

Ufficio della consulenza agricola
Ufficio dei miglioramenti strutturali
Ufficio dei pagamenti diretti
Ufficio della pianificazione agricola
Servizio fitosanitario
Viale Stefano Franscini 17

Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia

telefono 091 814 35 92/61
fax 091 814 44 64
e-mail dfe-sa@ti.ch

Funzionario
incaricato Matteo Bernasconi / Ivano Carattini

**Sezione dell'agricoltura
6501 Bellinzona**

telefono
e-mail

COMUNICATO STAMPA DEL 15 NOVEMBRE 2006

Oggetto: Annata viticola 2006

La Sezione dell'agricoltura del Dipartimento delle finanze e dell'economia comunica i dati essenziali dell'annata viticola 2006.

Il 2006 è iniziato con un mese di gennaio generalmente freddo, ben soleggiato e in maggior parte asciutto.

Le consistenti precipitazioni nevose cadute durante i mesi di gennaio e febbraio hanno bloccato i lavori di potatura secca, cosicché i viticoltori hanno dovuto protrarre la potatura, soprattutto nel Sopraceneri, sino allo scioglimento della neve.

Le temperature invernali sono state quasi sempre sotto la media stagionale, ma non hanno causato danni gravi da gelo.

Il germogliamento della varietà Merlot è iniziato generalmente dopo la metà del mese di aprile: è stato regolare con poche gemme cieche, ma ritardato di una settimana rispetto alla stessa osservazione effettuata l'anno precedente.

Il germogliamento tardivo ha avuto l'effetto di accelerare l'accrescimento dei rami durante i mesi primaverili. Gli stessi hanno raggiunto l'altezza di cimatura in pochissimo tempo. Praticamente, in meno di un mese la vite è riuscita ad effettuare più di un metro lineare di crescita e azzerare il ritardo accumulato in precedenza.

Aprile, maggio e giugno sono stati ancora tre mesi con precipitazioni molto scarse, ma con temperature chiaramente sopra la media. Le temperature alte hanno favorito la crescita dei germogli.

Se la carenza d'acqua non è stata risentita negli impianti ove il suolo permette alle viti una buona profondità di radicazione, essa è invece stata risentita nei nuovi impianti, nei rimpiazzati di barbatelle negli impianti esistenti come pure nei giovani impianti.

La fioritura del Merlot è cominciata durante l'ultima settimana di maggio per le zone più precoci, tra la prima e la seconda di giugno per le altre zone.

La sua durata è stata condizionata dalle temperature registrate durante il suo svolgimento: 5-6 giorni nei vigneti ove i bottoni florali si aprirono dopo il periodo di vento freddo da nord e 10-12 giorni nelle zone condizionate dalle basse temperature.

In generale, il tasso di fecondazione delle uve Merlot è stato molto buono con un numero di acini per grappolo molto alto rispetto alle medie degli scorsi anni.

L'aumento di fertilità delle gemme è dovuto in buona parte alle ottime condizioni climatiche e di irraggiamento solare presenti durante la crescita delle gemme ibernanti sul ramo in crescita l'anno precedente al loro germogliamento, in questo caso il 2005. Le condizioni climatiche durante la fioritura 2006 sono poi state determinanti per il tasso di fecondazione dei fiori prodotti.

Il mese di giugno ha posto non pochi problemi soprattutto ai viticoltori del Mendrisiotto e del Locarnese a causa delle pochissime e irrilevanti precipitazioni, con il disseccamento, in alcuni impianti giovani delle infiorescenze. In alcune zone del Luganese e del Bellinzonese vi sono pure stati episodi temporaleschi con grandinate che hanno provocato alcuni danni ai grappoli.

Con il mese di luglio l'emergenza siccità è stata meno importante grazie ad alcune attività temporalesche che ne hanno mitigato gli effetti sulla vegetazione; le temperature sono invece state ancora elevate. La crescita degli acini è stata molto influenzata dalle precipitazioni occorse durante i mesi di giugno e luglio.

Le stime del raccolto, effettuate verso la fine del mese di luglio, hanno anticipato una forte produzione di uve Merlot per l'anno in corso.

La crescita della vegetazione è stata buona se non ottima durante i mesi estivi.

L'invaiaitura, fase fenologica che coincide con l'inizio della colorazione della buccia dell'acino di uva, è cominciata verso il 20 luglio nelle zone precoci, a inizio agosto per le restanti zone.

Per la meteorologia, il mese di agosto è stato nettamente in contrasto con i precedenti mesi estivi. La temperatura media mensile è stata leggermente inferiore alla media e le precipitazioni di gran lunga superiori alla norma.

