatut yrtit pysyivät jotenkuten paikoillaan, kun muna sitten laitettiin puhtaaseen sukkahousun punttiin. Solmu päälle ja seuraava vastaavasti käsitelty muna samaan punttiin ja sitten seuraava jne.

Jokainen teki 3-4 munan puntin, jotka sitten laitettiin kattilaan, jossa veden lisäksi oli valtavasti punasipulin kuoria. Vesi kuumennettiin ja munat kypsyivät siinä. Kun ne hiukan jäähdyivät saattoi puntin solmut purkaa ja munat ottaa esiin. Silloin paljastui, että yrttien lehtien kohdalla muna oli jäänyt valkoiseksi ja muu oli kauniin ruskeanpunaista. Pöydälle ilmestyi suorastaan taideteoksia!



Kuvat: Andreja Valtanen





PARSAA JA PEKONIA

- 1 paketti vihreää parsaa
- 1/2 pakettia pekonia
- 1 sipuli
- pieni valkosipulinkynsi
- 2 munankeltuaista
- suolaa, pippuria
- Oliiviöljyä
- Puolen sitruunan menu
- Koristeluun persiljaa
- Hieman parmesania



Leikkaa tarvittaessa pois parsojen kovat tyvet. Keitä vihreä parsa kevyesti suolatussa vedessä 2-3 minuuttia, kunnes parsat ovat al dente.

Leikkaa pekoni pieniksi paloiksi. Pilko sipuli ja valkosipuli.

Laita pekoni pannulle ja paista sitä. Siirrä pekoni pannulta lautaselle ja paista pannussa sipulia ja valkosipulia öljyssä.

Laita keitetty parsat pannuun. Ripottele päälle pekoni ja sipulit sekä pippuria ja suolaa tarpeen mukaan.

Vatkaa keltuaiset ja puolet sitruunan mehusta. Kaada parsan päälle. Laita päälle koristeeksi persiljaa ja raastettua parmesania.

JOTA (Jota on keiton ja padan välimuoto. Keittoa paksumpi, muttei ihan muhenoskaan)

4 henkilölle

- 500 g hapankaalia
- 200 g perunoita
- 250 g keitettyjä ruskeita papuja
- 1 tl suolaa
- 2 laakerinlehteä
- 5 mustapippuria
- Pari siivua pekonia
- 20 g vehnä jauhoja
- 1 sipuli
- 2 rkl tomaattipyrettä
- 1 tl paprikajauhetta
- 3 valkosipulinkynttä
- 2 mausteista makkaraa, tyyliin chorizo.





Kuori perunat, pese ne ja leikkaa pestyt perunat pienemmiksi paloiksi. Laita palat kylmään veteen. Lisää suola ja keitä perunat, mutta ei liian kypsiksi. Valuta.

Laita hapankaali kattilaan. Jos se mielestäsi on liian hapanta, huuhtelee se ensin vedellä. Lisää laakerinlehti, suola ja muutama mustapippuria. Lisää vesi ja keitä noin 20 min. Valuta keitoksen kiinteä aines, mutta säästä neste.

Kuori ja pilko sipulit ja valkosipulikynnet. Paista ne pannulla öljyssä pekonin kanssa. Lisää tomaattipyre ja paprikajauhetta. Ripottele päälle jauhoja. Sekoita. Lisää papujen keittovettä. Lisää kaali, pavut ja peruna. Keitä 15 min.

Leikkaa makkara renkaiksi ja paista pannulla. Lisää se kattilaan ja sekoita.

https://www.youtube.com/watch?v=ej1c_Vc7Pa0&t=48s

PS. Kun ruokailijoiden joukossa on kasvissyöjiä, paistetun makkaran ja pekonin voi laittaa kulhoihin pöytään, jolloin jokainen lisää niitä keittolautaselleen ja ne, jotka eivät lihaa syö, eivät niin tee.

LADIES WHIMS eli ehkä Naisten oikkuja

10 henkilölle

Lähtökohta: Kuumenna uuni 180 asteeseen. Päällystä uunipelti 25 x 20 sentin kokoisella leivinpaperilla.

1. Tee ensin omenahilloke:

4 omenaa, kanelia, sokeria, sitruunamehua

Kuori omenat, leikkaa ne paloiksi ja keitä ne pienessä määrässä vettä. Lisää kanelia ja sitruunamehua.

Jäähdytä.

2. murskaa tai jauha 100g saksan- tai hasselpähkinät valmiiksi

3. Piirakkataikina:

4 kanamunaa

50 g sokeria

100 g voita

1 dl jogurttia

1 sitruuna (kuori taikinaan ja mehu valkuaisvahtoon)

200 g vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

- Sulata voi.

- Erottele keltuaiset ja munanvalkuaiset kahteen eri astiaan. Lisää 50 g sokeria keltuaisiin ja vatkaa ne

kaksinkertaisiksi. Sekoita niihin sitten sulatettu voi, jogurtti ja raastettu sitruunan kuori.

- Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja sekoita tämä kuivaseos sitten keltuaiseokseen. Kaada uunipeltille ja

paista esilämmitetyssä uunissa noin 15 minuuttia/180 astetta

4. Kun piirakkataikina on uunissa:





- Vatkaa munanvalkuaiset vaahdoksi. Lisää vaahtoon vähitellen tomusokeri (100 g tomusokeria) ja puolikkaan sitruunan mehu.

- Sekoita omenahillokkeeseen 150-200 g aprikoosihilloa

5. Kun piirakan pohja on esipaistettu, ota se uunista ja laske uunin lämpötila 120 asteeseen.

Laita aprikoosihillo-omenahilloke-seos esipaistetun taikinan päälle. Ripottele päälle puolet hienonnetuista pähkinöistä. Sen päälle vielä valkuaisvaahto ja sen päälle loput pähkinöistä.

Paista uunissa (120 astetta) vielä 40 minuuttia. Jäähdytä.





SEURAN LUKUPIIRI TOIMINUT INNOKKAASTI JO 8 VUOTTA

Lena Björklund

Slovenia-seuran lukupiiri kokoontuu kerran kuukaudessa, paitsi kesällä. Jokainen voi ehdottaa mikä kirja luetaan ja niistä tehdään lista ja se jotenkin vielä aikataulutetaan eli päätetään missä järjestyksessä mikäkin kirja luetaan.

Suunnitellussa aikataulussa ei ole aina helppoa pysyä, sillä lainaamme kirjat kirjastosta ja kiinnostaviin kirjoihin syntyy helposti pitkä jono. Jotkut meistä lukevat kirjoja myös ruotsiksi. Ne saa nopeammin, jonot ovat lyhyemmät.

Entisen Jugoslavian alueen nykyhetkestä kertovaa kirjallisuutta ei ole suomennettu

Aihe ja näkökulma luettavaksi valittuihin teoksiin liittyy maantieteellisesti aina Eurooppaan. Eniten luemme romaaneja. Jos niissä näkyy myös tapahtuma-alueiden historia ja ihmisten kohtalot historian pyörteissä, lisää se niiden kiinnostavuutta.

Mielellämme lukisimme paljon slovenialaista ja entisen Jugoslavian alueella kirjoitettua nykykirjallisuutta, etenkin nuorempien kirjailijoiden näkemyksiä ajastaan ja siitä maasta missä asuvat. Mutta sellaista kirjallisuutta löytyy niukasti suomeksi, ruotsiksi enemmän. Englanniksi löytyisi runsaasti, mutta olemme pitäytyneet suomen kielessä ja siihen vain aika ajoin liittäneet ruotsin.

Tietyllä tavalla keskiössä on siis eurooppalainen historia kaunokirjallisuudessa ja siinä ihmis-kohtalot, kriisit ja tapahtumat, jotka yhtäkkiä täysin muuttavat ihmisten elämän ja arjen. Yksi hieno läpivalaisu tästä on hollantilaisen Edmund De Waalin Jänis jolla on meripihkanväriset



Hiukan vajaa lukupiiririnki sesongin päättäjäisten jatkoilla puotilalaisella sisäpihalla.)





silmät. Se kertoo hänen sukunsa historian. Luimme sen joitakin vuosia sitten.

Samantyyppisiä sukukertomuksia olisi todella kiinnostavaa lukea entisen Jugoslavian alueelta, sillä kaikkihan me seurasimme 1990-luvulla järkyttyneinä keskelle Eurooppa puhjennutta sisällissotaa Jugoslavian hajotessa.

