

Cooperative Extension Service

August 29, 2025

Happy Labor Day and Harvest Sampling Wraps Up

Just in time for Labor Day, this marks the last full week of harvest sampling. Our malbec at Fabian Garcia is being harvested on Saturday morning for a class taught by Dale Ellis. It's a fun opportunity for NMSU students and community members alike, and Dale is a grape and wine guru with tons of experience. The grapes we've been sampling from Corrales are also due to be picked, leaving only the grapes we receive from Los Lunas. Next year I'll be sure to include more northern growers so we can get a wider view of the ripening in our diverse state.

I'll due a more thorough retrospective next week. I'm in New York this week to help move my family down to New Mexico. Tomorrow in the Finger Lakes the day starts at 48F and only warms up to 65F, quite the climate whiplash I'm experiencing. Here, some grapes are still going through veraison and wineries are just now getting out equipment to clean and troubleshoot.



NY field work. P.s. Don't tell my wife that I borrowed her car for field work three years.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

2025 Grape Harvest
Estimates - For Sale
Van Dyke Vineyards - SE New Mexico
Handpicked, premium wine grapes available this season.

Estimated Harvest Volumes:

- Cabernet Sauvignon: 3,500-4,000 lbs
- Syrah: 3,500 lbs
- Tempranillo: 3,500-4,000 lbs
- Petit Verdot: 1,000-1,500 lbs
- Merlot: 700-1,000 lbs
- Symphony: 400 lbs
- Malvasia Bianca: 2,000-2,500 lbs

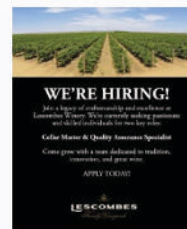
Van Dyke Vineyards, Grapes for Sale, Hobbs, NM

08/02/2025
Hobbs, NM



Owner

08/08/2025
Black Mesa Winery in Velarde
\$25.00



Lescombes Family Vineyards is Hiring

07/31/2025
7075 NM-549, Deming, NM 88030

Cooperative Extension Service

August 29, 2025

8/25/25 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	0.75	0.09	23.4	0.4	3.48	0.25	9.6	0.2	Next Year
Deming	0.77	0.13	21	-3.2	3.31	-0.39	8.1	0.8	Next Year

Chardonnay

Corrales	1.17	0.07	19.1	-0.4	3.68	0.28	8.6	-1.5	Next Year
Deming	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST

Malbec

Las Cruces	1.05	-0.02	18.1	-1.4	3.75	-0.2	6.4	0.8	Next Year
Los Lunas	1.53	0.24	17	-0.9	3.27	0.2	10.2	-1.3	Next Year

Tempranillo

Deming	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST
Los Lunas	1.79	0.1	15.4	-1.5	3.06	0.07	12.0	0.5	Next Year

Zinfandel

Alamogordo	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST	?	HARVEST
------------	---------	---	---------	---	---------	---	---------	---	---------

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 29, 2025



Geraldine and I are creating new field guides for many grape maladies. As part of this effort we've purchased a kit for assessing GLRaV (Grapevine Leafroll-associated viruses) that includes more tests than we can use. If you suspect you have vines infected with GLRaV send us photos, and if confirmed we can have your vines tested free of charge.



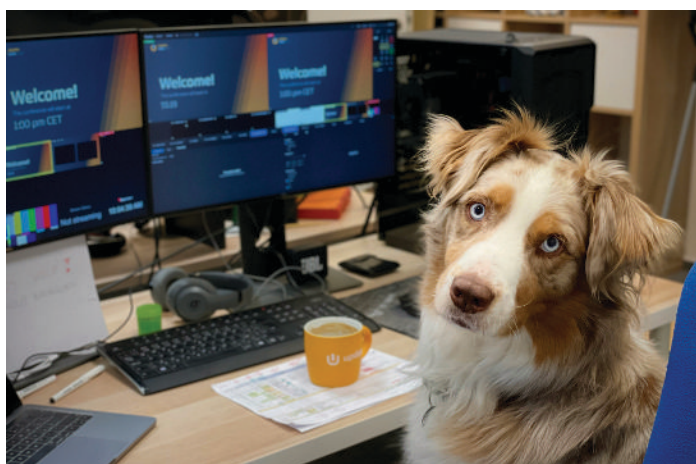
Speaking of pathogens of grapevines, keep an eye on late season powdery mildew infections of leaves. At this point these infections are unlikely to affect ripening, but if you notice scarring on canes post leaf-fall you will want to start planning for better and earlier control of powdery mildew infections next year. We're happy to help with this planning.