Le forti precipitazioni del mese hanno contribuito ad aumentare il peso degli acini e la pressione della peronospora. Alcune grandinate hanno causato danni nel Mendrisiotto, ma soprattutto gli eventi temporaleschi dei giorni 23 e 24 hanno fortemente danneggiato le colture nel Malcantone e alcune zone del Luganese.

La maturazione delle uve Merlot è stata caratterizzata da un forte accumulo di zuccheri, soprattutto durante l'ultima settimana di agosto (fig. 1). Con il mese di settembre, l'accumulo degli zuccheri è stato ancora importante raggiungendo valori ragguardevoli in molte zone del Cantone.

Settembre è stato molto mite e soleggiato e con pochi eventi piovosi (durante i giorni 14-17/24-25).

Principali avversità della vite occorse durante l'anno:

- Peronospora: la malattia si è manifestata con attacchi precoci su grappolini nei vigneti non protetti verso fine maggio-inizio giugno. Durante i mesi estivi non si sono più verificati forti attacchi. Solo le precipitazioni del mese di agosto hanno permesso attacchi anche forti sulle femminelle.
- Esca: anche quest'anno la malattia ha dimostrato la sua presenza nel vigneto ticinese. L'esca si sta dimostrando uno dei problemi fitosanitari maggiori per la viticoltura.

- Botrite: l'acqua caduta poco prima della vendemmia ha provocato in alcuni casi la lacerazione della buccia dell'acino di uva che rilasciando il suo contenuto ha provocato alcuni attacchi di questo micete.
- Giallumi della vite: I trattamenti contro il vettore della flavescenza dorata (FD) sono stati effettuati anche quest'anno nel Mendrisiotto e in un focolaio del Luganese. La malattia è stata riscontrata nel 2006 anche in alcuni vigneti del Locarnese e del Bellinzonese. Il legno nero (BN), altra malattia che causa giallumi alla vite è in forte espansione e si manifesta oramai in tutte le zone del Cantone.

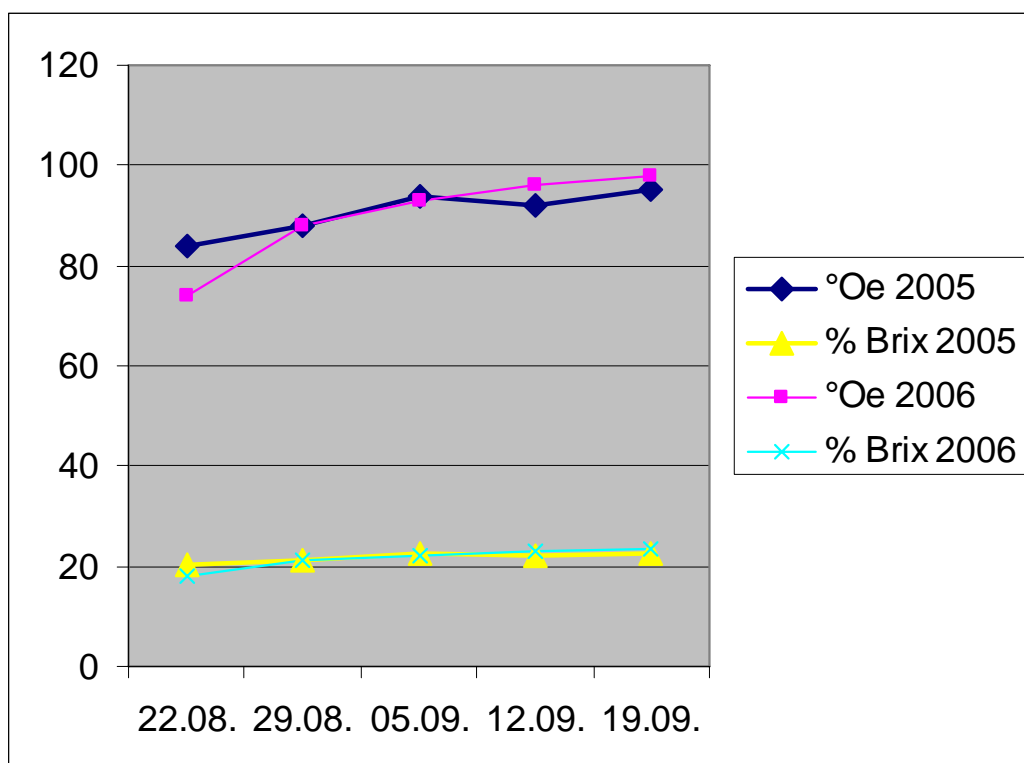


Figura 1: confronto dell'evoluzione della maturazione delle uve Merlot nel vigneto Rimessa dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana

La vendemmia è cominciata a fine agosto per alcune nuove varietà ibride, a inizio – metà settembre per le varietà bianche e da metà settembre per le altre varietà. Da notare che tra il 20 e il 30 settembre è stato consegnato più del 90 % delle uve Merlot.

