

Residenza Governativa  
Piazza Governo  
091 814 44 60  
091 814 44 23  
dfe-dir@ti.ch

telefono  
fax  
e-mail  
Funzionario  
incaricato

Repubblica e Cantone Ticino

**Dipartimento delle finanze  
e dell'economia  
6501 Bellinzona**

Bellinzona, 1 dicembre 2009

## COMUNICATO STAMPA

### DFE - Annata viticola 2009

#### *Condizioni meteorologiche e sviluppo della vite*

I mesi invernali di gennaio, febbraio e marzo hanno registrato temperature nella norma, con gelate non rilevanti. Le precipitazioni di gennaio sono state in tutto il Cantone ben al di sotto della norma, contrariamente ai mesi di febbraio e di marzo i quali hanno registrato precipitazioni abbondanti. Nei tre mesi presi in esame vi sono stati 21 giorni con precipitazioni (almeno 1 mm).

Nei mesi di aprile, maggio e giugno sono piovuti 375 mm a Stabio (807 mm nel 2008), 432 mm a Lugano (672 mm nel 2008) e 666 mm a Locarno (635 mm nel 2008). Le precipitazioni sono state inferiori rispetto alla norma del 17% a Stabio (+70% nel 2008), dell'11% a Lugano (+31% nel 2008). Invece a Locarno sono risultate superiori del 19% (+18% nel 2008). Il soleggiamento, sempre di questi ultimi tre mesi è stato superiore alla media in tutte e tre le stazioni di rilevamento. Nei tre mesi presi in esame vi sono stati 25 giorni con precipitazioni (almeno 1 mm).

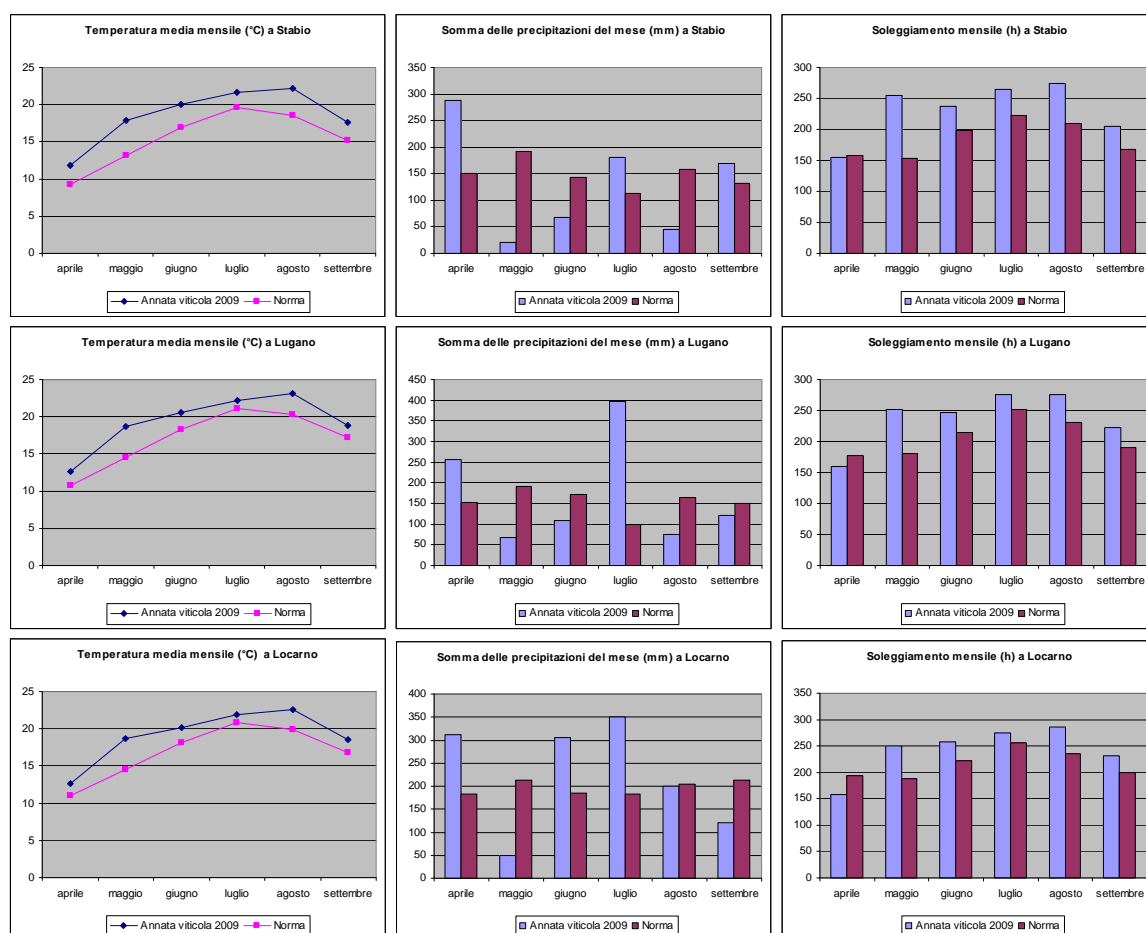
Nei mesi di luglio, agosto e settembre sono piovuti 395 mm a Stabio (388 mm nel 2008), 594 mm a Lugano (658 mm nel 2008) e 672 mm a Locarno (730 mm nel 2008). Le precipitazioni sono state superiori rispetto alla norma del 6% a Stabio (+2% nel 2008), del 53% a Lugano (+74% nel 2008) e del 16% (+23% nel 2008) a Locarno. Il soleggiamento, sempre di questi tre mesi è stato superiore alla media in tutte e tre le stazioni di rilevamento. Nei tre mesi presi in esame vi sono stati 26 giorni con precipitazioni (almeno 1 mm).

