



#### PROVETA

Metal  
Núcleo Museológico Luís Serra,  
Bemposta  
Nº Inv.90

#### GLEUCÓMETRO de GUYOT (PESA-MOSTO)

Vidro, chumbo, papel  
Francisco Martins, Bemposta

#### Bibliografia consultada:

Berastegui, D. Fermin. Cartilla Vinícola (...), Madrid. Cámara y Vizcayno Impresores, 1884 (in. [www.academia-vinhaevinho.com](http://www.academia-vinhaevinho.com))  
Rodrigues de Morais, Manuel. Viticultura Prática Portuguesa, 5ª ed., Porto, Tipografia Mendonça, 1958 (1ª ed. 1900)



Gleucómetro de Guyot ou Aerómetro de Baumé são designações científicas do instrumento de medição conhecido vulgarmente por pesa-mosto. Este instrumento científico é um densímetro que permite medir a densidade do mosto, isto é, ter uma medição rápida e eficaz da concentração de açúcar no mosto.

O uso do gleucómetro é referido em obras de viticultura, espanhola, numa edição de 1884, e portuguesa, numa 1ª edição de 1900.

Este gleucómetro de Guyot, aqui exposto, foi adquirido por Casimiro José Machado, para uso no seu lagar, erigido nas décadas de 1910/20, na Bemposta. Passou para o seu genro, Manuel Martins, e seu neto, Francisco Martins. Com a venda das vinhas e o desmantelamento do lagar, pelos netos de Casimiro, este instrumento deixou de ter valor de uso e adquiriu um valor afetivo.

Este tipo de instrumento científico, ainda é utilizado hoje em dia. Apelida-se de mustímetro.

Na região de Bucelas, na feitura do vinho, mais caseira, usava-se o pesa-mosto apenas na fase do lagar. Quando o mosto estava dentro do lagar fazia-se a medição do teor de açúcar com este instrumento. Colocava-se o mosto dentro da proveta e mergulhava-se o gleucómetro dentro do líquido. Contudo, o valor obtido era inexato, pois não era feita a conversão da leitura de acordo com a temperatura do líquido.

Na produção de vinho, em que é exigido um rigor científico e características específicas a cada tipo de vinho, os enólogos usam o mustímetro em dois momentos: na maturação do bago e na fermentação do mosto. Em meados de agosto, quando as uvas começam a amadurecer, é feita uma primeira colheita aleatória de cerca de 200 bagos. Estes são macerados. Do sumo extraído, é feita a leitura da temperatura do líquido, com um termómetro e a leitura do mustímetro. Recorrendo a Tabelas de Correspondências, é obtido um valor exato. Durante cerca de um mês, são feitas várias recolhas para análise da subida do açúcar. É feita a vindima quando o bago atinge os níveis pretendidos. Na fase da fermentação, procedem-se a novas medições dos valores, agora acompanhando a descida dos níveis de açúcar.

DURANTE O MÊS DE JULHO, ESTA PEÇA FAZ PARTE INTEGRANTE DA EXPOSIÇÃO, BUCELAS. UMA FESTA, UMA IDENTIDADE. 28 ANOS DA FESTA DO VINHO E DAS VINDIMAS.

CADA ELEMENTO DO GRUPO QUE PARTICIPOU NESTA EXPOSIÇÃO APRESENTA, DESDE O MÊS DE MARÇO, UMA PEÇA, DURANTE UM MÊS, E REALIZA, SE O DESEJAR, UMA ATIVIDADE (WORKSHOP, DEBATE, ...).

O MUSEU DO VINHO E DA VINHA - BUCELAS AGRADECE A CONTINUIDADE DA PARTICIPAÇÃO DA COMUNIDADE DE BUCELAS, E NESTA PEÇA DO MÊS, AGRADECE EM ESPECIAL, A ORIENTAÇÃO DE FRANCISCO MARTINS (NÚCLEO MUSEOLÓGICO LUÍS SERRA) E DE HUGO MENDES (ENÓLOGO - QUINTA DA MURTA).

