



الحاكمة كاثي هوكول

للنشر فوراً: 2022/7/12

الحاكمة هوكول تعلن عن الفائزين في بطولة نيويورك واين كلاسيك 2022

تم تقديم كأس الحاكم لمزارع العنب هازلبيت 1852 وفولفر استيت

وتمت تسمية مزارع العنب وايس كمصنع نبيذ العام

أعلنت الحاكمة كاثي هوكول اليوم أسماء الفائزين في الدورة السنوية السادسة والثلاثين لمسابقة نيويورك واين كلاسيك وهي مسابقة معترف بها على الصعيد الوطني تسلط الضوء على أفضل أنواع نبيذ ولاية نيويورك. خلال فعالية افتراضية مباشرة استضافتها مؤسسة نيويورك واين أند غريب قدمت الحاكمة هوكول كأس الحاكم وهي الجائزة الأكثر تقديرًا في المسابقة إلى مصنعي نبيذ في تعادل مفاجئ. تم تقديم الجائزة إلى سوليرا شيري من مزارع العنب هازلبيت 1852 من منطقة فنغر ليكس ومزارع العنب فولفر استيت 2020 دايسا ليت هارفتست من لونغ آيلاند. إضافة إلى ذلك، تم منح مزارع العنب وايس من فنغر ليكس لقب "مصنع نبيذ العام" والذي تم تقديمه لمصنع النبيذ مع أفضل عرض شامل.

قالت الحاكمة هوكول، "تحتفل مسابقة نيويورك واين كلاسيك بأفضل صناعات النبيذ والعنب في نيويورك والفائزون هذا العام هم أمثلة رائعة للنبيذ عالي الجودة الذي نعرفه ونحبه في ولايتنا." "أهنئ مزارع العنب هازلبيت 1852 ومزارع العنب فولفر استيت ومزارع العنب وايس على تلقي هذه الجوائز المرموقة. تعد صناعة النبيذ جزءًا أساسيًا من الاقتصاد الزراعي في نيويورك وأنا فخورة بدعم الابتكار المستمر والنمو والنجاح لمصانع النبيذ والمزارعين لدينا."

قال نائب الحاكمة أنطونيو ديلجادو، "تنعم نيويورك بإمدادات وفيرة من مصانع النبيذ الرائعة في جميع أنحاء ولاية نيويورك من لونغ آيلاند إلى غرب نيويورك." "وبينما خلقت الجائحة تحديات غير عادية لصناعة النبيذ تكيفت مصانع النبيذ ومزارع العنب في نيويورك واستمرت في إنتاج بعض من أفضل أنواع النبيذ في البلاد. ساعدت مصانع النبيذ هذه في المساهمة في الحيوية الاقتصادية لهذه الولاية ومجتمعاتهم وجعلت ولاية نيويورك وجهة نبيذ رئيسية."

تحتفل مسابقة نيويورك واين كلاسيك والتي تنظمها سنويًا مؤسسة نيويورك واين أند غريب (New York Wine & Grape Foundation, NYWGF) سنويًا بمجموعة متنوعة من أنواع النبيذ ذات المستوى العالمي من المنتجين داخل الولاية. للسنة الثانية، دخلت (NYWGF) في شراكة مع معهد اختبار المشروبات (Beverage Testing Institute, BTI) للحكم على أنواع النبيذ المقدمة. تم منح الدرجات من قبل لجنة الحسية المدربة في (BTI) والمكونة من مديري المشروبات والسقاة وكبار السقاة ومشتري التجزئة والمعلمين.

وإضافة إلى الفوز بكأس الحاكم، تلقى مزارع العنب هازلبيت 1852 أيضًا ميدالية بلاتينية وتعادل لأفضل نبيذ حلوى عن سوليرا شيري. تم إنشاء مزارع العنب هازلبيت 1852 الواقعة في هيكتور في مقاطعة شويلر في عام 1985 من قبل الراحل جيرري هازلبيت وزوجته إيلين. تقوم العائلة بزراعة العنب وفاكهة البساتين منذ عام 1852. تتم إدارة مصنع النبيذ ومزارع العنب الآن من قبل أفراد عائلة الجيل السادس دوغ هازلبيت ولي (هازلبيت) تريبر.

إضافة إلى الفوز بكأس الحاكم، فازت مزارع العنب وفلر استيت بميدالية بلاتينية وتعادل مع أفضل نبيذ حلوى عن دايسا ليت هارفتست لعام 2020. تُعرف مزارع العنب فولفر استيت الواقعة في ساجبونوك في مقاطعة سوفولك بأنها أحد أفضل

المنتجين على الساحل الشرقي ومركزًا للابتكار والضيافة لأكثر من 30 عامًا. تأسست في عام 1988 من قبل كريستيان فولفر والعقار يملكه حاليًا ويديره أبنائه مارك وجوي فولفر وصانع النبيذ/الشريك رومان روث.

