



الحاكمة كاثيري هو كول

للتشر فوراً: 16/10/2025

تحيا ولاية نيويورك! الحاكمة هو كول تُهنئ منطقة فينغر ليكس للنبيذ بمناسبة تسميتها منطقة النبيذ الأمريكية لعام 2025  
من قبل مجلة **WINE ENTHUSIAST**

تكريم من مجلة عالمية يسلط الضوء على مزارع الكروم والنبيذ وزراعة الكروم في المنطقة

هتأت الحاكمة Kathy Hochul (كاثيري هو كول) اليوم منطقة فينغر ليكس على اختيارها كأفضل منطقة النبيذ أمريكية لعام 2025 من قبل مجلة *Wine Enthusiast* كجزء من جوائز *Wine Star Awards* المرموقة التي تقدمها المجلة. ويأتي هذا التكريم تقديرًا لصناعة النبيذ العالمية في المنطقة، والممارسات المستدامة، والمجتمع التعاوني الذي ساعد في تعريف ولاية نيويورك كرائدة في زراعة الكروم الأمريكية.

"من كروم العنب المظلة على البحيرات إلى مصانع النبيذ العائلية، تواصل منطقة فينغر ليكس إنتاج النبيذ عالمي المستوى واستقبال الزوار من مختلف أنحاء العالم،" قالت الحاكمة **Hochul (هو كول)**. "بالتعاون مع مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب (New York Wine and Grape Foundation)، تواصل الولاية دعم صانعي النبيذ وكروم العنب، وتشجيع هذا القطاع على النمو والازدهار. إن حصول منطقة فينغر ليكس على لقب أفضل منطقة نبيذ أمريكية لهذا العام من مجلة *Wine Enthusiast* ليس فقط شهادة على موهبة وشغف صانعي النبيذ في نيويورك - بل هو فوز لاقتصاد ولايتنا وسمعتنا كوجهة عالمية للنبيذ."

تُعد منطقة فينغر ليكس، والتي تضم 11 بحيرة جليدية وأكثر من 140 مصنع نبيذ، أكبر وأعرق منطقة لإنتاج النبيذ في ولاية نيويورك. تتركز المنطقة على بحيرات كانانديغوا وكيوكا وسينيكسا وكايوغا، وهي تحظى باعتراف دولي بأصنافها المحلية والهجينة الملائمة للمناخ البارد، فضلاً عن أصناف العنب الكلاسيكية من نوع فينغويرا، ولا سيما ريسلينغ وكابيرنيه فرانك. تُنتج منطقة فينغر ليكس أيضًا نبيذًا وريديًا فاخرًا ونبيذًا فوارًا بمستوى عالمي. لقد أسهمت الجغرافيا الفريدة للمنطقة والأنماط المناخية الدقيقة فيها في نمو مجتمع متزايد من مصانع النبيذ المملوكة والمدارة عائليًا، والعديد منها يُعد رائدًا في زراعة العنب المستدامة. حتى الآن، تم اعتماد 55 كرمًا في منطقة فينغر ليكس ضمن برنامج نيويورك لزراعة الكروم المستدامة.

قالت **Jacqueline Strum (جاكلين ستروم)**، رئيسة شركة **Wine Enthusiast Media**، "لقد كانت منطقة فينغر ليكس منارةً للابتكار والمرونة والجودة في صناعة النبيذ الأمريكي. يجمع صانعو النبيذ في المنطقة بين احترام عميق للتقاليد والتزام متطلع إلى المستقبل بالاستدامة والمجتمع، مما يثمر عن إنتاج نبيذ يحتل مكانة ثابتة بين الأفضل في العالم. نُكرم منطقة فينغر ليكس بجائزة *Wine Star* باعتبارها منطقة النبيذ الأمريكية لعام 2025، تقديرًا لنبيذها الاستثنائي، ولأهلها، وللهوية المميزة التي تجعلها منطقة فريدة بالفعل."

قالت **Hope Knight (هوب نايت)**، الرئيسة والمديرة التنفيذية والمفوضة في وكالة إمباير ستيت للتطوير ( **Empire State Development**)، "يعكس الاعتراف العالمي بصناعة النبيذ في منطقة فينغر ليكس، الشراكة المذهلة بين المزارعين وصانعي النبيذ والمجتمعات المحلية التي تواصل المساعدة في الارتقاء بصناعة النبيذ على مستوى ولاية نيويورك. تدعم هذه المجموعة من مصانع النبيذ وكروم العنب وظائف محلية مجزية في المجتمعات الريفية، وتسهم في النمو الاقتصادي الإقليمي، كما تعزز السياحة مع قدوم الزوار من مختلف أنحاء العالم للاستمتاع بخيرات المنطقة. يأتي هذا التكريم نتاج عقود من العمل الجاد، والرؤية، والإبداع، ونحن نُهنئ الفرق المخلصة التي تُحوّل عنب الكروم من الحقل إلى النبيذ."

