

Cooperative Extension Service

December 2, 2025

2025 Unsold Grapes Survey

I had a great time on 11/21 for our post-harvest get together, I hope you did too. If you weren't able to make it I encourage you to come the next time (hopefully in spring). But, as a true listening session it fell a bit short. That is entirely my fault--next time I'll bring a speaker system and a better plan. With that failure in mind, I made a short survey to try and figure out just how many grapes were left unsold this season. All responses are anonymous. The survey is setup so that there are two sets of questions but if you only grow grapes, or only make wine, you'll only have to answer one set of questions.

https://nmsubusiness.az1.qualtrics.com/jfe/form/SV_cGDq131xwU68rmS

This survey will help Geraldine and I understand the needs of the grape and wine industry in New Mexico. Feel free to share the link with anyone in the industry who isn't currently receiving this newsletter. The more participation we receive the better we can serve everyone.

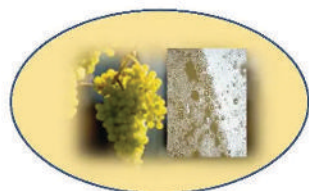
WSYBDN (What should you be doing): Wine Stability, heat/protein stability.

Red wines are dark enough to hide any turbidity, or lack of clarity. White wines and rosés should be both cold stable (lacking the ability to precipitate tartrate crystals) and heat stable (lacking the ability to precipitate proteins which will cause haze) for maximum consumer acceptance. While turbidity/clarity can be purely aesthetic it can also be an indicator for spoilage.

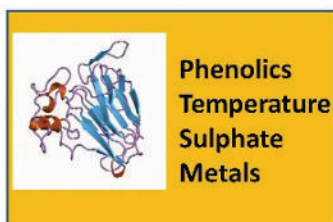
The two most common ways to test for heat/protein stability are a bentocheck and a true heat test. A bentocheck doses the wine sample with bentonite, which binds with proteins and causes them to fall out of solution. This allows you to compare before and after the treatment. A heat test holds the wine sample at 80°C for a few hours which forces proteins to unfold and precipitate. The bentocheck is much faster (minutes) while the heat test is more accurate. A nephelometer is a tool to measure turbidity objectively, the units are called NTUs. Otherwise use your eyeballs to check for haze.

\$10 a sample, maximum of 10 samples at a time until I figure out a better filtration system...

Thaumatin-like proteins and chitinases (10-40 kDa)



Protein instability factors



Treatments



Haze
Quality control

Proteins are a complex topic in the wine world but ultimately the question is will they fall out of solution or not? (Graphic taken from "White Wine Protein Stability" Cosme, et al. 2020.)



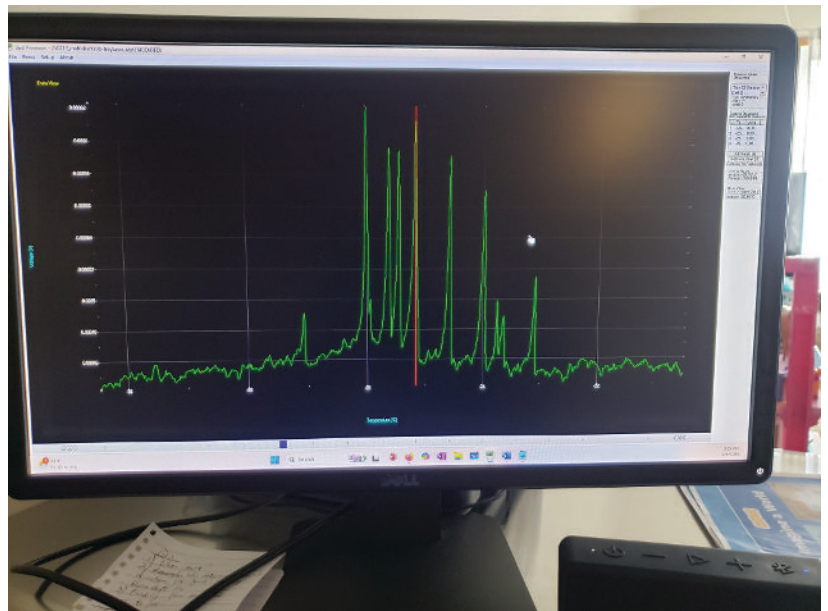
Would you like to know more about your soil so you can improve nutrient and water management during the growing season? Get in touch with Geraldine and I to arrange a time so that we can sample your soil. The sampling results will be funding dependent but it's a good excuse to visit no matter what.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

