

Residenza Governativa  
Piazza Governo  
telefono 091 814 44 60  
fax 091 814 44 23  
e-mail dfe-dir@ti.ch  
Funzionario  
incaricato

Repubblica e Cantone Ticino

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

Bellinzona, 17 novembre 2010

## COMUNICATO STAMPA

### DFE – Annata viticola 2010

#### *Condizioni meteorologiche*

Nei mesi invernali di gennaio e sino alla metà di febbraio sono state registrate temperature sotto la norma; invece da metà febbraio sino alla fine di marzo le temperature sono state miti. La temperatura minima è stata registrata nella centralina di Stabio il 1. di febbraio (-9.1°C). Le precipitazioni di gennaio sono state in tutto il Cantone al di sotto della norma, contrariamente ai mesi di febbraio e marzo che sono risultati abbastanza bagnati. Nei tre mesi presi in esame vi sono stati 21 giorni con precipitazioni nel Sopraceneri e 23 nel Sottoceneri (almeno 1 mm).

Nei mesi di aprile, maggio e giugno sono piovuti 633 mm a Stabio (375 mm nel 2009), 532 mm a Lugano (432 mm nel 2009) e 737 mm a Locarno (666 mm nel 2009). Le precipitazioni sono risultate inferiori rispetto alla norma solo nel Luganese con uno scarto del 2% (-11% nel 2009). Nel Mendrisiotto e nel Sopraceneri queste ultime sono state superiori del 29% a Locarno (+19% nel 2009) e a Stabio +25% (-17% nel 2009). Nei tre mesi presi in esame vi sono stati 37 giorni di precipitazioni (almeno 1 mm, 25 giorni nel 2009).

Il soleggiamento, sempre di questi ultimi tre mesi, è stato superiore alla media in tutte e tre le stazioni di rilevamento.

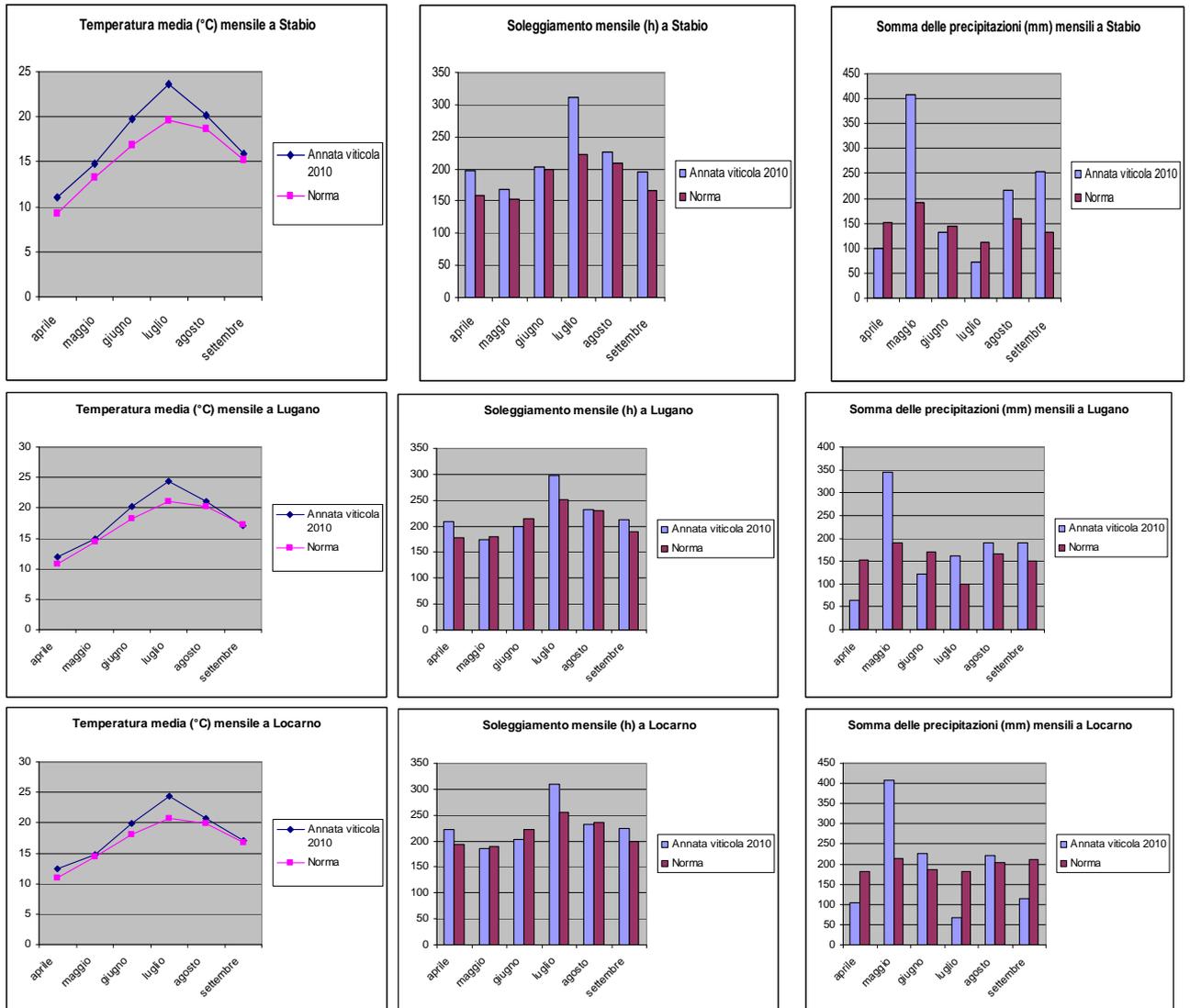
Nei mesi di luglio, agosto e settembre sono piovuti 542 mm a Stabio (395 mm nel 2009), 543 mm a Lugano (594 mm nel 2009) e 542 mm a Locarno (672 mm nel 2009). Le precipitazioni sono state superiori rispetto alla norma del 32% a Stabio (+6% nel 2009), del 20% a Lugano (+53% nel 2009), mentre sono state inferiori alla norma del 23% (+16% nel 2009) a Locarno. Nei tre mesi presi in esame vi sono stati da 21 a 25 giorni con precipitazioni (almeno 1 mm, 26 giorni nel 2009). Il soleggiamento, sempre di questi tre mesi, è stato superiore alla media nel Sopraceneri e nel Luganese e di poco inferiore alla media nel Mendrisiotto.

