

Fulla Agrícola de LA VEU

Articles doctrinals, notes tècniques, informacions comercials, cotisacions de mercats del país y extranger, notícies útils y demés d'interès per la pagesia catalana

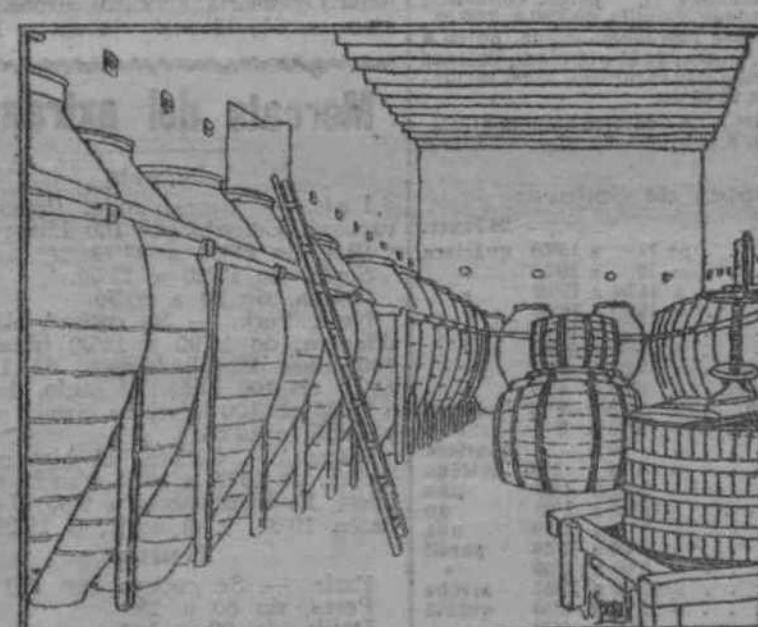
213

Valdepeñas

Ses vinyes y sos vins

Les bodegas que s'estenen a Valdepeñas, per tota la Manxa y per bona part de Castella, estan constituides generalment per dos locals superposats; l'inferior, la «cava», situat a uns metres debaix del sol, que es afonjat per transportar el vi durant les fortes calors; y la bodega superior, que acostuma ser una sala quadrada o rectangular, al entorn de la qual s'hi troben simètricament col·locades les «tinajas».

La bodega superior, situada generalment a pàt de terra, acostuma tenir la forma quadrada o rectangular, y a son entorn s'hi disposen les «tinajas», de la manera que's pot veure clarament en el gravat d'acompanyament dels cellers del senyor Caminero, de Valdepeñas.



Una «bodega» de Valdepeñas

El sol del celci està empedrat en el de conformació primitiva y allí s'ha construït, o que han sigut modificades, per fer servir la pedra en els de moderna construcció, i res més demostra que la seva construcció es molt lenta, que'l fet de que comencen pel mes de octubre, acaba per el maig.

Diferentment a lo que acostuma saber-se, no s'ha de considerar que la generalitat d'aparells de ceràmica en la «cina» o en la «tinaja» es construïts en la part més enllau de la bodega de fermentació y en la més baixa la destinada a preservar els vins de les fortes calors.

Hom parla en els diferents articles publicats, de les «tinajas», deixant de fer-ho ab extensió per dedicar-ho a un lloc, capitol, estudiants no sols baix el punt de vista històric, sinó per expressar les seves ventatges y inconvenients.

Son aquestes de terra cuia, disformes o, millor dit, disposes en forma de dos cones invertits.

La seva història no deixa d'essèr interessant. El comte de Lesteyne, en la seva famosa col·lecció de Màniques, instruments, utensils, construccions, aparells, etc., empleats en l'economia rural domèstica en diversos païs d'Europa, descriu les «tinajas», explicant el seu origen.