Cooperative Extension Service

August 29, 2025



Let's play a game (creepy voice). Name the three grape maladies shown to the left. Hints: One is a fungal infection, one is the result of environmental conditions, while the other is caused by human error.



Upcoming Events

- 10/?/25: Rescheduled Northern NM Growers Meeting. Details TBD.
- ??/?/25: Post Harvest Get Together: ABQ area? Let's discuss what went well and what to improve.

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.



Another three year old photo from NY. Shoot positioning of riesling shown here. My intern that year had a dream of training crows to steal wallets. Possibly my favorite intern.

Cooperative Extension Service

August 29, 2025

Feliz día del trabajador y fin del muestreo de vendimia

Coincidiendo con el día del trabajo, esta semana marca el fin del muestreo de vendimia. Nuestro malbec en Fabian Garcia será cosechado el sábado por la mañana para una clase impartida por Dale Ellis. Se trata de una gran oportunidad tanto para estudiantes de NMSU como para miembros de la comunidad. Dale es un referente en viticultura y enología, con una amplia trayectoria que enriquece la experiencia.

Las uvas que hemos venido muestreando en Corrales también están listas para ser cosechadas, quedando únicamente las que recibimos de Los Lunas. El próximo año procuraré incluir a más productores del norte para obtener una visión más completa de diversidad de nuestro estado. La próxima semana compartiré una retrospectiva más detallada.

En estos días me encuentro en Nueva York ayudando a mi familia a trasladarse a Nuevo México. Mañana, en la región de Finger Lakes, el día comenzará a 48°F y alcanzará apenas los 65°F: un verdadero contraste climático en comparación con lo que vivimos en casa. Aquí, algunas uvas aún están en envero y las bodegas apenas comienzan a preparar equipos para limpiar y hacer pruebas.



Trabajo de campo en Nueva York. PD: No le cuenten a mi esposa que utilicé su coche para mi trabajo de campo durante tres años.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

2025 Grape Harvest Estimates - For Sale
Van Dyke Vineyards - SE New Mexico
Handpicked, premium wine grapes available this season.

Estimated Harvest Volumes:

- Cabernet Sauvignon: 3,500-4,000 lbs
- Syrah: 3,500 lbs
- Tempranillo: 3,500-4,000 lbs
- Petit Verdot: 1,000-1,500 lbs
- Merlot: 700-1,000 lbs
- Symphony: 400 lbs
- Malvasia Bianca: 2,000-2,500 lbs

Van Dyke Vineyards, Grapes for Sale, Hobbs, NM

08/02/2025
Hobbs, NM

Owner
08/08/2025
Black Mesa Winery in Velarde
\$25.00

WE'RE HIRING!
Join a team of professionals and contribute to Lescombes Family Winery. We currently seeking positions for all levels of viticulture and wine production. Call for more information and application.

Lescombes Family Vineyards is Hiring
07/31/2025
7075 NM-549, Deming, NM 88030

Cooperative Extension Service

August 29, 2025

8/25/25 New Mexico Grape Harvest Sampling Data

Cabernet Sauvignon

Region	Peso de baya (gramos)	Cambio desde la semana pasada	Brix	Cambio desde la semana pasada	pH	Cambio desde la semana pasada	TA (g/L)	Cambio desde la semana pasada	YAN (ppm)
Alamogordo	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
Corrales	0.75	0.09	23.4	0.4	3.48	0.25	9.6	0.2	N/A
Deming	0.77	0.13	21	-3.2	3.31	-0.39	8.1	0.8	N/A

Chardonnay

Corrales	1.17	0.07	19.1	-0.4	3.68	0.28	8.6	-1.5	N/A
Deming	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado

Malbec

Las Cruces	1.05	-0.02	18.1	-1.4	3.75	-0.2	6.4	0.8	N/A
Los Lunas	1.53	0.24	17	-0.9	3.27	0.2	10.2	-1.3	N/A

Tempranillo

Deming	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
Los Lunas	1.79	0.1	15.4	-1.5	3.06	0.07	12.0	0.5	N/A

Zinfandel

Alamogordo	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado	?	Vendimiado
------------	------------	---	------------	---	------------	---	------------	---	------------

Metodos y consideraciones

Cada valor representa una muestra de al menos 100 bayas. El muestreo de bayas es un metodo no-destructivo, pero tiende a sobreestimar los valor de solidos solubles totales aproximadamente 1 grado Brix.