وإضافة إلى لقب مصنع النبيذ العام حصلت مزارع نبيذ وايس التي تقع في هاموندسبورت في مقاطعة ستوبين على ميدالية بلاتينية وجائزة أفضل نبيذ وردي عن دراي روز 2021 إلى جانب جائزة أفضل نبيذ أبيض عن وينزر سيليكيت رايسلنغ اي لعام 2020 والذي حصل على ميدالية ذهبية. كما حصلوا على ميداليات ذهبية عن 2019 ميرلوت وزويغليت دراي روز 2021 و 2017 رايسلنغ آيس واين ورايسلنغ آيس واين 2019 وسيمي داري رايسلنغ 2020 ودراي رايسلنغ 2020. وُلد صانع النبيذ هانز بيتر وايس، صاحب شركة وايس فاينياردز في زيل موسيل بألمانيا ونشأ في مزارع العنب وقبو عائلته. وهناك اكتسب شغفه بالنبيذ. في ربيع عام 2016، قرر هو وزوجته آشلي وهي من مواليد فنغر ليكس أنهما سيبدأن هذه المغامرة معًا ويفتحان مزارع العنب وايس. لقد وجد بأن فنغر ليكس هي المكان المثالي لمتابعة شغفه بصناعة النبيذ التقليدي على الطريقة الألمانية ليستمتع به الجميع.

قال صمويل فيلر المدير التنفيذي لمؤسسة نيويورك واين آند غريب، "نود أن نقدم تهانينا لجميع الفائزين ونقدر مصنعي النبيذ التاريخيين والمهمين اللذين تعادلا بالفوز بكأس الحاكم لهذا العام. فهم إلى جانب مصنع نبيذ العام، وايس لصناعة النبيذ، أمثلة مثالية لاتساع وعمق النبيذ الجيد الذي يمكن أن تنتجه نيويورك. من لونغ آيلاند إلى فنغر ليكس من النبيذ الجاف إلى حلوى النبيذ يوجد في نيويورك حقًا شيء لكل عشاق النبيذ. يا لها من مغامرة أن تخطط لزيارة كل من هؤلاء الفائزين في الصيف والخريف."

قال لي هازليت ترينر، الرئيس التنفيذي المشارك لشركة مزارع العنب هازليت 1852، "نحن فخورون بالحصول على كأس الحاكم المرموق. هذه الجائزة هي شهادة على فرق صناعة النبيذ وكروم العنب الموهوبة والعمل الدؤوب لدينا؛ لا يمكننا أن نكون أكثر فخرًا."

قال رومان روث، صانع النبيذ والشريك في مزارع العنب فولفر، "كانت الإجراءات الطموحة لمكتب حاكمية نيويورك مفيدة في نجاح وتطوير صناعة النبيذ في نيويورك. يعد الحصول على كأس الحاكم في مسابقة نيويورك واين كلاسيك علامة فارقة كبيرة لمصنع نبيذ وإنجاز رائع. هذه الجائزة للمالكين جوي وارك فولفر وللمدير التنفيذي ماكس هون ولأفضل مدير مزارع عنب ريتشي بيساكانو وللفريق المتميز بالكامل."

قال بيتر وأشلي فايس، مزارع العنب وايس، "واو! نحن فخورون جدًا بتلقي هذا التقدير لعملنا الجاد. كمصنع نبيذ جديد نسبيًا وبعد خمس سنوات فقط يعد هذا شرفًا غير متوقع. هذا يعني الكثير لنموننا المستمر ونجاحنا. نحن نضع قلوبنا وأرواحنا في أعمالنا ونحن ممتنون جدًا لهذه الجائزة. نود أن نشكر فريق وايس بأكمله لأننا لن نكون هنا بدونهم. بصحتكم!"

كما تم الإعلان اليوم عن الفائزين بجائزة مسابقة نيويورك واين كلاسيك "الأفضل في فنتها". وهم:

أفضل نبيذ أحمر

Keuka Lake Vineyards 2020 Leon Millot

أفضل نبيذ أبيض

مزارع العنب وايس وينزر سيليكيت اي 2020.

أفضل نبيذ فوار

Dr. Konstantin Frank 2017 Blanc De Blanc

أفضل نبيذ وردي

مزارع العنب وايس دراي روز 2021

أفضل نبيذ حلوى

هازليت 1852 مزارع العنب سوليرا شيري
مزارع العنب فولفر استيت دايسا ليت هارفتست 2020

أفضل نبيذ متخصص

Winery of Ellicottville Red Raspberry Wine

يمكن العثور على الفائزين "الأفضل في فنتها" في مسابقة نيويورك واين كلاسيك [هنا](#).

تم التحكيم في مسابقة نيويورك واين كلاسيك في الفترة من 15 أبريل/نيسان حتى 15 يونيو/حزيران 2022 وشمل 694 مشاركة من 101 مصنع نبيذ من جميع أنحاء الولاية. تم منح ما مجموعه سبع ميداليات بلاتينية و 234 ذهبية و 324 فضية و 110 برونزية.