Il mese di settembre è risultato molto positivo sotto l'aspetto climatico. La bassa piovosità, il soleggiamento superiore alla media e l'alternanza di temperature notturne abbastanza fresche e diurne calde hanno contribuito ad un buon accumulo zuccherino delle uve come pure, in un secondo tempo, una buona maturazione delle componenti polifenoliche.

**Tabella 1:** Somma delle precipitazioni e temperatura media durante il periodo vegetativo della vite (aprile-settembre), tra parentesi i dati del 2008 (Fonte: [www.meteosvizzera.ch](http://www.meteosvizzera.ch))

Località	Somma delle precipitazioni	Temperatura media
Locarno	1338 (1365)	19.1 (17.6)
Lugano	1026 (1330)	19.3 (17.9)
Stabio	770 (1195)	18.5 (17.2)

**Grafici 2-10:** Temperatura media, precipitazioni durante il periodo vegetativo della vite e soleggiamento a Stabio, Lugano e Locarno, confronto con la norma. (Fonte: [www.meteosvizzera.ch](http://www.meteosvizzera.ch))



**Germogliamento in linea con le annate precedenti**

Il germogliamento è avvenuto in linea con la fenologia riscontrata durante gli ultimi dieci anni. Lo sviluppo dei germogli è stato abbastanza eterogeneo nelle prime fasi vegetative, ma con il mese di maggio (il più caldo da quando vengono effettuate le misurazioni meteorologiche in Ticino) la crescita vegetativa è diventata omogenea con uno sviluppo molto veloce.

### *Fioritura precoce*

Il caldo del mese di maggio ha anticipato la fioritura della vite da una settimana a 10 giorni rispetto alla media, ed il bel tempo che ha caratterizzato questo periodo l'ha fatta terminare velocemente. Tutto sommato la fioritura ha avuto un andamento normale con una durata di circa 10 giorni. La percentuale di fiori fecondati è stato generalmente superiore a quello riscontrato durante il 2008.

### *Alto potenziale di raccolta*

La buona percentuale di fiori fecondati ha portato ad avere grappoli abbastanza "pieni" e si poteva dunque già prevedere un'annata con una carica produttiva superiore rispetto al 2008.