A parte poche eccezioni, lo stato sanitario delle uve alla consegna è risultato molto buono.

I quantitativi di uva Merlot consegnati (62'349 q) sono del 7.7 % superiori rispetto alle consegne dello scorso anno, e superano del 11.4 % la media decennale, ma rimangono al di sotto della produzione del 2004 che era di 65'288 q. Le variazioni delle quote di produzione per distretto rispetto ad una media quinquennale 01-05 variano di poco. Blenio e Luganese sono gli unici distretti ad aver prodotto meno del 2005 e nel caso del Luganese ciò è probabilmente ascrivibile alla grandinata che ha colpito essenzialmente il Malcantone.

Produzione uve Merlot per distretto dal 2001 e quota parte sulla produzione globale

Anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	1)%	2)%	diff.
Mendrisio	2'381'130	2'068'045	2'189'949	2'550'348	2'177'302	2'404'380	38.56	39.67	-1.11
Lugano	656'113	595'248	662'417	797'465	701'652	669'238	10.73	11.89	-1.16
Locarno	1'090'767	918'371	951'583	1'222'251	1'091'154	1'222'534	19.61	18.36	1.25
Valle Maggia	27'700	25'614	27'687	34'736	34'183	35'096	0.56	0.52	0.04
Bellinzona	1'126'189	934'654	968'835	1'203'354	1'103'984	1'222'064	19.60	18.59	1.01
Riviera	236'893	176'465	203'598	238'731	238'186	249'925	4.01	3.81	0.20
Blenio	292'606	196'048	245'519	299'012	274'811	262'157	4.20	4.54	-0.34
Leventina	163'121	105'512	142'049	182'908	164'743	169'531	2.72	2.62	0.10
Totale	5'974'519	5'019'957	5'391'637	6'528'805	5'786'015	6'234'925	100	100	

1) % del distretto sulla produzione 2006

2) % del distretto sulla produzione media 2001 - 2005

Anche la gradazione media delle uve Merlot di prima categoria risulta superiore a quella dello scorso anno; nel 2006 ha raggiunto i 21,4 Brix (89° Oe), segnatamente più 0,4 Brix rispetto al 2005 e più 1.2 Brix rispetto alla media decennale.

Anche quest'anno non vi sono quindi uve Merlot ticinesi declassate per gradazioni insufficienti, mentre i declassamenti per altri motivi (superamento dei limiti di produzione o altro) ammontano a circa il 2.8 % del totale.

Con una gradazione media di 21,4 Brix e una produzione totale di uve Merlot tra i 62'000 q e fino a 63'000 q, l'Interprofessione della vite e del vino ticinese (IVT), aveva fissato un prezzo base di fr. 352.- al quintale.

Applicando le decisioni prese dall'IVT, il valore globale delle uve Merlot dovrebbe aggirarsi attorno ai 20,7 Mio di fr. Le tabelle allegate danno il dettaglio dei prezzi per varietà e gradazione.

Una prima stima del valore globale di tutte le varietà tassate, escluse quindi le "americane" non tassate destinate alla sola distillazione, è stimato in 23,9 Mio di fr., pari a circa il 5.6 % in meno rispetto al 2005, e inferiore del 5.9 % rispetto alla media decennale. A questi si aggiungono ancora circa 640'000.- fr. per le uve Mesolcinesi vinificate essenzialmente in Ticino.

I dati completi della vendemmia (superfici e consegne per distretto e comune) saranno disponibili dopo la metà di dicembre 2006 sul sito www.ti.ch/agricoltura.

