STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

即時發佈：2013 年 8 月 12 日

州長 CUOMO 重點推介「TASTE NY」啤酒及全紐約州 100 多家獨特的工藝釀酒廠

紐約州位列全國十佳工藝釀酒州之列

州長 Andrew M. Cuomo 今日鼓勵紐約州民眾將「Taste NY」（品嘗紐約）作為一種上佳的方式來體驗 100 多家釀酒廠的工藝啤酒，以推動紐約州蒸蒸日上的工藝啤酒產業。紐約州釀酒協會(New York State Brewers Association)提供使用者友好的紐約州釀酒廠地圖和一份釀酒商名單，以及一份工藝啤酒活動日曆。USA Today 最近將紐約州列入「美國十佳工藝釀酒州」(Top Ten Best Craft Brew States in America)名單的第 8 位。

「毫無疑問，紐約州工藝釀酒業正在不斷繁榮和發展，釀制出享譽全國各地乃至全世界的佳釀，」州長 Cuomo 說。「全州社區擁有超過 100 家工藝釀酒廠，提供豐富多樣的 Taste NY 體驗機會。工藝釀酒廠是本州農業和旅遊業的重要部門，而啤酒廠的繁榮象徵著本州經濟的興盛。我鼓勵紐約州民眾逐一品嘗各家工藝釀酒廠供應的美味啤酒。」

在本州知名的工藝釀酒廠中，特色釀酒廠包括位於 Syracuse 的 Empire Brewing Company，位於 Cooperstown 的 Brewery Ommegang（釀製比利時風味淡啤），位於 Utica 的 F.X. Matt Brewing Company（美國第 8 大工藝釀酒廠，及紐約州最大的工藝釀酒廠），以及 Brooklyn Brewery（其釀酒師和創始人出版了多本釀酒類書籍），而該等公司在全州、全國甚至全世界擁有眾多擁護者。

紐約州中部

在紐約州中部，位於 Hamilton 的 Good Nature Brewing 每年生產「藝術家系列」特色淡啤，並使用本地藝術家設計的標籤裝瓶；位於 Windham 的 Cave Mountain Brewing Company 在其傳統酒品基礎上提供藍莓烈啤、Peach Wheat、Chai Milk 烈啤及 Guru Gluten-Free Pale 淡啤等時令特色酒品。在 Catskills，位於 Roscoe，即 Trout 鎮的 Roscoe Beer Company 將推出新成立以來的首款 Trout 鎮 American Amber 淡啤。

Syracuse 有三家釀酒廠，其間僅相隔幾分鐘的路程。Empire Brewing Company 專注於採用新鮮的當地食材為其餐廳烹製美食，並精釀各類表層發酵和底層發酵的啤酒，如 Empire Cream 淡啤、Empire Amber 淡啤及 Empire IPA。幾條街區之外是 Middle Ages Brewing Company。該廠從英國進口兩排大麥麥芽，以中世紀英格蘭流行的方式小批量手工釀造淡啤。在其石頭圍築的城堡走廊上樹立著真人大小的鎧甲衛兵，其釀造的啤酒被冠以 Dragonslayer、Druid Fluid Grail 淡啤、ImPaled 淡啤

和 Tripel Crown 之類的名字，為其產品增添中世紀韻味。在其附近是 Syracuse Suds Factory。該釀酒廠一直專注於釀造七種不同的啤酒，分別是 Weizen、Sweet 烈啤、Irish Red、Black Cherry Lambic、Honey Light 淡啤、Pale 淡啤和 Brown 淡啤。該廠開辦的酒吧亦對外供應各類啤酒。

該地區同時推出了幾種新的工藝啤酒，其中包括位於 Ithaca 的 Ithaca Beer 釀酒廠生產的 Outdoor Harvest 淡啤。該啤酒廠將於今年八月使用新鮮採摘的啤酒花釀造味道濃郁的工藝啤酒。

紐約州中部度假區亦邀請全國各地的工藝啤酒愛好者於今日發起的合作旅遊活動中發現「啤酒」的魅力。跨越六個郡的 Brew Central 將匯集紐約州中部工藝的啤酒、蘋果酒和烈性酒，介紹其品味和傳統，並講述其背後故事。遊客可於 www.brewcentralny.com 開始其行程。

一個多世紀前，Greater Binghamton、Madison、Oneida、Onondaga、Otsego 和 Schoharie 郡被譽為本國的啤酒花之都。隨著 30 餘家啤酒廠、以工藝釀酒為主題的酒吧、酒廠和酒莊先後落戶，Brew Central 使之重新成為眾人關注的焦點。

登陸 www.brewcentralny.com，造訪 www.facebook.com/BrewCentralNY，或流覽 Twitter 頁面 @BrewCentralNY，發現「紐約州中部的啤酒」。

紐約州西部

除設有品酒室和提供酒莊之旅外，許多紐約州釀酒廠皆設有自己的釀造坊，因提供從農場到餐桌的高品質美食而遠近聞名。許多釀造坊本身即可提供獨特體驗。在 Greater Niagara 地區，在 Wilson 新成立的 Woodcock Brothers Brewing Company 邀請食客進入由儲藏蘋果之冷庫改造而成的餐廳內，坐在由飛機貨梯改造成的桌子前品嘗磚爐比薩餅和啤酒。位於 Ellicottville 和 Fredonia 的 Chautauqua-Allegheny's Ellicottville Brewing Company 生產手工釀製啤酒，並已在「國際啤酒大賽」(International World Beer Championship)中獲獎三次以上。該啤酒廠坐落於紐約州西部的滑雪之鄉，即 The Aspen of the East，供應創新且富有靈感的各類酒品。不久後，該公司將會新建另一啤酒廠。位於 Lakewood 的 Southern Tier Brewing Company 每年生產近 50,000 桶啤酒。其手工釀製的淡啤在美國半數地區銷售，並售往澳洲、丹麥、日本、菲律賓、新加坡、加拿大安大略省、不列顛哥倫比亞省以及英國。

MOHAWK VALLEY

參觀啤酒釀制過程的一個有趣地點是曾被譽為北美啤酒花種植之鄉的 Cooperstown。Cooperstown 附近的紐約州中部地區因其「棒球名人堂」(Baseball Hall of Fame)而聞名。如今，該地區匯集了數家工藝啤酒廠。Cooperstown Beverage Trail 是本州最早設立的品酒區之一，該區包括三家啤酒廠：使用英國兩排大麥麥芽、西海岸啤酒花和英國 Ringwood 酵母釀造優質淡啤、黑啤和烈啤的 Cooperstown Brewing Company；Butternuts Beer & Ale，其釀製的啤酒成分包括啤酒花和在其 120 英畝農場上種植的小麥；以及因其屢獲殊榮的比利時風味淡啤而聞名的 Brewery Ommegang，其啤酒銷往全國 45 個州及瑞典，今年亦與 HBO 的 *「Game of Thrones」* 合作推出令人矚目的 Iron Throne 新品淡啤。品酒區亦包括兩家酒廠和 Fly Creek Cider Mill。在每一地點，遊客們皆可盡情品嘗美酒，近距離參觀啤酒的製作過程，並於專賣店中購買自己喜歡的飲品。

FINGER LAKES

紐約州的 Finger Lakes 地區因盛產優質葡萄酒久負盛名，同時亦是全州工藝釀酒廠最集中之地區。事實上，Finger Lakes Beer Trail 網站中列示了該地區現有的近 50 家工藝釀酒廠和酒吧。除此之外，該地區尚有許多工藝釀酒廠正處於規劃階段。該網站亦建議人們透過為期一天的行程參觀該地區的些許頂級工藝釀酒廠。 欲知更多建議的路線和釀酒廠，請流覽這裡：http://fingerlakesbeertrail.com/content/itineraries。

另外，新品啤酒層出不窮。Finger Lakes 地區推出了一些有趣的新品啤酒，其中包括 Horsehead's Brewing 採用捷克共和國進口的酵母和啤酒花釀製而成的 Lager-Rhythm，以及位於 Watkins Glen 之 Rooster Fish Brewing 使用櫻桃木和楓木熏制啤酒花後釀製而成的 Smokin' Hop IPA。

Seneca-Keuka Lakes Loop 一日環湖之旅將帶領遊客參觀佔地 120 英哩的七家釀酒廠，並於往返途中欣賞壯麗的自然美景。War Horse Brewing Company 位於 Geneva 中 Seneca 湖岸上的 Three Brothers Winery and Estates，它不僅提供東海岸琥珀啤酒和美國黑啤酒等傳統品種的啤酒，而且釀製風味非比尋常的美酒，如混合 Riesling 葡萄汁與美國小麥啤酒的 Riesling 淡啤。另一家同時釀製葡萄酒與啤酒的釀酒廠是位於 Lodi 中 Seneca 湖的 Wagner Valley Brewing Co.。該公司採用德國進口的釀造系統釀製六種標準啤酒。遊客可品嘗包括 Dockside Amber Lager 和 Caywood Station Oatmeal 烈啤在內的所有佳釀，以及各類時令特色啤酒。位於 Hector 的 Two Goats Brewing Co.俯瞰 Seneca 湖，生產金色 Dopplebock（意為兩隻山羊）以及 IPA、Goat Master Ultra Pale 淡啤和 Oatmeal 烈啤。

沿著小道來到 Watkins Glen，遊客亦可參觀 Rooster Fish Brewery，其開辦的 Crooked Rooster 啤酒吧和 Wildflower 酒吧供應精釀淡啤，並向遊客推薦啤酒與美食的最優搭配。在 Hammondsport，Finger Lakes Beer Company 在非參觀日提供參觀釀酒廠的機會。遊客可經由設有大窗戶的品酒室進入啤酒廠，品嘗瓶裝和罐裝的 Aviator Wheat、Newton's Pale 淡啤、Copperline 淡啤和 Hammonds-Porter Vanilla 黑啤。Keuka Brewing Co 的品酒室俯瞰 Keuka 湖，供應包括 White Cap Wazz-berry、White Cap Wheat 和 Briglin Road Red 在內的各類高端淡啤。

ADIRONDACKS

雖不屬於計畫行程，但 Adirondacks 風景怡人，亦是品嘗啤酒的有趣之地。Glens Falls 有兩家啤酒廠。Davidson Brothers Restaurant & Brewery 採用英國的磚制水壺釀製系統釀造傳統的 IPA 和其他啤酒，而 Cooper's Cave Ale Company 的酒吧供應桶裝淡啤，以及各種手工製作的碳酸飲料和冰淇淋。位於附近 George 湖的 Adirondack Pub & Brewery 供應十二種桶裝啤酒，包括其屢獲美譽的 Bear Naked 淡啤。另外，該公司亦推出引人入勝的釀酒廠之旅，供遊人體驗。在稍遠的北部，Lake Placid Pub and Brewery 每年約釀製 300,000 品脫啤酒，釀酒量在全國排名前 7%，贏得了全國媒體的關注。

長島

在紐約州東部海岸，屢獲殊榮的 Blue Point Brewing Company 繼續延續其在釀酒領域的輝煌成就，為紐約州贏得美譽。長久以來，該公司一直被視為美國的頂級啤酒廠之一，提供各式全年供應的啤酒和一些時令啤酒，亦建有向公眾開放的品酒室。Long Island’s Craft Brewery Guild 包括來自 Nassau 和 Suffolk 的四個啤酒吧和 13 家啤酒廠。其品酒步道亦供應來自 Brooklyn 和 Queens 地區的佳釀。

紐約州的工藝釀酒業注重創新，擅長選用高品質的當地食材，其所創造出的口味豐富濃郁，與眾不同，可與上等葡萄酒匹敵。事實上，本州諸多頂級餐廳設有啤酒品酒師一職，負責甄選啤酒，並就如何搭配啤酒和美食向顧客提供建議。本州啤酒業的另一創新之處在於，目前許多釀酒商使用類似於*老式月光瓶*的 64 盎司水罐供應美味啤酒。

注意事項：大部份啤酒吧供應大量外賣啤酒，但有些啤酒吧僅限量供應數品脫。參觀啤酒廠品酒室通常會收取少量品酒費用（通常為 3 至 5 美元）。六人或以上團隊需提前預訂。許多啤酒廠並不每天提供旅遊體驗，所以遊客應提前諮詢。最重要的是，無論你去哪兒遊覽，均應指定其他司機駕駛。更好的辦法是，在小鎮租用他人代駕的汽車、豪華轎車，甚至加長悍馬。欲知詳情，請造訪 www.thinknydrinkny.com 和 http://www.iloveny.com，或依據主題標籤#BrewNY 展開 Twitter 對話。

關於紐約州

紐約州擁有 11 個美麗的度假區。紐約州的景點多種多樣，從諸如尼亞加拉大瀑布等地標，到 Hudson Valley 的葡萄酒之旅和諸如 Cooperstown 中的棒球名人堂等寶地。作為 13 個原殖民地之一，紐約州擁有豐富的歷史和文化，為所有遊客提供多樣化的活動。遊人不僅能參與適合全家出遊的釣魚、遠足、划船、烹飪探秘等各類戶外活動，而且可品嘗從農場直送餐桌的新鮮食物。欲知詳情，請造訪 http://www.iloveny.com。媒體可於 thebeat.iloveny.com 上查閱新聞通訊及更多資訊。

關於紐約州中觀光旅遊之新聞，請參見「I LOVE NY」（我愛紐約）社交媒體頻道。從紐約市到尼亞加拉大瀑布及其間的所有景點，紐約州有如此多值得喜愛的地方！在 Facebook、Twitter 和 Instagram 上查閱「I LOVE NEW YORK」，發現你的下一個上佳觀光休閒地。

流覽「I LOVE NEW YORK」的社交媒體頁面：

Facebook：Facebook.com/ILOVENY

Twitter：@I_LOVE_NY

Instagram：ILOVENY

YouTube：YouTube.com/OfficialILoveNY

Pinterest：Pinterest.com/ILOVENY

Flickr：Flickr.com/OfficialILoveNY

###

欲知詳情，請造訪 www.governor.ny.gov

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

Chinese