



الحاكمة كاشي هوكول

للنشر فورًا: 2023/7/13

## الحاكمة هوكول تعلن عن الفائزين في بطولة نيويورك واين كلاسيك 2023

تم تقديم كأس الحاكم إلى مصنع بومانوك فينياردز في لونغ آيلاند 2019 ليت هارفيست ساوفيغنون بلانك

فوز مصنع بومانوك فينياردز بلقب مصنع النبيذ لهذا العام

مصانع النبيذ في لونغ آيلاند وفيينغر ليكس تفوز بأفضل جائزة في الفئة

أعلنت الحاصمة كاشي هوكول اليوم أسماء الفائزين في الدورة السنوية السابعة والثلاثين (37) لمسابقة نيويورك واين كلاسيك وهي مسابقة معترف بها على الصعيد الوطني تسلط الضوء على أفضل أنواع النبيذ في ولاية نيويورك. تم تقديم كأس الحاكم لعام 2023 للمسابقة إلى مصنع بومانوك فينياردز 2019 ليت هارفيست ساوفيغنون بلانك من لونغ آيلاند. بالإضافة إلى ذلك، تم تكريم مصنع بومانوك فينياردز أيضًا بجائزة مصنع نبيذ العام. تم إعلان هذا المساء خلال حدث افتراضي مباشر خاص استضافته مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب (New York Wine & Grape Foundation).

"تحتفل مسابقة نيويورك واين كلاسيك بأفضل ما في صناعة النبيذ والعنب في الولاية، وتسلط الضوء على اختياراتنا المذهلة من النبيذ المزروع محليًا،" قالت الحاصمة هوكول. "تهانينا لمصنع بومانوك فينياردز لحصوله على هذه الجائزة المرموقة. تُعدُّ صناعة النبيذ في ولاية نيويورك جزءًا مهمًا من اقتصادنا الزراعي، وأنا فخورة بدعم الابتكار والنمو والنجاح لمزارعنا ومصانع النبيذ المحلية."

تحتفل مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب (New York Wine & Grape Foundation, NYWGF)، التي تنظمها مسابقة نيويورك واين كلاسيك، بمجموعة متنوعة من أنواع النبيذ ذات المستوى العالمي المصنوعة من منتجين في الولاية.

كأس الحاكم هي الجائزة الأكثر تقديرًا في المسابقة، حيث تعترف بـ "أفضل عرض" في مسابقة نيويورك واين كلاسيك، بينما يتم تقديم جائزة مصنع النبيذ لهذا العام إلى مصنع النبيذ مع أفضل عرض شامل بناءً على مستوى وعدد الجوائز فيما يتعلق بالمشاركات.

للسنة الثالثة، دخلت مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب (NYWGF) في شراكة مع معهد اختبار المشروبات (Beverage Testing Institute, BTI) للتحكيم في المسابقة. تضم اللجنة المدربة لمعهد اختبار المشروبات (BTI) مديري المشروبات والسفارة وكبار السفرة ومشتري التجزئة والمعلمين.

بالإضافة إلى الفوز بكأس الحاكم ومصنع النبيذ لهذا العام، فاز مصنع بومانوك فينياردز أيضًا بالجوائز التالية:

- 2019 ليت هارفيست، ساوفيغنون بلانك - 97، بلاتينيوم
- 2019 كابيرنيت فرنك - 93، الميدالية الذهبية
- 2021 اليرميل المخمر، شارونيه - 93، الميدالية الذهبية
- 2022 الورد الجاف - 93، الميدالية الذهبية

- 2014 توتلز لين فينيارد، كابيرنيت ساوفيغنون - 93، الميدالية الذهبية
- 2022 ريسلينج شبه جاف - 91، الميدالية الذهبية
- 2019 ميرلوت - 89، الميدالية الفضية

قال صمويل فيلر المدير التنفيذي لمؤسسة نيويورك واين آند غريب: "إنني أتطلع إلى هذا الحدث كل عام لأنه احتفال كبير بصناعتنا وجميع أنواع النبيذ الرائعة التي يتم إنتاجها في جميع أنحاء الولاية من أرض بلادنا نيويورك."

