STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 13 de junio del 2014

FELICITA EL GOBERNADOR CUOMO A GANADORES DE COMPETENCIA DE VINOS COMERCIALES DE LA FERIA ESTATAL

Refleja la competencia la elevada calidad del vino de New York al triplicar la cantidad de premios máximos respecto al 2013

Seminarios sobre queso y vino de Taste NY mostrarán lo mejor del evento y vinos de la mejor bodega de vinos

El Gobernador Andrew M. Cuomo felicitó hoy a los ganadores de la competencia anual de vinos comerciales de la Feria Estatal de New York. Se entregaron premios a 330 vinos y licores comerciales después de una evaluación que se realizó esta semana en State Fairgrounds en Syracuse. Jueces profesionales de toda la Costa Este juzgaron que 43 participantes habían obtenido la máxima designación, doble oro. Ese número es casi el triple que los 15 vinos y licores que obtuvieron doble oro el año pasado.

25 por ciento de los participantes este año obtuvieron estatus de doble oro o medalla de oro, a diferencia de sólo 15 por ciento el año pasado.

“Estos resultados confirman lo que hemos venido escuchando de los entusiastas del vino en todas partes: Los vinos de New York están entre los mejores del mundo, y están mejorando cada año”, dijo el Gobernador Cuomo. “Nuestra administración ha estado trabajando con vinicultores de New York para apoyar el crecimiento continuo de esta industria, y ya hemos empezado a ver los resultados. Felicito a los ganadores de este año – negocios y vinicultores que sostienen empleos y oportunidades económicas de Long Island a Finger Lakes – y animo a todos nuestros grandes vinicultores a prepararse para la competencia del año próximo”.

Hazlitt 1852 Vineyards de Hector obtuvo uno de los dos honores más altos, Mejor del Evento, para su Jerez Solera 2012, que ganó en la categoría de Mejor Postre – Fortificado. Swedish Hill Winery ganó el otro honor más alto, Mejor Bodega, ya que los productos de la compañía ganaron 19 premios, incluyendo cinco doble oro.

Los ganadores de las otras categorías son:

- Mejor Vino Frutal: Winery at Marjim Manor de Appleton, por su Katapalooza.
- Mejor Vino Blanco: Glenora Wine Cellars de Dundee por su Riesling 2013
- Mejores Licores: Sherwood House Vineyards de Jamesport por su Brandy – Chardonnay XO
- Mejor aguamiel: Earle Estates Meadery de Penn Yan por su sidra de cerezas Wort Hog Porky's Pleasure
- Mejor vino de postres – No Fortificado: Glenora Wine Cellars por su Vidal Blanc Ice Wine
- Mejor Vino Espumoso: Chateau Frank of Hammondsport por su Blanc de Blancs 2008
- Mejor Vino Tinto: Glenora Wine Cellars por su Meritage 2012
- Mejor Vino Rosado: Woodbury Vineyards de Fredonia por su 45 por ciento Cayuga White, 45 por ciento Vidal Blanc, diez por ciento Marechal Foch

Harvey Reissig, presidente de la competencia, dijo, “Al hablar con otros jueces, mencionaron la extraordinaria calidad en general de los vinos en la competencia de este año. No son sólo una o dos bodegas. Muchas están teniendo un crecimiento muy rápido y levantando el nivel de los vinos de New York. Y me complace que nuestros ganadores de los premios más importantes reflejen no sólo una diversidad de tipos de vino, sino que además vienen de regiones diversas del estado”.

155 vinos ganaron medallas de plata, mientras que 91 ganaron de bronce. Los ganadores, junto con quienes ganaron en la competencia de vinicultura amateur, serán honrados en una ceremonia durante la Gran Feria Estatal de New York. Los resultados completos de la competencia están disponibles en el sitio web de resultados de la competencia de la Feria en http://www.nysfair.org/competitions/results/.

