Frissített, bővített kiadás (2022.)

Félnapos kirándulás Cómpeta-ba

„Útelágazáshoz érkeztünk!” kiáltott fel vidáman az Ismeretlen Római Felfedező és rögvest meg is alapította a mai Cómpeta elődjét. Jó ötletnek bizonyult, mert így lehetőségünk nyílik egy kellemes vasárnapi kirándulásra a novemberi (vagy szeptemberi) nyárban. (A település latin neve – Compita-Orum – valójában „útkereszteződést” jelent.)

Igen, már megint a rómaiak. Szőlőt, olívát, fügét termesztettek a 600-700 méter magasan fekvő termékeny déli lejtőkön, majd a bort, az olajat és a többi terményt Torrox természetes kikötőjéből exportálták a Birodalom többi részébe.

Ez az út is úgy kezdődött, hogy olvastam egy érdekes cikket a „SUR Alemán" legfrissebb számában. Cómpeta pont 100 kilométerre található Sitio de Calahondá-tól. Végig az A-7-en kell haladni Almeria irányába. Az autóútról két helyen van leágazás Cómpeta felé: az első a 277. km-nél (A-7206), a második Torrox-nál (285. km, A-7207). Érdemes az egyiken felmenni, a másikon lejönni. Mindegyiknek van előnye és hátránya is. Az A-7207 esetében szebb a táj, nem vezet át településeken, viszont rengeteg biciklistával találkoztam, akik mind a „Giro" hegyi szakaszaira készültek nagy lelkesedéssel. Ezzel szemben az A-7206 érdemben szélesebb és nem voltak biciklisták sem. (A hátránya, hogy ugyanannyi kanyar van rajta, mint a másik úton, annál négy kilométerrel hosszabb és több kisebb településen is átvezet.)

Első utam az általam valaha meglátogatott legkisebb borászatba vezetett. A neve Bodegas Almijara és a Calle Canillas de Albaide S/N alatt található, Cómpeta-tól kb. 400 méterre (az A-7207 mellett). A Hölgy eleinte nem lelkesedett értem, mert pont egy tízfős angol csoportot várt, de aztán csak megmutatta az „üzemet", (öt perc) ami egy Matuzsálem korú présből, pár acéltartályból és néhány hordóból áll. Sajnos fényképezni nem engedett a Hölgy, így a szokatlan kinézetű prést sem tudtam megörökíteni. Szerencsére Cómpeta-nak van egy sajátossága, ami lehetővé tette, hogy mégis bemutassam a „csodaprést". Ez a különlegesség pedig abban áll, hogy Malaga tartományban valószínűleg itt a legmagasabb az egy főre eső legújabb kori mozaikok, falfestmények száma („Financed by the EU"). Íme, egy csempefestmény a templom külső faláról, ami pontosan ábrázolja a prést. Még mindig nem igazán értem, hogy hogyan működik, de az biztos, hogy a szőlőszemeket a durva rostból szőtt kerek tálcák közé helyezik, aztán beindul a „masina".

Az üzemlátogatást spontán borkóstoló követte. Ezen a tájon a muskotály az úr. Őszintén meg kell mondanom, hogy mind a száraz, mind az édes nagyon ízlett, pedig nem vagyok egy nagy Malaga-bor kedvelő. A száraz bor tényleg száraz, klasszikus muskotály illatú és ízű – engem elsőre Gróf Degenfeld-ék száraz muscat ottonel borára emlékeztetett, amit kb. 10 éve kóstoltam. Az édes bor egy tokaji késői szüretelésűre hasonlít, pedig az itteni borhoz a főszezonban szüretelték a szőlőt (augusztus 15. és szeptember vége között). A trükk az, hogy a szőlőt több napig a Napon szárítják és így a víz egy részének elpárolgását követően a szőlőben megemelkedik az átlagos cukortartalom. Mindkét bort „Jarel” márkanéven” forgalmazzák, csak ajánlani tudom,

(Tanulság: a látogatást érdemes előzetesen előkészíteni az info@bodegasalmijara.com címen.)

Azt már tehát tudjuk, hogy „Mit adtak nekünk a rómaiak?”, de mi történt később? Megtelepedtek a vizigótok, majd jöttek a mórok és folytatták a római kori hagyományokat. földet műveltek, bort készítettek és kereskedtek.

