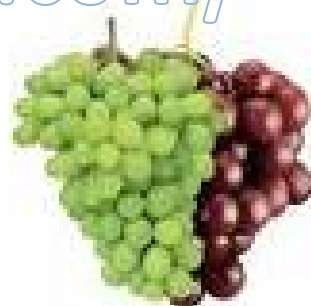


How to Grow Grapes

Growing grapes successfully depends on several things. All grapes require full sun, moderate water and some timely care. However, you will have more success if you select and plant a variety that thrives in your climate.

There are three basic types of grapes; wine (such as Cabernet or Chardonnay), table (Thompson seedless or Red Flame) and slip skin (Concord). Here's how to grow them:



Instructions:

Step 1

Select the type of grape you want to plant (wine, table or slip skin), then look for a variety that suits your climate. Some varieties prefer more or less heat and finding a variety that does well in your location is the key to successful viticulture.

Step 2

Plant grapes from nursery stock or from cuttings in a site located in full sun. This is mandatory for good fruit production. The developing fruit requires ample heat. Vines planted in partial shade are susceptible to fungus disease.

Step 3

Amend the existing soil so that it is loose, fast draining and loamy. Grapes are very deep rooted, so the deeper you amend the soil, the better. Organic compost added to a depth of 24-36 inches is ideal.

Step 4

Provide a trellis or other type of support for the vines. Some varieties grow rampantly and will need ample support. Trellising also keeps the fruit above the surface of the soil where it is susceptible to rot. Grapes can be trained to grow along a south-facing fence or as espalier along the side of a building. Arbors and traditional grape stakes work very well to keep the fruit off the ground.

Step 5

Prune grape vines when they are dormant. Fruit is produced on one-year-old wood, on stems that have formed the previous season. One-year wood has smooth bark; older wood has a shaggy appearance. Retain a basic framework and remove long runners to keep plants compact and under control.

Step 6

Remove long runners mid-season to keep plants under control.



How to Harvest and Store Grapes

Grapes are both the cornerstone of the humble peanut butter and jelly sandwich and the star ingredient of that vintage bottle of wine you've been saving. It's not surprising that they decorate home gardens, in one form or another, wherever they can be grown.

Instructions

Step 1

Test for sweetness once grapes have turned color and reached full size in late summer or fall by picking the bottom grape from each bunch to taste.

Step 2

Cut the entire cluster with part of the stem still attached using a sharp knife or strong scissors.

Step 3

Eat fresh or keep unrefrigerated, but in a cool place, for up to a week.

Step 4

Store for longer periods by processing into jellies, jams and preserves; drying or canning; pressing into juice; or making into wine.

Things You'll Need:

- Garden Shears
- Gardening Gloves
- Knife

Wine Production



Wine Production was first seen 6,000 years ago. But it wasn't until 1875 that Pasteur correctly described the science behind fermentation and wine production.



As crushed grapes contain all that is needed to create wine, ancient wine producers simply allowed nature to take its course.

As time went on, people realized that by intervening at certain times, they could make a wine with more predictable characteristics.

Red & White Wine Production

One of the first things they realized was that red wine production required that the grapes be fermented in contact with their skins. This gives the wine color and body. In contrast, most white wine production does not occur in contact with the grape skins. Whites are valued for their fresh fruit characteristics, and skin contact would impart unwanted bitter tannins.



Sparkling Wine Production

Sparkling wine production is a complex process that has been honed for centuries in the Champagne region of France. A number of California producers also use these traditional Wine Production methods. It undergoes a second fermentation in the bottle, trapping carbon dioxide and giving it bubbles.

Fortified Wine Production

Fortified wines have a spirit added to them which is usually Brandy. Fortified wine production can make either sweet or dry wines. If the spirit is added during fermentation, some residual sugar will remain in the wine and a Port will result. If the spirit is added at the end of fermentation, a dry Sherry will be made.



Sweet Wine Production

There are a number of sweet styles made in wineries using many different Wine Production techniques. Grapes affected by “noble rot” make deeply concentrated wines with high residual sugar. Another technique vintners can use is harvesting the grapes very late in the season and using them for sweet production.

TRANSLATION:

Cómo Cultivar la Vid

El cultivo exitoso de la vid depende de muchos factores. Todas las uvas necesitan sol pleno, agua moderada y un cuidado oportuno.

Sin embargo, tendrá más éxito si selecciona y planta una variedad que prospere en su clima.

Hay tres tipos básicos de uvas: de vino (Cabernet o Chardonnay), de mesa (Thompson sin semillas o Red Flame) y fácil de pelar (Concord). Aprenda cómo cosecharlas:



Instrucciones:

Paso 1

Seleccione el tipo de uva que desea plantar (de vino, de mesa o fácil de pelar), después busque una variedad acorde a su clima. Algunas variedades requieren de más o menos calor y encontrar una variedad que se adecúe a su lugar es la clave de una viticultura exitosa.