قال **Richard A. Ball** (ريتشارد أ. بول)، مفوض إدارة الزراعة في ولاية نيويورك ( **New York State Agriculture**)، "لا تزال صناعة النبيذ في نيويورك تحظى بتقدير عالمي لجودتها وابتكاراتها، لذا من المناسب بالتأكيد أن تختار مجلة **Wine Enthusiast** منطقة فينغر ليكس الخاصة بنا كأفضل منطقة نبيذ أمريكية لعام 2025. إن هذا يُعد دليلاً على نجاح قطاع المشروبات الحرفية لدينا هنا في ولاية نيويورك، ولا يسعني أن أكون أكثر فخرًا بجميع المزارعين والمنتجين في منطقة فينغر ليكس الذين يُعترف بجهودهم الجادة من خلال هذا التكريم."

قالت **Lily M. Fan** (ليلي م. فان)، رئيسة هيئة المشروبات الكحولية في ولاية نيويورك ( **New York State Liquor Authority**)، "إن البراعة المذهلة والقدرة على الصمود التي يتمتع بها صانعو النبيذ لدينا تتجلى مرة أخرى بوضوح، لُتظهر ما يعرفه كثير من سكان نيويورك منذ سنوات، وهو أنه لا شيء يضاهي نبيذ فينغر ليكس. إن اختيار منطقة فينغر ليكس كمناطق النبيذ الأمريكية من قبل مجلة **Wine Enthusiast** هو أمر يبعث على الفخر لصانعي النبيذ لدينا. تحتضن نيويورك أكثر من 400 مصنع نبيذ، وبفضل قيادة الحاكم **Hochul** (هوكول)، تواصل صناعة النبيذ لدينا التسارع نحو آفاق جديدة ومثيرة. تحياتنا لكم!"

قال **Sam Filler** (سام فيلر)، المدير التنفيذي لمؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب ( **New York Wine & Grape Foundation**)، "ساهمت أيادٍ كثيرة على مدى عقود عديدة في بناء سمعة منطقة فينغر ليكس لصناعة النبيذ. تتمتع المنطقة بحس مجتمعي وتعاوني قوي. تكمن قوتها في الوحدة منذ البداية. معًا، نُعيد صياغة معايير الجودة والأذواق والتجارب. تكتسب هذه الجائزة طابعًا مميزًا لأنها تُقرّ بالمكانة الفريدة التي تحتلها منطقة فينغر ليكس على الساحة الدولية لصناعة النبيذ."

قالت **Amy Navor** (إيمي نافور)، المديرية التنفيذية لتحالف نبيذ منطقة فينغر ليكس ( **Finger Lakes Wine Alliance**)، "تمرّ منطقة فينغر ليكس بلحظة استثنائية، فهي منطقة وُلدت من الصمود، وتحددت بهويتها القائمة على التعاون، وتواصل مشاركة قصتها مع العالم. يرفع مزارعونا متعددو الأجيال ومصانع النبيذ الناشئة بعضهم بعضًا، مشكلين مجتمعًا يزدهر عبر التغيير ويُنتج نبيذًا بمستوى عالمي مناخه بارد. يؤكد هذا التكريم من مجلة **Wine Enthusiast** على روح التعاون الجماعي، ويُثبت أنه عندما يزدهر نبيذ فينغر ليكس، تزدهر نيويورك بأسرها معه. نحن فخورون بالعمل مع مؤسسة نيويورك للنبيذ والعنب ومع زملائنا في مختلف أنحاء الولاية لدعم الابتكار والأصالة والنجاح المشترك الذي يُميز مناطق صناعة النبيذ في نيويورك اليوم."

حصلت ولاية نيويورك على جائزة **Wine Star** كمناطق النبيذ للعام من قبل مجلة **Wine Enthusiast** في عام 2014. يُبرز هذا التكريم التطور المستمر للمنطقة كوجهة عالمية لصناعة النبيذ — إذ يعزز السياحة، ويدعم الاقتصادات المحلية، ويقوّي الهوية الزراعية والثقافية للولاية.

لمزيد من المعلومات حول جوائز **Wine Star**، تفضل بزيارة [موقع مجلة موقع Wine Enthusiast](http://www.wineenthusiast.com).

###

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  
سجل للحصول على تحديثات من مكتب الحاكم: [ny.gov/signup](http://ny.gov/signup) | أرسل NEW YORK في رسالة نصية إلى 81336

[إلغاء الاشتراك](#)