Így jutunk el egészen 1505-ig, amikor a „Reconquista” után Izabella királynő elrendeli egy új templom építését.

Következő sétánk ide vezet, de előtte parkoljunk le a Plaza de la Axarquia-n (ajánlott GPS: Supermercado Emilio). Innen az Av. de la Constitución-on és a Calle Rampa-n (a fényképen) keresztül könnyű séta után érkezünk fel a Plaza de la Amijara-n álló Nuestra Señora de la Asunción templomhoz.

Útközben érdemes megállni a turisztikai irodánál és kérni egy papíralapú térképet.

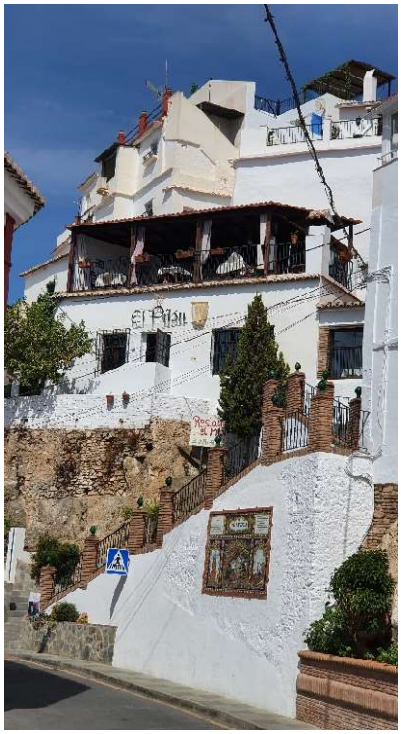
A háromhajós templom jelenlegi, neomudéjar stílusú tornya 37 méter magas és a földrengések miatt többször újra kellett építeni.

Meglehetősen szokatlan, de érdekes az oltárkép.

Környezetbarát mécsesek a templomban

Láthatólag a templom előtti tér a 3.700 lakosú városka központja. Itt található például a hatalmas terasszal rendelkező Casa Perico névre hallgató étterem. Vasárnap dél-előtt révén teli volt turistákkal és helybéli családokkal. Meglehetősen bőséges az étlap, de azt tényként rögzíthetjük, hogy nem itt szolgálják fel Spanyolország legjobban elkészített bolognai spagettijét.

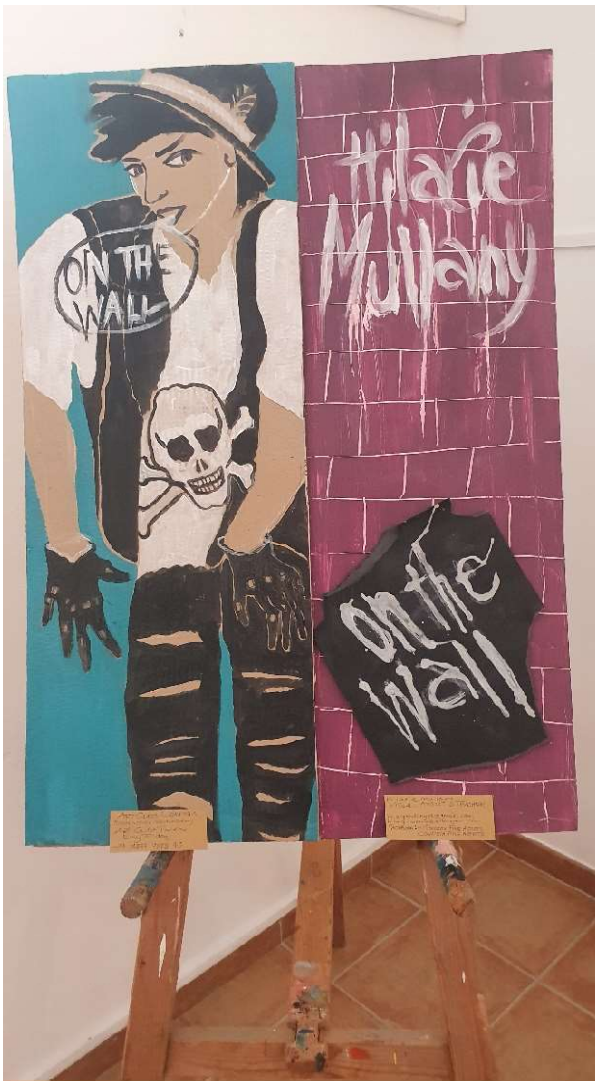
A következő oldalon hat tipikus részlet a faluból.