Anche le stime del raccolto hanno confermato un carico produttivo leggermente superiore al chilogrammo al metro quadro in quasi tutte le zone viticole. Nel Sopraceneri i grappoli si presentavano con un numero di acini superiore al Sottoceneri. L'inizio dell'invaiaura è stato abbastanza precoce, si vedevano i primi acini di Merlot invaiati già a metà luglio, è diventata evidente verso il 20 luglio, poi l'evoluzione è stata rallentata soprattutto nel Sopraceneri molto probabilmente a causa delle frequenti precipitazioni.

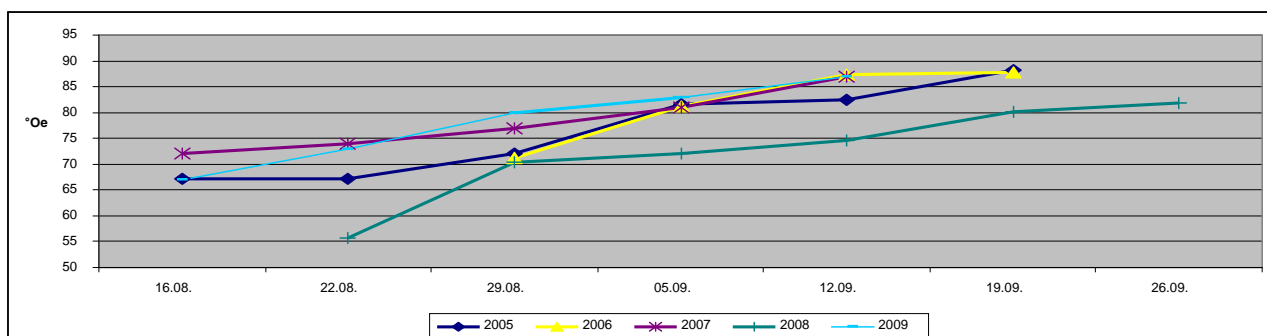
Verso metà agosto le uve Merlot erano completamente colorate praticamente in tutte le zone a parte le zone più tardive (valli superiori) e i vigneti posti in altitudine.

La grandine ha colpito a più riprese alcune zone del Cantone arrecando danni all'uva come pure agli impianti di sostegno. Ricordiamo la tromba d'aria che ha colpito il Sottoceneri verso metà luglio e la grandinata di metà settembre nella zona di Biasca.

Di seguito nel grafico 1 è riportato il confronto dell'evoluzione della maturazione del vitigno merlot durante gli ultimi cinque anni (oltre 60 campioni rappresentanti le maggiori regioni viticole del Cantone).

Alla vendemmia lo stato sanitario dell'uva era buono, è stato indispensabile un lavoro preciso di cernita alla vendemmia e alla ricezione in cantina a causa degli importanti attacchi di insetti specialmente calabroni e vespe, i quali in alcuni casi hanno potuto causare il marciume acido.

**Grafico 1:** Confronto dell'evoluzione della maturazione del Merlot durante le ultime cinque annate. (°Oe= gradi Oechsle)



### *Pressione della peronospora inferiore rispetto al 2008*

La prima infezione di peronospora è stata annunciata dalla Sezione dell'agricoltura il 24 aprile con termine di incubazione il 6 maggio. La prima macchia d'olio è stata rinvenuta in un vigneto di Semione il 19 maggio. La tempestività dei viticoltori nell'applicazione di una protezione fitosanitaria efficace è stata pagante e non si sono manifestati i gravi

attacchi su infiorescenze e vegetazione presenti l'annata precedente. Gli attacchi su grappolo ci sono stati, ma non si sono verificati prima della fioritura - ciò che è avvenuto nel 2008 - e non hanno inciso pesantemente. Bisogna ammettere che le condizioni meteorologiche più clementi non ha permesso alla peronospora di colpire in maniera così evidente come l'anno precedente

A titolo di esempio prendiamo in considerazione il numero di infezioni registrate dalle centraline meteo sparse sul territorio viticolo e la frequenza delle precipitazioni durante il periodo vegetativo.

