



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

즉시 배포용: 2014년 7월 24일

**CUOMO 주지사, 뉴욕주 크래프트 맥주업계의 성장에 도움이 될 권장사항을 제공하기 위한 뉴욕 크래프트 양조장 워크그룹(NY CRAFT BREWER WORKGROUP) 결성을 발표**

***와인, 맥주, 증류주 및 사과주 서미트의 직접적 성과***

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘 뉴욕주의 급성장하는 크래프트 맥주 부문의 지속적인 발전을 위한 권장사항을 제시할 최초의 뉴욕 크래프트 양조장 워크그룹을 결성했다고 발표했습니다. 제2회 와인, 맥주, 증류주 및 사과주 서미트의 직접적 성과라고 할 수 있는 이 워크그룹은 크래프트 음료 업계, 고등교육기관, 연구기관, 농업부문, 주정부 등의 대표자들로 구성될 예정입니다.

Cuomo 주지사는 “뉴욕의 크래프트 맥주업계는 지난 4년 동안 크게 성장했으며 이러한 분위기를 지속해갈 계획입니다.” “업계, 학계, 공공부문의 리더들이 힘을 모아 뉴욕주가 양조업을 하기에 더욱 적합한 장소가 되도록 하고, 세계적 수준의 음료를 홍보할 수 있게 될 것이라 기대합니다. 그러한 목적으로 만든 이 워크그룹은 크래프트 맥주 업계를 위한 환경을 조성하고 유지하는데 중요한 역할을 하게 될 것이라 확신합니다”라고 말했습니다.

이 워크그룹은 크래프트 맥주업계와 주 정부의 모든 관계자 사이의 의사교환을 조율하고 개선하는데 도움을 줄 것으로 기대됩니다. 구성원들은 또한 홉 열매와 보리의 새로운 변종, 생산방식 및 소비자 동향 등에 대한 연구를 진행하는 것은 물론, 뉴욕주가 양조업과 같은 성장산업을 위한 기반시설을 갖추도록 하는 등 새로 확인된 요구사항을 파악하기 위해 협력할 예정입니다.

이 워크그룹은 잠정적 규제개혁 부문을 검토하고, 뉴욕의 음료 생산업체에게 규제, 면허, 주 인센티브, 기타 질문사항 또는 업계의 문제점에 대한 도움을 줄 하나의 담당 기관을 만들어 주기 위해 만들어진 Empire State Development의 [원스톱 샵\(One Stop Shop\)](#)의 지속적인 발전 방향을 제시하면서 서미트에서 담당하는 일을 지속해 갈 예정입니다. 구성원들은 [Taste NY](#), [Pride of New York](#), [Trails](#) 등과 같은 홍보 및 마케팅 프로그램을 개발하거나 방향 제시를 하기 위해 힘쓰면서 업계에 도움이 될 보조금 기회를 찾도록 도와줄 계획입니다.

Korean

뉴욕주 농업시장부(Department of Agriculture and Markets)의 국장이 주도하게 될 워크그룹의 구성원에는 다음이 포함됩니다:

- **Gary C. Bergstrom**, Cornell University의 식물병리학 및 식물미생물학과 Ph.D., 교수
- **Jimmy Carbone**, Beer Sessions Radio의 진행자
- **Larry Fisher**, Northeast Hop Alliance의 사장
- **Steve Hindy**, Brooklyn Brewery의 공동 설립자
- **David Katleski**, Empire Brewing Company의 설립자 겸 NYS Brewers Association 회장
- **Paul Leone**, NYS Brewers Association 상무이사
- **Natalie Mattrazzo**, The FarmHouse Brewery의 공동 소유자
- **Steven Miller**, Cornell 홉 열매 전문가
- **June Russell**, Greenmarket, GrowNYC의 농장 검사 및 전략 개발 담당 매니저
- **Gregg Stacy**, Brown's Brewing Company의 부사장 겸 마케팅 & 영업 담당 이사
- **Bill Verbeten**, Cornell Cooperative Extension의 지역 확장 농학자
- **Justin Whipple**, Whipple Brothers Farms 소유자

뉴욕주 주류 관리국(State Liquor Authority)과 Empire State Development의 담당자들도 이 워크그룹에 참여합니다.