Allegate:

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

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

Varietà	kg totali	kg di Ia	kg di IIa	kg di IIIa	(kg IVa)
CHARDONNAY	231'137	228'466	2'671	0	0
CHASSELAS	31'114	31'109	5	0	0
DORAL	12'353	11'603	750	0	0
KERNER	24'205	23'057	0	1'148	0
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	11'228	11'224	4	0	0
PINOT BIANCO	4'518	4'518	0	0	0
PINOT GRIGIO	10'012	10'012	0	0	0
SAUVIGNON BIANCO	68'727	68'577	150	0	0
SEMILLON	16'455	16'455	0	0	0
Totale bianche	409'749	405'021	3'580	1'148	0
ANCELOTTA	2'962	2'962	0	0	0
BONDOLA	44'636	42'694	1'942	0	0
CABERNET FRANC	47'900	47'880	20	0	0
CABERNET SAUVIGNON	49'048	46'822	2'226	0	0
CARMINOIR	13'663	13'276	387	0	0
DIOLINOIR	6'503	6'503	0	0	0
GAMARET	104'348	103'704	644	0	0
GARANOIR	1'611	1'611	0	0	0
MERLOT	6'234'925	6'062'465	170'656	1'804	0
PINOT NERO	62'026	62'016	10	0	0
Totale rosse	6'567'622	6'389'933	175'885	1'804	0

Gradazioni medie per distretto e cantone per le uve di la categoria

Vitigno	Mendri siotto	Lugane se	Bellin- zona	Locar- no	Valle- maggia	Riviera	Blenio	Leven- tina	Ticino*
CHARDONNAY	21.3	21.1	20.8	21.0	20.0	0.0	22.1	20.4	21.2
CHASSELAS	18.1	18.4	20.3	21.2	0.0	0.0	17.8	0.0	18.2
DORAL	20.3	19.2	21.1	20.6	0.0	0.0	20.4	0.0	20.4
KERNER	21.3	20.2	0.0	22.7	0.0	0.0	0.0	0.0	22.0
MÜLLER THURGAU / RIES X SYLV	19.5	19.9	0.0	0.0	0.0	0.0	21.6	0.0	19.8
PINOT BIANCO	19.6	21.0	0.0	0.0	0.0	0.0	17.6	0.0	19.6
PINOT GRIGIO	20.8	21.3	22.6	0.0	0.0	21.9	0.0	0.0	21.2
SAUVIGNON BIANCO	21.3	21.1	21.2	21.0	0.0	0.0	0.0	0.0	21.2
SEMILLON	20.6	20.0	21.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.6
ANCELOTTA	21.9	21.7	0.0	0.0	0.0	21.8	0.0	0.0	21.8
BONDOLA	20.2	21.0	19.9	19.8	18.9	0.0	19.8	19.3	19.8
CABERNET FRANC	22.4	21.2	22.0	22.4	0.0	22.0	21.2	21.4	22.2
CABERNET SAUVIGNON	21.2	20.3	21.3	21.5	0.0	22.0	23.4	0.0	21.2
CARMINOIR	20.9	21.2	21.9	22.9	0.0	21.4	0.0	0.0	21.4
DIOLINOIR	21.8	22.7	22.4	22.8	0.0	0.0	0.0	0.0	22.0
GAMARET	21.5	21.3	21.9	19.8	0.0	22.5	21.1	21.6	21.2
GARANOIR	19.2	21.3	20.4	22.2	0.0	0.0	20.0	0.0	20.0
MERLOT	21.5	21.3	21.4	21.5	20.7	21.8	21.1	21.6	21.4
PINOT NERO	21.7	20.6	20.9	21.9	18.2	21.8	22.3	21.9	21.2

Brix arrotondati alla prima cifra pari dopo la virgola più prossima

Prezzi indicativi delle uve al quintale - rosse

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Merlot	Pinot Nero	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon Gamaret	Carminoir	Garanoir	Diolinoir	Bondola	Rosse di seconda
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
15.4	63	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
15.8	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.0	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.2	66	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.4	67	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.6	68	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.8	69	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
17.0	70	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00
17.2	71	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00
17.4	72	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00
17.6	72	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00
17.8	73	250.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00
18.0	74	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	296.00	250.00	250.00	170.00
18.2	75	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	311.00	250.00	250.00	170.00
18.4	76	250.00	260.00	250.00	260.00	250.00	326.00	250.00	250.00	170.00
18.6	77	250.00	275.00	250.00	275.00	264.00	341.00	250.00	360.00	170.00
18.8	78	250.00	290.00	253.00	290.00	279.00	356.00	253.00	360.00	170.00
19.0	79	250.00	305.00	268.00	305.00	294.00	371.00	268.00	360.00	170.00
19.2	79	250.00	320.00	283.00	320.00	309.00	386.00	283.00	360.00	170.00
19.4	80	250.00	335.00	298.00	335.00	324.00	396.00	298.00	380.00	170.00
19.6	81	250.00	350.00	313.00	350.00	339.00	406.00	313.00	380.00	170.00
19.8	82	262.00	365.00	328.00	365.00	354.00	416.00	328.00	380.00	170.00
20.0	83	277.00	380.00	343.00	380.00	369.00	416.00	343.00	380.00	170.00
20.2	84	292.00	395.00	358.00	395.00	384.00	416.00	358.00	380.00	170.00
20.4	85	307.00	410.00	373.00	410.00	399.00	426.00	373.00	380.00	170.00
20.6	86	322.00	420.00	388.00	420.00	414.00	436.00	388.00	380.00	170.00
20.8	87	332.00	430.00	403.00	430.00	424.00	446.00	403.00	380.00	170.00
21.0	87	342.00	440.00	418.00	440.00	434.00	461.00	418.00	380.00	170.00
21.2	88	352.00	440.00	428.00	440.00	444.00	476.00	428.00	380.00	170.00
21.4	89	352.00	440.00	438.00	440.00	444.00	491.00	438.00	380.00	170.00
21.6	90	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
21.8	91	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
22.0	92	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
22.2	93	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
22.4	94	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
22.6	95	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
22.8	96	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
23.0	96	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
23.2	97	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
23.4	98	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
23.6	99	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
23.8	100	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00
24.0	101	352.00	450.00	448.00	450.00	444.00	506.00	448.00	380.00	170.00