Durante il periodo vegetativo 2009 dalla data della prima infezione di peronospora al 15 di agosto (termine dei trattamenti) si sono registrate 35 infezioni a Gudo (57 nel 2008), 34 a Mezzana (54 nel 2008) e 46 a Biasca (47 nel 2008). Durante l'annata 2008 vi sono state precipitazioni praticamente tutti i giorni da metà maggio a fine giugno; nel 2009 le precipitazioni sono state meno frequenti e distanziate da almeno tre, quattro giorni asciutti: ciò ha permesso di posizionare le applicazioni di prodotti fungicidi in maniera corretta e quindi di proteggere meglio la coltura. La pressione estiva della malattia è stata bassa soprattutto nel Sottoceneri, contrariamente al Sopraceneri dove durante il mese di agosto si sono sviluppate varie infezioni a danno delle femminelle.

#### *Pressione dell'oidio in alcune zone del Sottoceneri*

Alcuni filari testimoni non trattati subito contro la peronospora mostravano i sintomi di oidio già durante il mese di maggio su infiorescenze e vegetazione. L'afa e la particolare sensibilità degli acini in fase di crescita hanno poi favorito l'apparire di alcuni focolai di oidio.

#### *Flavescenza dorata*

La flavescenza dorata ha continuato quest'anno la sua espansione nel Sottoceneri. La lotta al vettore della malattia mediante l'applicazione di due trattamenti fitosanitari, su controllo del Servizio fitosanitario, è stata intrapresa in diversi distretti del Cantone, principalmente nel Sottoceneri, in alcuni Comuni della sponda destra del fiume Ticino e nel Locarnese. Le barbatelle vendute nel Cantone sono state trattate in maniera di eliminare la presenza del fitoplasma.

#### *Erinosi*

Questa malattia, causata dall'eriofide lanigero *Colomerus vitis*, sembra in aumento nel nostro Cantone. È sempre più frequente la sua presenza sui germogli in crescita in primavera (in alcuni casi con arresto della crescita vegetativa), una sua assenza durante il periodo estivo e la ricomparsa a fine stagione sulla vegetazione delle femminelle.

#### *Raccolto*

L'annata viticola si è quindi tradotta in quantitativi e gradazioni decisamente soddisfacenti, con quasi 63'000 q di Merlot consegnato, che corrisponde in media ad un 11% di consegne in più rispetto alla media degli ultimi 10 anni. Le variazioni nei distretti rispetto a detta media sono però piuttosto marcate e vanno da un più 25% a un più 7%, Valle Maggia esclusa. Questa regione ha sì consegnato tre volte più uve Merlot dell'anno scorso, ma non ha comunque raggiunto i livelli degli anni precedenti.

**Tabella 2:** Uve Merlot tassate per distretto 2003 – 2009 e media decennale

Merlot	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	diff.
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	99-08 Ø	2009	sulla Ø
Mendrisio	2'189'949	2'550'348	2'177'302	2'404'380	2'290'578	1'752'199	2'215'706	2'550'053	15.09
Lugano	662'417	797'465	701'652	669'238	688'693	451'476	643'730	758'780	17.87
Locarno	951'583	1'222'251	1'091'154	1'221'534	1'013'856	883'371	1'053'676	1'127'574	7.01
V. Maggia	27'687	34'736	34'183	35'096	26'366	5'120	27'381	15'888	-41.98
Bellinzona	968'835	1'203'354	1'103'984	1'223'658	983'887	864'929	1'061'568	1'118'026	5.32
Riviera	203'598	238'731	238'186	249'925	170'176	223'955	218'232	238'093	9.10
Blenio	245'519	299'012	274'811	262'157	145'462	225'928	253'939	283'189	11.52
Leventina	142'049	182'908	164'743	169'531	116'341	127'050	148'462	185'016	24.62
<b>Totale</b>	<b>5'391'637</b>	<b>6'528'805</b>	<b>5'786'015</b>	<b>6'235'519</b>	<b>5'435'359</b>	<b>4'534'028</b>	<b>5'622'694</b>	<b>6'276'619</b>	<b>11.63</b>

Come indicato, anche la gradazione media delle uve Merlot è decisamente soddisfacente in quanto ha raggiunto i 21.0 Brix (87 Oe), risultato migliore rispetto alla media degli ultimi 10 anni. Con simili gradazioni medie è quindi normale che non vi siano partite declassate per gradazione insufficiente.

