



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

即時發佈：2014年6月13日

州長 CUOMO 向州博覽會商業葡萄酒大賽的獲獎者表示祝賀

本次大賽上，斬獲最高榮譽的葡萄酒數是2013年的近三倍，這反映出紐約州葡萄酒品質飆升

Taste NY 葡萄酒與乾酪研討會將展示最佳展品以及來自最佳酒莊的最佳葡萄酒

州長 Andrew M. Cuomo 今日向紐約州博覽會(New York State Fair)年度商業葡萄酒大賽的獲獎者們表示祝賀。經過本週在位於 Syracuse 的州博覽會會場開展一番評審後，共有 330 款商業葡萄酒獲獎。經過來自東海岸的專業評審們的一番評審，共有 43 款參賽葡萄酒獲得了最高榮譽 – 雙金獎。該數字達到去年獲得這一榮譽的 15 款葡萄酒和烈酒的近三倍。

今年參賽的產品中有 25%獲得了雙金獎或金獎，較去年的 15%有顯著增長。

「這樣的結果印證了全球各地葡萄酒愛好者們的心聲：紐約州葡萄酒已躋身最佳葡萄酒行列，並且葡萄酒的品質正逐年提升，」州長 Cuomo 說。「本政府一直和紐約州的葡萄酒製造商們齊心協力，為該產業的持續增長提供支援，如今我們已開始看到成效。我向今年的獲獎者們 – 為從長島到 Finger Lakes 在內的地區創造就業和經濟機會的企業和葡萄酒商 - 表示祝賀，並鼓勵我們了不起的葡萄酒製造商為明年的大賽做準備。」

位於 Hector 的 Hazlitt 1852 Vineyards 旗下的 2012 Solera Sherry 斬獲了最佳甜酒 – 加強酒類別的兩項最高殊榮中的一項 – 「最佳展品獎」(Best of Show)。Swedish Hill Winery 則摘得了另一項大獎 – 「最佳酒莊獎」(Best Winery)，而該公司產品囊括了 19 個獎項，其中包括五個雙金獎。

其他類別的獲獎者包括：

- 最佳果酒(Best Fruit Wine)：位於 Appleton 的 Winery at Marjim Manor 旗下的 Katapalooza
- 最佳白葡萄酒(Best White Wine)：位於 Dundee 的 Glenora Wine Cellars 旗下的 2013 Riesling
- 最佳烈酒(Best Spirits)：位於 Jamesport 的 Sherwood House Vineyards 旗下的 XO Brandy -

Chardonnay

- 最佳蜂蜜酒(Best Mead): 位於 Penn Yan 的 Earle Estates Meadery 旗下的 Wort Hog Porky's Pleasure Hard Cherry Cider
- 最佳甜酒 – 非加強酒(Best Dessert Wine - Non-Fortified): Glenora Wine Cellars 旗下的 Vidal Blanc Ice Wine
- 最佳氣泡酒(Best Sparkling Wine): 位於 Hammondsport 的 Chateau Frank 旗下的 2008 Blanc de Blancs
- 最佳紅葡萄酒(Best Red Wine): Glenora Wine Cellars 旗下的 2012 Meritage
- 最佳桃紅葡萄酒(Best Blush Wine): 位於 Fredonia 的 Woodbury Vineyards 旗下的 45 度 Cayuga White、45 度 Vidal Blanc、十度 Marechal Foch

大賽主席 Harvey Reissig 說：「在與評審的交談中，他們提到，參加今年大賽的葡萄酒的總體品質非常出眾。並非一兩家葡萄酒製造商的品質突出。許多葡萄酒製造商皆發展迅猛，這亦提高了紐約州葡萄酒的水準。我很高興我們的優勝獲獎者不僅體現了葡萄酒種類的多樣性，同時體現了地域的多樣性。」

