

A qualidade dos vinhos é influenciada pelos compostos que lhe conferem o *flavour*, sendo que centenas de compostos voláteis são responsáveis pelo aroma e sabor dos vinhos. O objetivo deste trabalho foi avaliar qualitativamente a composição volátil de vinhos base produzidos na Serra Gaúcha. As seis amostras de vinho base analisadas foram produzidas no ano de 2006 por diferentes vinícolas localizadas na Serra Gaúcha. Os voláteis foram extraídos por microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME), utilizando-se a fibra 50/30 μm DVB-CAR-PDMS. As condições de extração foram: 1 mL de amostra, 30% de cloreto de sódio, 55°C e 45 min. Os voláteis foram analisados por cromatografia gasosa com detector de ionização em chama (GC-FID) e detector quadrupolar de espectrometria de massas (GC/qMS). A identificação tentativa dos compostos foi feita através de comparação dos índices de retenção com programação linear de temperatura obtidos experimentalmente com aqueles da literatura, bem como através da comparação dos espectros de massas dos compostos voláteis do vinho com os disponíveis na biblioteca de espectros de massas Wiley (6ª edição). As amostras analisadas apresentaram diferenças em seu perfil volátil. Foram tentativamente identificados 39 compostos pertencentes às seguintes classes: ésteres, álcoois, acetatos, ácidos, terpenos, compostos carbonílicos e aldeídos furânicos. Estes resultados constituem-se na primeira caracterização qualitativa do aroma de vinhos base da Serra Gaúcha e implicam em um avanço preliminar na direção de um maior conhecimento do aroma destes vinhos para que se possa alcançar um futuro aprimoramento da qualidade dos mesmos. Apesar das diferenças observadas no perfil volátil das amostras analisadas, pode-se concluir que os vinhos investigados são caracterizados principalmente pela presença de ésteres voláteis relacionados ao aroma frutado, que possivelmente são os principais responsáveis pelo *flavour* dos vinhos base. Compostos aromáticos que podem influenciar negativamente no *flavour* dos espumantes também foram detectados, entre estes, o álcool de isoamila e hexanol, que conferem características aromáticas desagradáveis, assim como o 2,3-butanodiol, que é responsável pelo odor amanteigado.