

Cooperative Extension Service

July 15, 2025

Veraison, Gearing up for Harvest

Most cultivars in the south of the state have now changed color, softened, and started the ripening process. Whether you're already counting the days until harvest begins or are in summer vacation mode, there are a few things to consider as we progress through the season. Most revolve around some form of reflection: Was your bird protection adequate last year? Do you have enough tanks or customers for the amount of grapes you have in the field? How confident are you in your crop estimation? Are you making any late season irrigation adjustments?

If you have any of these questions, or others, Geraldine and I are happy to help--or be a sounding board if nothing else. In partnership with VivaVino we're in the process of creating a classifieds website. On this site you'll be able to advertise what grapes you have for sale, and what grapes you're looking to buy. There will also be sections for employment, and equipment. I will be making a "click-through" video on how to use the site, though it's relatively intuitive, and will send that link out via email. I'll also be sharing the classifieds site with our neighbors in Colorado and Texas, in case they have wineries in need of grapes. I'm happy to do some coordinating but you'll of course have to supply the trucks and grapes.



New York state Concord (top) and Marquette (below), pictured. Keeping accurate dates for when veraison occurred (we used the time at which 50% of berries had changed color or softened) can help you predict your harvest date.

Georgia On My Mind

Geraldine and I just returned from a trip to the American Society of Viticulture and Enology-Eastern Section (ASEV-ES) conference. These trips give us a chance to meet and trade information with our industry colleagues, and expose us to all the wonderful (and relevant) research they are engaged in.

I wanted to share some pictures from our trip and describe some research we thought could be relevant to the New Mexico wine and grape industry.

- **Michigan State.** Lasers as bird deterrents. It works, though not on all birds. It is expensive but covers a large area.
- **Penn State University.** Creating a set of nutrition requirements based on leaf blades in Cabernet Franc. Nutrition must be anchored to plant responses in the real world, and is regionally specific.
- **University of Arkansas.** *Lachancea Thermotolerans*, a useful non-*saccharomyces* yeast for increasing acidity for wines made from grapes lower in titratable acidity.
- **Iowa State University.** Fumaric acid is a recently approved wine additive and provides similar effects as tartaric acid, and is particularly good at preventing malolactic fermentation.
- **Brock University (Canada).** A strain of *Saccharomyces Uvarum* called CN1 consumes acetic acid and reduces ethyl acetate with mild, somewhat mixed, sensory effects.

Finally, this trip allowed us to meet our neighbors in Colorado and Texas. Sharing comparable soils and seasonal fluctuations, we'll be able to compare notes and collaborate on future research.



No issues with water availability in Georgia based on the length and number of tendrils seen on this shoot (left). And a nice crop on a young row of Vidal vines, also look at all that greenery (right).

Georgia On My Mind, Photos Continued



Muscadines (*vitis rotundifolia*) is a staple of the southeast region (left). It carries good disease resistance and will be the focus of a breeding effort trying to combine those attributes with good wine quality at the University of Arkansas. Pierce's disease, caused by the bacteria *xylella fastidiosa*, is also an unfortunate staple of the southeast states. At advanced stages its symptoms mirror that of drought stress. It has been found in Texas and has the potential to survive in New Mexico.



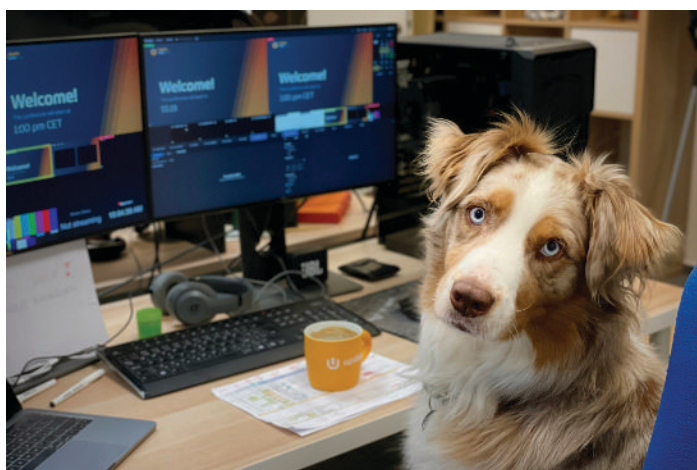
Due to the high disease pressure in Georgia, many growers denude the fruit zone in their vertical shoot positioned cultivars (left). Finally, we did take a little time to enjoy the natural beauty of the area. These are the Blue Ridge Mountains in north Georgia.