Mitä sinne nyt kuuluu? Mitä ne ihmiset, jotka sisällissodan aikaan olivat lapsia tai nuoria ajattelevat 1990-luvusta ja harjoitetun sotapolitiikan seurauksista maahansa ja sen kansalaisiin. Pohditaanko sitä yleensä tai kirjallisuudessa?

Kotimaassaan palkittu slovenialainen kirjailija, 43-vuotias Goran Vojnović on näitä asioita pohtinut ja niistä romaaneissaan kirjoittanut. Kolme hänen romaaneistaan on ruotsinnettu ja neljäs ruotsinnettu ilmestyy syksyllä. Helmetistä niistä löytyy kolme: Jugoslaviens mitt hemland, Under fikonsträdet ja Marko återvändar.

Vojnovićin esikoisteosta, ruotsiksi Blattejävlar, joka kertoo rasismista, ei Helmetissä ole. Se on Slovenian historian kaikkein eniten myyty romaani ikinä. On siitä elokuvakin tehty.

Helmetistä löytyy myös uutta Kroatian nykykirjallisuutta ruotsiksi. Esimerkiksi Robert Perišićin romaani Vår man på fältet. Siinä kuvataan huumorilla ja kyvyllä sotakrapulaisen Kroatian mahtipontisia tulevaisuuden visioita Balkanin liukkaalla penkereellä. Perišić on 54-vuotias.

Tai Olja Savičevićin Adjö cowboy. Päähenkilönä on nuori surun painama nainen, joka itsepäisesti kaivelee kroatialaisen sodanjälkeisen yhteiskunnan monikerroksisuutta, jotta löytäisi totuuden veljensä kuolemasta. Savičević on 48-vuotias.

Drago Jančarin pitkä ura ja vaikutus

Luimme lukupiirissä jossain vaiheessa slovenialaisen nykykirjailijan Drago Jančarin romaanin Sinä yönä näin hänet, jonka on suomentanut Kari Klemelä ja kustantanut hänen Mansarda kustantamonsa. Se oli kiinnostava ja pidimme sitä kaikki.

Nykyään 75-vuotias Jančar on Slovenian tunnetuimpia kirjailijoita – myös kansainvälisesti. Titon valtakaudella hän joutui monella tavalla vaikeuksiin vastustaessaan aktiivisesti silloista politiikkaa. Vuodet ennen Slovenian itsenäistymistä hän kuului demokratialiikkeeseen ja oli Slovenian Pen-klubin puheenjohtaja.

Romaani on Mansardalta loppuunmyyty. Se kertoo slovenialaisen vuoristolinnan luonteikkaasta valtiattaresta ja ihmisistä jotka vuorollaan häntä muistelevat. Ollaan toisen maailmansodan edellä ja sen ajassa, välillä Italiassa, välillä Jugoslaviassa. Romaanissa on maagista realismia, se on dramaattinen ja mystinen. On vuoristolinna, partisaaneja, Wehrmachtia, Jugoslavian kuninkaallisen armeijan upseeri.

Toissa vuonna Mansardalta tuli uusi Jančarin romaani, Kaleeriorja, Kari Klemelän suomentamana. Siinä ollaan 1600-luvulla. Slovenialaista nykykirjallisuutta on siis suomennettu ihan äskettäinkin.





Jančar sai huhtikuussa italialaisen Latisana-palkinnon. Se tuli 2017 julkaistusta romaanista, joka nyt on käännetty italiaksi. Romaanin nimi on sloveeniksi In ljubezen tudi, italiaksi E l'amore anche ha bisogno di riposo, minkä voisi suomentaa: Rakkaus tarvitsee myös lepoa.

Romaani sijoittuu Mariborin kaupunkiin toisen maailmansodan aikaan. Saksan joukot ovat jo miehittäneet kaupungin, vuosi on 1944. Partisaanit taistelevat vuoristosta käsin, sota on kuumimmillaan ja pommitukset jatkuvia. Keväällä 2023 tällaisesta tulee heti mieleen sota Ukrainassa. Ehkä siinä yksi syy palkinnolle.

Romaanin keskiössä on kolme nuorta: partisaani Valentin, tyttöystävä Sonja ja SS-upseeri Ludwig, joka ilmeisesti kaipaa inhimillistä lämpöä hänkin.

Voin lukea romaanin italiaksi, koska osaan kieltä. Mutta hätähuuto säilyy: kuka suomentaisi sitä slovenialaista ja balkanilaista nykykirjallisuutta, joka käsittelee nykyaikaa, myös sotien jälkeistä, jossa me kuitenkin myös elämme ja joudumme muut ihmiset kohtaamaan. Olemaan viisaita noissa kohtaamisissa. Siinä kirjallisuus voisi olla hyvä neuvoja ja tuki.

Lukukausi päättyi kartanokäyntiin

Lukupiiri päättää yleensä lukukauden vähän juhlallisesti. Aina kyllä juomme kahvia ja teetä ja nautimme jonkun tuomasta leivonnaisesta kun tapaamme, mutta sesongin päätämme kahvilassa tai ravintolassa.

Toukokuun lopussa kokoonnuimme päättäjäisiin Puotilan kartanoon Itä-Helsingissä. Söimme ensin ja juttelimme pitkään muustakin kuin kirjallisuudesta, mutta sitten kaivoimme esiin vuorossa olevan kirjan, virolaisen Kai Aareleidin romaanin Tyyni valtameri.

Olimme lukeneet hänen edellisen romaaninsa Korttitalo ja pitäneet siitä. Aareleid käsittelee molemmissa romaaneissaan sukuihin liittyvää vaikenemisen kulttuuria, jonka vaikutus ihmisiin ja elämään on tuhoisaa.

Puotilassa huomasimme, että olimme pitäneet enemmän edellisestä romaanista. Uusi jontenkin kompastui ikäpolvien ja tapahtumien monikerroksellisuuteen ja romaanin venytetyn tuntuiseen pituuteen.

Kirjapiiristä kiinnostuneet ovat tervetulleita joukkoon. Syksyn ensimmäiseksi luettavaksi olemme valinneet Anna Soudakovan Varjele varjoani, joka tuli Atena-kustantamolta viime vuonna.





KAHDEKSAN VUOTTA VIININAUTINTOJA. SLOVENIA-SEURAN JÄSENTEN VIINIMATKOJEN HISTORIIKKI 2012-2019

Lena Björklund

Slovenia-seuran jäsenten vuosittaiset viinimatkat alkoivat vuonna 2012. Viimeisin järjestettiin 2019. Seuraavan vuoden matka oli jo suunniteltu ja esiteltykin, mutta sitten yllätti pandemia.

Slovenia-seuran viinimatkat saivat hyvän lähdön, kun heti ensimmäisen matkan jälkeen muodostui tiimi, joka vuodesta toiseen suunnitteli ne. Tiimi myös toimi opasryhmänä matkoilla. Suunnittelu aloitettiin aina jo edellisen vuoden lopulla ja esiteltiin jäsenille uuden vuoden alussa.

Perustiimi muodostui Yrjö Lautelasta, Aira Pellisestä ja tämän tekstin kirjoittajasta Lena Björklundista. Viimeisimpinä vuosina mukana suunnittelussa ja matkoilla oli myös Sirpa Spoljaric, kun hänestä tuli seuran puheenjohtaja.

Perustiimissä jokaisella oli vastuunsa. Yrjö Lautelalla oli Slovenian historia ja historia laajemminkin hallussaan. Hän tunsi Slovenian hyvin. Hän oli Yleisradion toimittajana raportoinut Jugoslavian hajoamisesta ja sisällissodasta, toiminut sittemmin Sloveniassa oppaana monenlaisille ryhmille, jotka vuosien varrella sinne matkustivat. Viinimatkoilla siirtymiset omalla bussilla paikasta toiseen olivat siksi nautinnollisia, kun Lautela anekdootein höystettynä kertoi Slovenian ja laajempienkin alueiden menneisyydestä ja nykyisyydestä.

Pitkään seuran puheenjohtajana toiminut Aira Pellinen oli yrittäjä ja keräsi aina sujuvasti tiedot ja hinnat hotelleista ja bussipalveluista ja usein ruokapaikoistakin. Hoiti lentolippujen varaamisen matkatoimistosta ja kerrytti ketterästi tietoa matkan tulevasta hinnasta. Ja oli viinimatkoilla Slovenia-seuran lämmin emo ja aina hyväntuulinen.