Con l'abolizione per il 2009 della tolleranza sulle consegne, tutti i produttori e le cantine hanno fatto molta attenzione e vigilato affinché i quantitativi consegnati non superassero il limite fissato. Solo poche partite sono quindi state declassate da Merlot potenzialmente "DOC" alla categoria "Vino ad indicazione geografica tipica", segnatamente circa l'1.5% del totale del Merlot e questo generalmente per delle specifiche scelte del viticoltore-vinificatore.

Sulla base di quanto stabilito dal Comitato IVT, alla gradazione media indicata, il prezzo indicativo delle uve Merlot è di fr. 415.- / q.

Il valore globale delle uve Merlot ticinesi tassate dovrebbe quindi ammontare a circa 25 milioni di franchi, mentre l'insieme di tutte le varietà tassate raggiunge un valore di 29 milioni, valore questo superato solo altre due volte negli ultimi vent'anni, segnatamente nel 1991 e nel 2004.

**Per ulteriori informazioni rivolgersi a:**

DIPARTIMENTO DELLE FINANZE E DELL'ECONOMIA

*Giovanni Antognini*, capo Sezione dell'agricoltura, tel. 091/ 814 35 47

Allegati:

- tabella quantitativi tassati per varietà uve di la
- tabella gradazioni medie uve di la
- tabelle indicativa dei prezzi (con riserva)

**kg di uve tassate (solo uve appartenenti alla Ia categoria bianche e rosse)**

Varietà	Kg potenzialmente:		kg IGT nostrano	kg IGT altri	kg vino da tavola
	kg totali	kg "DOC"			
CHARDONNAY	259702	256027	3675	0	0
CHASSELAS	30020	29620	400	0	0
DORAL	15926	13228	2698	0	0
KERNER	19735	18547	1188	0	0
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	9829	9829	0	0	0
PINOT BIANCO	5950	5865	85	0	0
PINOT GRIGIO	13535	13535	0	0	0
SAUVIGNON BIANCO	73825	73825	0	0	0
SEMILLON	17883	17883	0	0	0
VIOGNIER	5398	5398	0	0	0
<b>Totale bianche</b>	<b>451803</b>	<b>443757</b>	<b>8046</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
BONDOLA	45153	42480	2673	0	0
CABERNET FRANC	59782	59278	504	0	0
CABERNET SAUVIGNON	74914	74914	0	0	0
CARMINOIR	16563	16563	0	0	0
DIOLINOIR	7590	7160	430	0	0
GAMARET	120049	120049	0	0	0
GARANOIR	3145	3145	0	0	250
MERLOT	6276619	6183626	92743	0	0
PINOT NERO	67209	67209	0	0	0
SYRAH	21822	21822	0	0	0
<b>Totale rosse</b>	<b>6692846</b>	<b>6596246</b>	<b>96350</b>	<b>0</b>	<b>250</b>

