

# Sonda arenduskoolituskeskus otsis Prantsusmaalt ideid

MTÜ Sonda Arenduskoolituskeskus korraldas õppereisi Prantsusmaale tugevalt ühist identiteeti ning konkurentsivõimet omavatesse maapiirkondadesse, et leida võimalusi "Virumaa südame" piirkonna arengueeldusi paremini ära kasutada.

Kui maapiirkonnad soovivad tänapäeva üha rohkem linnastavas maailmas olla konkurentsivõimelised, peavad nad leidma ühisosa, mille alusel just üks või teine piirkond on ainulaadne ning huvitav, atraktiivne paik külastamiseks ja meeldiv koht elamiseks.

Sonda arenduskoolituskeskuse korraldatud ning Virumaa koostöökogu piirkonna kompetentsi kasvatamise meetmest toetatud projekti "Kogemuste omandamine "Virumaa südame" piirkonna arengueelduste paremaks ära kasutamiseks" raames toimunud õppereisil tutvusid Virumaa koostöökogu piirkonna esindajad Prantsusmaa Alsace'i ja Burgundia piirkondadega, et leida ideid ning inspiratsiooni, milline võiks olla "Virumaa südame" ainulaadne ja tugevat konkurentsivõimet omav ühine identiteet.

Teel Prantsusmaale peatuti Poolas Bialystoki linna lähedal asuvas Kiermusy turismikeskuses (<http://www.kiermusy.com.pl>), mis on väga omanäoline majutuskoht, soovitaksime seda kõikidele Euroopasse autoga reisijatele, sest Poola on ju nii suur, et seal peab vähemalt ühe peatuse tegema.

Peale järgmist peatust Nürnbergis jõudisime Prantsusmaale. Alsace'i piirkonnaga tutvumist alustasime kohalikust vabaõhmuuseumist, kus tutvustatakse piirkon-

nale iseloomulikke hooneid ning töötubade kaudu näidatakse, kuidas ajaloos on ühte või teist toodet valmistatud. Tegemist on kahtlemata väga "elava" vabaõhmuuseumiga; võimalus oli jälgida sepatööd, pagarit, vankri-meistrit, veinitegemist jms.

## Väärtustatakse vana

Alsace'i turismipiirkond reklaamib ennast ühtse turismimarsruudiga - *la Route des Vins* (veinitee) (<http://www.alsace-route-des-vins.com/>) ning loomulikult on piirkonnas peatähelepanu koondunud veini tootmisele. Aga mitte ainult. Tänu veinile on piirkond ajalooliselt saanud endale tugeva identiteedi, mida nüüd kasutatakse ära turismiteenuste pakkumisel. Teenuste väljarendamisel on põhiohk väärtuste hoidmisel ja säilitamisel; kuigi piirkonnas on hulgaliselt majutus- ja toitlustusasutusi, ei hakanud silma ühtegi keskkonda mitte sobivat modernset hoonet. Ikka ja jälle on kasutusele võetud mõni vana ja ajalooaga hoone, on selleks siis endises veinikeldris asuv restoran või hotellik ümber ehitatud majandushoone. Kõik see kokku tekitab ainulaadse keskkonna, mida saab kogeda vaid kohal viibides.

Alsace'i piirkonna kõige tuntum viinamarjasort on "Riesling", millest valmis-



Moseli jõe org.

tatud vein annab sellele piirkonnale maitse. Toit on kahtlemata veini kõrval sama oluline kui mitte olulisemgi. Kas olete kunagi mõlenud, et Prantsuse restoranides pakutakse hapukapsast? Tugeva Saksa mõjutusega Alsace'is on see üks pearoogadest ja loomulikult on Prantsusmaal serveeritav hapukapsas Eesti omast erinev. Kuid kõige iseloomulik toiduaine Alsace'i piirkonnale on siiski munsteri juust, mida proovimata ei saa piirkonda külastada.