Itse olin vastikään saanut luonnollisten viinien pistoksen opiskellessani ennen eläkkeelle jäämistäni Italian Udinessa 2000-luvun alussa. Udinen ympärillä oli paljon viinitiloja, mutta sieltä ajoi hetkessä myös rajan yli Slovenian Goriška Brdan alueelle, mistä löytyi halpaa bensaa, hyviä ruokapaikkoja, taitavia viinintekijöitä – yleensä italiaa osaen. Joten ajoimme sinne ystäväporukassa usein.



Slovenian viinimatkoilla viinimaisteluun kuului aina / eikkeleitä ja hyvää leipää



Cotarin viinitilalla kävimme heti ensimmäisellä viinimatalla.





Alkuviinitrendi loi uuden kiinnostuksen pientuottajiin

Kun 2010-luku koitti, viinintekijöiden pariin oli levinnyt halu tehdä luomuakin luonnollisempia viinejä. Miljoonia litroja viiniä vuodessa tehtailevia suurtuottajia tämä ei niinkään kiinnostanut, mutta pienemmät ja paljolti perhekeskeisesti viiniä valmistavat viinitilat innostuivat. Trendi sai Suomessa nimekseen alkuviini, englanniksi natural wine. Alun perin se syntyi Ranskassa.

Sloveniassa oli jo 2010-luvun alussa useita tällaisia pioneereja. Heidät tunnettiin myös Suomessa, sillä ravintoloihin viiniä maahantuova Funky Wine Importsin Jarno Malmberg tiesi luonnollisista viineistä kaiken ja tunsikin joukon slovenialaisia viinintekijöitä, jotka niitä tekivät.

Malmbergin tietämyksen varassa saatoinkin vuonna 2011 lähteä kuuden ystäväni kanssa viinimatkalle Sloveniaan minkä tuloksena helmikuussa 2012 ilmestyi kolmesivuinen artikkeli slovenialaisista alkuviinin tekijöistä Glorian Ruoka&viini-lehdessä. Yksi matkalla mukana ollut oli alkuviineistä innostunut ammattikuvaaja Susa Junnola, joten kuvat olivat upeat.

Olin jo liittynyt Slovenia-seuraan ja ehdotin, että seura järjestäisi jäsenille viinimatkan Sloveniaan. Ehdotus otettiin hyvin vastaan ja ensimmäinen matka tehtiin alkusyksystä 2012.

Ennen matkaa tiimiporukka kokousteli Suomen maaperällä ja pohti hotelleja, ruokapaikkoja, nähtävyyksiä ja museoita, mahdollisia retkikohteita. Olin valinnut viinitilat joihin tutustuisimme, joten alue oli selkeästi rajattu, mutta koska liikuimme omalla slovenialaisella bussilla, saatoimme hyvin haarukoida mukaan monenlaista muutakin ohjelmaa.

Joka vuosi opittiin jotain, pyrittiin parantamaan kokonaisuutta ja pikku hiljaa otettiin haltuun koko maa ja osia naapurimaistakin.



Slovenia-seuran viinimatkalaisia ensimmäisellä matkallaan 2012





Vuonna 2012 eli seuran ensimmäinen viinimatka

Slovenia jakautuu kolmeen viininviljelyalueeseen: Podravjeen, Posavjeen ja Primorskaan. Nämä pääalueet jakautuvat viinialueisiin. Esimerkiksi Primorska, minne ensimmäinen viinimatkamme suuntautui, koostuu Koperin, Krasin, Vipavska dolinan eli Vipava-joen laakson ja Goriška Brdan viinialueista. Primorska on nimensä mukaisesti lähellä merta, Podravje on Keski-Sloveniaa ja Posavje kaakossa.

Primorska oli turvallinen valinta. Juuri siellä olin ystäväni kanssa edellisenä vuonna ollut ja kirjoittanut siitä Glorian Ruokaan&Viiniin. Jäsenmatkalla vuonna 2012 kävimme Cotarin luona Gorjanskon kylässä karstialueella, Guerilan luona Vipava-joen laaksossa, Bjanan luona Goriška Brdassa ja samalla kukkula-alueella myös Klinecilla.

Yhdellä kukkulalla maistoimme myös Kabaj Morelin viiniä, mutta vain ruokailun yhteydessä. Kabaj Morelin viineissä oli erityistä se, että osa niistä tehtiin amforoissa. Se oli tuolloin harvinaista Sloveniassa. Nykyään se on melkein trendi. Etenkin alkuviiinin tekijöiden keskuudessa.

Cotarin ja Klinecin viinit olivat alkuviinejä. Köynnökset viljeltiin luonnonmukaisesti ja myös viinintekoprosessi on manipuloimaton. Viiniinhän voi sitä tehdessä kohdistaa lukuisia muokkaavia toimenpiteitä ihan laillisesti, mutta alkuviiineissä niin ei tehdä.

Bjanassa tehtiin laadukkaita kuohuviinejä samppanjamenetelmällä. Ainakin vielä 2012 näiden viinien tekijä käänsi henkilökohtaisesti käsin kaikki pullot - viranomaisten valvomassa arvovakennuksessa, joka taisi olla 400 vuotta vanha.

Guerilan alkuviiinisyyttä oli vasta alullaan. Nykyään se on biodynaaminen viinitila ja tunnettu maailmalla erityisesti oranssiviineistään. Mutta vuonna 2012 he eivät meidänneet uskaltaa maistattaa maseroitua valkoviiniään, siis oranssiviiniä, ennen kuin sitä pyysin. Se olikin tuolloin tuhdimmasta päästä, sillä se oli kuukausien maseroinnin tulos! Nykyään Guerilan oranssiviini on eleganttia. Vuonna 2012 moni ihastui ikihvyiksi heidän sympaattiseen Castra-kuohuviiniinsä ja punaviiniinsä, joka tehdään Barbera-rypäleestä.

Vuonna 2013, seuran toinen viinimatka

Toiselle viinimatkalle oli vaikeampi valita viinitilat, sillä en tuntenut Keski-Sloveniaa. Sinne kuitenkin lähdimme, Podravjen viininviljelyalueelle. Podravje jakautuu Prekmurjen ja Stajerska Slovenijan viinialueisiin.

Viinimaistelulistallamme oli kuusi viinitilaa: Joannes Protner, Vina Steyer, Sumenjak, Kogl, Vito Kupljen, Aci Urbajs. Urbajs oli tuolloin Slovenian ainoa sertifioitusti biodynaaminen viininviljelijä. Nykyään heitä ovat myös mm. Guerila, Bozidar Zorjan, Ducal, Suman.

Meidät otettiin erittäin hyvin vastaan ja paikoin söimme oikein kunnolla ja pitkästi. Se koetteli aikataulua, mutta siitä selvittiin. Protner ja Kupljen eivät olleet viinintekijöinä kiinnostavia. Sumenjak ja Steyer olivat menossa kohti luomua, mutta alkuviiinien tekijä oli vain Urbajs.

Sumenjakilla maistoimme viinejä heidän autotallissaan. Muuta tilaa ei ollut mihin sijoittaa





yli 20 ihmistä. Se ei meitä haitannut, sillä heidän lämpönsä ja vieraanvaraisuutensa korvasi kaikki puutteet. Heidän luonaan näimme ensimmäisen kerran avoimessa sammiossa käyvää oranssiviiniä, jota aina välillä piti sekoittaa.

Steyerillä oli hyvin kylmää. Olimme ulkona pitkän kauniisti katetun pöydän äärellä ja ympärillä avautui laaja alava maasto, josta näytti nousevan sumua. Mutta heihinkin ihastuimme. Heidän vieraanvaraisuuteen ja heidän viineihinsä. Mieleen jäivät valkoviiniensä kukkaisuus. Nykyään kotisivuillaan lukeekin: House of Gewürztraminer.

Matka huipentui Aci Urbajsilla. Miltei draamaksi. Nousimme bussilla sellaista laidoiltaan jyrkkää kapeaa mäkeä, että muutamat astuivat itsesuojeluvaistonsa pakottamina ulos bussista ja kulkivat sen perässä. Perillä vastaan tuli sydämellinen Väinämöisen reinkarnaatio, joka viiniviljelmiään esitellessään kehotti syömään köynnöksistä roikkuvia rypäleitä. Minkä jälkeen kävelimme tämän valkokaapuisen miehen opastamina vanhaan kauniiseen majaan, jonka hän oli varannut meitä varten. Siellä meitä odotti toinen mies, joka soitti kanteleen tyyppistä soitinta. Olivat perehtyneet vieraaksi tulleiden kulttuuriin!

