



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 23 de agosto del 2014

ORGANIZA EL GOBERNADOR CUOMO RECORRIDO DE VINOS Y BEBIDAS ARTESANALES DE LONG ISLAND Y FELICITA A VINICULTOR DEL AÑO EN FESTIVAL DE LA COSECHA

Promueve recorrido industria de bebidas y turismo en New York con un vistazo de primera mano a cómo se producen las cervezas, licores y vinos de New York

Nueva campaña para destacar industria local de bebidas artesanales por medio de publicidad, eventos y paquetes turísticos que atraen a visitantes a la región

El Gobernador Andrew M. Cuomo fue hoy anfitrión del Recorrido de Vinos y Bebidas Artesanales de Long Island, que fue organizado para promover la industria de las bebidas del Estado de New York e impulsar el turismo para el creciente número de vinicultores, cervecerías, destilerías y productores de sidra del Estado. El recorrido incluyó paradas en varios productores de Long Island, incluyendo a [Long Island Spirits](#), [Kontokosta Winery](#), [Greenport Harbor Brewing Co.](#) y [McCall Wines](#), y ofreció a líderes estatales y locales, profesionales de la industria vinícola, restauranteros y funcionarios turísticos una mirada al interior de la manufactura de licores, cervezas y vinos en New York. El Gobernador también develó un [nuevo anuncio](#) que empezará a transmitirse el próximo Día del trabajo para promover los vinos y bebidas artesanales de la región.

Para destacar aún más las industrias agrícola y turística de Long Island, el Gobernador también anunció que el Estado adjudicará \$300,000 para lanzar un nuevo esfuerzo promocional que incluirá una campaña de publicidad dirigida y eventos diseñados para atraer a viajeros internacionales y la atención de los medios. Este esfuerzo, que iniciará en el 2015, también incluirá alianzas con una variedad de compañías de transporte para aumentar las opciones de viaje por aire, automóvil, tren y autobús desde la Ciudad de New York y más allá. Este enfoque multifacético tiene la intención de atraer a miles de visitantes de toda la nación y de todo el mundo para experimentar lo mejor de los productores de bebidas artesanales de Long Island.

“La industria agrícola de New York produce algunas de las mejores bebidas artesanales del mundo, y sus pequeñas empresas generan empleos e ingresos por turismo en comunidades de todo el estado”, dijo el

Spanish

Gobernador. “Hoy estamos dando otro paso para elevar el perfil de estos fabricantes locales al destacar algunos de los mejores lugares de Long Island. Me enorgullece felicitar a los ganadores de la Copa del Gobernador, así como a los muchos otros galardonados y empresas por su participación en la competencia de este año”.

La iniciativa promocional anunciada hoy expandirá las alianzas existentes de la campaña I Love NY con la MTA y la Autoridad de Puertos, enfocándose en los aeropuertos JFK y LaGuardia, el Airtrain y anuncios en plataforma en tramos del Ferrocarril de Long Island, para llegar a potenciales visitantes que ya viajan a la Ciudad de New York o que pasan por ella. Además del sustancial mercado de turistas relacionado con la Ciudad de New York, también se dirigirán anuncios en línea y en medios impresos a importantes mercados de viajeros internacionales en Canadá, Europa y Asia, que han demostrado ser centros confiables para exportación de bebidas artesanales de New York y los Estados Unidos. En base a una correlación entre un alto puesto en visitas anuales de turistas a la Ciudad de New York y un alto consumo de vinos per cápita y altas importaciones de vinos, los países con potencial identificado son Canadá, el Reino Unido, Francia, Alemania, China, Japón y Suecia.

Esta nueva iniciativa promocional también expandirá las relaciones existentes con Delta y Avis-Budget, para que los pases de abordar y los comprobantes de autobús y de renta de automóvil puedan usarse para recibir ofertas en vinicultoras, alojamiento, restaurantes y otras empresas en Long Island. Estas ofertas estarán disponibles en fines de semana especiales del 2015.

Desde que asumió el cargo, el Gobernador Cuomo ha trabajado para desarrollar aún más la industria de las bebidas, que es un importante motor para la creación de empleo y desarrollo económico en las comunidades de todo el Estado. Como resultado de dos exitosas Cumbres del Vino, la Cerveza, los Licores y la Sidra organizadas por el Gobernador, el estado de New York ha puesto en marcha iniciativas innovadoras y promulgado legislación para apoyar y hacer crecer la industria de las bebidas y la agricultura, incluyendo una nueva campaña de mercadotecnia para promover la industria y el turismo regional, y una serie de reformas normativas que reducen significativamente los costos operativos para los fabricantes de bebidas.

En abril, el Gobernador anunció el compromiso de \$6 millones para promover la industria del vino, la cerveza, los licores y la sidra de New York. Bajo este nuevo compromiso, el Estado comprometerá \$2 millones en gasto directo para apoyar el crecimiento de la industria a través de una campaña de publicidad dirigida por \$1 millón, y \$1 millón en fondos para promoción turística. Además, Empire State Development lanzará un programa de subsidios por \$2 millones en contrapartida con \$2 millones en contribuciones de la industria para la mercadotecnia y promoción del vino, cerveza, licores y sidra producidos en el Estado de New York. Las entidades consideradas elegibles para estos subsidios incluirán a organizaciones sin fines de lucro cuyo objetivo y misión principal sea la promoción y mercadotecnia de vino, cerveza, licores y sidra producidos en el Estado de New York.