This winter Geraldine and I will be sampling vineyard soils in order to capture the diversity of the state and create a nutrient management guideline. We'll be prioritizing vineyards with unique soils exhibiting nutrient deficiencies and symptomatic leaves. If you'd like to be considered for this project, please email diverres@nmsu.edu or dcwine@nmsu.edu

Upcoming Events

- 7/23-8/5/25: **CNM Sparkling Wine Bootcamp.**
- 8/14/25: **NMSU Alcalde Field Day.**
- 8/15/25 ish: **New Mexico Flatbed Enology and Viticulture Series.** Sante Fe/Northern NM area. Details TBD.



Virtual Office Hours

Unless otherwise noted,
every Monday, 2-3pm.

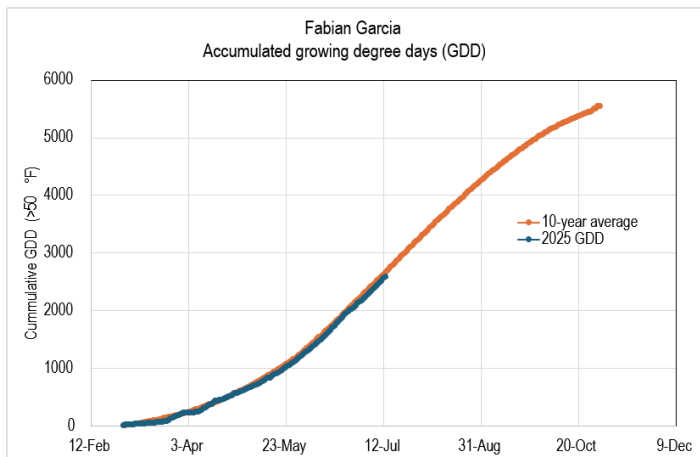
<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>
Or dial in, 253-215-8782.

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



The birds have discovered our table grapes. How do you manage for bird pressure in your vineyards?