Alsace'ist suundusime edasi Burgundia maakonda. Aastasadade taha ulatuva ajalooaga piirkond on väga

eriline ning seal elavad inimesed on uhked oma identiteedi üle. Näiteks kui Prantsusmaa oli veel killustunud feodaalriik, juhtus alatasa, et kuningas pidi suures hädas Burgundia hertsogilt raha laenama.

Burgundia turismitee nimi on *la Route des Grand Crus* (parimate veinipõldude tee) (<http://www.route-des-grands-crus-de-bourgogne.com/>). Sellegi marsruudi puhul on läbivaks teemaks vein, aga ka muuseumid, vaatamisväärsused, hotellid, restoranid. Ja kõik teenused on väga hästi välja arendatud. Eestlastel, kes on viimase sajandi jooksul kogenud nii

palju pöördelisi ümberkorraldusi, on raske mõista, et mõnes veinitööstuses on üks ja seesama pere tegutsenud juba kümme sugupõlve ning kõik teadmised on peaaegu sama vanad.

Pärandi säilitamine on prantslastel ilmselt veres. Vahel tundus, et nad ei ole viimase saja aasta jooksul ühtegi asja ära visanud: veinipressid on 18. sajandist, põllutööriistad 20. sajandi algusest jne. Ikka ja jälle on leitud põhikasutusest kõrvale jäänud asjale väärikas koht eksponeerimiseks.

Kogu piirkond on üks suur muuseum. Beaujolais' asuv "päris" veinimuuseum on aga väga põhjalik (jällegi rajatud vanasse hoonesse, aga mitte veinitööstusega seotud hoonesse, vaid raudteedepoosse).

Burgundia piirkonna uhkuseks on ainult neil kasvatatav "Gamay" viinamari, aga ka *Pino noire* ja *Chardonnay*. Hapukapsast ei ole restorani menüüst võimalik leida, kuid *foie gras* on kirjeldamatult hea. Tähelepanuväärne on, et isegi nädala sees õhtust sööma minnes peab restoranis laua juba päeval kinni panema, muidu lihtsalt ei ole ruumi.

## Ajalugu tuleb väärtustada

Burgundia piirkonnas asub üks ainulaadne linnake - Chablis. Väike piirkond, kus valmistatavad valged veinid on maailmakuulsad oma mineraalse maitseüansi poolest. Seda põhjustab asjaolu, et miljonite aastate eest