뉴욕주 농업국의 Richard A. Ball 국장은 “주지사의 농장 중심의 음료 서미트는 업계에서 전례가 없는 성장 기반을 만들었으며 이 워크그룹이 업계의 성장을 더욱 촉진하는 역할을 할 것으로 기대합니다. Cuomo 주지사는 업계 최고의 인재들이 모여 문제점을 진단하고 해결책을 찾을 수 있는 기회를 만들어 주었습니다. 뉴욕주 농업 역사의 중요한 시기가 될 것이며 결국 크래프트 양조업의 번성하는 계기가 될 것입니다”라고 말했습니다.

뉴욕주 주류 관리국의 Dennis Rosen 회장은 “주지사의 지도력 하에 주정부와 업계가 제휴하여 새로운 크래프트 제조 면허를 만들고, 낙후된 법률을 정비하고, 규제를 현대화하면서 뉴욕 크래프트 양조장들은 변영의 시대를 맞이했습니다. 우리가 뉴욕주 전역에서 일자리를 창출하고 친환경적인 경제개발을 지속할 목적으로 농장 중심의 기업들을 위한 기회를 더욱 확대하기 위해 노력하는 동안 이 워크그룹은 이러한 제휴관계를 더욱 강화하게 될 것이라 생각합니다”라고 말했습니다.

Empire State Development의 사장, CEO 겸 국장인 Kenneth Adams씨는 “음료업계의 괄목할만한 성장은 주정부와 협력하여 잠정적 문제점을 해결하기 위해 업계의 주요 관계자들이 협력한 성과입니다. 뉴욕 크래프트 양조장 워크그룹은 의사교환과 대처 능력을 강화하고 일자리를 창출하며 현지 생산 농산물의 홍보를 더욱 강화함으로써 이러한 제휴관계를 더욱 돈독히 할 것으로 기대됩니다”라고 말했습니다.

2012년 7월, Cuomo 주지사는 지역 농산물을 크래프트 맥주 제조에 사용하는 것을 촉진하기 위해 농장 양조 면허를 제정하는 법안에 서명했습니다. 2013년 1월에 이 법안이 발효된 후부터 뉴욕주 전역에서 48개의 새로운 농장 양조장이 문을 열었습니다. 농장 와이너리와 마찬가지로 농장 양조장들은 현지에서 생산한 특정 수준의 재료의 사용하여 “뉴욕” 맥주를 제조하는데 사용량을 현재의 20%에서 2024년에는 90%까지 점차적으로 늘릴 계획입니다. 농장 양조장들은 최고 5곳의 외부 소매 판매장을 운영하고, 레스토랑을 개업하며, 시음 행사를 하고, 기념품, 식품 등과 같은 관련 상품을 판매하고, 맥주시음, 장비 및 소모품을 무료로 제공하는 등 농장 와이너리와 유사한 혜택을 누릴 수 있습니다.

뉴욕의 소규모 양조장들은 전례가 없는 성장을 이어가고 있으며, 2011년부터 150%의 성장률을 기록한 100개의 소규모 양조장의 본고장이 되었습니다. 이 밖에도, 레스토랑 양조장의 수도 2011년 10곳에서 현재 26곳으로 160% 증가하였습니다.

현재 뉴욕에서 225 에이커의 면적에 홉이 재배되고 있으며, 그 중 150 에이커(100,000 파운드 이상) 면적의 홉이가 금년에 수확 됩니다.

뉴욕의 성장하는 맥주, 와인, 증류주 및 사과주 산업에 대한 자세한 내용은 [One Stop Shop](http://www.taste.ny.gov)과 [www.taste.ny.gov](http://www.taste.ny.gov) 방문하십시오.

###

다음 웹사이트에 가시면 더 많은 뉴스를 보실 수 있습니다: [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)

뉴욕주 | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

\*\*\*\*\*

**WE WORK FOR THE PEOPLE**  
PERFORMANCE \* INTEGRITY \* PRIDE