

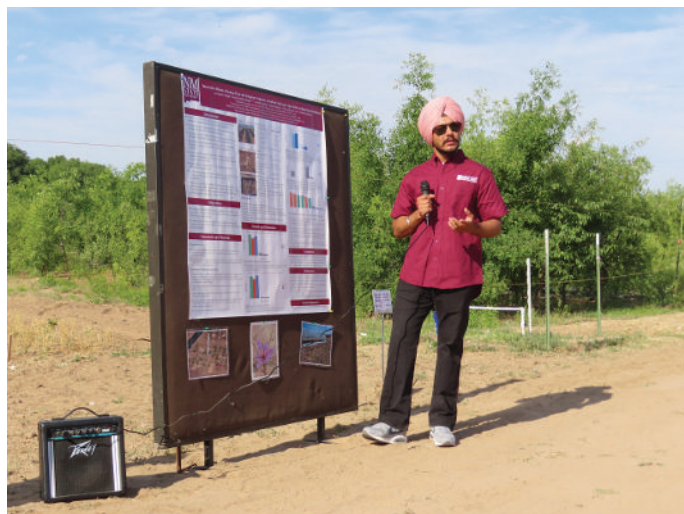
Cooperative Extension Service

August 16, 2025

Alcalde Field Day

On Thursday 8/14/25 the Sustainable Agriculture Science Center at Alcalde held a field day to show one and all the work being done by NMSU and its partners. I gave a talk on grapevine cultivar selection for northern New Mexico which made everyone look forward to lunch. It was a great opportunity to interact

with curious and engaged members of the public and cheer on fellow extension members. In particular, I now appreciate the power of props and swag--thanks for the tip Joanie. Geraldine took some great photos of the event, here are a select few.



Cooperative Extension Service

August 16, 2025

8/11/25 New Mexico Grape Harvest Sampling Data**Cabernet Sauvignon**

Location	Berry Weights (grams)	Change from Last Week	Brix	Change from Last Week	pH	Change from Last Week	TA (g/L)	Change from Last Week	YAN (ppm)
Alamogordo	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST
Corrales	0.61	-0.04	19.1	4	3.01	0.14	11.3	-4.8	188
Deming	0.6	-0.09	24.6	2.9	3.43	0.35	9.2	-1.7	201

Chardonnay

Corrales	0.89	0.14	15.4	5.5	3.18	0.22	12.9	-9.6	351
Deming	1.08	-0.1	26.7	3.2	3.66	0.21	9.3	-0.7	359

Malbec

Las Cruces	0.98	-0.19	19.5	1.4	3.75	0.43	8.4	-2.6	205
Los Lunas	1.28	0.05	15.3	1.7	3.02	0.16	12.5	-6.7	66

Tempranillo

Deming	1.79	0.48	25.9	1.7	3.79	0.29	6.1	-1.3	176
Los Lunas	1.39	0	15.9	1.4	3.04	0.15	11.3	-4.6	67

Zinfandel

Alamogordo	1.41	-0.24	23.4	1.2	3.6	0.16	6.6	-0.2	264
------------	------	-------	------	-----	-----	------	-----	------	-----

Analysis Methods and Notes

Each sample represents a minimum of 100 berries. Berry samples are non-destructive, and are slightly optimistic compared to cluster samples but are within 1 brix of true levels.

Brix: via Refractometer. Ripeness and predictor of alcohol. The "ideal" is determined by the style desired.

pH: pH meter. Microbial stability. Under 3.65 pH is ideal but not always achievable.

TA: Autotitrator. Perceived sourness (taste). Match with wine style (especially sugar level).

YAN: UV-VIS. Predictor of fermentation heat. Most research says 250-350 ppm is ideal.

Cooperative Extension Service

August 16, 2025



Thanks to everyone from research director Dr. Saeid Zahtab Salmasi, to the field workers, caterers and everyone in between for hosting a great field day at Alcalde. Can't wait to go back. Then I'll get to take all the embarrassing photos while Geraldine gives a talk.