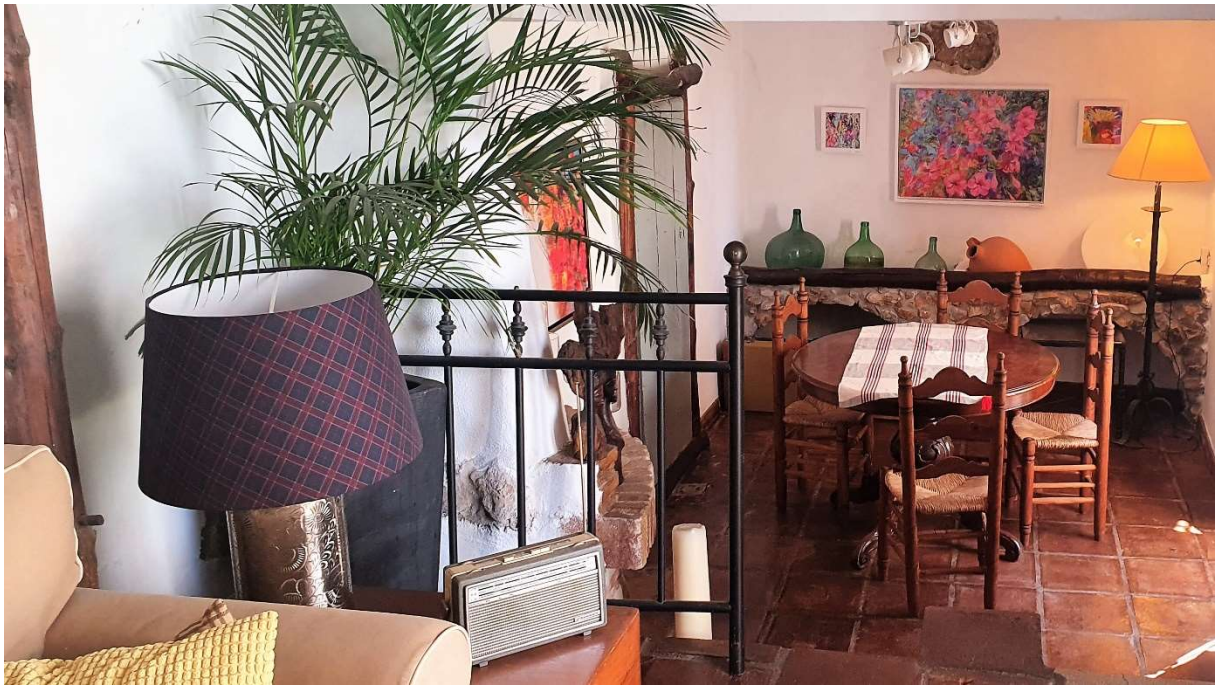
Cómpeta-ban ezen kívül számos kisebb galéria található, valamint szombaton piac is van. 2022. évi látogatásunkat szándékosan arra a hétvégére időzítettük, amikor minden galéria nyitva volt és egy sor művész személyesen is jelen volt. Érdekes, hogy az alkotók zöme külföldi, akik szándékosan költöztek egy „csokorba”. Az akcióban résztvevő galériák térképét szintén az idegenforgalmi hivatalban tudjuk felvenni.

Az esemény neve Art Walk, mi a 2022. szeptemberin vettünk részt. A következő időpontról talán itt lehet értesülni: https://www.facebook.com/profile.php?id=100065311397814

Rögtön itt van Hillary Mullany két alkotása, meg egy másik galéria belseje:



Az Art Walk idejére a szálláshelyek is galériává alakulnak, ahol örömmel adnak kiállítási lehetőséget a művészeknek.



Összefoglalásul annyit, hogy nekem legjobban az tetszett, hogy ez a település azon kevés „fehér falvak” egyike, ahol van Élet! Egy ideális hétvégi kirándulás. Amennyiben nem várunk túl sokat, bizonyára nem is fogunk csalódni.

Az eredeti blog dátuma: 2017. november 12.

Frissítve: 2023. január 26.

Réthy Imre