Viininsä olivat aivan loistavia.



Slovenia-seuran viinimatkalaisia Klinecillä.

Klinecin Gardelin-viini tehdään Pinot Gris -rypäleistä kuorikontaktissa ja niin väri kuin maku on suurenmoinen.





Vuonna 2014, seuran kolmas viinimatka

Kolmannen jäsenmatkan suunta oli erityisen haastava, sillä ensin tuntui siltä, ettei kaakossa sijaitsevalta Posavjen viininviljelyalueelta löydy yhtään kiinnostavaa viinintekijää. Mutta matkaa suunnitellessa alkoi löytyä tärppejä.

Posavje jakautuu Bela Krajinan, Dolenjskan ja Bizeljsko Sremičin viinialueisiin. Tutustuimme näihin viinintekijöihin: Otmar Sturm, Kunej, Keltis, Rojac, Klabjan, Gordia. Kolme viime maistattua ovat Primorskan viininviljelyalueella, joten tällä matkalla kävimme sekä kaakossa että meren äärellä.

Ajaessamme bussilla Ljubljanasta Posavjeen, pysähdyimme syömään Domačija Novakissa Dvor-nimisellä paikakunnalla. Siellä oli hyvän ruoan kanssa erinomaiset slovenialaiset viinit, mutta suurin yllätys oli isännän aarreaitta kellarissa: valtava oranssiviinien valikoima. Ne oli hankittu eri puolilta Sloveniaa ja niitä sai ostaa samaan hintaan kuin tekijöiltä, koska paikan isäntä arvosti niitä niin paljon, että halusi kaikkien tutustuvan niihin. Ja moni meistä tutustui.

Posavjessa yllätti Otmar Sturm, jonka viinit olivat hyvin tasokkaita, joskaan eivät alkuviinejä. Kunej oli keksinyt laittaa suklaata viineihin ja osa matkailijoista osti sitä joulun herkuiksi. Posavjen kuuluisin viini on Cviček. Se on matala-alkoholinen ja tehty yhdistäen monenlaisia valko- ja punaviinirypäleitä. Mainio idea, mutta maku – ei suomalaisten mieleen.

Sää oli Posavjessa pääosin pilvinen ja tihkuinen ja kun vihdoinkin löysimme Keltisin yhden kiemurtelevan pikkutien päästä, satoi jo kunnolla. Seuran ihmisiä oli 25-28 ja Keltisillä miltei maan alla tilat, jotka eivät olleet tarkoitettut niin monelle, joten istuimme erittäin tiiviisti hyväntuulisten isäntien tuodessa paljon ruokaa ja viiniä pöytiin.

Oli valkoista, punaista ja oransseja viinejä. Ikimuistettavin viini oli tehty vahingossa viinitarhassa rusinoiduista rypäleistä, joista oli valmistettu maseroimalla oranssiviini, josta makua ei puuttunut. Keltisin viinejä saa nykyään alkuviineihin erikoistuneesta Ljubljanan valikoimastaan parhaasta vinotekasta nimeltä Storijs, Trubajevnan kadulta.

Loput kolme viinintekijää tapasimme Primorskan viininviljelyalueella, kun suuntasimme toiseen majapaikkaamme rannikolle. Siellä maistelimme Rojacin, Klabjanin ja Gordian viinejä.

Klabjan oli minulle tuttu jo viiniartikkelimatkalta 2011. Viinitilansa on puhdas luomutila ja viinit laadukkaita alkuviinejä, painottuen Refosco- ja Malvazija-rypäleisiin. Viiniartikkelimatalla vuonna 2011 Klabjan oli saanut mailleen istuttamansa slovenialaisen Pinela-rypäleen nelivuotiaaksi, jolloin hän ei voinut vielä pullottaa sitä, vaan laittoi sen hanaviiniksi äitinsä Norma-nimiseen ravintolaan. Oli suuri etuoikeus juoda sellaista hanaviiniä!

Seuran vuoden 2014 jäsenmatkalla söimme sitten Normassa ja menu painottui vahvasti meren antimisiin samalla kun maistoimme Klabjanin viinejä.

Rojacin viinit maistelimme hänen viinitilallaan rannikon hienoissa maisemissa, mutta hiukan hämmentyen isännän jonkinasteisesta epätavallisesta kiinnostuksen puutteesta tilanteessa.





Gordia sijaitsi lähellä Ankarania, aivan rannikkokaistalla sekin. Viininsä maistelimme modernin hienosti lautasille asetettujen ruokalajien kanssa. Isännällä oli selvästi kaksi intohimoa: kokkaus ja viini. Viinit ja isäntä jakoivat ihmisten mielipiteitä, isännällä kun ei ollut amerikkalaista hymyä kasvoillaan vaan oli vakavampaa ja ehkä jännittävämpää sorttia. Viinit olivat kyllä laadukkaita, tykkäsi niistä tai ei.

Vuonna 2015, seuran neljäs viinimatka: Slovenia-Italia-Kroatia

Vuonna 2015 lähdimme seuran viinimatkalle Italian kautta. Olimme jo käyneet kaikilla Slovenian viininviljelyalueilla, joten piti olla jotakin muuta. Matkasta muodostui Italia-Slovenia-Kroatia.

Italiassa kävimme italiansloveeni Franco Terpinin luona Sloveniaan rajautuvalla Collion viini-alueella, Sloveniassa viinitila Burjan luona Vipava-joen laaksossa ja Kroatiassa Istrialla alkuvii-nejä tekevän Giorgio Clain luona sekä naisvaltaisessa Misal winesissa, joka tekee erinomaisia kuohuviinejä samppanjaminetelmällä ja kotoperäisiäkin rypäleitä käyttäen.

Ensimmäiset kolme yötä olimme Italian puolella Goriziassa, toiset yöpymiset hotelli Tomissa Portorozissa meren äärellä Sloveniassa. Sieltä teimme Istrian maisteluretket.

Terpin tekee loistavia alkuvii-nejä Gorizian kaupungin lähellä kukkulalla, josta näkyy niin Italiaa kuin Sloveniaakin. Tutustuin häneen jo opiskellessani Udinessa. Hän on hyvin joviaali henkilö ja tuntee hyvin Slovenian puolella asuvia viinintekijöitä, mm. Cotarin ja Klinecin. Hänellä on nykyään sekä Italian että Slovenian kansalaisuus.

Terpin oli varannut Slovenia-seuran matkalaisille mukavan ravintolan kukkulaltaan, missä söimme. Hän oli myös sopinut ravintolan kanssa, että hänen viininsä maksavat siellä sen, minkä ne häneltä ostettaessa maksaisivat.

Myös Burja oli tuttu jo viiniartikkelista, sillä sielläkin kävimme tuolloin 2011. Burjan Primoz Lavrencic teki aiemmin viiniä isänsä ja veljensä kanssa, mutta halusi panostaa omiin ideoihinsa. Yksi niistä oli aikaansaada punainen blend, joka koostuisi perinteisesti Sloveniassa viljellyistä rypälelajikkista.

Kun seuran viinimatkalaiset vierailivat Burjassa, tätä blendiä nimeltä Burja Reddo oli jo pulloitettu, mutta markkinoille se tuli vasta seuraavana vuonna. Rypälelajikkeet ovat Pokalca (Italian puolella nimi on Schioppettino), Modra frankinja (Blaufränkisch Itävallassa) ja Refošk (nimellä Refosco Italiassa). Pokalcan taimet Lavrencic joutui ostamaan Italiasta, sillä tätä aiemmin Sloveniassa viljeltyä lajiketta ei enää löytynyt maasta.

Vuonna 2016, seuran viides viinimatka: Itävalta-Unkari-Slovenia

Tässä vaiheessa auttoi se, että tieto luonnollisista viineistä ja niiden tekijöistä oli lisääntynyt valtavasti. Tietoa löytyi, jos oli kiinnostunut. Niinpä ehdotin, että kävisimme maistelemassa viinejä taas kolmessa maassa.





Itävallasta löytyivät luomuviinitilat Gut Oggau, Tauss- ja Schnabel, Unkarin Sopronista mainio luomuviinintekijä Peter Wetzer ja Sloveniassa Itävallan rajan tuntumassa Vina Steyer, jonka luona oli jo kerran käyty, sekä pieni Vina Gjerkes.

Yövyimme ensimmäiset kolme yötä Sopronissa, neljä yötä Itävallan Grazissa.

Lensimme Wieniin, mistä meidät haki slovenialainen bussi ja kuljetti matkalla kaikkialle.

