

A comercialização de vinhos espumantes elaborados no Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 90% da produção nacional de vinhos e representa um nicho de mercado em franca expansão. No ano de 2010 constatou-se um crescimento de 12% nas vendas destes produtos no mercado nacional. Neste mesmo ano, a comercialização dos espumantes moscatéis teve um incremento de 17%, o que pode ser atribuído à tipicidade e intensidade aromática desse espumante, que encontra grande aceitação junto ao consumidor brasileiro. O processo de elaboração de espumante Moscatel teve sua origem no processo Asti da região do Piemonte, na Itália e é resultado de uma única fermentação alcóolica do mosto de uvas da variedade Moscato. Os terpenos são o principal grupo de compostos para caracterização do aroma destes vinhos, seguidos de outros componentes, como ésteres, alcoóis, cetonas, ácidos, etc. Apesar da importância econômica e social dos espumantes na região sul do Brasil e da necessidade de caracterização destes produtos, poucos estudos foram realizados para elucidar os componentes voláteis presentes no *headspace* destes vinhos. Este é o primeiro trabalho de caracterização química de compostos voláteis de espumante Moscatel que visa informar os principais componentes do *headspace* destes vinhos, bem como apontar semelhanças e dessemelhanças entre estas bebidas, distinguindo vinhos de diferentes procedências, através de análise qualitativa dos mesmos. Para isto foi empregada a microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) e os recursos da cromatografia gasosa (GC) com detector de espectrometria de massas (MS). Para extração dos compostos voláteis, as amostras foram desgaseificadas em ultrassom e posteriormente foi realizada a extração com um revestimento de divinilbenzeno polidimetilsiloxano (PDMS-DVB) de 2 mL de amostra com padrão interno, por 30 minutos, à 40°C. Os compostos foram identificados por meio de comparação de seus índices de retenção cromatográfica e espectros de massas, com aqueles registrados na literatura. Os compostos majoritários no *headspace* dos espumantes Moscatel nacionais e importados foram 1-hexanol, hexanoato de etila, hotrienol, fenil etil álcool, óxido de nerol, succinato de dietila, α -terpineol, octanoato de etila e decanoato de etila. Dentre estes compostos destacam-se as notas aromáticas de flor de laranjeira (óxido de nerol) e de tília (hotrienol), que indicam alguns aromas específicos que contribuem para as características florais dos espumantes em estudo. Por outro lado, os ésteres são reconhecidos por sua contribuição ao aroma frutado destas bebidas. As semelhanças e dessemelhanças dos voláteis do *headspace* destes espumantes foram investigadas através da inspeção visual dos cromatogramas a fim de verificar a presença de possíveis indicadores de qualidade destes espumantes. O uso de análise de componentes principais (PCA) e de análise de cluster também aponta caminhos para a discriminação entre as amostras de vinho espumante moscatel.