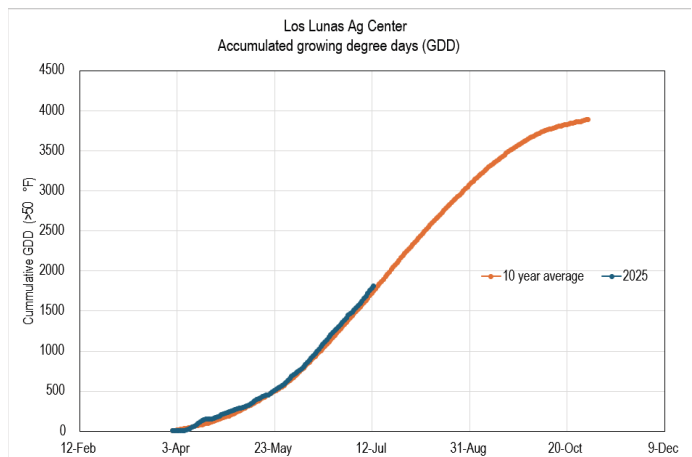
Growing Degree Day Comparison



Las Cruces, 3/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 2586

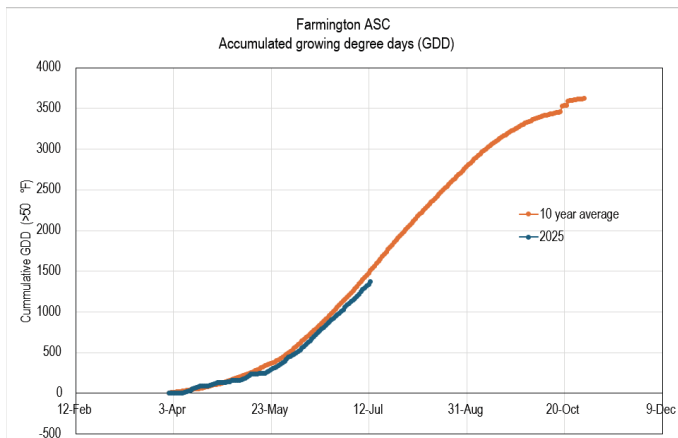
GDDs, 10 year avg.: 2654



Los Lunas: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1798

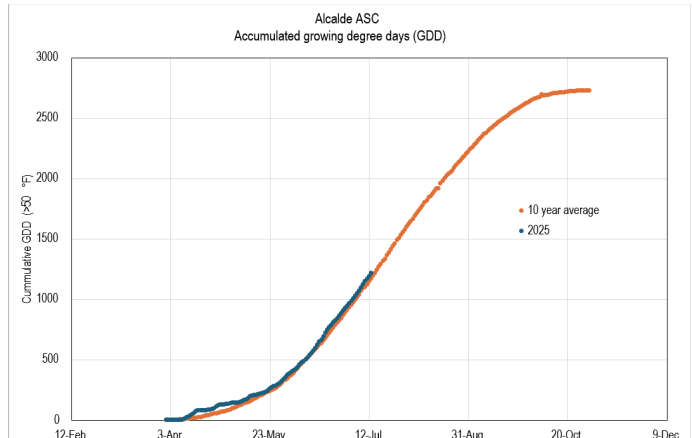
GDDs, 10 year avg.: 1746



Farmington: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1365

GDDs, 10 year avg.: 1504



Alcalde: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1215

GDDs, 10 year avg.: 1172

These numbers were taken from ZiaMet, a state wide collection of weather stations. Do you know which station is the closest to your growing site? Check it at: weather.nmsu.edu/ziamet/

GDDs above 98F (aka Useless Heat Comparison).

Grapevines do not photosynthesize above 98F/37C. So effectively any heat above that mark is useless.

Las Cruces: 23

Los Lunas: 9

Farmington: 0

Alcalde: 0



Cooperative Extension Service

July 15, 2025

Envero, la cuenta atras para la vendimia

La mayoría de las variedades en el sur del estado de NM ya han cambiado de color, se han ablandado y han iniciado el proceso de maduración. Independientemente de si estás contando los días para vendimia o si estás en modo vacaciones de verano, hay algunas cuestiones sobre las que conviene reflexionar a medida que avanza la temporada: ¿Tuviste una buena protección contra las aves el año pasado? ¿Tienes suficientes tanques o clientes para la cantidad de uva que vas a producir este año? ¿Qué grado de confianza tienes en tu estimación del rendimiento? ¿Estás realizando ajustes en el riego de final de temporada? Si tienes cualquiera de estas dudas, Geraldine y yo estaremos encantados de ayudarte y de servir como punto de apoyo.

En colaboración con VivaVino, estamos creando una página web de anuncios clasificados para anunciar qué variedades tienes a la venta o cuáles estás buscando comprar. También habrá secciones para ofertas de empleo y compraventa de maquinaria. Estoy preparando un vídeo explicativo sobre cómo utilizar la web y pronto enviaré un enlace por correo electrónico. También compartiré el enlace con nuestros vecinos de Colorado y Texas, por si hubiese bodegas interesadas en comprar uva. Yo estaré encantado de ayudar a coordinar el proceso, aunque cada quien deberá encargarse de la logística.



En la imagen: Concord (arriba) y Marquette (abajo), en el estado de Nueva York. Registrar la fecha de envero puede ayudarte a predecir la fecha de vendimia. Nosotros utilizamos el momento en que el 50% de las bayas han cambiado de color o se han ablandado para determinar este estado fenológico.

Georgia On My Mind

Geraldine y yo acabamos de regresar de la conferencia de la Sección Este de la Sociedad Americana de Viticultura y Enología (ASEV-ES). Estos viajes nos permiten conocer e intercambiar información con colegas del sector y conocer de primera mano investigaciones muy interesantes (¡y relevantes!) que se están llevando a cabo en todo el país. Queremos compartir algunas imágenes del viaje y compartir proyectos de investigación que creemos que podrían ser útiles para el sector vitivinícola de Nuevo México:

- Universidad Estatal de Michigan:** Uso de tecnología láser para disuadir y ahuyentar a las aves. Funciona, aunque no con todas las especies. Es caro, pero cubre grandes superficies.
- Universidad Estatal de Pensilvania:** Desarrollo de una guía de requerimientos nutricionales basados en el análisis de hojas en Cabernet Franc. Los programas de fertilización deben estar ligados a respuestas reales de la vid y son específicos para cada región.
- Universidad de Arkansas:** *Lachancea thermotolerans*, una levadura no-saccharomyces útil para aumentar la acidez en vinos elaborados con uvas de baja acidez titulable.
- Universidad Estatal de Iowa:** El ácido fumárico, recientemente aprobado como aditivo enológico, tiene efectos similares al ácido tartárico y es especialmente eficaz en prevenir la fermentación maloláctica.
- Universidad Brock (Canadá):** una cepa de *Saccharomyces uvarum* llamada CN1 consume ácido acético y reduce el acetato de etilo, con efectos sensoriales suaves pero mixtos.