Vagi lo que diu: «Els romans, conservaven els seus vins en dipòsits de fang, només tenia lloc en diversos punts de Grècia, en els Estats del Papa y en Espanya. Plini y Columela diuen que s'entrevenien les «tinajas» a la terra quan se tractava de conservar els vins poch hidroscòpicos. (Imbecília, vina demissis in terram dolis serrana, valida expeditis, Plan, libere XXIV). Y, efectivament, els vins generosos resistien sense cap dificultat el calor y el fred; a Toscana els amilaven per grans y a Toscana per conservar l'oli y al censum el vi.

Els vins diposits en «tinajas» estan molt exposats a les variacions atmosfèriques que's col·locaven en recipientes de fusta; instal·lades aquell a pàt de terra, conservaven llargament el vi de baixa graduació alcohòlica.

Els espanyols—prosegueix Lesteyne—serveixen de gutes anomadienes «tinajas» per la conservació del vi y del oli. N'hi ha de tamany tan crescut que poden a poder inquirir 4 o 5.000 litres d'aigua.

Son de llarga durada y solament se rompen a causa d'un accident. Jo n'he vist en una «cava» que tenien més de doscents anys. Els romans anomenaven les «tinajas» al nom de «odilia» fútils.

Pot deduirse d'aquests antecedents y de molts d'altra que les obres classiques d'agricultura citen, que l'ús de les «tinajas» de barro es de remota antiguitat y que han vingut essent sempre utilitzades per la fabricació del vi y la seva conservació.

Però que s'ha sofrit transformacions es la seva forma y principalment la cubuda. Bona mostra d'això'n dona, en els celebres llibres de Columela, quan diu que, segons de fang o de vidre, sempre són preferibles moltes y petites que boques y grans.

En aquells temps, una «tinaja» de 15 hectolitres (unes 80 o 90 arrobes de 16 litres) de cubuda, era molt gran; y avui són considerades com a petites y apenes són apreciades les de 200 arrobes, monstruoses, com a terme mitjà, de tres quarantenses arrobes.

La construcció actual de les «tinajas» es la manera de preparar-les per aplicar la pega ab el fi d'evitar la seva porositat, té una extraordinària relació amb els temps primitius, poqueixen dir que les «tinajas» manifesten en el seu XII, capítol XVIII, y de lo que ens manifesta un «tinajero» que's feu amic als nosaltres, ab ocasió de nostra excursió per la Manxa, apena hi ha diferència digna de menció.

El procés de la fabricació de les «tinajas» es molt interessant, y a nostres negocis segurament plaurà conèixer, ab quan s'hi anem a transcriure.

Vensagu lo que'n va dir el «tinajero» de Castaura: «Les «tinajas» estan compostes de dues classes d'argila: la una fina, vermella, molt

compacta y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l'estil dels de les rajolerías, essent portada la pasta a altres recipientes forrads de zinch, ab el fi de preservar de l'accio dels arrels.

Les «tinajas» comencen a construir-se per la base, demunt d'unes formes o models de terra cuia, col·locats demunt d'unes tres peus de fusta, a l'alçada del home.

Les «tinajas» no's construeixen una per una, sinó tota la remesa que sol fer el fabricant al mateix temps; això fa que vagin avançantse poc a poc, ab el fi de que les capes inferiors s'asseguin y no esdevinguin un enxufament.

Tan-sos procurava que no s'asseguin la part rescent construïda, a quin fitz recobreix aquesta d'una capa de reixat de cotó, humejat.

Les «cargas» (aquest és el nom que donen a cada nova capa que afegeixen a lo construit), s'acostumen fer d'un

complectiu y sense terrossos y de fàcil pastar, y l'altra de fang, bast, de color fosca, molt plena de grans, que serveix per rebatir la primera.

La barreja practica en grans dipòsits, per l

Mercat de Barcelona

Preus corrents al engràs, donats per la Junta Sindicatal del Col·legi de Corredors Regals de Comerç de la Plaça de Barcelona.