Classifieds.nmwine.com

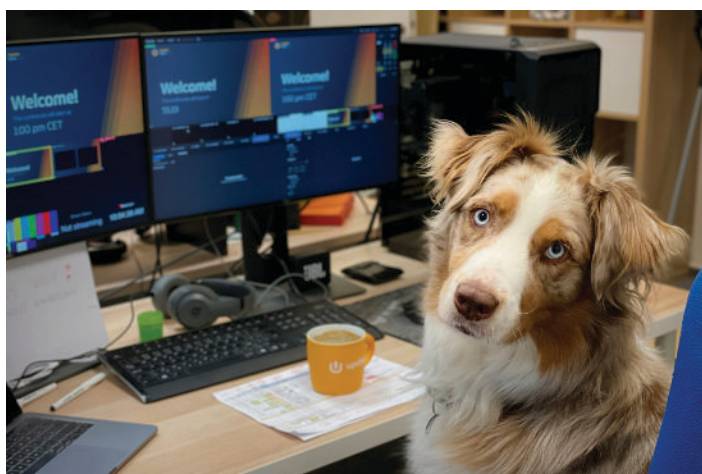
Are you looking for a new vineyard or tasting room manager? Do you have bulk wine or extra equipment to sell? Try your luck using the VivaVino classifieds site.



This is a graph resulting from Differential Thermal Analysis (DTA), a technique that freezes buds from grapevines to measure their cold hardiness. Each peak represents the point at which a tiny puff of heat caused by the phase change from liquid (live bud) to solid (frozen, dead bud) was captured by a electrical conductor in a specially designed freezer. This helps researchers track how cold hardiness changes through a season and how much (potential) damage grapevine buds have taken to date.



Did you know figs also fruit on current years growth, such that they can be pruned very similarly to grapevines? Here is tree form but they can also be trained as a cordon.



Virtual Office Hours

Unless otherwise noted,
every Monday, 2 to 3 p.m.

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>

Or dial in, 253-215-8782.

You're welcome to bring any and all questions, photos, epiphanies, etc.

2026 Vine Pruning WORKSHOP!



START @ ??????

Fabian Garcia - January 16
Los Lunas - February 11
Farmington - XXX
Corrales - XXX

NMSU Ag Extension Viticulture program presents this workshop to improve our shared understanding of best practices for dormant grapevine cane and spur pruning.

Please arrive with your own pruning shears and dressed for cold season fieldwork: hats, boots, and gloves. Please contact our program coordinator, Hannah Miller, with any questions.

575-646-4892

hmiller7@nmsu.edu

<https://viticulture.nmsu.edu/>

A sample flyer for our upcoming series of pruning workshops, happening throughout the state starting in January. Take the dates/times as tentative at this point.

Upcoming Events

1/16/26 Pruning workshop @Las Cruces
Afternoon at Fabian Garcia.

2/11/26 Pruning workshop @Los Lunas
Afternoon at Los Lunas experiment station.

2/??/26 Pruning workshop @ABQ Area
TBD.

2/??/26 Pruning workshop @Farmington
TBD.

Cooperative Extension Service

December 2, 2025

Encuesta de uvas no vendidas en 2025

La pasé muy bien el 21/11 en nuestra reunión post-cosecha, y espero que vosotros también. Si no pudiste asistir, te animo a que vengas la próxima vez (con suerte, en primavera). A pesar de lo divertido, se quedó un poco corta para aprender sobre vuestro punto de vista sobre esta temporada. Eso es completamente mi culpa—la próxima vez llevaré un sistema de sonido y un mejor plan. Con ese “fracaso” en mente, preparé una encuesta corta para intentar estimar cuántas uvas quedaron sin vender esta temporada. Todas las respuestas son anónimas. La encuesta está configurada con dos grupos de preguntas, pero si solo cultivas uvas o solo produces vino, únicamente responderás la sección correspondiente:

https://nmsubusiness.az1.qualtrics.com/jfe/form/SV_cGDq131xwU68rmS

Esta encuesta nos ayudará a Geraldine y a mí a entender mejor las necesidades de la industria vitícola y enológica de Nuevo México. Si quieres, comparte el enlace con cualquier persona del sector que aún no reciba esta newsletter. Cuanta más participación, mejor podremos servir a toda la comunidad.