قال ريتشارد أ. بول مفوض الزراعة والأسواق في ولاية نيويورك، "بفضل شركائنا في مؤسسة نيويورك واين أند غريب تعد مسابقة نيويورك واين كلاسيك فرصة سنوية للاحتفال بصناعة النبيذ المبتكرة ذات المستوى العالمي في نيويورك. أهني جميع الفائزين على تفانيهم في الجودة وأشكر الحاكمة هوكول على دعمها المستمر للعديد من منتجي المشروبات الحرفية في نيويورك."

قال رئيس هيئة المشروبات الكحولية في الولاية فينسينت ج. برادلي، "لم تفعل أي ولاية أكثر من نيويورك لمساعدة وتعزيز صناعة المشروبات الحرفية. ومع استمرار العمل والدعم من الحاكمة هوكول ليس هناك شك في سبب كون نيويورك واحدة من أفضل خمس ولايات مصنفة لمصانع النبيذ في البلاد عامًا بعد عام. تُعد مسابقة نيويورك واين كلاسيك فرصة هائلة ليس فقط لعرض بعض من أفضل أنواع النبيذ في الولايات المتحدة ولكن أيضًا للاحتفال بالنجاح المستمر لصناعة المشروبات الحرفية لدينا. تحياتي للفائزين هذا العام ولصناعة النبيذ في ولاية نيويورك التي تعد مصدر فخر وخلق فرص عمل ومحرك للسياحة في جميع أنحاء ولايتنا."

قالت ميشيل هينشي السناتور عن الولاية، "لقد وضع صانعو النبيذ العالميون في نيويورك ومزارعي العنب ولايتنا على الخريطة كولاية منتجة للنبيذ بينما يفقدون السياحة المحلية ويعززون الاقتصادات المحلية التي تدعم هذا الأمر المهم القطاع الزراعي. تُعد مسابقة نيويورك واين كلاسيك السنوية فرصة مثالية للاحتفال بالعمل المتميز للأشخاص والشركات والمجتمعات التي تدعم صناعات النبيذ والعنب وأود أن أهني الفائزين المحترمين هذا العام مزارع العنب هازليت 1852 ومزارع العنب فولفر استيت ومزارع العنب وايس على الجوائز التي حصلوا عليها."

قالت دونا لوباردو رئيسة لجنة الزراعة بالجمعية، "أود أن أهني الفائزين في بطولة نيويورك واين كلاسيك 2022. تعرض هذه المسابقة أنواع النبيذ العالمية في نيويورك وتحثني بصناعة النبيذ المذهلين الذين قاموا بإنتاجها. من منطقة النبيذ نياغرا اسكاربمنت إلى فنغر ليكس وصولاً إلى ساوث فورك في لونغ أيلاند فإن مصانع النبيذ في نيويورك لديها ما يستمتع به الجميع."

قالت هوب نايت رئيسة ومفوضة إمباير ستيت للتنمية والمديرة التنفيذية، "يدعم منتج المشروبات الحرفية في ولاية نيويورك الوظائف والنمو الاقتصادي ويرحبون بالزوار من جميع أنحاء العالم للقيام بجولة في عملياتهم وتجربة منتجاتهم. نظرًا لأن مسابقة نيويورك واين كلاسيك السنوية تكرم أفضل مصانع النبيذ ذات المستوى العالمي في الولاية فإنني أشكر جميع صانعي النبيذ المشاركين على تفانيهم ولتعزيز الولاية كوجهة للمشروبات الحرفية."

ومنذ توليها منصبها، دعمت الحاكمة هوكول الجهود المبذولة لتنمية صناعة المشروبات الحرفية في نيويورك، [بما في ذلك خطة لإضفاء الشرعية بشكل دائم على المشروبات الجاهزة ولضمان هيئة أكثر كفاءة للولاية](#). كما أعلنت الحاكمة هوكول عن مقترحات لتحديث قوانين الخمر في الولاية وتمويل التحسينات التشغيلية في هيئة المشروبات الكحولية بالولاية لتنشيط صناعة الضيافة في الولاية التي تقدر بمليارات الدولارات وهي واحدة من أكثر الصناعات تضررًا من الجائحة. يوجد اليوم 496 مصنع نبيذ مرخص في جميع أنحاء الولاية بما في ذلك 394 مصنع نبيذ في مزارع.

نبذة عن مؤسسة نيويورك واين آند غريب تتمثل مهمة مؤسسة نيويورك واين آند غريب في الترويج لصورة عالمية المستوى لعنب ونبذ نيويورك من مناطقنا المتنوعة لفائدة المزارعين والمنتجين والمستهلكين من خلال التسويق المبتكر والبحث والتواصل والمناصرة. نسعى جاهدين لضمان الاعتراف بولاية نيويورك باعتبارها المنطقة الأولى في العالم لزراعة العنب في المناخ اللطيف والبارد. لمعرفة المزيد حول مسابقة نيويورك واين كلاسيك، يرجى زيارة www.newyorkwines.org/classic

###

تتوفر أخبار إضافية على www.governor.ny.gov
ولاية نيويورك | الغرفة التنفيذية | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418