Gut Oggaun viinipulloissa on ihmiskasvot ja nimiä tyyliin Timotheus, Theodora, minkä jälkeen kerrotaan muka heidän vanhemmistaan. Viinit on näin inhimillistetty luomuperheeksi. Itävallassa myös viinitilavierailut ovat tuotteistetumpia kuin Sloveniassa.

Taussilla oli erinomaiset alkuviinit, mutta moni valitteli siitä, että niin vähän viiniä kaadettiin lasiin tilaisuudessa, joka kuitenkin oli viinimaistelu. Sekin erosi tyylistä Sloveniassa.

Schnabelin viinit maistelimme korkealla kukkulalla panoramaravintola Steirerlandissa. Aivan erinomaiset viinit, mutta hinnakkaat.

Siirtyessämme paikasta toiseen bussillamme söimme etukäteen tilatusti nuorten ihmisten perustamassa ravintolassa, jonka nimi oli Liepert's Kulinarium. Se oli paikka, johon koko porukka ihastui!

Viinimatkoista jäi usein mieleen hetkiä ja paikkoja kuin valokuvina. Sellainen oli tällä matkalla raju ukkosilma Unkarin Sopronissa. Suuri osa meistä oli silloin kavunnut hotellin katolla sijaitsevalle terassille, ehkä parhaat päivänsä nähneelle, mutta meistä kivalle. Nautimme yhdessä-olosta ja katsoimme lähestyviä tummia ukkospilviä, oli viiniäkin.

Sopronissa oli monta elämystä. Viinintekijä Peter Wetzer, oli kattanut viinimaistelun maan alle, erään museon kellaritilaan. Siellä maistelimme hänen erinomaisia ja edullisia viinejään vanhojen museohautakivien ja -patsaiden luodessa tunnelmaa.

Myös Itävallan Graz oli elämys. Valasta muistuttava taidemuseo, väkevästi virtaava Mur-joki, jonka toisella puolella historiallinen linnavuori Schlossberg. Ja Grazin vanhakaupunki, joka on maailmanperintölistalla.

Sieltä lähdimme Slovenian Prekmurjen viinialuelle. Täällä Slovenian vähemmän vauraassa osassa on säilynyt käsityötaitoja. Seurasimme taidokasta olkityönäytöstä.

Vierailimme myös pienellä Vina Gjerkesin tilalla, joka rajautuu laajaan luonnonsuojelualueeseen. Tilalla tuotetaan vain valkoviiniä. Sitä ei tuona vuonna ollut juurikaan tulossa pulloitettavaksi, sillä keväällä oli ollut hallaa ihan väärään aikaan ja sadosta oli menetetty 80 prosenttia.

Maistelimme siis edellisten vuosien viinejä ja söimme meille esiin laitettuja salaatteja ja leipää ja juustoa. Isäntä ja emäntä olivat hyvin sydämellisiä ja hyväntuulisia. Tuntui että kotona taas. Tällaisia juuri ovat Slovenian viinimaistelut!

Lopuksi menimme toistamiseen Steyerille, missä olimme olleet jo 2013. Menimme katso-
maan mitä heille kuuluu. Muutos oli suuri: viinitilalle oli rakennettu iso uusi rakennus suurine





portteineen. Tyylikkyys oli vallitseva tila, mutta jotenkin viinit eivät enää maistuneet. Jokin autenttisuus oli kadonnut.

Vuonna 2017, seuran kuudes viinimatka

Tämän vuoden matkalla seuran uusi puheenjohtaja Sirpa Spoljaric korvasi Aira Pellisen, joka luopui puheenjohtajuudesta. Ehdotin tietyt viinitilat tutustumiskohteiksi ja Sirpa Spoljaric toi valikoimaan Kmetija Grča-nimisen ruokapaikan, minne hän oli pyytänyt Brandulin-nimistä viinintekijää kokoamaan paikallisia viinintekijöitä. Heitä oli paikalla kuutisen kappaletta ja he kertoivat viineistään.

Liikuimme lähinnä Primorskan viininviljelyalueella. Olin valinnut kaksi viinintekijää karsti-alueelta: mielestäni Slovenian parhaimman Teran-viinin tekijän Rencelin ja minulle tuntemattoman Emil Tavcarin, joka niin ikään tekee mm. Teran-viinejä. Heidän lisäksi maistelimme Borut Blažičin viinejä Goriška Brdassa sekä Ivi ja Edvard Svetlikin viinejä Vipava-joen laakson itäisellä reunalla.

Tavcarin viineihin tutustuimme puolta tuoksuvassa kodikkaassa tilassa, jonka teossa oli ollut mukana hänen poikansa, joka on puuseppä. Tavcar oli tuonut näytille myös sitä maaperää, karstimaata, missä Refošk-rypäleestä saa tehdä punaviiniä, jolle annetaan nimi Teran. Sen voi tehdä vain karstimaalla.

Sloveniassa kohtaa pitkiä sukuhistorioita. On tultu muualta ja alun perin erinimisinä. Sitten nimi on slovenialaistunut. Niin kuin Tavcarilla, jonka sukuhistoriassa ensin oli sukunimi Tauscher.

Vain muutaman kilometrin päässä Tavcarista maistelimme Rencelin viinejä, jolla Teraninsa lisäksi oli muita erittäin hyviä viinejä. Mutta arvonsa tuntevia, joten vain muutaman saattoi ostaa kotiin.

Vaikka Goriška Brda oli minulle tutuinta Sloveniaa, tuli yllätyksenä, että siellä on sellainenkin viinintekijä kuin Borut Blažič. Erityisen tasalaatuisia viinejä valmistava tekijä ihan Italian rajas-



Rencelin pullorivistö on laadukas, mutta hyvät viinit eivät Sloveniassakaan ole halpoja.



Bjnan Miran Sirk kaataa kuplivia laseihin Goriška Brdassa





Blazic tekee Rebulansa sekä kirkkaana valkoviininä että kuorikontaktissa, jolloin viini on lähes meripihkan väristä

sa kiinni. Blažičilla on valko- ja punaviinejä sekä oranssiviinejä. Kaikki niin hyviä ja kohtuuhintaisia, että seuran jäsenille tilattiin niitä Suomeen ennen koronaa useamminkin kerran sillä ainoalla hyväksyttävällä tavalla: etäostona.

Tämän matkan kruunasi käynti Svetlikin viinitilalla korkealla Vipava-joen laakson rinteellä. Toistui vuoden 2013 bussidraama, kun yksi kurva oli 90-asteinen ja sen reuna silkkaa pudosta. Kaikki poistuivat bussista ja kävelivät lopun.

Perillä meidät otettiin vastaan kuin kauan kaivatut ystävät. Oli laitettu ruokaa, jota tarjoiltiin kauniilta lautasilta ja isäntä oli noussut varhain hakemaan meille hyvää leipää rajan takaa Italiasta. Kaikki oli tuoretta ja raikasta ja kaikkea oli paljon, viinit erinomaisia. Svetlikillä viinit tehdään ainoastaan Rebula-rypäleestä ja maseroiden eli oranssiviiniksi.

Istuimme ulkosalla nauttien maisemista, ruoasta ja viinistä. Rentouduimme täysin. Aika unohdettiin. Kunnes joku huomasi, että olimme roimasti ylittäneet kuljettajalle luvattun paluuajan.

Jouduimme hyvästelemään nopeasti ja ostamaan viiniäkin liian sukkelasti ja kipittämään – onneksi alamäkeä.

Vuonna 2018, seuran seitsemäs viinimatka: Slovenia-Kroatia ja saaristoakin

Taas lähdettiin Sloveniaan ja sieltä ulkomaille. Suunnittelutiimi ja opasryhmä oli sama kuin edellisvuonna: Yrjö Lautela, Sirpa Spoljaric ja minä. Ehdotin slovenialaiseksi viinitilaksi Sebastian ja Loredana Stembergeriä seudulla, jossa osa viinitarhoistaan sijaitsee Vipava-joen laaksossa, osa karstialueen puolella. Toisena kohteena laaksossa oli Frank ja Alenka Vodopivec in viinitila nimeltä Slavcek. Kroatiaassa kävimme Mladen Rozanichin viinitilalla nimeltä Roxanich, joka on Kroatian harvoja alkuviiiniä tekeviä tiloja. Krk-saarella vierailimme viiniosuuskunta PZ Vrbnikissä.