Este viaje también nos ha permitido conocer a nuestros colegas de Colorado y Texas. Al compartir suelos y condiciones climáticas similares, podremos comparar experiencias y colaborar en futuras investigaciones.



Al a izquierda: A juzgar por la longitud y el número de zarcillos en este pámpano, no hay problemas de deficit hidrico en Georgia. A la derecha: Mucho verdor y una buena cosecha en una hilera joven de Vidal.

Georgia On My Mind, Photos Continued



A la izquierda: muscadinas (*Vitis rotundifolia*), comunes en el sureste del país. Tienen buena resistencia a enfermedades y serán el foco de programas de mejora genética en la Universidad de Arkansas, buscando combinar esa resistencia con buena calidad enológica. La enfermedad de Pierce, causada por la bacteria *Xylella fastidiosa*, también es común en esta zona. En fases avanzadas, sus síntomas se parecen al estrés hídrico. Ya se ha detectado en Texas y podría sobrevivir en Nuevo México.



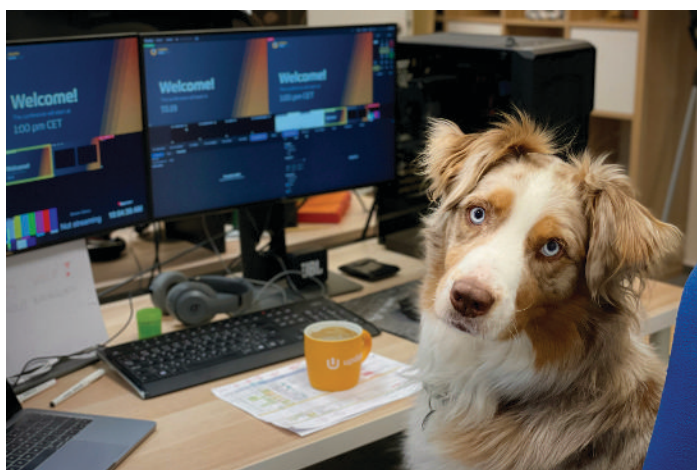
En Georgia, debido a la alta presión de enfermedades, muchos viticultores eliminan completamente el follaje en la zona de fructificación en sus variedades conducidas en espaldera (izquierda). Finalmente, también aprovechamos para disfrutar de la belleza natural de la zona. Estas son las Montañas Blue Ridge, en el norte de Georgia (derecha).



Este invierno, Geraldine y yo estaremos muestreando suelos de viñedos para capturar la diversidad del estado y desarrollar una guía nutricional adaptada a nuestras necesidades. Daremos prioridad a viñedos con suelos únicos, o que presenten síntomas de deficiencias nutricionales visibles. Si quieres participar en este proyecto, por favor escríbenos a diverres@nmsu.edu o dcwine@nmsu.edu.

Próximos eventos

- 7/23-8/5/25: **CNM Sparkling Wine Bootcamp.**
- 8/14/25: **NMSU Alcalde Field Day.**
- 8/15/25: **New Mexico Flatbed Enology and Viticulture Series.** Sante Fe/Northern NM area. Fecha aun por determinar.



Horario de oficina virtual

Salvo que indiquemos lo contrario, todos los lunes de 2-3pm por zoom.

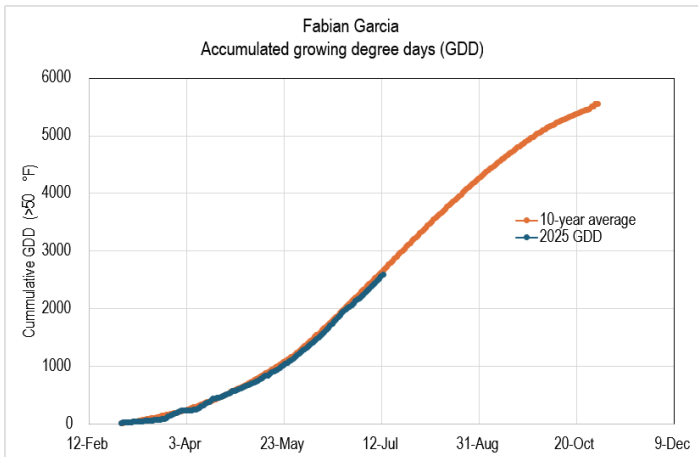
<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719> O llamando al 253-215-8782.