**Gradazioni medie per distretto e cantone per le uve di Ia categoria**

Vitigno	Mendri sotto	Lugane se	Bellin- zona	Locar- no	Valle- maggia	Riviera	Blenio	Leven- tina	Ticino*
CHARDONNAY	21.5	21.1	21.4	20.8	20.0	0.0	20.6	21.6	<b>21.2</b>
CHASSELAS	17.9	18.1	16.2	18.8	0.0	0.0	17.7	0.0	<b>17.9</b>
DORAL	20.8	20.6	21.9	19.3	20.0	0.0	21.4	0.0	<b>20.8</b>
KERNER	22.0	21.2	0.0	22.1	21.2	0.0	0.0	0.0	<b>21.9</b>
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	20.2	20.4	0.0	0.0	0.0	0.0	21.6	0.0	<b>20.6</b>
PINOT BIANCO	20.4	20.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>20.4</b>
PINOT GRIGIO	21.7	21.6	22.2	0.0	0.0	20.0	21.4	0.0	<b>21.3</b>
SAUVIGNON BIANCO	21.6	20.9	21.0	20.6	19.2	0.0	0.0	0.0	<b>21.3</b>
SEMILLON	20.6	20.6	20.0	20.6	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>20.6</b>
VIOGNIER	21.3	21.4	0.0	22.6	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>21.3</b>
BONDOLA	18.6	19.4	20.4	19.7	0.0	19.4	19.3	19.6	<b>19.8</b>
CABERNET FRANC	21.7	21.0	21.4	21.7	0.0	21.4	20.6	21.0	<b>21.5</b>
CABERNET SAUVIGNON	21.3	21.0	20.8	21.1	0.0	21.6	22.6	0.0	<b>21.2</b>
CARMINOIR	21.1	21.8	21.0	22.6	0.0	21.6	0.0	0.0	<b>21.3</b>
DIOLINOIR	21.3	21.6	22.6	22.5	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>21.8</b>
GAMARET	21.5	21.6	21.2	20.4	0.0	21.3	20.5	21.2	<b>21.2</b>
GARANOIR	19.2	21.4	0.0	23.0	20.0	0.0	20.7	0.0	<b>20.0</b>
MERLOT	21.2	21.0	20.7	20.9	19.8	20.8	20.2	20.2	<b>21.0</b>
PINOT NERO	21.7	21.5	20.4	20.1	0.0	20.8	21.4	20.5	<b>21.0</b>
SYRAH	21.0	21.1	20.6	20.4	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>21.0</b>

## Prezzi indicativi delle uve rosse – vendemmia 2009

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvign	Carminoir Gamaret	Pinot N.	Syrah	Garanoir	Diolinoir	Bondola	Americane
14.2	58										
14.4	59	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	
14.6	59	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	
14.8	60	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	
15.0	61	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	
15.2	62	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.4	63	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.6	64	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.8	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.0	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.2	66	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.4	67	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.6	68	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.8	69	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
17.0	70	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	160.00
17.2	71	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	160.00
17.4	72	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	160.00
17.6	72	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	160.00
17.8	73	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	160.00
18.0	74	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	296.00	250.00	250.00	160.00
18.2	75	250.00	250.00	250.00	250.00	256.00	256.00	311.00	250.00	250.00	160.00
18.4	76	251.00	250.00	260.00	260.00	271.00	271.00	326.00	250.00	250.00	160.00
18.6	77	271.00	253.00	275.00	275.00	286.00	286.00	341.00	250.00	340.00	160.00
18.8	78	291.00	268.00	290.00	290.00	301.00	301.00	356.00	253.00	340.00	160.00
19.0	79	311.00	283.00	305.00	305.00	316.00	316.00	371.00	268.00	340.00	160.00
19.2	79	331.00	298.00	320.00	320.00	331.00	331.00	386.00	283.00	340.00	160.00
19.4	80	351.00	313.00	335.00	335.00	346.00	346.00	396.00	298.00	360.00	160.00
19.6	81	366.00	328.00	350.00	350.00	361.00	361.00	406.00	313.00	360.00	160.00
19.8	82	381.00	343.00	365.00	365.00	376.00	376.00	416.00	328.00	<b>360.00</b>	160.00
20.0	83	391.00	358.00	380.00	380.00	391.00	391.00	<b>416.00</b>	343.00	360.00	160.00
20.2	84	397.00	373.00	395.00	395.00	406.00	406.00	416.00	358.00	360.00	160.00
20.4	85	403.00	388.00	410.00	410.00	416.00	416.00	426.00	373.00	360.00	160.00
20.6	86	407.00	403.00	420.00	420.00	426.00	426.00	436.00	388.00	360.00	160.00
20.8	87	411.00	418.00	430.00	430.00	436.00	436.00	446.00	403.00	360.00	160.00
21.0	87	<b>415.00</b>	428.00	440.00	440.00	<b>436.00</b>	<b>436.00</b>	461.00	418.00	360.00	160.00
21.2	88	419.00	438.00	<b>440.00</b>	<b>440.00</b>	436.00	436.00	476.00	428.00	360.00	160.00
21.4	89	423.00	448.00	440.00	440.00	446.00	446.00	491.00	438.00	360.00	160.00
21.6	90	427.00	<b>448.00</b>	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
21.8	91	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	<b>448.00</b>	360.00	160.00
22.0	92	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
22.2	93	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
22.4	94	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
22.6	95	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
22.8	96	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
23.0	96	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
23.2	97	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
23.4	98	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
23.6	99	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
23.8	100	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00
24.0	101	427.00	448.00	450.00	450.00	456.00	456.00	506.00	448.00	360.00	160.00