WSYBDN (¿Qué deberías estar haciendo?): Estabilidad del vino, estabilidad térmica y proteica.

Los vinos tintos suelen ser lo suficientemente oscuros como para ocultar la turbidez. Sin embargo, los vinos blancos y rosados deben ser:

Estables al frío (sin posibilidad de precipitar cristales de bitartrato/tartrato), y

Estables al calor (sin posibilidad de precipitar proteínas que causan velo/ enturbiamiento o “haze”),

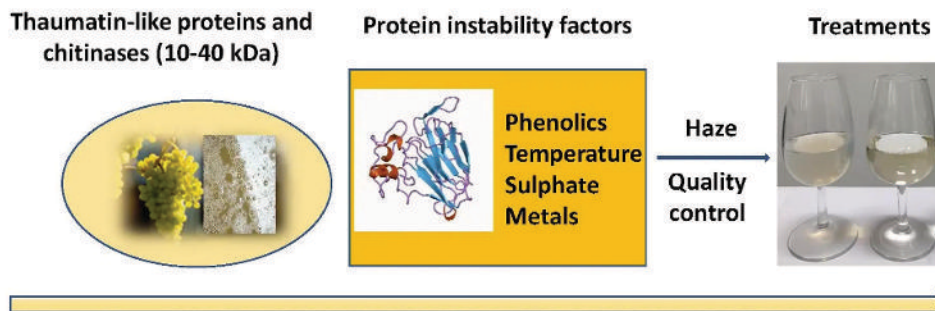
para asegurar la máxima aceptación por parte del consumidor. Aunque la turbidez/claridad puede ser un aspecto puramente estético, también puede indicar deterioro o contaminación microbiológica. para asegurar la máxima aceptación por parte del consumidor. Aunque la turbidez/claridad puede ser un aspecto puramente estético, también puede indicar deterioro o contaminación microbiológica.

Las dos pruebas más comunes de estabilidad proteica/térmica son:

1. Bento-check (prueba de bentonita / bentocheck): se añade bentonita a la muestra, la cual se une a las proteínas y las hace precipitar, permitiendo comparar antes/después del tratamiento. Esta prueba es muy rápida (minutos).
2. Prueba de calor real: mantiene la muestra a 80 °C durante varias horas, forzando el desdoblamiento (unfolding) y la precipitación de proteínas. Esta prueba es más precisa, pero más lenta.

Para medir turbidez de forma objetiva, se usa un nefelómetro (nephelometer); las unidades se expresan como NTUs. Si no tienes el equipo, tus ojos sirven para detectar “haze” o neblina.

Costo: \$10 por muestra, máximo 10 muestras por lote hasta que logre diseñar un mejor sistema de filtración...



Las proteínas son un tema complejo en la ciencia del vino, pero al final la gran pregunta es: ¿Permanecerán en solución o no? (Gráfico tomado del artículo “White Wine Protein Stability”, Cosme et al. 2020.)

¿Quieres conocer mejor tu suelo para optimizar el manejo de nutrientes y riego en la temporada de crecimiento? Ponte en contacto con Geraldine y conmigo para programar un muestreo de suelos. Los resultados dependerán de la financiación disponible, pero es un buen pretexto para visitar tu viñedo, sin importar el escenario.