Next week = Datos disponibles la proxima semana.

Brix: Refractometro. Medida del contenido de azucar, predictor del alcohol probable. El ideal depende del estilo deseado.

pH: pHmetro. Estabilidad microbiana. Un pH por debajo de 3.65 es ideal, pero no siempre factible.

TA: Autotitulado. Acidez en boca. Debe adecuarse al estilo del vino (especialmente con el contenido de azucar).

YAN: UV-VIS. Necesario para una fermentacion saludable. Entre 250-350 ppm es ideal.

Cooperative Extension Service

August 29, 2025



Geraldine y yo estamos creando y actualizando las guías de campo para muchas enfermedades de la vid en Nuevo Mexico. Como parte de este esfuerzo hemos comprado un kit para la detección del virus GLRaV (llamado por sus siglas en inglés Grapevine Leafroll virus). Se caracteriza por una coloración rojiza de las hojas en variedades tintas y por un enrollamiento de la hoja, que ocurre tanto en blancas como en tintas. Si sospechas que tu viñedo puede estar afectado, envíanos fotos y podemos realizar análisis sin costo alguno.



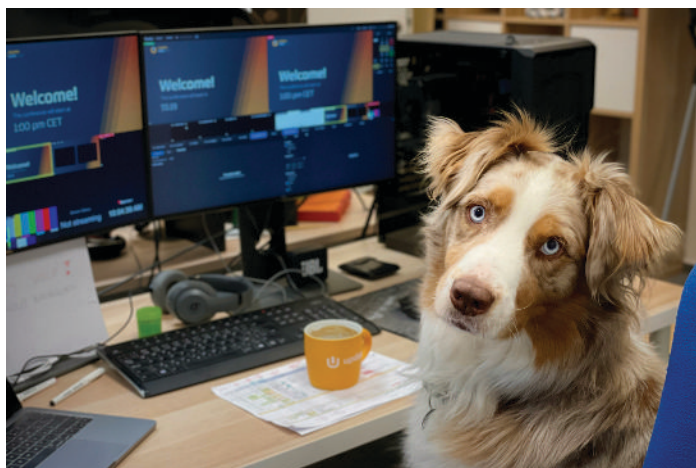
Y hablando de patógenos de la vid, mantente atento a las infecciones tardías de oídio o cenicilla (powdery mildew) en las hojas. A estas alturas, una infección probablemente no afectará la maduración, pero si observas cicatrices en los sarmientos después de la caída de hojas querrás empezar a planificar un mejor y más temprano control para el próximo año. Nosotros estaremos encantados de ayudarte con esta planificación.

Cooperative Extension Service

August 29, 2025



Vamos a jugar a un juego (voz tenebrosa): Nombra las tres enfermedades de la vid que aparecen a la izquierda. Pistas: una es de origen fúngico, otra resultado de condiciones ambientales y la tercera causada por error humano.



Horario de oficina virtual

A menos que indiquemos lo contrario, cada Lunes de 2-3pm utilizando el siguiente link:

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

Todas las preguntas, dudas e inquietudes son mas que bienvenidas!

Próximo Eventos

- 10/25: Reunion reprogramada de productores del norte de Nuevo México. Detalles por confirmar.
- 10/25: Encuentro post-cosecha (zona de Albuquerque). Espacio para dialogar sobre lo que funcionó bien y las áreas a mejorar de cara a la siguiente cosecha



Otra foto tomada en Nueva York hace tres años: Posicionamiento de brotes en Riesling. Ese año, mi estudiante soñaba con entrenar cuervos para robar carteras. Quizás mi estudiante más original y preferida.