有 155 款葡萄酒獲得了銀獎，另有 91 款摘得了銅獎。該等獲獎者，連同業餘葡萄酒釀造大賽的贏家，將於大紐約州博覽會的典禮上接受表彰。欲知大賽完整結果，請流覽該博覽會的大賽結果網站：<http://www.nysfair.org/competitions/results/>。

農業與市場部(Department of Agriculture and Markets)部長 Richard A. Ball 說：「我們不斷尋求透過更多方式來展示紐約州葡萄園出產的優異產品。該博覽會是紐約州最大規模地展示其優質農業產品，而我們決定拉近紐約州民眾與其食品及飲料製造商之間的距離。這有益於我們的健康；有益於我們的經濟發展；另外，出席博覽會，樂趣無窮！我鼓勵愛好葡萄酒的人士能親臨博覽會，並帶回些許最受歡迎的新品。」

參展的葡萄酒

參賽的商業葡萄酒將於 2014 年紐約州博覽會中發揮主要作用。

各類別的獲獎葡萄酒將會參加第二屆大賽。Taste NY（品嚐紐約）葡萄酒與乾酪搭配大賽的評審們將會運用他們專業的味覺來品鑒九款獲獎葡萄酒，及各品類的獲獎乾酪。之後，他們會確定最佳的葡萄酒與乾酪搭配。在去年的首屆活動上，Baldwin Vineyards 的草莓果酒（榮獲最佳果酒獎）和 Old Chatham Shepherding Company 獲獎的軟質乳酪(Camembert)成為最佳搭配。

本次第二屆年度活動的具體時間和地點將於近期公佈。

參展者可品嚐評審們在 Horticulture 大樓的展臺上品鑒的美酒。許多參加本次比賽的葡萄酒製造商亦額外捐贈了葡萄酒。觀眾們可在展臺上免費品嚐該等美酒。惟有參賽的葡萄酒可供品嚐。

Chinese

展臺對面是會議室。去年在該會議室中，該博覽會開始舉辦每日研討會，教授消費者如何搭配葡萄酒與乾酪。研討會上的教授人員是來自本州部份頂級葡萄酒廠的專家。研討會大獲成功，吸引了源源不斷的觀眾到場。今年的博覽會將會重點舉辦為期兩天的研討會活動，重點討論來自榮獲最佳展品和最佳酒莊獎之葡萄酒廠的葡萄酒。

該博覽會決定讓 Wine Court 重回其最初的大本營 – 位於 Chevy Court 每日免費音樂會附近、博覽會場中心的 Colonnade，而參與者曾對此大為讚賞。Wine Court 僅展示紐約州的葡萄酒。

些許紐約州葡萄酒釀造商亦在主門內的 Taste NY 帳篷中提供免費樣酒。該帳篷於去年首次推出，提供紐約州產的各種食品與飲料供品嚐與銷售。

據紐約葡萄酒與葡萄基金會(New York Wine and Grape Foundation)近期委託開展的一項研究顯示，2012 年，紐約州葡萄、葡萄汁和葡萄酒總共為紐約州創造了 48 億美元的經濟效益。農場飲料產業和葡萄酒產業近年來發展尤為迅猛，這在一定程度上要得益於州長政府對葡萄酒產業的大力支持。州長 Cuomo 已舉辦了兩屆產業峰會，傾聽產業的聲音，代表產業的利益，並於 2013 年推出了商業廣告來宣傳紐約州葡萄酒產業的品質。

另外，州長啟動了 Taste NY 活動，藉此向廣大受眾宣傳農場飲料，而最近亦宣佈將在本州的酒類專賣店中推出 Taste NY 行銷與品牌塑造計畫，以最大程度提升知名度與銷量。依據在這些峰會上蒐集的行業回饋，州長推出了一站式商店，旨在為紐約州的葡萄酒、啤酒及烈酒生產商提供一個單一的政府聯絡點，以幫助解決該行業所面臨的法規、許可、州激勵等問題。

欲知紐約州葡萄酒產業之詳情，請造訪 www.taste.ny.gov。

###

欲知詳情，請造訪 www.governor.ny.gov

紐約州 | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418