Slavcekin luomuviinitila sijaitsee Potokin kylässä ja sen historia yltää 1700-luvulle saakka. Hyviä viinejä, mutta persoonallisuutta jäi kaipaamaan. Näin siitä huolimatta, että Slavcek oli saanut arvostetun VINO SLOW -merkinnän Italian Slow wine viiniopukseen, kun siinä esiteltiin myös slovenialaisia viinintekijöitä. Tuota viiniä ei käynnillämme enää ollut.

Stembergerillä Sepuljen kylässä persoonallisuus tuli vastaan heti. Sielläkin Slow wine maitelijat olivat käyneet ja kehuneet viinejä. Yksi kehutuista oli Slovenian alkuperäisrypäleestä Zelenistä maseroiden tehty viini, jota on vaikea kutsua oranssiviiniksi, kun se on niin vihreä.

Tilan rakennukset muodostivat sisäänsä ihaistavan kuvauksellisen pihan. Kaikki oli vanhaa, mutta hyvin hoidettua. Viinitila on toiminut vuodesta 1820. Rakennusten ulkopuolella kasvoi tilan vanhin viiniköynnös, noin 200-vuotinen.

Sebastian Stemberger on enologi, Loredana italian kielen professori. Nykyään kaikki heidän aikansa menee viinien tekoon.



Slovenian maiseman peruspiirre on kumpuileva vihreys.



Ruusu on herkkä kasvi ja ilmoittaa vaaroista.

Kaikki kuvat: Tuulikki Fahler





Kolme yötä Sloveniassa, neljä Kroatiassa, siinä tämän vuoden matka. Koko Istrian niemimaa ajettiin läpi ennen kuin olimme kroatialaisessa majapaikassamme Crikvenicassa lähellä Krk-saarta. Sitä ennen pysähdyttiin Istrian keskivaiheilla maistelevaan Roxanichin viinejä ja vierailemaan Motovunin kuvauksellisessa kaupungissa.

Meitä oli tällä matkalla yli 30 ihmistä. Kun sellaiselle joukolle tarjoaa maistettavaksi viinejä, tilan on oltava sopiva. Se onnistui Sloveniassa, muttei Roxanichilla. Viinit olivat hyviä, mutta niitä maisteltiin seisten ison autotallin edessä. Sisällä oli hyviä leikkeleitä syötäväksi, mutta sielläkin piti koko ajan seistä. Se tuskastutti ihmisiä.

Vietimme kokonaisen päivän Krkin saarella. Saaren eri osiin tutustuttuamme suuntasimme maistelevaan osuuskunta PZ Vrbnikin viinejä. Sinne puksutti myös traktori peräkärry rypäleitä pursuen. Pysähdyimme katsomaan: kuorma kipattiin suoraan katuaukosta ja sulfittisäkin sisältö perään.

Ei mitään alkuviihkeitä siis. Eikä sulfittia vasta pullottaessa ja lain määräämin määrin vain. Vaan jo käymiseen. Hiukan hirvitti, mutta sisään mentiin.

Kävimme toistamiseenkin Krkin saarella, sillä sieltä pääsimme laivalla Titon vallan aikaiselle vankilasaarelle ja tustuimme siihen. Matkalla näimme delfinejä hyvin läheltä. Moni säilyttäa puhelimessaan kuvia niistä.

Vuonna 2019, seuran kahdeksas viinimatka: Slovenia

Tällä matkalla sama suunnittelijatiimi kuin kahdessa edellisessä, mutta oppaina vain Yrjö Lautela ja minä. Sirpa Spoljaric ei päässyt matkalle, koska oli miehensä kanssa muuttamassa Sloveniaan. Mutta hän oli hoitanut etukäteen kaiken osansa: hotellit, bussin, osin ruokailunkin.

Olin valinnut matkan viinialueeksi Podravjen viininviljelyalueen ja siellä Stajerskan viinialueen. Matka alkoi Celjen kaupungista ja toinen yöpymispaikka oli Maribor. Viinitilalta oli mielestäni hyvin kiinnostava: Marija ja Božidar Zorjanin biodynaaminen viinitilalla, missä viinit pääosin isoissa amforoissa tehtyjä. Niin ikään persoonallinen VINO SUMAN ja tasokas DUCAL aivan Itävallan rajan tuntumassa sekä SUMENJAK, vanha tuttu.

Ensimmäinen viinivierailu suuntautui Zorjanille Tinjska goraan. Bussi työntyi vihreitä kumpareita aina vain ylemmäs ja yhtäkkiä olimme siellä, Zicen kartusiaaniluostarin entisillä mailla. Luostarin yli tuhatvuotinen historia päättyi vuonna 1782, kun Itävallan arkkiherttua JOSEPH II määräsi sen suljettavaksi ja laajat maa-alueet pilkottiin ja myytiin. Tässä rytäkässä Zorjanin esi-isät ostivat luostarimaata. Maapala on siirtynyt sukupolvelta toiselle ja Zorjanille vuonna 1980.

Tilalla on vain neljä hehtaaria viinitarhoja ja viiniä valmistuu noin 6000 pulloa vuodessa. Se on vähän, mutta kunnianhimoa heillä on muillekin jakaa. Tuotanto on ollut biodynaamisesti sertifioitu vuodesta 2014.





Kun Zorjan aloitti viinivalmistuksen amforoissa 1990-luvulla, Kroatiaa löytyi yhä amforoiden tekijä. Vanhat yhä käytössä olevat amforat ovat isoja, yli tuhatlitraisia, ja ulos maan sisälle kaivettuja. Ajatus on, että viini syntyy näin itsestään, kosmisesti, talven aikana. Viinintekijä on pelkkä tarkkailija, ei viinin muodostumiseen puuttuva.

Uudet amforat ostetaan Georgiasta. Ne ovatkin sitten nimeltään qvevreja.

Marija ja Božidar Zorjan ja heidän miniänsä kättelivät meitä jokaista heti bussista ulos astuessamme. Talolle kävellessämme joukko pieniä mustia lampaita makasi viiniköynnösten juurella kuin meitä odottaen. Kuvien otossa ei säästetty!

Viinimatkoilla pääsee harvoin niin huolella ja kauniisti katettujen pöytien ääreen kuin Sloveniassa parhaimmillaan. Sellaiseen pöytään istuuduimme Zorjaneilla. Oli hankittu naapurilta se mitä itsellä ei ollut. Oli kinkkua, salamia, juustoja ja itse tehtyä leipää.

Lasiin ensiksi kaadettu juoma, oranssinen blend, oli valmistettu niin, että Rieslingin ja Chardonnay:n rypäleet olivat tekeytyneet yhdessä vuoden puutynnyreissä, Laski Rizling eli Welschriesling amforassa vuoden. Sitten ne oli yhdistetty.

Ennen kuin pääsimme maistelevaan viinejä Božidar Zorjan kertoi biodynaamisen viljelyn preparaateista ja vaiheista. Ei messuten vaan hiljaa ja yksityiskohtaisesti. Steinerilaisuus läpäisee perheen koko elämäntavan.

Zorjanilla on viinipullojen etiketeissä kännykkäkielto. Sen voi tulkita monella tavalla: Kännykästä lähtee väärää viboja viinivalmistukseen. Tai: jos räpläät kännykkääsi, et keskity viiniin.

Zorjanilla kaikki viini käy kuorineen. On monia kiinnostavia viinejä. Vaikkapa amforassa tehty Muscat Ottonel, rypälelajike, joka Itävalta-Unkarin aikaan oli käytetyin Muscat-rypäle näillä leveysasteilla. Zorjanit istuttivat Ottonel-köynnöksensä vuonna 2008 keskelle metsää.

Maistelimme kuusi viiniä. Zorjan on saanut nimensä ja osan viineistään englanninkieliseen Amber Revolution nimiseen kirjaan, jossa esitellään maailman parhaat oranssiviinit. Sieltä löytyy myös Guerila, missä kävimme ensimmäisellä matkalla.

Sitten oli vuorossa Vino Suman. Sielläkin näkyi pieniä mustia lampaita. Kylän nimi on Zavrh. Nousimme Zorjania korkeammalle ja näimme silmiä hivelevät maisemat kuin matalalla lentävästä helikopterista.

Sumanit ovat niitä sloveeneja, joiden suku saapui alueelle satoja vuosia sitten eri nimellä. Alun perin he olivat Schumanneja. Sitten nimi mukautui sloveeniin, mutta viinietiketeissään on alkuperäinen nimi.