## Prezzi indicativi delle uve bianche – vendemmia 2008

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Chasselas	Kerner	Chardon- nay	Doral	Semillon Mül. Thur.	Viognier	Pinot Bianco	Sauvignon Bianco	Pinot Grigio	Bianche di seconda
14.2	58	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
14.4	59	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
14.6	59	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
14.8	60	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
15.0	61	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
15.2	62	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
15.4	63	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
15.6	64	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
15.8	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.0	65	180.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.2	66	195.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.4	67	210.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.6	68	225.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.8	69	240.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
17.0	70	255.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	185.00	170.00	170.00	170.00
17.2	71	270.00	170.00	170.00	170.00	185.00	170.00	200.00	170.00	170.00	170.00
17.4	72	280.00	170.00	170.00	185.00	200.00	170.00	215.00	170.00	170.00	170.00
17.6	72	290.00	170.00	170.00	200.00	215.00	170.00	230.00	170.00	170.00	170.00
17.8	73	300.00	170.00	185.00	215.00	230.00	170.00	245.00	185.00	185.00	170.00
18.0	74	<b>300.00</b>	170.00	200.00	230.00	245.00	185.00	260.00	200.00	200.00	170.00
18.2	75	300.00	170.00	215.00	245.00	260.00	200.00	275.00	215.00	215.00	170.00
18.4	76	310.00	170.00	230.00	260.00	275.00	215.00	290.00	230.00	230.00	170.00
18.6	77	320.00	170.00	245.00	275.00	290.00	230.00	305.00	245.00	245.00	170.00
18.8	78	330.00	170.00	260.00	290.00	305.00	245.00	320.00	260.00	260.00	170.00
19.0	79	345.00	170.00	275.00	305.00	320.00	260.00	335.00	275.00	275.00	170.00
19.2	79	360.00	170.00	290.00	320.00	335.00	275.00	350.00	290.00	290.00	170.00
19.4	80	375.00	170.00	305.00	335.00	350.00	290.00	365.00	305.00	305.00	170.00
19.6	81	390.00	170.00	320.00	350.00	365.00	305.00	380.00	320.00	320.00	170.00
19.8	82	405.00	180.00	335.00	365.00	380.00	320.00	390.00	335.00	335.00	170.00
20.0	83	420.00	195.00	350.00	380.00	390.00	335.00	400.00	350.00	350.00	170.00
20.2	84	435.00	210.00	365.00	390.00	400.00	350.00	410.00	365.00	365.00	170.00
20.4	85	450.00	225.00	380.00	400.00	410.00	365.00	<b>410.00</b>	380.00	380.00	170.00
20.6	86	465.00	240.00	390.00	410.00	<b>410.00</b>	380.00	410.00	390.00	390.00	170.00
20.8	87	480.00	255.00	400.00	<b>410.00</b>	410.00	390.00	420.00	400.00	400.00	170.00
21.0	87	495.00	270.00	410.00	410.00	420.00	400.00	430.00	410.00	410.00	170.00
21.2	88	510.00	280.00	<b>410.00</b>	420.00	430.00	410.00	440.00	<b>410.00</b>	<b>410.00</b>	170.00
21.4	89	525.00	290.00	410.00	430.00	440.00	<b>410.00</b>	455.00	410.00	410.00	170.00
21.6	90	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
21.8	91	540.00	<b>300.00</b>	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
22.0	92	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
22.2	93	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
22.4	94	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
22.6	95	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
22.8	96	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
23.0	96	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
23.2	97	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
23.4	98	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
23.6	99	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
23.8	100	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
24.0	101	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00
24.2	102	540.00	300.00	420.00	440.00	455.00	410.00	470.00	420.00	420.00	170.00