STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

즉시 배포용: 2014년 6월 13일

CUOMO 주지사는 주 상업 와인 박람회 경쟁의 승자를 축하

2013 년의 경쟁은 2013 년 최고 영예의 트리플로 급상승한 뉴욕 와인의 품질을 반영

최고의 쇼의 최고의 와이너리의 와인을 Taste NY 와인 & 치즈의 세미나에서 선보여

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘 뉴욕 주 박람회의 연간 상업 와인 대회의 수상자를 축하했습니다. 시상은 이번 주에 Syracuse 에 있는 주 엑스포에서 진행된 330개의 상업 와인과 주류에 대한 심사 후에 진행되었습니다. 동쪽 해안 전역에서 온 전문 심사 위원들은 더블 금메달, 가장 높은 점수를 획득한 43개의 항목을 선택했습니다. 그 숫자는 작년에 더블 금메달을 받은 15개의 와인과 주류의 거의 3배의 수입니다.

올해 항목의 25 %는 더블 금메달 혹은 금 메달 상태이며 작년 15%에서 상승한 숫자입니다.

"이러한 결과는 여러 곳에서 온 와인 애호가의 의견들을 다시금 확인하는 바입니다: 뉴욕 와인이 그 중 가장 좋으며, 그들은 매년 더 좋아지고 있습니다."라고 Cuomo 주지사는 말했습니다. "우리 정부는 이 산업의 지속적인 성장을 지원하기 위해 뉴욕의 와인 생산 업체들과 함께 일하고 있으며 우리는 이미 그 결과를 보기 시작했습니다. 저는 롱 아일랜드부터 Finger Lakes까지 일자리와 경제적 기회를 지지하는 모든 기업들과 와인 상들인 올해 수상자들을 축하하고 내년 대회를 준비하는 우리의 위대한 와인 생산 업체들을 격려하는 바입니다."

Hazlitt 1852 Vineyards of Hector는 2 부분에서 최우수 상을 수상했습니다. 2012 Solera Sherry로 최고의 쇼와 강화된 카테고리에서 최고의 디저트 상을 받았습니다. Swedish Hill Winery는 5개의 더블 금메달을 포함하여 19개의 수상을 받으면서 최고의 와이너리 상을 받았습니다.

다른 카테고리의 수상자는 다음과 같습니다:

- 최고의 과일 와인: Appleton의 Marjim Manor와이너리에서 생산한 Katapalooza
- 최고의 화이트 와인: Glenora Wine Cellars of Dundee에서 생산한 2013 Riesling

- 최고의 스프리츠: Jamesport의 Sherwood House Vineyards에서 생산한 XO Brandy - Chardonnay
- 최고의 미드: Penn Yan의 Earle Estates Meadery에서 생산한 Wort Hog Porky's Pleasure Hard Cherry Cider
- 최고의 디저트 와인: Glenora Wine Cellars에서 생산한 Vidal Blanc Ice Wine
- 최고의 스파클링 와인: Hammondsport의 Chateau Frank에서 생산한 2008 Blanc de Blancs
- 최고의 레드 와인: Glenora Wine Cellars에서 생산한 2012 Meritage
- 최고의 블러쉬 와인: Fredonia의 Woodbury Vineyards에서 생산한 45% Cayuga White 45%의 Vidal Blanc, 10%의Marechal Foch

이 경쟁의 회장인 Harvey Reissig는 "우리의 심사 위원들과의 대화에서 그들은 올해 경쟁에서의 전반적인 뛰어난 품질에 대해 언급했습니다. 이는 단지 한 두개의 와이너리에 대한 것이 아닙니다. 많은 사람들이 빠른 성장을 만들고 있고 뉴욕의 와인에 대해 벤치마킹을 하고 있습니다. 그리고 저는 우리의 2개의 최고 승자가 와인의 종류의 다양성뿐만 아니라 주의 다양한 지역에서 오게 된 것을 기쁘게 생각합니다. "라고 말했습니다.

155개의 와인이 은메달을 받았고 91개의 와인은 동메달을 받았습니다. 아마추어 와인 양조 경쟁의 수상자들과 함께 수상자들은 그레이트 뉴욕 주 박람회 기간 동안 행사에서 수상될 것입니다. 경쟁의 전체 결과는 박람회의 경쟁 웹 사이트http://www.nysfair.org/competitions/results/에서 확인 가능합니다.