Täälläkin kaikki viini valmistuu kuorikontaktissa. Ja niin kuin Zorjanilla viinit käyvät omilla luonnollisilla hiivoillaan eikä niitä suodateta eikä kirkasteta eikä niihin lisätä sulfittia ja ne ovat sertifoidusti biodynaamisia.

Moon drops eli Kuun pisarat -viini tehdään useista valkoviinirypälelajikkeista. Maistamas-





samme vuosikerrassa niitä oli seitsemän. Osa käy kuorineen, osasta puristetaan heti mehu ja vain mehu käy. Osassa on jopa jalohometta. Tämän viinin teossa hyödynnetään joidenkin rypäleiden koko rypäleterttu, myös rangat. Kuluu muutama vuosi ja viini on pulloitettavissa – savipulloon! Mehiläisvahalla suljettuun.

Radovan Suman halusi maistattaa vielä tynnyreissä olevaa viiniä, jonka teon hän aloitti yhdeksän vuotta sitten. Nyt ollaan loppusuoralla. Maistoimme tätä viiniä kolmesta tynnyristä. Ensin tammitynnyrissä ollutta, sitten mulperipuutynnyristä, sitten kirsikkapuutynnyristä. Projekt alkoi Pinot gris –rypäleen käymisellä. Sen jälkeen hän lisäsi joka vuosi eri rypälelajikkeita. Syntyy blendien blend. Maistui hyvältä keskentekoisenakin!

Seuraavan päivän viinikäynti vei aivan Itävallan rajalle. Maisemat vain paranivat. Päämääränä oli Svečina, mistä entinen alpinisti Mitja lo Duca ja vaimonsa Jozi joitakin vuosia sitten ostivat vanhan viinitilan, missä on satavuotias viinikellari. Remontin jälkeen silmä osuu vain uuteen ja eleganttiin.

Perheen poika Tim lo Duca otti meidät vastaan. Viinitilan kaikki uusi on rakennettu tyylistä tinkimättä. Ulkoseinät ovat 70-prosenttisesti ruostutettua terästä tai muuta rautaa. Sellainen on yllättävän kaunista.

Ulkopuolella on puolivalmiita majoitusrakennuksia. Hankkeena on viiniturismi. Viinitekijöinä perhe käyttää nimeä Ducal. Paikka oli vain puolentoista hehtaarin tila, kun se ostettiin, mutta sen jälkeen on ostettu lisää maata ja istutettu uusia köynnöksiä. Täälläkin on amforoita ja steinerilaisuuteen liittyvä betonimuna, jonka sisällä viini kypsyy.

Ducalissa pyritään nyt ennen kaikkea tekemään tasokasta kuohuviiniä Chardonnay-rypäleistä. Se liittyy tavoiteltuun viiniturismiin. Kuohuviini olikin oikein hyvää. Niin myös Riesling ja heidän Laski Rizlinginsä eli Welschriesling on varmaan Slovenian parhaita. Vuoden 2015 Laski Rizling on ollut 8 kuukautta amforassa, minkä jälkeen se on levännyt ja kehittynyt isoissa tynnyreissä hiivasakan päällä. Pulloitettu vuoden 2019 alussa. Mutta se maksoikin 39 euroa!

Viinimatkan päätteeksi tapasimme Sumenjakit, joiden luona kävimme 2013. Halusimme tietää mitä Srečko ja Tadeja Sumenjakille kuuluu. Luomutilansa Spodnje Hlapjessa on kooltaan 17 hehtaaria. Vain osa on viininviljelyä, sillä heillä on myös lehmä.

Kävelimme viinitarhassa, jossa korkea heinikko täytti viiniköynnösrivien välit. Srečko Sumenjaki kertoi, että kun rypäleet on korjattu, lehmät pääsevät viinitarhaan syömään heinän. Se tuntui uskomattomalta, kun katsoi lehmien leveitä kupeita. Mutta kai viinintekijä tietää mitä tekee.

Viimeksi maistelimme viininsä autotallissa, nyt pääsimme viihtyiisiin sisätiloihin. Maistelimme Rieslingiä, Chardonnay 'ta, Pinot noiria ja kaksi Alter nimistä viiniä. Alter on Sumenjakin nimi oranssiviinilleen. Se on neljän eri rypälelajikkeen blend.

Uutuutena oli Alter Extreme. Tehty rypäleistä, jotka eivät vielä ole päässeet hyväksytyjen lajikkeiden listalle: Muscaris, Sauvignon gri. Muscaris tietävästi kerryttää enemmän sokeria ja kypsyy nopeammin kuin muut rypälelajikkeet.





Pöytään tuotiin ihania herkkuja. Tadeja Sumenjak oli kotona ja keittiöstä siirtyi pöydälle ihania "arkipitsoja". Pöydällä oli tummaksi kuullotettua sipulia ja ihraa.

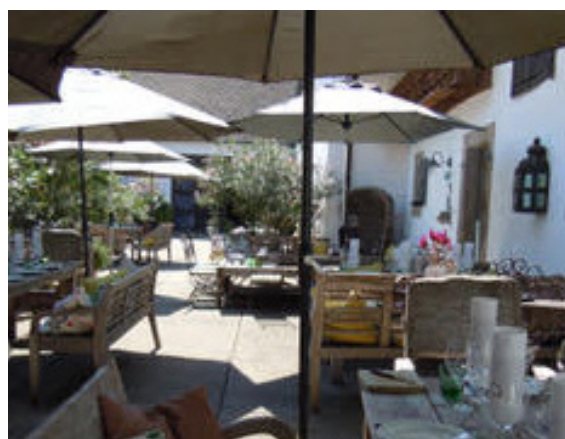
Sitten päästiin jälkiruokaan: hunajaan. Sumenjakeilla on mehiläisiä ja saimme maistaa kolmea hunajaa: akaasihunajaa, villiä metsähunajaa ja pähkinäpuuhunajaa.

Hyvää, hyvää, hyvää lukee muistiinpanoissani.

Tadeja Sumenjak on matematiikan professori ja miehensä viini- ja maatalan isäntä. Lapsensa käyvät koulussa koulubussin avulla ja kirkko on ihan lähellä. Lähellä on myös kivalta näyttävä pieni ravintola. Ollaan taas mäen päällä. Näyttää siltä, että täällä ihmiset voivat hyvin.

Tällä matkalla kävimme neljässä kaupungissa: Celjessä, Mariborissa, Ptujissa ja Ljubljana.





Kuvat: Ritva Salo

Vanhan lopussa uuden alku?

Loppuvuodesta 2019 vanha perustiimiryhmä Pellinen-Lautela-Björklund alkoi suunnitella vuoden 2020 viinimatkaa. Se valmistui ja esiteltiin seuran jäsenille helmikuussa 2020. Mutta sitten tuli korona-pandemia, joka sulki meidät koteihimme ja maskien taakse.

Vuosina 2021 ja 2022 houkuttelimme jäsenistöä tuolla vuoden 2020 suunnitelmalla matkalle, mutta korona piti ihmisten matkustushalut vähäisinä.

Tänä vuonna muutimme ja täydensimme vuoden 2020-matkaa suunnittelutiimissä Auli Sarviki-Lena Björklund. Ohjelma oltiin jo lähettämässä jäsenille, kun kaikki sen rasitteet lopulta kaatoivat hankkeen: hyvin paljon kallistuneet lento- ja hotellihinnat, Finnairin aikataulullisesti onnettoman varhaiset lähdöt ja se, että minä, Lena Björklund, olisin ollut ainoa opas matkalla. Auli Sarviki ei päässyt mukaan eikä Yrjö Lautelakaan.

Täytän kesällä 80 vuotta. En tässä iässä halua yksin vastata jäsenryhmästä ulkomailla. Joten on aika muiden Slovenia-seuran jäsenten alkaa suunnitella uudenlaisia jäsenmatkoja!

Mutta suurkiitos matkaseurasta viinimatkoilla 2012-2019!





WEBINAARI "OMATOIMIMATKA SLOVENIAAN".

Matti Sinervä

Slovenia seuran toimintasuunnitelmassa vuodelle 2023 mainittiin toukokuulle "Automatkailulta Sloveniaan yhteistyössä Autoliiton kanssa". Alkupalvesta 2023 suoritin ennakkokyselyjä mainitun tapahtuman järjestämiseksi. Melko pian sain havaita, että ns vanhan mallinen tapahtuma, jossa osallistujat kokoontuvat yhteiseen tilaan kuuntelemaan esitystä ei tule onnistumaan. Mitäs sitten?