Il mese di settembre è risultato molto positivo sotto l'aspetto climatico, unica pecca le forti precipitazioni nel Sottoceneri, con quantitativi che nel Mendrisiotto hanno superato del 94% la media mensile.

**Tabella 1:** Somma delle precipitazioni e temperatura media durante il periodo vegetativo della vite (aprile-settembre), tra parentesi i dati del 2009 (Fonte: [www.meteosvizzera.ch](http://www.meteosvizzera.ch))

Località	Somma delle precipitazioni	Temperatura media
Locarno	1141 (1338)	18.2 (19.1)
Lugano	1075 (1026)	18.3 (19.3)
Stabio	1179 (770)	17.5 (18.5)

**Grafici 1-9:** 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 ritardo rispetto all'annata precedente*

Il germogliamento è avvenuto con un ritardo medio di 10 giorni rispetto allo scorso anno. Lo sviluppo dei germogli è stato abbastanza lento a causa delle continue precipitazioni durante il mese di maggio; a titolo di esempio a Lugano sono stati contati 39 giorni con pioggia durante i mesi di aprile, maggio e giugno. Con l'innalzamento delle temperature verso metà maggio la crescita vegetativa dei germogli è risultata molto veloce e ha messo a dura prova i viticoltori.

### *Fioritura in linea con la media decennale*

La fioritura si è manifestata dall'inizio del mese di giugno ed è stata condizionata da tempo piovoso. Ciò ha determinato, soprattutto nel Sopraceneri, una percentuale di allegagione leggermente inferiore rispetto all'anno scorso per il Merlot. La fioritura è durata da 10 a 20 giorni.