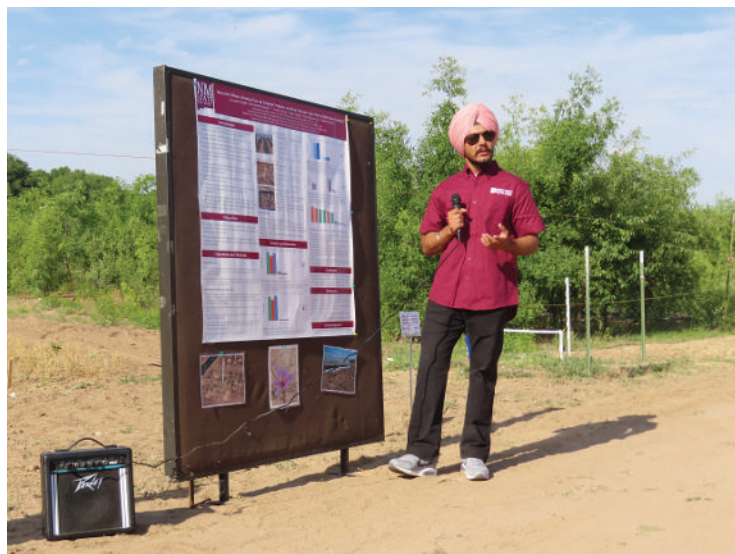
Cooperative Extension Service

16 de Agosto, 2025

Alcalde Field Day

El pasado jueves 14 de agosto, el Centro de Ciencia y Agricultura Sostenible de Alcalde organizó un field day para compartir los resultados del trabajo y la investigación que está realizando el centro. Yo di una charla sobre la selección de cultivares de vid para el norte de Nuevo México que despertó el apetito de los participantes. Fue una excelente oportunidad para

interactuar con miembros del público curiosos y comprometidos, y para animar y conocer más sobre mis colegas de extensión. Además he aprendido el poder que tienen los materiales didácticos y la mercancía promocional gracias a mi colega Dr. Joanie King. Geraldine tomó unas fotos excelentes del evento, y aquí comparto una selección.



Cooperative Extension Service

August 16, 2025

8/11/25 Datos de muestreo para la vendimia en NM**Cabernet Sauvignon**

Region	Peso de la baya (g)	Cambio respecto a la semana pasada	Brix	Cambio respecto a la semana pasada	pH	Cambio respecto a la semana pasada	TA (g/L)	Cambio respecto a la semana pasada	YAN (ppm)
Alamogordo	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
Corrales	0.61	-0.04	19.1	4	3.01	0.14	11.3	-4.8	188
Deming	0.6	-0.09	24.6	2.9	3.43	0.35	9.2	-1.7	201

Chardonnay

Corrales	0.89	0.14	15.4	5.5	3.18	0.22	12.9	-9.6	351
Deming	1.08	-0.1	26.7	3.2	3.66	0.21	9.3	-0.7	359

Malbec

Las Cruces	0.98	-0.19	19.5	1.4	3.75	0.43	8.4	-2.6	205
Los Lunas	1.28	0.05	15.3	1.7	3.02	0.16	12.5	-6.7	66

Tempranillo

Deming	1.79	0.48	25.9	1.7	3.79	0.29	6.1	-1.3	176
Los Lunas	1.39	0	15.9	1.4	3.04	0.15	11.3	-4.6	67

Zinfandel

Alamogordo	1.41	-0.24	23.4	1.2	3.6	0.16	6.6	-0.2	264
------------	------	-------	------	-----	-----	------	-----	------	-----

Métodos de análisis y consideraciones

Cada muestra representa un mínimo de 100 bayas. Las muestras de bayas son no-destructivas y tienden a sobreestimar el valor real en comparación con las muestras de racimos, pero el rango de error es de aproximadamente 1 °Brix.

Brix: Refractómetro. Indicador de madurez y predictor del nivel de alcohol. El “ideal” depende del estilo de vino deseado.

pH: Medidor de pH. Estabilidad microbiana. Un pH menor a 3.65 es lo ideal, aunque no siempre se logra.

TA (Acidez Titulable): Autotitulado. Relacionada con la percepción de acidez (sabor). Debe ajustarse al estilo de vino (especialmente al nivel de azúcar).

YAN (Nitrógeno Asimilable por Levadura): UV-VIS. Predictor de la salud de la fermentación. La mayoría de la investigación sugiere que 250–350 ppm es lo ideal.

Cooperative Extension Service

16, de Agosto 2025



Gracias a todos, comenzando por el director de investigación Dr. Saeid Zahtab Salmasi, incluyendo a los trabajadores de campo, proveedores de alimentos y todos los que hicieron posible este gran día en Alcalde. Yo estoy deseando volver para ser yo quien tome todas las fotos vergonzosas mientras Geraldine da una charla.