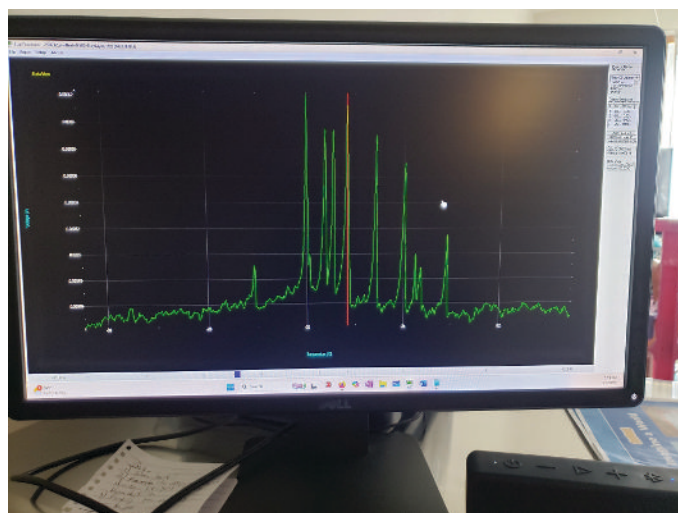


Classifieds
Buy. Sell. Trade.

Classifieds.nmwine.com

Anuncios VivaVino

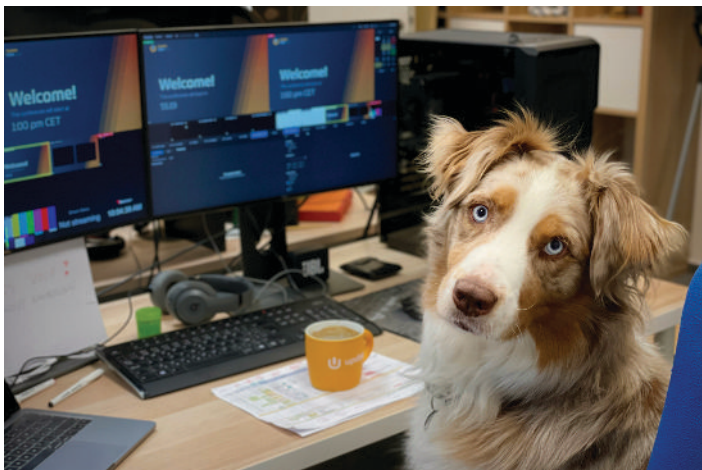
¿Buscas un nuevo gerente de viñedo o sala de cata? ¿Tienes vino a granel o equipo para vender? Prueba los clasificados de VivaVino.



Análisis Térmico Diferencial (DTA) en vid — Este gráfico proviene de un Análisis Térmico Diferencial (DTA), una técnica que congela y mide la resistencia al frío (cold hardiness) de las yemas de la vid. Cada pico representa el punto exacto donde se detectó una pequeña liberación de calor causada por el cambio de fase de líquido (yema viva) a sólido (yema congelada, muerta). La señal es captada por un conductor eléctrico dentro de un congelador especializado. Esto permite a los investigadores rastrear la resistencia al frío a lo largo de la temporada y estimar el daño acumulado en yemas hasta la fecha.



¿Sabías que los higos también fructifican sobre el crecimiento del año en curso? Esto permite podarlos de forma similar a la vid, como cordón, o conducirse en forma de árbol, como en la foto.



Horario de oficina virtual

A menos que indiquemos lo contrario, cada lunes de 2 a 3 p.m por zoom:

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>

O llamando al 253-215-8782.

Todas las preguntas, dudas y fotos son bienvenidas!

2026 Vine Pruning WORKSHOP!



START @ ??????

Fabian Garcia - January 16
Los Lunas - February 11
Farmington - XXX
Corrales - XXX

NMSU Ag Extension Viticulture program presents this workshop to improve our shared understanding of best practices for dormant grapevine cane and spur pruning.

Please arrive with your own pruning shears and dressed for cold season fieldwork: hats, boots, and gloves. Please contact our program coordinator, Hannah Miller, with any questions.

575-646-4892

hmiller7@nmsu.edu

<https://viticulture.nmsu.edu/>

Muestra para nuestra próxima serie de talleres de poda que se llevarán a cabo en todo el estado a partir de enero, 2026. Por ahora las fechas y horarios son tentativos y pueden sufrir cambios.

Upcoming eventos

1/16/26 Taller de poda en Las Cruces

Por la tarde en el centro experimental de Fabian Garcia.

2/11/26 Taller de poda en Los Lunas

Por la tarde en la estacion experimental de Los Lunas

2/??/26 Taller de poda en la zona de ABQ y alrededores

TBD

2/??/26 Taller de poda en Farmington

TBD.