Paso 2

Trasplante las vides de vivero o gajos en un sitio ubicado a sol pleno. Esto es obligatorio para una buena producción de frutas. El desarrollo de las frutas requiere un calor más que suficiente. Los viñedos plantados en media sombra son susceptibles a enfermedades de hongos.

Paso 3

Modifique el suelo del lugar de manera que quede flojo, con un drenaje rápido, y franco. La vid tiene raíces muy profundas, por lo tanto cuanto más profundo abone la tierra, mejor. La profundidad ideal para el abono orgánico es de 60 a 90 cm.

Paso 4

Provea enrejados u otros tipos de soportes para la parra. Algunas especies crecen vigorosamente y necesitarán un amplio soporte. El enrejado también mantiene la fruta sobre la superficie del suelo donde es susceptible a podrirse.

Puede hacer crecer las uvas sobre una cerca orientada al norte o como espaldar al lado de un edificio. El emparrado y los rodrigones sirven para mantener la fruta lejos del suelo.

Paso 5

Pode la parra cuando esté aletargada. La fruta crece sobre la madera de un año de antigüedad, en tallos que se han formado en la estación anterior. La madera de un año tiene una corteza suave; la madera más vieja tiene una apariencia más rugosa. Quédese con un armazón básico y remueva las guías largas para mantener la planta compacta y bajo control.

Paso 6

Remueva las guías largas a mediados de estación para mantener la planta bajo control.



Cómo Cosechar y Guardar las Uvas

Las uvas son tanto la base del humilde sándwich de manteca de maní y jalea como el ingrediente principal de esa vieja botella de vino que ha estado guardando. No es de sorprenderse que decoren los jardines de los hogares, de una forma u otra, dondequiera que puedan crecer.

Instrucciones

Paso 1

Pruebe la dulzura de las uvas una vez que hayan tomado color y alcanzado el tamaño completo al final del verano u otoño sacando la uva de más abajo de cada racimo.

Paso 2

Corte el racimo entero con parte del tallo, usando un cuchillo afilado o tijeras fuertes.

Paso 3

Cómalas al sacarlas o manténgalas fuera de la heladera pero en un ambiente fresco, no más de una semana.

Paso 4

Almacénelas por períodos más largos procesándolas en jaleas, mermeladas y confituras; secándolas o enlatándolas; prensándolas en jugo; o haciéndolas vino.

Elementos que necesitará:

- Tijeras de jardín
- Guantes de jardinería
- Cuchillo

Producción del Vino



La producción de vino se vio por primera vez hace 6.000 años atrás. Sin embargo, no fue hasta 1875 que Pasteur describió correctamente la ciencia de su fermentación y su producción.



Al contener las uvas todo lo necesario para crear vino, los antiguos productores de vino simplemente dejaban a la naturaleza seguir su rumbo.

Con el paso del tiempo, la gente se dio cuenta de que interviniendo en ciertos momentos, podían hacer un vino con características más predecibles.

Producción del Vino Tinto y Blanco

Una de las primeras cosas que se descubrieron fue que la producción del vino tinto requiere que las uvas se fermenten en contacto con su piel. Esto da al vino color y cuerpo. Al contrario, la mayoría de la producción del vino blanco no ocurre en contacto con la piel de las uvas. Los blancos son valorados por sus características frutales y frescas, y su contacto con la piel daría taninos amargos no deseados.

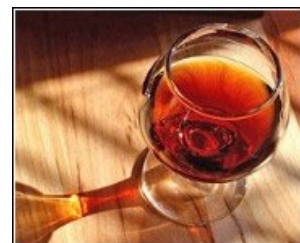


Producción del Vino Espumante

La producción del vino espumante es un proceso complejo que ha sido perfeccionado por siglos en la región de Champaña en Francia. Varios productores californianos también usan estos métodos tradicionales de producción de vino. Éste experimenta una segunda fermentación en la botella, en donde retiene dióxido de carbono, creando así las burbujas.

Producción del Vino Fortificado

Los vinos fortificados tienen un alcohol agregado el cual es usualmente Brandy. La producción de estos vinos puede resultar en vinos dulces o secos. Si se agrega el alcohol durante la fermentación, quedará algo de azúcar residual en el vino y producirá un Oporto. Si el alcohol es agregado al final de la fermentación, producirá un Jerez seco.



Producción del Vino Dulce

Existen varios estilos de vino dulce fabricados en vinerías utilizando diferentes técnicas de producción. Las uvas afectadas por “podredumbre noble” producen vinos profundamente concentrados con un alto nivel de azúcar residual. Otra técnica que los vinicultores pueden utilizar es cosechar las uvas muy tarde durante la estación y así usarlas para la producción del vino dulce.