¡Bienvenidas todas las preguntas, fotos, ideas, etc.!



Las aves han descubierto nuestras uvas de mesa en Fabian Garcia. ¿Cómo gestionas el daño por aves en tu viñado?

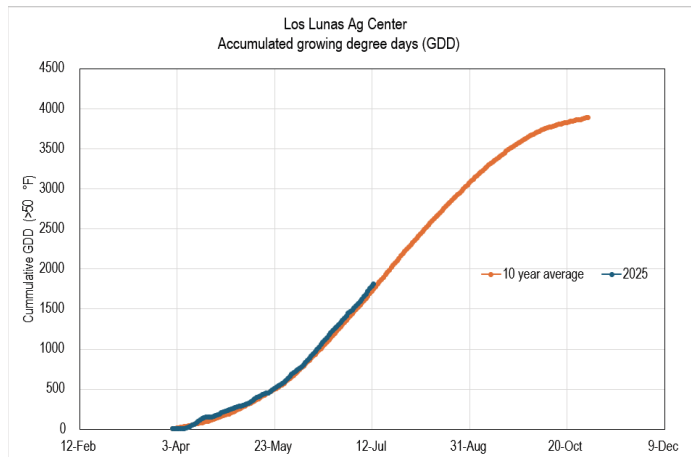
Comparación de grados día (GDD)



Las Cruces, 3/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 2586

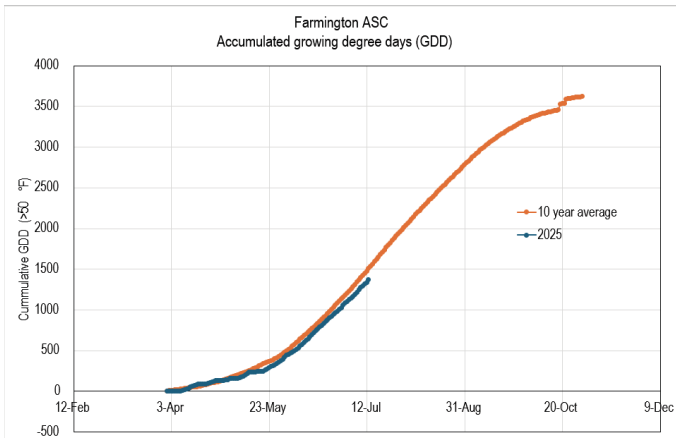
GDDs, 10 year avg.: 2654



Los Lunas: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1798

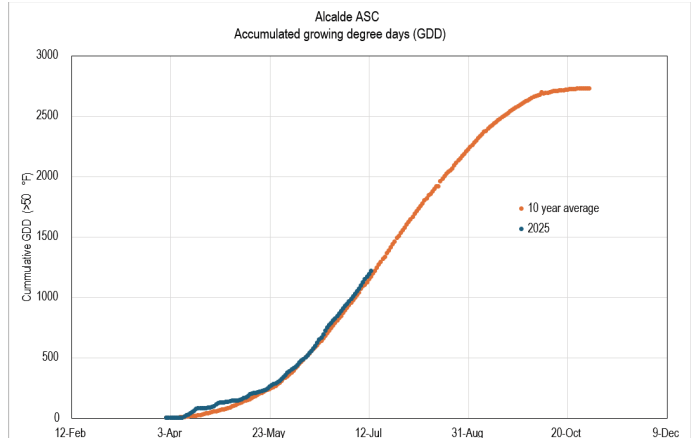
GDDs, 10 year avg.: 1746



Farmington: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1365

GDDs, 10 year avg.: 1504



Alcalde: 4/1-7/13 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 1215

GDDs, 10 year avg.: 1172

Estos datos proceden de ZiaMet, una red estatal de estaciones meteorológicas. ¿Sabes cuál es la más cercana a tu viñedo? Compruébalo en: weather.nmsu.edu/ziamet/

Comparativa de grados día (GDD) por encima de los 98F/37C.

También considerados grados no-efectivos debido a la pérdida de la capacidad fotosintética por encima de esta temperatura.

Las Cruces: 23

Los Lunas: 9

Farmington: 0

Alcalde: 0