Grans y farines

(Sense drets de consum.)

	Blats	100 kilos
Candal Castella	30'45 a 30'90	100 kilos
Azimè Eupatoria	29'90 a 30'90	
Aragó	29'90 a 30'90	
Mont	28'60 a 29'77	
Ullastre	28'60 a 29'77	
Bianquet	29'00 a 29'54	
Navarra	29'00 a 29'54	
Comarca	29'00 a 29'54	
Duro Andalucia	29'00 a 29'54	
Azimè Yeaki	29'00 a 29'54	
Aukla Bordianca	29'00 a 29'54	
Farrines	29'00 a 29'54	
Extra blanca n.º 1	39'06 a 40'96	100 kilos
Superficie n.º 2	37'25 a 38'46	
Números 3	34'85 a 36'95	
Números 4	21'60 a 23'73	
Segones	19'15 a 20'83	
Terceres	16'25 a 17'59	
Quartes	15'33 a 16'75	
Extra forta n.º 1	42'00 a 43'00	
Superficie forta 2	40'00 a 41'40	
Números 3	36'95 a 37'95	
Números 4	29'83 a 22'50	
Segones	18'33 a 19'16	
Terceres	14'15 a 15'83	
Quartes	12'8 a 12'90	
Arròs Valencià bomba	50' a 53'	
Amonquet	38' a 43'	
Garrofes	100 kilos	
Vinaroz	12'79 a 13'00	
Ibiza	10'47	
Mallorca	10'12	
Chiros	a	
Candia	a	
Tarragona	12'20 a 12'50	
València	11'30 a 12'50	
Despulls	100 kilos	
Segò	23'00 a 26'70	100 litres
Segonat	2'765 a 2'857	
Prims	3'035 a 3'214	
Civada	100 kilos	
Comarca	19'25 a 19'50	
Extremadura	19'25 a 19'50	
Extrana roja	a	
Cartagena roja	a	
Andalusia	18'75 a 19'	
Ordi	a	
Andalusia	100 kilos	
Urgell	20' a	
Aragó	20' a 20'50	
Comarca	18'75 a 19'	
Faves	100 kilos	
Extremadura	23'75 a 28'	100 kilos
Valencianas	23' a 25'60	
Comarca	a	
Sonyra	a	
Mahó	47' a	
Favone	a	
Xeres	23'75 a 23'	100 kilos
Sevilla	22'25 a 22'50	
Castelló	24'25 a	
Mill	a	
Extranger	23'25 a 23'50	100 kilos
Comarca	a	
Horts	a	
Pala	19'75 a 20'25	100 kilos
Cipre	19'75 a 20'25	
Lleure de cap	48' a 50'	
Llinosa	a	100 kilos
Fajol del pais	18'57 a	
Patates	a	
Informació de la casa Luis Matutano		
Bolívia Valètes	100 kg.	
Vich	16'25 a 18'75	
para sembrar	20'00 a 0'	
Almeria	a	
Ventosa	a	
Màlaga	a 0'00	
Barcelona i yols	a	
Rodona groga	15'625 a 16'825	
Bufe para sembrar	a 18'	
Idem bianca	a 15'625	
Idem groch	a 15'625	
Idem para sembrar	18' a 0'	
Early rose	25'00 a 0'	
Patates de sembra	100 kilos	
Buñol blanch (rasa alta)	a 0'	40 kilos.
Frances	a 0'00 a 100	
Fruitos y hortalices	a 0'	
Ails	1'50 a 3'00	el forch
Cebes blancques	2'00 a	100 kilos
vermicetes	2'00 a	
Nous	70'0 a	
Moniatos blancos	0'00 a 12'50	
groches	0'00 a 12'50	
Castanyoles gallegues	0'00 a	
Pomes	25'00 a 30'00	
Mouges tendres	0'00 a 0'00	
Pèsols	50'0 a 50'00	
Faves	0'00 a 0'00	
Aubergo	0'00 a 0'00	
Tomàtiches	30'00 a 30'00	
Ramón Mallorcas	45'00 a 50'00	
Nous	0'00 a 0'00	
Màlaga	0'00 a 0'00	
Gàvols	0'00 a 0'00	
vermells	0'00 a	100 mesos
Perrots	2'50 a 3'00	
vermes	0'00 a	
Cocos	0'00 a 0'	
Marratxes	7'00 a 8'00	
Broxings	0'00 a 0'00	
Rascloses	7'50 a 8'00	
Tarones	1'60 a 17'5	
Litòniques	0'00 a 4'00	
Pistàtans	0'00 a 0'00	100 mesos
Melons	0'00 a 0'00	
Panses de rams en caixes de 10 kilos, 10'00		
pessetes.		
Figues, en caixes de 0'00 kilos, 5 pessetes.		
Fruites del pais		
Informació de la casa Miguel Valls i Solàndia		
Allí cappers morats de 0'00 a 0'00 pes-		
santes la dobleza de brots.		
— Idem idem		
primera paix, de 0'00 a 0'00 id.		
idem segona,		
de 0'00 a 0'00 idem idem.		
Admetilles ab closa forta, de 0'5 a 15'00		
paix, els 10 kilos.—Id. mollar, de 115 a 117'50		
els 100 kilos.—Id. Esperanza, primera, de 20 a		
31'00 els 100 kilos.—Idem Llargueta, de 29'00		
a 30'00 idem.—Idem Mallorca, escullida, de		
29'00 a 35'00 idem.—Id. id., corrent, de 22'00		
a 23'10.		
Arròs Monkí, de 41'00 a 46'00 pessetes els		
100 kilos.—Idem Bomba, de 55'00 a 59'00 idem.		
Avellanies cultiver, de 70 a 75'00 pessetes els		
100 kilos.—Idem gallardelles, de 50'00 a 59'00 idem.		
— Idem negra, de 85 a 90'00 idem.—Idem		
gràs 1', de 180 a 185'00 pessetes els 100 kilos.		
Idem en gràs 2', de 161 a 170'00 idem.		
