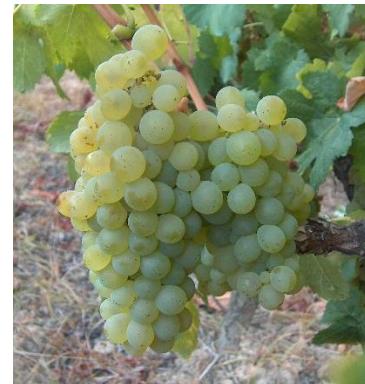




Coleção Ampelográfica Nacional

FICHA VARIETAL

JAMPAL B



Origem e Sinonímia:

Referida na Portaria nº 380/2012 com o número de código PRT52515^[1].

Figura na base de dados *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC) com o nº 5662^[2].

O nome *Jampal* não aparece em obras publicadas antes do fim do século XVIII. Os nomes mais semelhantes que aparecem são: *Janeanes*, *Janiano* e *João Paes*. Embora todos estes nomes sejam referentes a castas brancas, não temos certeza sobre a sua identidade. Em obras publicadas entre 1851 e 1880, aparece pela primeira vez a designação de *Jampaolo*. Em 1889^[3], a *Jampal* era cultivada em: Gouveia; Mangualde, onde também era conhecida por *João Pires*; Penalva do Castelo, Arruda dos Vinhos e Sintra, onde também era conhecida por *Jampaolo*. Atualmente, e embora seja principalmente cultivada na Região de Lisboa, também aparece no Douro, onde é erradamente designada por *Pinheira Branca*, e na Beira Interior, onde é erradamente designada por *Cercial*. Cruzamento natural de *Cayetana Blanca/Sarigo* (B) x *Alfrocheiro* (T) [4]. Superfície cultivada em Portugal: Residual no encepamento nacional^[5].

Descrição Morfológica:

Extremidade do ramo jovem aberta, com orla carmim de intensidade média, elevada densidade de pelos prostrados.

Folha jovem com zonas acobreadas, página inferior com elevada densidade de pelos prostrados.

Flor hermafrodita.

Pâmpano verde, gomos com muito ligeira pigmentação antociânica.

Folha adulta média, pentagonal, com cinco lóbulos; limbo verde médio, ligeiramente enrugado e irregular, medianamente bolhoso; página inferior com média densidade de pelos prostrados; dentes médios e convexos; seio peciolar com lóbulos sobrepostos, com a base em chaveta, e seios laterais fechados em U.

Cacho médio, cónico, compacto; pedúnculo de comprimento médio.

[1] Portaria Nº 380/2012, de 22 de novembro, do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

[2] Röckel et al. (2024): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de – acedido em março, 2025.

[3] Menezes, J.T.C. Pinto de, 1889. Lista das Castas de Videiras Portuguezas. Bol. Dir. Geral Agricultura 1 (5), 351-399.

[4] Cunha et. al., 2020. Genetic Relationships Among Portuguese Cultivated and Wild *Vitis vinifera* L. Germplasm. Front. Plant Sci. 11: <https://doi.org/10.3389/fpls.2020.00127>.

[5] *Vinhos e Aguardentes de Portugal 2022* - Anuário, 188 pp. Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa.

Coleção Ampelográfica Nacional

Bago elíptico-curto, médio e verde amarelado; película de espessura média, polpa pouco consistente.
Sarmento castanho-amarelado.

Caracterização Genética:

Microssatélites (SSR)	Alelos (VIVC) [2]
VVS2	137 : 143
VVMD5	228 : 238
VVMD7	243 : 257
VVMD25	255 : 255
VVMD27	182 : 190
VVMD28	234 : 248
VVMD32	256 : 272
ssrVrZAG62	188 : 188
ssrVrZAG79	247 : 251

Aptidão cultural e agronómica:

Abrolhamento: Precoce, 2 dias após a *Fernão Pires*.

Floração: Precoce, 2 dias após a *Fernão Pires*.

Pintor: Precoce, 5 dias após a *Fernão Pires*.

Maturação: Precoce, em simultâneo com a *Fernão Pires*.

Porte semi-ereto.

Vigor médio.

Produtividade média, beneficiando com poda longa (à vara).

Sensível à podridão, ao desavinho e ao oídio.

Potencialidades tecnológicas:

Origina vinhos aromáticos e com boa constituição, embora a sua cultura nunca tenha atingido grande expressão.

Material vegetativo para multiplicação:

Possui material vegetativo para multiplicação na categoria *standard* [6].

Observações:

For citation please use:

Jorge Cunha, Francisco Baeta, José Eiras-Dias (year). Base de Dados da Coleção Ampelográfica Nacional, EVN. Available at: www.INIAV.pt (accessed month year).

[6] Videira – DGAV, acedido em fevereiro, 17, 2025.