

¡Las viñas de Los Quintos!

Tijarafe, en la zona de quintos conocida como Los Cardos, a 1.300 metros de altitud, encontramos entre otras variedades, Listán blanco, Listán prieto y Albillo.

[Eva Hernández Alonso](#) Técnico-Gerente [D.O. Vinos La Palma](#).

¡Pero vamos al **grano!**, ¿Qué son los quintos? **Los Quintos** son terrenos comunales de titularidad municipal que el Ayuntamiento cede a aquellos **agricultores** que quieran **cultivarlos**. Su nombre viene de que antiguamente, las personas que explotaban esos **terrenos** tenían que dar un quinto de la **producción** a la administración local.

El Ayuntamiento sacaba el cobro del **quinto** a subasta pública entre la gente de su municipio que estuviera interesada. Es decir, la persona que ganaba la puja recibía el nombre de **Quintero**, y pagaba al Ayuntamiento el **tributo**, a cambio, se encargaba de **cobrar** el quinto a cada uno de los **explotadores** de esos **terrenos** públicos, llevándose así un beneficio.



¡Las viñas de Los Quintos!

El **quintero** tenía que tener conocimiento de lo que se **sembraba** en cada sitio ya que tenía que requisar un quinto de la producción de cada **parcela**.

El pago se hacía en especias, propio de la **economía** de la época no monetizada, lo que a menudo, podía provocar discrepancias entre el quintero y los vecinos.

En esos **terrenos** de **quintos** el primer aprovechamiento que hubo fue el de la madera del pinar. Se usaba como fuente de calor además de para cocinar; la tea se utilizaba para las construcciones y el pinillo para el **ganado**. Una vez se hubieron talado los pinos se empezaron a roturar los **terrenos** y a sembrar cereal, papas, grano y [viña](#), lo típico de una economía de subsistencia.

En la actualidad el sistema ha cambiado. Ya no se paga por el uso de los terrenos aunque éstos sigan siendo de propiedad municipal y sigan conservando por tanto su nombre, “terreno de quintos”.

En el que nos encontramos, nuestra viticultora recuerda que lleva siendo explotado por su familia durante tres generaciones. Ella nos narra historias de la época de su abuelo en los que la uva se transportaba a **lomos de burros** ya que no había pistas. ¡Las pendientes son tremendamente pronunciadas, tanto, que da miedo imaginar la escena!



También nos cuenta historias de la época de su padre en la que iban a **vendimiar** con bolsas grandes en las que metían las uvas ya que era mucho más fácil transportarlas ladera abajo y así aprovechaban todo el jugo “ Era otra época”. Como no tenían lagar para prensar la **uva**, pedían uno prestado a un vecino y luego metían el mosto en unos bidones y lo llevaban a una cueva cercana que hacía las veces de **bodega**.

Terrenos esculpidos por las manos de hombres y mujeres desde hace siglos que han llegado hasta nosotros. La zona es preciosa y se nota el amor y la cultura de la gente de **Tijarafe** por el **vino**.

Agradecida de poder hablar con los viticultores y que me cuenten su historia.