قال كريم مسعود، صانع نبيذ، مصنع بومانوك فينياردز: "يسعدنا ويشرفنا أن نحصل على جوائز كأس الحاكمة لعام 2023 ومصنع النبيذ لهذا العام من مسابقة نيويورك واين كلاسيك. هذا الاعتراف يعني الكثير بالنسبة لنا. إنه يؤكد على تفانينا منذ فترة طويلة في إنتاج نبيذ عالي الجودة. نشكر مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب على هذا التكريم. قبل كل شيء، نشكر فريقنا الذي يعمل بجد في مصنع بومانوك فينياردز على التزامهم بإنتاج نبيذ رائع ولذيذ. نهني جميع زملائنا على جوائزهم."

هذه الجوائز مهمة بشكل خاص لمصنع بومانوك فينياردز، حيث تحتفل مسابقة نيويورك واين كلاسيك هذا الصيف بمرور 50 عامًا على تأسيسها لإنتاج نبيذ نيويورك المتميز بإحساس بالمكان. يمكن للمهتمين بزيارة المنطقة والاحتفال بتاريخها معرفة المزيد [هنا](#).

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

*أفضل نبيذ أبيض*

باوندريس بريكس 2022 جيورزترامينير، فنغر ليكس

*أفضل نبيذ فوار*

جايسون فينيارد 2021 للشمبانيا روزي، نورث فورك أوف لونغ آيلاند

*أفضل نبيذ أحمر*

فينياردز كيوكا سبرينغ 2021 بلاوفرانكيش، فنغر ليكس

*أفضل نبيذ حلوى*

بومانوك فينياردز 2019 ليت هارفيست، ساوفيغنون بلانك، نورث فورك أوف لونغ آيلاند

*أفضل نبيذ وردي*

فولفر إستيت فينيارد 2022 إستيت روزي، لونغ آيلاند

*أفضل نبيذ متخصص*

ميدلبرغ للنبيذ 2022 بلاك بيرري، منطقة نهر هدسون

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

تضمن مسابقة نيويورك واين كلاسيك 749 مشاركة من 108 مصنع نبيذ في جميع أنحاء الولاية. تم منح ما مجموعه 10 ميداليات بلاتينية و320 ذهبية و294 فضية و81 ميدالية برونزية.

قال ريتشارد أ. بول مفوض الزراعة والأسواق في ولاية نيويورك: "تهانينا لمصنع بومانوك فينياردز على فوزه بكأس الحاكمة ومصنع النبيذ لهذا العام، وكذلك لجميع الفائزين والمشاركين في مسابقة نيويورك واين كلاسيك لعام 2023. هذه المسابقة الموقرة هي فرصة سنوية لرفع كأس صناعة النبيذ المتنوعة والمبتكرة في نيويورك، والتي لا تزال تميز نفسها وتنتج

بعضًا من أفضل أنواع النبيذ في العالم. أشكر الحاكمة هوكول ومؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب على دعمهم المستمر لمصانع النبيذ في نيويورك ومجتمعنا الزراعي الذي ينتج المكونات المستخدمة لإنشاء هذه الأصناف المتميزة."

**قالت رئيسة هيئة المشروبات الكحولية في الولاية ليلي إم فان:** "لا يزال صانعو النبيذ في ولاية نيويورك يصنفون من بين الأفضل في العالم، وهذا العام يظهر مرة أخرى، أن هذا لم يتغير. تُعدُّ مسابقة نيويورك واين كلاسيك حدثًا عالميًا يجمع بين أفضل صانعي النبيذ في الولاية للاحتفال بصناعة النبيذ في نيويورك وعرض كل شيء من شاردونيه إلى نبيذ الحلوى. في ظل قيادة الحاكمة هوكول، لا تزال مصانع النبيذ لدينا مصدر فخر وإلهام. دعونا نرفع كأسًا لصانعي النبيذ لدينا الذين ينتجون نبيذًا استثنائيًا مع دعم الزراعة ودفع السياحة وتعزيز اقتصاداتنا المحلية."

**قال عضو مجلس شيوخ الولاية ميشيل هينشي:** "إن صناعة النبيذ ذات المستوى العالمي في ولاية نيويورك ضرورية لقطاعنا الزراعي ومحرك قوي للسياحة المحلية وتوفير فرص العمل التي تدعم المجتمعات في جميع أنحاء الولاية. تعتبر مسابقة نيويورك واين كلاسيك فرصة مهمة لرفع كأس لمصانع النبيذ في ولايتنا وصناع ومزارعي العنب المذهلين الذين ينتجونها. أود أن أهنئ الفائزين الموقرين هذا العام، ومصنع بوماتوك فينياردز، على حصولهم على جوائز كأس الحاكمة لعام 2023 ومصنع النبيذ لهذا العام."

**قالت دونا لوباردو رئيسة لجنة الزراعة بالجمعية:** "تهانينا للفائزين في مسابقة نيويورك واين كلاسيك لعام 2023. تسلط هذه المسابقة الضوء على النبيذ العالمي في نيويورك وصانعي النبيذ الموهوبين الذين ينتجونها. أنا فخورة بأنه بغض النظر عن مكان وجود سكان نيويورك في الولاية، فإن لديهم الكثير من الخيارات للاستمتاع بالنبيذ عالي الجودة والمنتج محليًا. شكرًا للحاكمة هوكول والمنظمين والمشاركين الذين جعلوا هذا الحدث السنوي الرائع ممكنًا."

**قالت هوب نايت الرئيسة والمديرة التنفيذية والمفوضة لوكالة إمباير ستيت للتطوير:** "تُعدُّ مسابقة نيويورك واين كلاسيك السنوية فرصة رائعة للاحتفال بأهمية منتجي النبيذ في الولاية، والتعرف على الأصناف المتنوعة والنبيذ المذهل الذي يصنعونه. مصانع النبيذ لدينا التي لا مثيل لها هي شركاء اقتصاديون حيويون يقومون بإنشاء أنواع النبيذ المعترف بها عالميًا، ويدعمون الوظائف ويشجعون السياحة الإقليمية. تهانينا لجميع المشاركين والفائزين لهذا العام؛ جهودكم المستمرة لإتقان حرفتكم هي المحفز الذي يدفع صناعة النبيذ في نيويورك إلى مستويات أعلى من أي وقت مضى."

**قال رئيس شركة كارين ماكنيل وشركاه، ومولف كتاب الكتاب المقدس للنبيذ، ومبتكر منصة WineSpeed، الذي استضاف حفل توزيع الجوائز الليلة:** "نبيذ ولاية نيويورك من بين أفضل أسرار أمريكا المحفوظة. تتمتع نيويورك بتاريخ طويل في صنع نبيذ مناخي جميل، وتنتقل الولاية الآن إلى عصر ذهبي جديد لصناعة النبيذ عالي الجودة."

منذ توليها المنصب، دعمت الحاكمة هوكول الجهود المبذولة لتنمية صناعة المشروبات الحرفية في نيويورك وتمهيد الطريق لنمو غير مسبوق من خلال الإصلاح التنظيمي والمبادرات الرائدة. يوجد اليوم 496 مصنع نبيذ مرخص في جميع أنحاء الولاية بما في ذلك 394 مصنع نبيذ في مزارع.

#### **نبذة عن مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب**

تتمثل مهمة مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب في تعزيز الصورة العالمية للعنب والنبيذ في نيويورك من مناطقنا المتنوعة لإفادة المزارعين والمنتجين والمستهلكين بشكل مسؤول من خلال التسويق والبحث والاتصالات والدعوة المبتكرة. نسعى جاهدين لضمان الاعتراف بولاية نيويورك باعتبارها المنطقة الأولى في العالم لزراعة العنب في المناخ اللطيف والبارد. لمعرفة المزيد عن نيويورك واين كلاسيك، يرجى زيارة [www.newyorkwines.org/classic](http://www.newyorkwines.org/classic).

###

تتوفر أخبار إضافية على [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
ولاية نيويورك | الغرفة التنفيذية | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

[إلغاء الاشتراك](#)