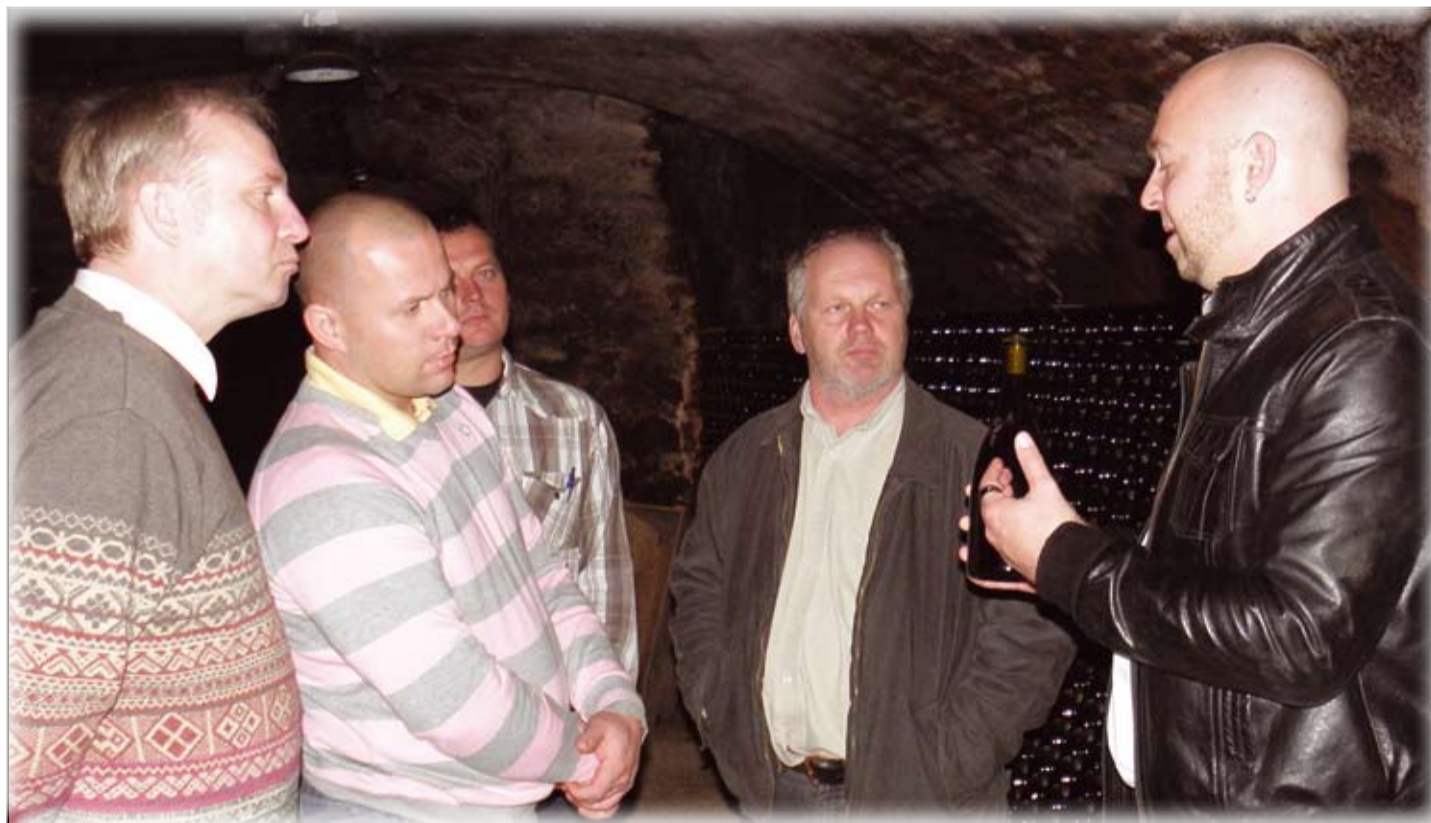
asus piirkonnas veekogu, mille põhja on ladestunud erinevad teokarbid jms koorikloomad ning viinapuude juured ammutavad nendest mineraalidest ainult sellele paigale ainuomast maitset.

Prantsusmaalt tagasi tulles külastasime kõige põhjapoolsemat veinipiirkonda - Moseli orgu Saksamaal. Mägede vahel looklev jõgi, mis on ääristatud väikelinnade ning kõrgustesse tõusvate viinamarjapõldudega (kuidas nad küll neid korjavad ja transpordivad?), oli isegi sombusel päeval hoomamatult ilus vaatepilt.

Saksamaal tekkis juba kodune tunne - juust on sama maitse ja lõhnaga kui Eestis ning veinid üllatasid positiivselt.

Üheksa päeva jooksul kogusime hulgaliselt inspiratsiooni ja häid mõtteid, kuidas "Virumaa südame" piirkonda atraktiivsemaks muuta. Kuid mis on meie piirkonna "vein" ehk ainulaadsus, mille külge oleks võimalik hästi toimiv turismiahel pookida? Kõige tähtsam on hoida ajalugu ning traditsioone, olla teenuste pakkumisel põhjalik ja järjekindel ning osata klientidele pakkuda just seda, mida nad meie juurde tulles ootavad. Meie eesmärk on, et "Virumaa südamest" saaks piirkond, kust külalised lahkuvad ainult heade emotsioonidega, tahavad ise siia tagasi tulla ja soovivad piirkonda külastada ka sõpradel.

HARDI MURULA



Sonda arenduskoolituskeskuse õppereisist osavõtjad tutvuvad Chateau de Pommard'i veinimõisa keldritega, selgitusi jagab Alex Devine.