

El aroma del vino está formado por un gran número de compuestos volátiles que, en su mayoría se forman durante del proceso de fermentación. Sin embargo, el aroma fermentativo no marca diferencias entre vinos siendo los compuestos volátiles procedentes de las uvas los principales responsables de la diferenciación varietal. Estos compuestos varietales se pueden encuentra en forma libre o ligados a moléculas de azúcar sin impacto sensorial, que pueden ser transformados durante las etapas pre-fermentativa, fermentativa y post-fermentativa en moléculas sensorialmente activas. El principal objetivo del presente estudio fue conocer la evolución de los compuestos volátiles libres y liberados enzimáticamente durante el proceso de vinificación de vinos de la variedad Bobal cultivada en la región de Castilla La Mancha.

Los vinos fueron elaborados de acuerdo con el método tradicional de elaboración en tinto. Las muestras fueron tomadas en tres etapas: mosto (M), vino terminada la fermentación alcohólica (FA) y vino al final de la fermentación maloláctica (FML). Los compuestos volátiles libres y ligados fueron aislados utilizando la técnica de SPE. La identificación y cuantificación de los compuestos volátiles libres y liberados enzimáticamente se realizó mediante CG/EM.

A la vista de los resultados obtenidos observar como la concentración de compuestos C<sub>6</sub>, terpenos y C<sub>13</sub> norisoprenoides libres en los mostos fue inferior a la de los vinos tras la FA no viéndose prácticamente afectada por la FML. La fracción liberada enzimáticamente de compuestos C<sub>6</sub> fue en todos los casos inferior a las formas libres, mientras que en el caso de terpenos y C<sub>13</sub> norisoprenoides fueron las formas ligadas las que presentaron una mayor concentración que las libres disminuyendo durante el proceso de fermentación. Con respecto a los compuestos fermentativos la FML provoca una disminución de los principales ácidos y de los alcoholes de los vinos, aumentando la concentración de los principales ésteres relacionados con el carácter afrutado de los vinos.

*Agradecimientos:* Los autores agradecen a la JCCM la financiación económica a cargo del proyecto PCI08-0061.