### *Grappoli spargoli e acini mediamente più piccoli*

La percentuale di fiori fecondati inferiore rispetto all'anno scorso ha determinato dei grappoli di Merlot abbastanza spargoli soprattutto negli impianti collinari. L'ingrossamento degli acini che si protrae dall'allegagione all'invaiaitura è avvenuto in un periodo climatico caldo, determinato da una forte insolazione e da una carenza di precipitazioni nel Sopraceneri e nel Mendrisiotto. A titolo di esempio, nel Sopraceneri durante il mese di luglio si è avuta una somma di precipitazioni del 60% inferiore alla norma, nel Mendrisiotto la somma è stata inferiore del 40% circa.

L'inizio dell'invaiaitura, in ritardo rispetto al 2009 di circa 5 giorni ma in linea con il 2008, si è protratta a lungo, in certi casi è durata anche 20 giorni.

Solo verso la fine del mese di agosto le uve Merlot erano completamente colorate praticamente in tutte le zone, a parte alcune zone tardive.

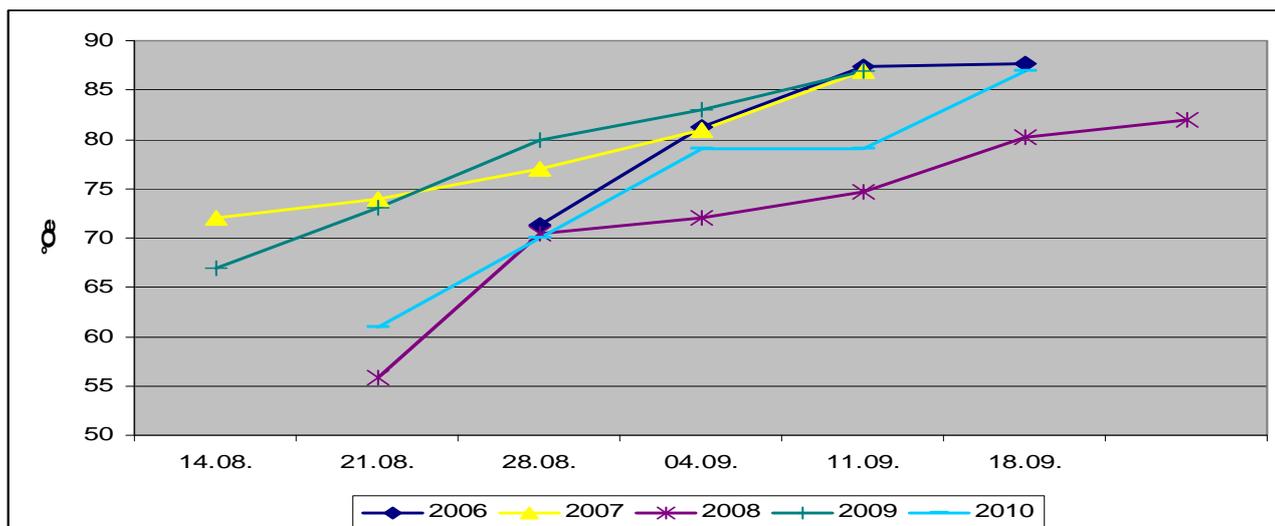
La grandine si è manifestata fortunatamente con meno impeto rispetto agli anni scorsi e solo in alcuni appezzamenti del Mendrisiotto e del Luganese ha perturbato l'andamento della maturazione a causa delle lesioni arrecate agli acini già in fase di maturazione.

Di seguito, nel grafico 10, è riportato il confronto dell'evoluzione della maturazione del vitigno Merlot durante gli ultimi cinque anni (oltre 40 campioni rappresentanti le maggiori regioni viticole del Cantone). Come si può notare, durante l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre vi è stato un forte accumulo di zuccheri. Durante la seconda settimana di settembre le forti piogge nel Sottoceneri hanno contribuito a diluire la concentrazione zuccherina delle bacche provocando, in alcuni casi isolati, lo scoppio dell'acino con conseguenti attacchi di muffe; al contrario, nel Sopraceneri, dove in settembre le precipitazioni sono state di molto sotto la norma, gli acini di Merlot in diverse situazioni di collina denotavano un peso medio inferiore del 15-20% rispetto ad un acino normale di 1.7-1.8 grammi. L'evoluzione della maturazione è poi continuata in maniera ottimale durante le ultime settimane di settembre.