Autoliiton matkailupäällikön Susannan kanssa asiaa tuumailtiin ja Susanna ehdotti, että lisätään Autoliiton kevään webinaaritarjontaan meidän juttu otsikolla "Omatomim matka Sloveniaan". Sehän oli siinä. Andreja tarttui tilaisuuteen. Sovimme päivämääräksi 16.5. Näin tämä projekti oli tekemistä vaille valmis. Sovimme webinaarin aineiston työstämisen – Andreja teki työn ja minä seurasin sivusta. Autoliitosta Susanna hoiti heidän osaltaan ilmoittelun mm Moottori-lehdessä ja omilla nettisivuillaan ja varasi myös itse tilaisuuteen kaverikseen Markon tekniseksi tueksi.



Kuva: Andreja Valtanen

Koitti torstai 16.5. Ajoimme Helsinkiin Hämeentie 105:een hieman klo 17:00 jälkeen. Ystävällisen vastaanoton ja tulokahvien jälkeen paneuduttiin itse asiaan. Lyhyen "kylmäharjoittelun" suoritettuaamme olimme valmiina h-hetkeen. Susanna toivotti runsaslukuisen kuulijajoukon tervetulleeksi ja samalla esitteli meidät. Sitten oli Andrejan ja minun vuoro avata sanainen arkkumme hienojen kuvien tueksi. Aikaa oli varattu yksi tunti. Kun 50 minuuttia oli ohi, esille nousi viimeinen sivu eli Kiitos - Hvala ja seuran yhteystiedot. Susanna esitti meille vielä muutamien tarkentavan kysymyksen ja näin Slovenia seuran matkailuun keskittyvä tietoisku oli suoritettu.

Loppuyhteenvedon tilaisuuden onnistumisesta ja aineiston kiinnostavuudesta voisi mainita Markon kommentti: "Tämä oli ensimmäinen webinaarin meidän historiassa, kun kukaan mukaan tullut kuulija ei poistunut linjalta kesken esityksen".



Erään Slovenia Matkailu-webinaaria seuranneen kommentit

"Vaikka asiat olivat ainakin osaksi ihan tuttuja, niin oli paljon uutta mielenkiintoista. Juttu eteni sopivaan tahtiin ja oli sisällöltään riittävän kattavaa eikä jäänyt mihinkään junnaamaan. Tilaisuus eteni rennolla otteella. Andrejan käytännön tietämyksellä ja Matin automatkailun kokemuksella asiat tarkentuivat tosi mukavasti. Kiitos teille molemmille! Olipa mukava iltahetki.

Itse tilaisuudesta ei ole muuta kuin hyvää sanottavaa. Alkoi ihan sekunnilleen ilmoitetulla hetkellä ja minulle oli ensimmäinen kerta, kun kaikki sujui heti eikä ollut mitään säätämistä ja sähläämistä. Koko ajan ääni ja kuva toimi ongelmitta. Tekniikalle 10+!

Oi, olisinpa taas niissä maisemissa! Tuli niin mukavia muistoja."

Raija S.



Omatuimimatka Sloveniaan

Andreja Valtanen
Slovenia-seuran puheenjohtaja, Slovenian kunniakonsuli

Matti Sinervä
Autoliitto ry:n entinen järjestöpäällikkö,
Slovenia-seuran hallituksen jäsen



MATKAMESSUN 2023 KOKEMUKSIA

Leena Sinervä

Matkamessujen suunnittelu aloitettiin hyvissä ajoin 2022 vuoden puolella. Mietittiin, mitä esitteitä tarvitaan lisää ja mitä löytyy eri puolilta vanhoista varastoista ja missä ne sijaitsevat.

Keskiviikkona kerättiin Lahdesta kaikki tarpeellinen autoon ja hurautettiin Helsinkiin, josta haettiin julisteita ja muuta rekvisiittaa. Tämä lasti mukamme ajoimme Messukeskukseen ja etsimme Slovenia-seuralle varatun alueen. Pienihän se on mutta riittävä, kunhan tavarat pysyvät järjestyksessä. Slovenialla ei ole maakohtaista messuosastoa, joten kaikki saatavissa oleva Slovenia-tietous messuilla löytyy osastoltamme.

Aloimme koota esitetelinettä, laittaa julisteet seinälle jne. Hyvähän siitä tuli.

Messuilla Slovenia-seuran alueella kävi runsaasti väkeä joka päivä torstaista sunnuntaihin. Oli mukava kertoa ihmisille omista kokemuksista Sloveniassa matkailusta sekä jakaa ja kertoa esitteiden sisällöistä ja kartoista. Messuvieraat olivat todella innostuneita ja kiinnostuneita Sloveniasta ja sen lähiympäristöstä. Lähes kaikki mukana olleet esitteet tuli jaettua innokkaille kävijöille.

Sunnuntaina messujen jälkeen keräsimme rekvisiitan, jota vielä löytyi ja siivosimme alueen. Auton nokka kohti Lahtea tavaroineen päivineen.

Oli mukava olla mukana alusta loppuun ja kokea kävijöiden into ja kiinnostus.

Tavataan taas tammikuussa 2024 (18.-21.1.2024)!



Kuvat: Leena Sinervä





PLANICA MM-KISOJEN PALKINTOTAIMET ON ISTUTETTU SLOVENIAAN

Marita Kumara

Slovenian Planican hiihtolajien MM-kisojen palkitut saivat kasvihuoneessa kasvatettujen kukkakimppujen sijaan kuusen taimen kartonkisessa istutusrasiassa.

Kisoja sponsoroi Stora Enso, jolta saadun tiedon mukaan kyseiset taimet (noin 150 kpl) on tänä keväänä istutettu Kranjska Goran alueelle, joka on noin 5 km Planicasta. Planican ympäristö on luonnonsuojelualuetta, sinne ei taimia voitu istuttaa.

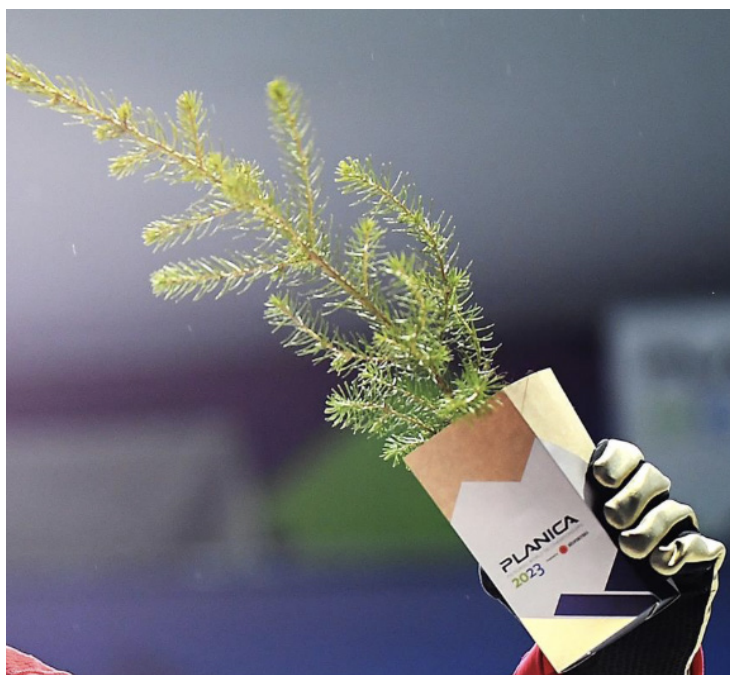
Taimet eivät kuitenkaan päätyneet metsäpaloalueelle.

Vuonna 2022 läntisessä Sloveniassa oli maan historian tuhoisin metsäpalo, jonka tuhoja korjataan uusia taimia istuttamalla monen vuoden projektina.

Lue lisää: Slovenia Times 26.11.2022,

<https://sloveniatimes.com/reforestation-begins-after-devastating-summer-wildfires/>.

Viitattu 27.4.2023.



PLANICA
FIS NORDIC WORLD SKI CHAMPIONSHIPS
2023 Presented by **STORA ENSO**

Kuva:
<https://sloski.si/s-skupnimi-mocmi-do-uspeha/>
Piotr Zyla © BoBo



Slovenia-Seuran tiedotteen ovat tehneet:

- Aineiston kokoaminen: Auli Sarvikivi ja Leena Sinervä
- Julkaisun ulkoasu ja taitto: Andreja Valtanen
- Etusivun kuva: Ljubljanan, Andreja Valtanen

Kesäkuu 2023