농업 및 시장국의 국장 Richard A. Ball은 "우리는 지속적으로 뉴욕 와인의 훌륭한 제품을 강조하기 위해 더 많은 방법을 찾고 있습니다. 박람회는 농업의 품질을 뽐내는 주의 가장 큰 행사이며, 우리는 음식과 음료를 직접 만드는 사람들을 뉴욕 주민들에게 가장 가까이 오게 합니다. 이는 우리 건강을 위해, 우리 경제를 위해 좋은 일이며 특히 박람회는 즐거운 일입니다! 저는 모든 사람들이 와서 와인 한 잔을 즐기며 새로운 좋은 와인을 가지고 집에 가길 바랍니다."라고 말했습니다.

박람회의 추천 와인

경쟁에서 기능을 갖춘 상업용 와인은 2014 년 뉴욕 주 박람회에 중요한 역할을 담당 할 것입니다.

각각의 부문에서 수상한 와인들은 두 번째 대회에 참여할 것입니다. Taste NY 와인과 치즈 궁합 대회의 심사 위원은 수상한 9개의 와인과 각 카테고리에서 우승한 치즈의 맛을 위해 그들의 전문적인 미각을 사용할 것입니다. 그리고 그들은 최고의 와인과 치즈의 궁합을 결정할 것입니다. 작년의 개막 행사에서는 최고의 과일 와인으로 뽑힌 Baldwin Vineyards의 딸기 과일 와인과 최고의 궁합으로 결정된 Old Chatham Sheepherding Company 의 까망베르가 등장했습니다.

두 번째 연례 행사의 정확한 날짜와 장소는 곧 발표될 예정입니다.

Korean

박람회 참석자들은 원예 건물에 있는 부스에서 심사 위원들이 샘플링 한 것들을 맛 볼 수 있습니다. 대회에 참가한 와이너리의 대부분은 그들 와인의 여분의 병을 기증했습니다. 그 와인들의 무료 샘플은 부스에서 시음 가능합니다. 경쟁에 참여하는 와인들만 샘플로 제공됩니다.

부스 맞은 편은 회의실입니다. 작년에는 그 회의실에서 박람회는 소비자들에게 와인과 치즈의 좋은 궁합을 가르치는 일일 세미나를 개최하기 시작했습니다. 세미나는 주의 최고 와이너리의 전문가들에 의해 진행되었습니다. 행사는 굉장히 많은 참가자들이 참가하였고 매우 성공적이었습니다. 올해에는 새롭게 박람회에서는 이틀 동안 최고의 쇼와 최고의 와이너리의 수상자들의 세미나에 초점을 맞출 것입니다.

박람회 참석가들은 Chery 법원의 일일 무료 콘서트와 운동장의 중심부인 Colonnade인 원래의 장소로 와인 법원을 반환하는 공정의 결정에 대해 강한 칭찬을 제안했습니다. 와인 법원은 뉴욕 주 와인만을 제공합니다.

일부 뉴욕 와이너리는 정문 앞쪽인 Taste NY 텐트에서 무료 샘플을 제공합니다. 작년에 선보인 텐트에서는 샘플과 모든 종류의 뉴욕에서 만들어진 음식과 음료를 판매합니다.

뉴욕 와인 및 포도 재단에 의해 진행된 최근의 연구에 따르면 2012년에 뉴욕 주에서 뉴욕의 포도, 포도 주스, 와인의 전체적인 경제에 미치는 영향은 48억 달러에 달했습니다. 농장 기반의 음료 산업 그리고 특히 와인 산업은 최근 몇 년 동안 일부 산업의 성장에 파트너가 될 수 있는 지사의 관리에 의해 공동 노력 덕분에 빠른 성장을 보여 주었습니다. Cuomo 주지사는 산업과 법안을 대신하여 듣고 두 업계의 서밋을 개최하였고 뉴욕의 와인 산업의 품질 홍보를 위해 2013년에 상업화가 시작되었습니다.

주지사는 또한 광범위한 일반인들에게 농장 기반의 음료를 판매하는 방법으로 Taste NY을 시작하였고 최근 주의 술집에서 Taste NY 마케팅 및 브랜딩 프로그램 노출과 매출을 극대화하기 위해 만들어진 것이라고 발표했습니다. 산업에서 이러한 서밋의 피드백의 결과로, 주지사는 법규, 인허가, 주 인센티브 그리고 이 산업이 직면한 기타 문제와 관련해 지원할 목적으로 뉴욕의 포도주, 맥주 및 주정 생산업체에게 정부의 단일 연락처를 제공하기 위한 원스톱 샵의 출범을 발표했습니다.

뉴욕 와인 산업에 대한 더 자세한 정보는 www.taste.ny.gov를 방문하시기 바랍니다.

###

다음 웹사이트에 가시면 더 많은 뉴스를 보실 수 있습니다: www.governor.ny.gov
뉴욕주 | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

Korean