Actualmente, Nueva York alberga casi 700 vinicultores, cerveceras, destilerías y productoras de sidra. El Estado ocupa el tercer lugar en el país, en la producción de vino y de uva, el segundo en la producción

de manzanas, cuenta con la segunda mayor cantidad destilerías y es el hogar de tres de las 20 fábricas de cerveza de mayor producción en los Estados Unidos.

Desde el 2011, el número de vinicultores agrícolas ha aumentado en casi un 50 por ciento de 195 a 291 en la actualidad. Además, el número de vinicultores agrícolas que abren sucursales autorizados por la legislación firmada por el Gobernador Cuomo en 2011 se ha incrementado en un 90%, de 29 a 55, y el número de vinicultores también ha aumentado, de 52 en 2011 a 78 hoy, generando un crecimiento total del 46%.

Como resultado de una nueva ley promulgada por el Gobernador en el 2012, las cerveceras agrícolas también han tenido un crecimiento significativo en meses recientes, con la apertura de 57 nuevas cerveceras agrícolas como resultado de la entrada en vigor de esta ley en enero del 2013. Como los vinicultores agrícolas, las cerveceras agrícolas deben usar niveles específicos de ingredientes de cultivo local. Las cerveceras agrícolas gozan de privilegios similares a los vinicultores agrícolas, incluyendo la capacidad de operar hasta cinco puntos de venta minorista fuera del sitio, abrir restaurantes, llevar a cabo degustaciones y vender productos relacionados que podrían incluir recuerdos, alimentos para complementar las degustaciones de cerveza, equipos e insumos. Conforme cerveceras agrícolas siguen abriendo en todo el estado, la demanda de ingredientes locales también ha aumentado.

La cerveza, el vino, los licores y la sidra de la industria de New York siguen teniendo un enorme impacto en la economía del Estado. Entre la manufactura, la agricultura, la distribución y la venta al por menor, en 2012 la industria tuvo un impacto económico combinado de más de \$27 billones y emplea a más de 85,000 personas. 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.

New York Wine & Food Classic

Después del recorrido de hoy, el Gobernador Cuomo entregó a Macari Vineyard & Winery de Mattituck el prestigioso premio “Vinicultor del Año” en la celebración del Festival de la Cosecha en Long Island. Este evento anual reunió a más de 40 vinicultores de Long Island y a más de 30 de los mejores chefs y artesanos culinarios de la región para celebrar los vinos y alimentos del condado de vinos de Long Island. El premio es parte de la competencia New York Wine & Food Classic, organizada por la Fundación del Vino y la Uva de New York.

La competencia de este año incluyó a 835 vinos, 20 sidras duras y ocho licores de todo el Estado. Los premios se basaron en catas a ciegas por 22 jueces expertos—cuatro de California, 10 de New York, siete de otros estados y uno de Francia. El grupo de jueces incluyó a prominentes escritores de vino, restauranteros, comerciantes y educadores de vino. El panel de jurados determinó los premios iniciales, donde los vinos con mejores puntuaciones fueron evaluados por los 22 jueces para determinar los premios Mejor de la Categoría y la Copa del Gobernador.

El Gobernador también anunció los siguientes ganadores de la competencia New York Wine & Food Classic 2014 en varias categorías de “Mejor de Long Island”:

Mejor Vino de Postre: Cheval Bleu de Baiting Hollow Farm Vineyard

Mejor Vino Rosado: Grandiose Rose 2013 de Wolffer Estate

Mejor Vino Blanco: Chardonnay 2012 de Martha Clara

Mejor Vino Espumoso: Brut Selection 2005 de Sparkling Pointe—que también fue el Mejor Vino Espumoso de New York

Mejor Vino Tinto: Cabernet Franc 2010 de Macari—que también fue el Mejor Vino Tinto de New York.

Jim Trezise, presidente de la Fundación del Vino y la Uva de New York, dijo, “Hoy fue realmente una oportunidad de mostrar a los impulsores del crecimiento de la industria vinícola de New York, que ha recibido un apoyo sin paralelo de Albany a través de oídos abiertos y una verdadera reforma regulatoria. Pero lo que hace sobresalir a New York en esta arena es el cuidado y el talento de los vinicultores que embotellan los mejores vinos del mundo temporada tras temporada. El hecho es que sencillamente no hay nada en el mundo que se compare a un vino de New York”.

Sal Diliberto, presidente del Consejo del Vino de Long Island, dijo, “En donde estamos ahora con la producción de vino en New York era literalmente un sueño hace sólo unos años. Todos estamos en acción para impulsar a la industria en este estado, y los resultados son reales; se está comprando más vino, impulsando el turismo y en última instancia creando más empleos en nuestras comunidades de todo New York”.

Ron Goerler, presidente del Festival de la Cosecha y propietario de Jamesport Vineyards, dijo, “Estos vinos, de la mano con la absoluta belleza de Long Island, ofrecen a visitantes y aficionados una perfecta plataforma para lo que hace tan único el vino de New York. Jamesport Vineyards se enorgullece de ser parte de lo que los vinicultores de todo New York ofrecen, un talento distintivo para crear y compartir con todo el mundo algunos de los vinos más sorprendentes”.

El Festival de la Cosecha también incluyó premios adicionales entregados a quienes han hecho aportaciones significativas a las industrias agrícola y vinicultora de Long Island, entre ellos a Florence Fabricant, colaboradora del New York Times y autora especializada en vinos y alimentos, y Tom Schaudel, chef maestro con varios restaurantes en Long Island quien es además una popular personalidad local y conductor de programas de radio.

###

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

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE