



Para publicación inmediata: 08/12/2015

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

## FELICITA EL GOBERNADOR CUOMO A GANADORES DE LA COMPETENCIA DE VINOS COPA DEL GOBERNADOR 2015

*Ceremonia de premiación de la Copa del Gobernador se realiza después del primer recorrido culinario de Taste NY en Finger Lakes*

*Hay fotos de la ceremonia y la recepción disponibles [aquí](#)*

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy a los ganadores de la competencia de vinos Copa del Gobernador 2015. En una ceremonia de premiación realizada hoy en Canandaigua, condado de Ontario, la Teniente Gobernadora Kathy Hochul entregó la Copa del Gobernador 2015 a Ventosa Vineyards de Geneva, NY por su Lemberger, Estate Grown 2011. Esta ceremonia se realizó después del primer recorrido culinario de Taste NY en el estado, que ofreció a más de una docena de los principales chefs y restauranteros de la región una visión de primera mano de la calidad y diversidad de la agricultura de New York en la región.

“Las industrias vinícola y agrícola de New York están entre las mejores del mundo, y cuando la gente pruebe lo que se ha estado perdiendo sin duda regresará por más”, **dijo el Gobernador Cuomo**. “Desde el prestigioso evento New York Wine & Food Classic al primer recorrido culinario de Taste NY, estamos exponiendo todo lo que New York tiene para ofrecer. Me alegra felicitar a los ganadores de la Copa del Gobernador de hoy, y animo a todos los neoyorquinos a probar algunos de los mejores alimentos y bebidas de nuestro estado. No se decepcionarán”.

**La Teniente Gobernadora Hochul dijo**, “La competencia de vinos Copa del Gobernador ilustra con más claridad el fuerte compromiso del Gobernador Cuomo de

promover y elevar la industria vinícola que es de importancia crítica para el Estado de New York. Los ganadores de hoy representan lo mejor de New York y demuestran que la designación de nuestro estado como una de las mejores regiones vinícolas del mundo es un honor muy merecido”.

La Copa del Gobernador es un gran cáliz de plata entregado al primer premio, o “Best of Show”, entre 910 participantes en la competencia anual New York Wine & Food Classic, organizada por la Fundación del Vino y la Uva de New York. Además, Paumanok Vineyards de North Fork, Long Island, ganó el premio de Vinicultor del Año.

**Jim Trezise, presidente de la Fundación del Vino y la Uva de New York, dijo,** “Felicitamos a los ganadores de la Copa del Gobernador y del premio Vinicultor del Año 2015 del New York Wine & Food Classic, conocido como “Los Óscares” del vino de New York, y agradecemos al Gobernador Andrew Cuomo por su apoyo en este evento y en muchas otras maneras. Desde que asumió el cargo en 2011, hemos disfrutado del mejor clima de negocios para las uvas y el vino en la historia del Estado de New York, y eso se ha traducido en un crecimiento sin precedentes y una reputación extendida para los vinos de alta calidad que producimos. Ahora tenemos más de 400 vinicultores en 59 de los 62 condados de New York, y generamos más de \$4.8 mil millones en beneficios económicos anuales al Estado de New York. Esta realmente es una sociedad ganar-ganar”.

La competencia de este año incluyó a 858 vinos, 20 sidras y 32 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 2015:

Los premios “Mejor en su categoría”, todos elegibles para la Copa del Gobernador, fueron:

- Best Sparkling Wine – Goose Watch Winery Pinot Noir Brut Rosé
- Best White Wine – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Rosé/Blush Wine – Lime Berry Winery Bunny Bunny Blush
- Best Red Wine – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Dessert Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine

Los premios “Mejor en su clase”, que se entregan a los vinos con medalla de doble oro o de oro en clases con al menos 10 vinos, fueron:

- Best Oaked Chardonnay – McCall Wines 2013 Chardonnay Reserve
- Best Unoaked Chardonnay – Glenora Wine Cellars 2014 Chardonnay
- Best Gewürztraminer – Mazza Chautauqua Cellars 2014 Gewürztraminer
- Best Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Dry Riesling
- Best Medium Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Riesling, Semi-Dry
- Best Medium Sweet Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Sweet Riesling – Glenora Wine Cellars 2014 Riesling
- Best Overall Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Sauvignon Blanc – Martha Clara Vineyards 2014 Sauvignon Blanc, Estate Reserve
- Best Pinot Gris – Dr. Konstantin Frank 2013 Pinot Gris
- Best Other Vinifera White Varietal – Inspire Moore Winery 2014 Rhythm
- Best Vinifera White Blend – Casa Larga Vineyard 2014 Chard-Riesling
- Best Traminette – Goose Watch Winery 2014 Traminette
- Best Hybrid White Blend – Tug Hill Vineyards 43° Lat White
- Best Niagara – Americana Vineyards Crystal Lake
- Best Vinifera Rosé – Kontokosta Winery 2014 Rosé
- Best Cabernet Sauvignon – Osprey’s Dominion Vineyards 2010 Cabernet Sauvignon Reserve
- Best Merlot – Harbes Vineyard 2013 Hallock Lane Merlot
- Best Pinot Noir – Martha Clara Vineyards 2013 Pinot Noir, Estate Reserve
- Best Cabernet Franc – Idol Ridge Winery 2012 Cabernet Franc
- Best Lemberger – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Other Red Vinifera Varietal – Standing Stone Vineyards 2013 Saperavi
- Best Vinifera Red Blend – Fox Run Vineyards 2013 Cabernet Franc/Lemberger
- Best Hybrid Red Blend – Raymor Estate Cellars Sunset Red
- Best Fruit – Baldwin Vineyards Strawberry Wine
- Best Cider – Kaneb Orchards St. Lawrence Cider
- Best Spirit – Black Button Distilling Citrus Forward Gin
- Best Late Harvest – Swedish Hill Winery 2014 Late Harvest Vignoles
- Best Ice Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine
- Best Vinifera Sparkling White – Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2005 Brut Seduction, Methode Champenoise

## **Primer recorrido culinario de Taste NY**

El Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de New York encabezó el recorrido que visitó cuatro granjas y productores en los condados de Yates y Ontario. El recorrido fue organizado después de la Cumbre de la Granja a la Mesa Norte-Sur del Estado, como un esfuerzo para cultivar las relaciones comerciales entre los restauranteros y los agricultores y productores locales, y para destacar las muchas oportunidades de adquisición de alimentos locales. Las cuatro paradas en el recorrido fueron Wegman's Organic Farm (granja de verduras), Hemdale Farms (granja de lácteos), Climbing Bines (granja de lúpulo) y Birkett Mills (alforfón).

El recorrido, que fue el primero de tres que se realizarán en todo el estado, se inició en el Centro Vinícola y Culinario de New York en Canandaigua y los participantes visitaron cuatro granjas y productores en los condados de Yates y Ontario. En Wegman's Organic Farm, los restauranteros recorrieron la granja de verduras orgánicas de 5 acres que produce aproximadamente 25 diferentes verduras y hierbas, entre ellas tomate cherry, poro, remolacha, calabacín, hojas de diente de león, berenjena, cilantro, albahaca y perejil, para su restaurante y para varias tiendas Wegmans. La granja se esfuerza por cultivar las variedades con mejor sabor y por ampliar las temporadas de cultivo, haciendo a las granjas locales más sustentables económicamente. El grupo también recorrió Hemdale Farm, que abrió su sala de ordeña hace más de medio siglo y que hoy ha crecido para ser una operación de lácteos del siglo 21 con 11,000 vacas. La granja utiliza 19 sistemas robóticos de ordeña automatizada y produce 80,000 libras, o más de 9,000 galones, de leche al día.

El recorrido continuó en Penn Yan y visitó Climbing Bines Hop Farm, una plantación de 1.5 acres que consiste de siete variedades y casi 1,500 colinas. La granja está dedicada a producir lúpulo de primera del Estado de New York para la industria cervecera local y de otras partes. En la primera parada, los participantes visitaron The Birkett Mills, uno de los mayores fabricantes de productos de alforfón del mundo. El molino tiene más de 200 años de experiencia en la molienda de alforfón, trigo blanco suave y granos a la medida. A lo largo del año los productos terminados se embarcan a todo Estados Unidos, Canadá y Europa Occidental.

**El comisionado de Agricultura Estatal Richard A. Ball dijo,** “Hoy fue una gran celebración de la próspera industria agrícola de nuestro estado. Nuestros agricultores y productores tienen mucho que ofrecer y siguen siendo líderes en productos galardonados en nuestro estado. Agradezco al Gobernador su compromiso continuo de presentar nuestros productos agrícolas a nuevas audiencias y de crecer el número de nuevos agronegocios en todo el estado”.

**El presidente y director general de Empire State Development Howard Zemsky dijo,** “La creciente industria de bebidas de New York es un claro ejemplo del compromiso del Gobernador Cuomo de crear empleos y hacer crecer la economía estatal. Por medio de recorridos culinarios y vinícolas, subsidios y fondos estatales para bebidas artesanales, estamos conectando a los neoyorquinos con alimentos y bebidas locales, fomentando el espíritu emprendedor y apoyando el crecimiento de pequeñas empresas en todo el estado”.

**Stency Wegman, copropietario de Wegmans Organic Farm, dijo,** “En Wegmans tenemos pasión por ayudar a la gente a conducir vidas más saludables y mejores, y nuestros clientes piden productos orgánicos y cultivados en la región. Constantemente colaboramos con nuestros agricultores socios para cultivar las variedades con mejor sabor y ampliar las temporadas de cultivo, haciendo que el cultivo orgánico local sea más sustentable económicamente. Orgánico, local y delicioso; ¡no podría ser mejor!”.

**Dale Hemminger, presidente y propietario de Hemdale Farms, dijo,** “Hemdale Farms se enorgullece de producir un producto neoyorquino de calidad por medio de modernas técnicas de cultivo y de un compromiso a ser buenos guardianes de nuestra tierra y de nuestro ganado. Me complace participar en este recorrido que ayudará a los productores locales, como Hemdale Farms, a conectarse con nuevas oportunidades comerciales”.

**Chris Hansen, propietario de Climbing Bines Craft Ale & Hop Farm, dijo,** “Ya en nuestra sexta temporada de cultivo en Climbing Bines, me emocionó mostrar nuestra granja de lúpulo a la comunidad agrícola. Somos una verdadera cervecería “De la granja al vaso”, y nuestra misión es utilizar ingredientes del Estado de New York”.

**Jeff Giffords, presidente y director general de The Birkett Mills, dijo,** “Somos uno de los molinos más antiguos de los Estados Unidos y una de las empresas en operación continua más antiguas de Estados Unidos, funcionando desde 1797. Fue un honor mostrar a nuestros amigos y colegas que forman parte de la próspera industria agrícola de New York cómo operamos en Birkett Mills”.

Hay dos recorridos culinarios adicionales planeados para las próximas semanas. Se realizará un recorrido en Long Island este mes, y en Hudson Valley en octubre.

### **Wine Enthusiast: Guía del Concedor a la Región Vinícola de New York**

En 2014, el Estado de New York fue seleccionado como “Región Vinícola del Año” por

la revista Wine Enthusiast. En marzo de este año, Jim Trezise, presidente de la Fundación del Vino y la Uva de New York, aceptó el reconocimiento en los 15 Premios Anuales Wine Star en la Ciudad de New York.

Para dar impulso a este reconocimiento, la Fundación del Vino y la Uva de New York y la revista Wine Enthusiast produjeron la *Guía del Conocedor a la Región Vinícola de New York*. Casi 200,000 suscriptores a Wine Enthusiast recibirán la guía en septiembre. Este proyecto fue posible gracias a un subsidio de \$250,000 para mercadotecnia y promoción de bebidas artesanales otorgado a la Fundación del Vino y la Uva de New York por Empire State Development.

El Gobernador Cuomo inició el programa de subsidios para bebidas artesanales en 2014 para desarrollar más la industria de las bebidas y destacar a los productores de bebidas de New York. Los subsidios para bebidas artesanales incluyen un subsidio para mercadotecnia y promoción de bebidas artesanales de \$2 millones con financiamiento hasta por \$500,000, y un subsidio de \$1 millón para promoción de turismo para la industria de bebidas artesanales con financiamiento hasta por \$250,000, y ambos están disponibles a través de una solicitud consolidada de financiamiento (por sus siglas en inglés, "CFA"). Para conocer más sobre el programa de subsidios, [haga clic aquí](#).

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, Cerveza, Licores y Sidra, el Estado de New York ha implementado revolucionarias iniciativas y promulgado legislación para apoyar y hacer crecer la industria agrícola y de bebidas.

New York es ya el hogar de más de 850 vinicultores, cervecerías, destilerías y productores 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 de destilerías y es el hogar de tres de las 20 fábricas de cerveza de mayor producción en los Estados Unidos. La industria de la cerveza, el vino, los licores y la sidra de New York siguen teniendo un enorme impacto en la economía del Estado. Considerando la manufactura, la agricultura, la distribución y la venta al detalle, la industria en 2012 tuvo un impacto económico combinado de más de \$27 mil millones y da empleo a más de 85,000 personas (Asociación Nacional de Distribuidores de Cerveza; Fundación del Vino y la Uva de 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, el jugo de uva y el vino de New York en el 2012 fue de \$4.8 mil millones para el Estado de New York.

Desde el 2011, el número de vinicultores agrícolas ha aumentado en casi un 60 por ciento de 195 a 300 en la actualidad. Además, el número de vinicultores agrícolas que han abierto sucursales, autorizados por legislación promulgada por el Gobernador Cuomo en 2011, ha aumentado un 121 por ciento, de 29 a 64, y el número de vinicultores también ha aumentado, de 52 en 2011 a 83 hoy, para un crecimiento total de 60 por ciento.

###

Noticias adicionales disponibles en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418