Sempre nel grafico 10 si nota la similitudine dell'accumulo zuccherino di quest'anno con l'andamento riscontrato nel 2008 per il mese di agosto. Nel mese di settembre, a parte le copiose piogge iniziali, il successivo buon soleggiamento e l'alternanza di temperature notturne fresche hanno contribuito a velocizzare la maturazione sia delle componenti polifenoli come pure l'accumulo zuccherino.

Alla vendemmia lo stato sanitario dell'uva era generalmente da buono a ottimo, solamente alcune particelle hanno dovuto essere vendemmate precocemente per evitare problemi legati allo scoppio degli acini.

**Grafico 10:** Confronto dell'evoluzione della maturazione del Merlot durante le ultime cinque annate. (°Oe = gradi Oechsle)



### Raccolto

Nel 2010 non si è quindi ripetuta a livello di quantitativi la bella annata del 2009, visto che la produzione globale risulta inferiore del 13%. Tutto sommato però, a livello di risultati globali non ci si può lamentare visto che la produzione è di solo del 4% inferiore alla media dei dieci anni precedenti.

Se si guardano però i singoli distretti, ci si accorge come le condizioni climatiche descritte in precedenza abbiano penalizzato particolarmente le zone centrali del Sopraceneri (Bellinzonese, Locarnese e Riviera), che hanno avuto rese tra l'8 e l'11% inferiori rispetto alla media decennale.

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

Merlot	kg	%	%						
Anno	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Ø '00-'09	diff. sulla Ø	diff. su '09
Mendrisio	2'177'302	2'404'380	2'290'578	1'752'199	2'550'053	2'232'685	2'254'698	-0.98	-12.45
Lugano	701'652	669'238	688'693	451'476	758'780	679'950	652'784	4.16	-10.39
Locarno	1'091'154	1'221'534	1'013'856	883'371	1'128'802	976'537	1'059'355	-7.82	-13.49
V. Maggia	34'183	35'096	26'366	5'120	15'888	21'140	26'082	-18.95	33.06
Bellinzona	1'103'984	1'223'658	983'887	864'929	1'118'026	943'824	1'062'137	-11.14	-15.58
Riviera	238'186	249'925	170'176	223'955	238'093	201'983	220'540	-8.41	-15.17
Blenio	274'811	262'157	145'462	225'928	283'189	255'668	252'968	1.07	-9.72
Leventina	164'743	169'531	116'341	127'050	185'016	147'725	152'559	-3.17	-20.16
<b>Totale</b>	<b>5'786'015</b>	<b>6'235'519</b>	<b>5'435'359</b>	<b>4'534'028</b>	<b>6'277'847</b>	<b>5'459'512</b>	<b>5'681'122</b>	<b>-3.90</b>	<b>-13.04</b>

A livello di gradazioni invece le tre regioni sfavorite a livelli di quantitativi sono state favorite, mentre la media cantonale si assesta a 21.27 Brix, superiore di 0.27 Brix rispetto al 2009 e di 0.43 rispetto alla media decennale. Gradazione quindi che, abbinata alla buona maturazione delle componenti polifenoliche, presenta un presupposto favorevole per la produzione di buoni vini.

Anche quest'anno, malgrado l'aumento della gradazione minima necessaria per ottenere dei Merlot DOC (che è passata da 17.0 Brix a 17.6 Brix), non vi sono partite declassate con gradazioni insufficienti, ma solo declassamenti per il superamento dei limiti di produzione. Declassamenti concentrati logicamente nelle regioni quali il Mendrisiotto che hanno avuto buone produzioni medie. Va comunque detto che la maggior parte di uve declassate (ca. l'1% sul totale del Merlot prodotto) è dovuta a particolari scelte di pochi produttori.

Parte dei viticoltori delle aree che non hanno subito gli influssi negativi del clima hanno quindi potuto approfittare dell'aumento dei limiti di produzione che nel 2010 è stato portato a 1.1 kg / m<sup>2</sup>, rispetto al kg per m<sup>2</sup> che era rimasto invariato sin dal 1993.

Nel 2010 l'Interprofessione della vite e del vino ticinese si è accordata presto sui prezzi base delle uve Merlot, riprendendo la scala dei prezzi introdotta nello scorso biennio, che ricordiamo non è più così variabile in funzione della media cantonale, ma mantiene un prezzo base abbastanza "stabile". Si ricorda che per il calcolo della media cantonale di riferimento per la determinazione del prezzo base devono ora essere escluse tutte le uve con gradazioni superiori ai 22.2 Brix. In precedenza nel calcolo venivano inglobate tutte le uve di prima categoria. Per il 2010 la gradazione di riferimento raggiunge quindi i 21.0 Brix e il prezzo per questa gradazione è stato fissato in 415.- fr. / q. Nella tabella dei prezzi, in grassetto, non figurerà quindi più la media effettiva delle uve Merlot potenzialmente DOC, ma la gradazione calcolata secondo i principi sopra esposti. Per gli altri vitigni sono per contro stati utilizzati i parametri e le scale dei prezzi abituali.

Il valore globale delle uve Merlot ticinesi tassate dovrebbe quindi ammontare a circa 22 milioni di franchi, ciò che corrisponde ad una diminuzione del 12% rispetto al 2009. Il valore globale delle uve vendemmiate in Ticino dovrebbe ammontare a circa i 25.8 milioni di franchi, pari ad all'11.5 % in meno rispetto al 2009, ma pur sempre in linea con la media decennale (-0.6 %).

Allegate:

- tabella quantitativi tassati per varietà uve di prima categoria
- tabella gradazioni medie uve di prima categoria
- tabelle indicativa dei prezzi

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

Varietà	kg potenzialmente:				
	kg totali	kg "DOC"	kg IGT nostrano	kg IGT altri	kg vino da tavola
CHARDONNAY	245'765	243'248	2'517	0	0
CHASSELAS	31'268	30'782	486	0	0
DORAL	13'211	12'161	1'050	0	0
KERNER	15'935	15'935	0	0	0
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	12'070	12'070	0	0	0
PINOT BIANCO	4'838	4'763	75	0	0
PINOT GRIGIO	12'350	12'350	0	0	0
SAUVIGNON BIANCO	78'198	78'198	0	0	0
SEMILLON	16'860	16'860	0	0	0
VIOGNIER	8'066	8'066	0	0	0
<b>Totale bianche</b>	<b>438'561</b>	<b>434'433</b>	<b>4'128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
BONDOLA	35'252	33'508	1'134	0	610
CABERNET FRANC	55'559	55'559	0	0	0
CABERNET SAUVIGNON	66'232	65'717	515	0	0
CARMINOIR	15'350	15'350	0	0	0
DIOLINOIR	4'496	4'496	0	0	0
GAMARET	120'928	120'028	0	0	900
GARANOIR	3'162	3'162	0	0	0
MERLOT	5'459'512	5'412'117	47'199	0	196
PINOT NERO	62'509	62'509	0	0	0
SYRAH	14'324	14'324	0	0	0
<b>Totale rosse</b>	<b>5'837'324</b>	<b>5'786'770</b>	<b>48'848</b>	<b>0</b>	<b>1'706</b>

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

Vitigno	Mendri siotto	Lugane se	Bellin-zona	Locar-no	Valle-maggia	Riviera	Blenio	Leven-tina	Ticino*
CHARDONNAY	20.7	21.0	21.6	22.3	19.9	0.0	20.4	22.0	<b>21.2</b>
CHASSELAS	17.7	17.5	17.4	20.4	0.0	0.0	18.5	0.0	<b>17.7</b>
DORAL	20.4	20.2	22.0	20.3	21.4	0.0	21.8	0.0	<b>20.9</b>
KERNER	21.6	21.5	0.0	21.6	22.0	0.0	0.0	0.0	<b>21.5</b>
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	18.7	19.6	0.0	0.0	0.0	0.0	20.8	0.0	<b>19.5</b>
PINOT BIANCO	19.6	20.4	0.0	22.8	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>19.6</b>
PINOT GRIGIO	20.6	21.7	22.4	0.0	0.0	20.0	20.0	0.0	<b>20.5</b>
SAUVIGNON BIANCO	20.1	20.6	21.6	22.0	21.2	0.0	0.0	0.0	<b>20.7</b>
SEMILLON	19.4	20.9	20.4	21.0	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>19.6</b>
VIOGNIER	19.9	21.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>20.2</b>
BONDOLA	18.4	18.4	20.4	20.1	0.0	20.2	19.6	19.6	<b>20.1</b>
CABERNET FRANC	21.3	21.4	21.9	23.0	20.4	21.0	21.0	21.8	<b>21.5</b>
CABERNET SAUVIGNON	20.7	21.2	21.4	21.5	0.0	21.6	22.3	0.0	<b>21.0</b>
CARMINOIR	20.2	21.2	22.4	22.4	0.0	22.0	0.0	0.0	<b>21.2</b>
DIOLINOIR	21.1	21.6	23.3	23.7	0.0	0.0	0.0	0.0	<b>22.2</b>
GAMARET	20.9	21.4	21.4	22.0	0.0	22.2	20.7	22.1	<b>21.2</b>
GARANOIR	20.0	21.4	20.2	23.0	19.8	0.0	19.8	0.0	<b>20.4</b>
MERLOT	20.7	21.2	21.9	21.8	21.5	22.2	21.3	21.7	<b>21.3</b>
PINOT NERO	21.0	22.0	20.8	20.6	0.0	22.1	22.2	19.8	<b>21.1</b>
SYRAH	20.2	18.0	0.0	21.0	0.0	0.0	0.0	20.2	<b>20.1</b>

## Prezzi indicativi delle uve rosse – vendemmia 2010

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Pinot Nero	Gamaret Carminoir	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	50.00
14.6	59	50.00	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	50.00
15.0	61	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
15.2	62	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.4	63	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.6	64	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
15.8	65	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.0	65	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.2	66	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.4	67	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.6	68	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
16.8	69	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
17.0	70	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
17.2	71	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	160.00
17.4	72	200.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	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	285.00	274.00	250.00	250.00	160.00
18.2	75	250.00	250.00	256.00	256.00	250.00	300.00	289.00	250.00	250.00	160.00
18.4	76	251.00	250.00	271.00	271.00	260.00	315.00	304.00	250.00	250.00	160.00
18.6	77	271.00	253.00	286.00	286.00	275.00	330.00	319.00	250.00	360.00	160.00
18.8	78	291.00	268.00	301.00	301.00	290.00	345.00	334.00	253.00	360.00	160.00
19.0	79	311.00	283.00	316.00	316.00	305.00	360.00	349.00	268.00	360.00	160.00
19.2	79	331.00	298.00	331.00	331.00	320.00	375.00	364.00	283.00	360.00	160.00
19.4	80	351.00	313.00	346.00	346.00	335.00	390.00	379.00	298.00	380.00	160.00
19.6	81	366.00	328.00	361.00	361.00	350.00	400.00	394.00	313.00	380.00	160.00
19.8	82	381.00	343.00	376.00	376.00	365.00	410.00	404.00	328.00	380.00	160.00
20.0	83	391.00	358.00	391.00	391.00	380.00	420.00	414.00	343.00	<b>380.00</b>	160.00
20.2	84	397.00	373.00	406.00	406.00	395.00	<b>420.00</b>	424.00	358.00	380.00	160.00
20.4	85	403.00	388.00	416.00	416.00	410.00	420.00	<b>424.00</b>	373.00	380.00	160.00
20.6	86	407.00	403.00	426.00	426.00	420.00	430.00	424.00	388.00	380.00	160.00
20.8	87	411.00	418.00	436.00	436.00	430.00	440.00	434.00	403.00	380.00	160.00
21.0	87	<b>415.00</b>	428.00	<b>436.00</b>	<b>436.00</b>	440.00	450.00	444.00	418.00	380.00	160.00
21.2	88	419.00	438.00	436.00	436.00	<b>440.00</b>	465.00	454.00	428.00	380.00	160.00
21.4	89	423.00	448.00	446.00	446.00	440.00	480.00	469.00	438.00	380.00	160.00
21.6	90	427.00	<b>448.00</b>	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
21.8	91	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
22.0	92	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
22.2	93	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	<b>448.00</b>	380.00	160.00
22.4	94	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
22.6	95	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
22.8	96	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
23.0	96	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
23.2	97	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
23.4	98	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
23.6	99	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
23.8	100	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
24.0	101	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
24.2	102	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
24.4	103	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00
24.6	104	427.00	448.00	456.00	456.00	450.00	495.00	484.00	448.00	380.00	160.00