Besseys Benicarló, 30'00 a 31'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 31'00 a 32'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 32'00 a 33'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 33'00 a 35'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 35'00 a 37'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 37'00 a 39'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 39'00 a 41'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 41'00 a 43'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 43'00 a 45'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 45'00 a 47'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 47'00 a 49'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 49'00 a 51'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 51'00 a 53'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 53'00 a 55'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 55'00 a 57'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 57'00 a 59'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 59'00 a 61'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 61'00 a 63'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 63'00 a 65'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 65'00 a 67'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 67'00 a 69'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 69'00 a 71'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 71'00 a 73'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 73'00 a 75'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 75'00 a 77'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 77'00 a 79'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 79'00 a 81'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 81'00 a 83'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 83'00 a 85'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 85'00 a 87'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 87'00 a 89'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 89'00 a 91'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 91'00 a 93'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 93'00 a 95'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 95'00 a 97'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 97'00 a 99'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 99'00 a 101'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 101'00 a 103'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 103'00 a 105'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 105'00 a 107'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 107'00 a 109'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 109'00 a 111'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 111'00 a 113'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 113'00 a 115'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 115'00 a 117'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 117'00 a 119'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 119'00 a 121'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 121'00 a 123'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 123'00 a 125'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 125'00 a 127'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 127'00 a 129'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 129'00 a 131'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 131'00 a 133'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 133'00 a 135'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 135'00 a 137'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 137'00 a 139'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 139'00 a 141'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 141'00 a 143'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 143'00 a 145'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 145'00 a 147'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 147'00 a 149'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 149'00 a 151'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 151'00 a 153'00 100 kilos.		
Idem Benicarló, de 153'00 a 155'00 100 kilos.		
Idem Benic		