Richard A. Ball, comisionado del Departamento de Agricultura y Mercados, dijo, “Constantemente estamos buscando más maneras de resaltar los grandes productos de los viñedos de New York. La Feria es el mayor escaparate del estado para la alta calidad de su agricultura, y estamos decididos a acercar más a los neoyorquinos a las personas que hacen sus alimentos y bebidas. Es bueno para nuestra salud; es bueno para nuestra economía, y, en la Feria, ¡es divertido! Animo a cualquiera que disfrute de una copa de vino a visitar la Feria y llevarse a casa nuevos favoritos”.

Vinos destacados en la Feria

Los vinos comerciales destacados en la competencia desempeñarán un importante papel en la Feria Estatal de New York 2014.

Cada uno de los vinos que ganó en su categoría participará en una segunda competencia. Jueces de la Competencia de Maridaje de Queso y Vino Taste NY usarán sus paladares expertos para probar cada uno de los nueve vinos ganadores, así como los quesos que ganaron cada una de sus categorías. Después decidirán sobre el mejor maridaje de un vino y un queso. En el evento inaugural del año pasado el vino frutal de fresas de Baldwin Vineyards, que ganó como mejor vino frutal, y el queso Camembert ganador de Old Chatham Sheepherding Company emergieron como la mejor pareja.

El día y lugar exactos de este segundo evento anual serán anunciados en el futuro cercano.

Los asistentes a la feria pueden probar lo mismo que los jueces en un pabellón en el Edificio de Horticultura. Muchas de las bodegas que participaron en la competencia donaron botellas adicionales de sus vinos. Habrá muestras gratuitas de esos vinos disponibles en el pabellón. Sólo los vinos inscritos para la competencia se proporcionan como muestras.

Enfrente del pabellón hay una sala de conferencias. El año pasado en esa sala la Feria empezó realizar seminarios diarios para enseñar a los consumidores cómo maridar vinos y quesos. Los seminarios fueron enseñados por expertos de algunas de las mejores bodegas del estado. Fueron muy exitosos, con audiencias que rebasaban la capacidad de la sala. A partir de este año, la Feria enfocará dos días de seminarios a los vinos de las bodegas que ganaron Mejor del Evento y Mejor Bodega.

Los asistentes han elogiado la decisión de la Feria de devolver el área de vinos a su sitio original en el Colonnade, cerca de los conciertos diarios gratuitos de Chevy Court y en el corazón de los Fairgrounds. El área de vinos muestra solamente vinos del Estado de New York.

Algunas bodegas de New York también ofrecen muestras gratis en la carpa de Taste NY, ubicada cerca de la entrada principal. La carpa debutó el año pasado, ofreciendo muestras y venta de todo tipo de alimentos y bebidas hechos en New York.

De acuerdo con un estudio reciente comisionado por la Fundación del Vino y la Uva de New York, el impacto económico total de la uva, jugo de uva y vino de New York en el 2012 fue de $4.8 mil millones para el Estado de New York. La industria de bebidas producidas en granjas y la industria del vino en particular han visto un rápido crecimiento en años recientes, gracias en parte a un esfuerzo concertado de la administración del Gobernador por colaborar en el crecimiento de la industria. El Gobernador Cuomo ha sido anfitrión de dos cumbres de la industria, escuchando a la industria y actuando en su favor, y se lanzó un comercial en el 2013 promoviendo la calidad de la industria vinícola de New York.

El Gobernador también lanzó Taste NY como una manera de promover bebidas producidas en granjas a una audiencia más amplia y recientemente anunció que se creará un programa de mercadotecnia y creación de marca Taste NY en tiendas de licores estatales para maximizar la exposición y las ventas. Como resultado de la retroalimentación de la industria en estas cumbres, el Gobernador Cuomo lanzó una tienda centralizada diseñada para ofrecerles a los productores de vino, cerveza y licores de New York un solo punto de contacto gubernamental para obtener asistencia con respecto a las disposiciones, licencias, incentivos estatales y cualquier otra pregunta o asunto que enfrenta la industria.

Para más información sobre la industria vinícola de New York, visite www.taste.ny.gov.

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

Spanish