## Prezzi indicativi delle uve bianche – vendemmia 2010

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Chasselas	Kerner	Chardon- nay	Doral	Semillon P. Bianco	Viognier	Mül. Thur.	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	180.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.0	65	195.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.2	66	210.00	170.00	170.00	170.00	185.00	170.00	185.00	170.00	170.00	170.00
16.4	67	225.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00	200.00	170.00	170.00	170.00
16.6	68	240.00	170.00	170.00	170.00	215.00	170.00	215.00	170.00	170.00	170.00
16.8	69	255.00	170.00	170.00	170.00	230.00	185.00	230.00	170.00	170.00	170.00
17.0	70	270.00	170.00	170.00	170.00	245.00	200.00	245.00	170.00	185.00	170.00
17.2	71	280.00	170.00	170.00	170.00	260.00	215.00	260.00	185.00	200.00	170.00
17.4	72	290.00	170.00	170.00	170.00	275.00	230.00	275.00	200.00	215.00	170.00
17.6	72	300.00	170.00	170.00	185.00	290.00	245.00	290.00	215.00	230.00	170.00
17.8	73	<b>300.00</b>	170.00	185.00	200.00	305.00	260.00	305.00	230.00	245.00	170.00
18.0	74	300.00	170.00	200.00	215.00	320.00	275.00	320.00	245.00	260.00	170.00
18.2	75	310.00	170.00	215.00	230.00	335.00	290.00	335.00	260.00	275.00	170.00
18.4	76	320.00	170.00	230.00	245.00	350.00	305.00	350.00	275.00	290.00	170.00
18.6	77	330.00	170.00	245.00	260.00	365.00	320.00	365.00	290.00	305.00	170.00
18.8	78	345.00	170.00	260.00	275.00	380.00	335.00	380.00	305.00	320.00	170.00
19.0	79	360.00	170.00	275.00	290.00	390.00	350.00	390.00	320.00	335.00	170.00
19.2	79	375.00	170.00	290.00	305.00	400.00	365.00	400.00	335.00	350.00	170.00
19.4	80	390.00	170.00	305.00	320.00	410.00	380.00	410.00	350.00	365.00	170.00
19.6	81	405.00	180.00	320.00	335.00	<b>410.00</b>	390.00	<b>410.00</b>	365.00	380.00	170.00
19.8	82	420.00	195.00	335.00	350.00	410.00	400.00	410.00	380.00	390.00	170.00
20.0	83	435.00	210.00	350.00	365.00	420.00	410.00	420.00	390.00	400.00	170.00
20.2	84	450.00	225.00	365.00	380.00	430.00	<b>410.00</b>	430.00	400.00	410.00	170.00
20.4	85	465.00	240.00	380.00	390.00	440.00	410.00	440.00	410.00	<b>410.00</b>	170.00
20.6	86	480.00	255.00	390.00	400.00	455.00	420.00	455.00	<b>410.00</b>	410.00	170.00
20.8	87	495.00	270.00	400.00	410.00	470.00	430.00	470.00	410.00	420.00	170.00
21.0	87	510.00	280.00	410.00	<b>410.00</b>	485.00	440.00	485.00	420.00	430.00	170.00
21.2	88	525.00	290.00	<b>410.00</b>	410.00	500.00	455.00	500.00	430.00	440.00	170.00
21.4	89	540.00	300.00	410.00	420.00	515.00	470.00	515.00	440.00	455.00	170.00
21.6	90	555.00	<b>300.00</b>	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
21.8	91	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
22.0	92	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
22.2	93	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
22.4	94	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
22.6	95	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
22.8	96	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
23.0	96	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
23.2	97	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
23.4	98	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
23.6	99	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
23.8	100	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
24.0	101	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
24.2	102	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
24.4	103	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00
24.6	104	555.00	300.00	420.00	430.00	530.00	485.00	530.00	455.00	470.00	170.00