Prezzi indicativi delle uve al quintale – bianche

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Chasselas	Kerner	Chardon- nay	Müller Thurgau	Doral	Semillon	Pinot Bianco	Sauvignon Bianco	Pinot Grigio
14.2	58	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
14.6	59	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
15.0	61	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
15.4	63	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
15.8	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.0	65	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00
16.2	66	180.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	185.00	170.00	170.00
16.4	67	195.00	170.00	170.00	170.00	185.00	170.00	200.00	170.00	170.00
16.6	68	210.00	170.00	170.00	170.00	200.00	170.00	215.00	170.00	170.00
16.8	69	225.00	170.00	170.00	170.00	215.00	170.00	230.00	170.00	170.00
17.0	70	240.00	170.00	170.00	170.00	230.00	185.00	245.00	170.00	170.00
17.2	71	255.00	170.00	170.00	170.00	245.00	200.00	260.00	170.00	170.00
17.4	72	270.00	170.00	170.00	170.00	260.00	215.00	275.00	170.00	170.00
17.6	72	280.00	170.00	170.00	170.00	275.00	230.00	290.00	170.00	170.00
17.8	73	290.00	170.00	185.00	290.00	290.00	245.00	305.00	185.00	185.00
18.0	74	300.00	170.00	200.00	305.00	305.00	260.00	320.00	200.00	200.00
18.2	75	300.00	170.00	215.00	320.00	320.00	275.00	335.00	215.00	215.00
18.4	76	300.00	170.00	230.00	335.00	335.00	290.00	350.00	230.00	230.00
18.6	77	310.00	170.00	245.00	350.00	350.00	290.00	365.00	245.00	245.00
18.8	78	320.00	170.00	260.00	365.00	365.00	320.00	380.00	260.00	260.00
19.0	79	330.00	170.00	275.00	380.00	380.00	335.00	390.00	275.00	275.00
19.2	79	345.00	170.00	290.00	390.00	390.00	350.00	400.00	290.00	290.00
19.4	80	360.00	170.00	305.00	400.00	400.00	365.00	410.00	305.00	305.00
19.6	81	375.00	170.00	320.00	410.00	410.00	380.00	410.00	320.00	320.00
19.8	82	390.00	170.00	335.00	410.00	410.00	390.00	410.00	335.00	335.00
20.0	83	405.00	180.00	350.00	410.00	410.00	400.00	420.00	350.00	350.00
20.2	84	420.00	195.00	365.00	420.00	420.00	410.00	430.00	365.00	365.00
20.4	85	435.00	210.00	380.00	430.00	410.00	410.00	440.00	380.00	380.00
20.6	86	450.00	225.00	390.00	440.00	410.00	410.00	455.00	390.00	390.00
20.8	87	465.00	240.00	400.00	455.00	420.00	410.00	470.00	400.00	400.00
21.0	87	480.00	255.00	410.00	470.00	430.00	420.00	485.00	410.00	410.00
21.2	88	495.00	270.00	410.00	485.00	440.00	430.00	500.00	410.00	410.00
21.4	89	510.00	280.00	410.00	500.00	455.00	440.00	515.00	410.00	410.00
21.6	90	525.00	290.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
21.8	91	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
22.0	92	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
22.2	93	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
22.4	94	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
22.6	95	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
22.8	96	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
23.0	96	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
23.2	97	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
23.4	98	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
23.6	99	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
23.8	100	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00
24.0	101	525.00	300.00	420.00	515.00	470.00	455.00	530.00	420.00	420.00