



Para su publicación inmediata: 17/05/2017 GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE BREWERY OMMEGANG Y ROSCOE NY BEER CO. GANARON EL RETO INAUGURAL DE CERVEZA ARTESANAL DE TASTE NY

Las Cinco Cervecerías Finalistas Participaron en la Degustación a Ciegas en el Muelle A de la Ciudad de Nueva York; El Resultado fue un Empate entre las Cervecerías de Cooperstown y Roscoe

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy la finalización del Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY. Brewery Ommegang de Cooperstown y Roscoe NY Beer Co. de Roscoe fueron declaradas las ganadoras por un empate luego de una prueba de degustación a ciegas en la que participaron las cinco cervecerías que recibieron la mayor cantidad de votos en el reto: Brewery Ommegang en Cooperstown, Genesee Brewing Company en Rochester, Prison City Pub and Brewery en Auburn, The Roscoe NY Beer Co. en Roscoe y Southern Tier Brewing Company en Lakewood.

“Es un honor declarar a ambas, Brewery Ommegang y The Roscoe NY Beer Co., como las ganadoras del Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY, y agradezco a los cinco finalistas por participar en este evento”, **dijo el gobernador Cuomo**. “Las cervecerías artesanales de Nueva York no son solo una fuente de orgullo local, sino que además crean puestos de trabajo e impulsan el turismo en cada rincón del estado. Ningún estado ha hecho más para ayudar y promover la manufactura artesanal que Nueva York, porque sabemos que cuando nuestras empresas tienen éxito, todo Nueva York tiene éxito”.

Phil Leinhart, maestro cervecero de Brewery Ommegang, dijo: “Nos sentimos honrados de haber recibido tantos votos de fanáticos de todo el estado y estamos orgullosos de representar al pueblo de Cooperstown en la Competencia Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY. Este es un gran momento para formar parte de la industria de cerveza artesanal en el estado de Nueva York, y disfrutamos ser un miembro de la amistosa y colaboradora comunidad cervecera que está creciendo en el Estado Imperio”.

Phil Vallone, Donna Vallone y Linda DeSabato, propietarios de Roscoe NY Beer Co., dijeron: “The Roscoe Beer Company se enorgullece de representar al pequeño pueblo de Roscoe, Nueva York, aquí, en las finales del Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY. Nos sentimos muy honrados por el apoyo que nuestros fanáticos y nuestra comunidad nos mostraron al llevarnos hasta el desafío de

degustación final. Como una Cervecería Agrícola de Nueva York, estamos orgullosos de formar parte de la industria artesanal en continuo crecimiento, que no solo proporciona cerveza de calidad sino que además fortalece la economía de Nueva York”.

Los cinco finalistas fueron evaluados por un panel de expertos que incluía al chef Mario Batali; Thurman Thomas, Salón de la Fama del Fútbol Americano Profesional de la NFL; Anne Becerra, Certificación Cicerone, escritora y directora de Cerveza para Treadwell Park; Mary Izett, copresentadora de Fuhmentaboudit! en Heritage Radio Network; Noah Kaufman, editor digital sénior para Food and Wine Magazine; y Brad Leone, gerente de cocina de prueba para Bon Appetit. Garrett Oliver, maestro cervecero de The Brooklyn Brewery y editor jefe de The Oxford Companion to Beer, fue el maestro de ceremonias del evento.

El Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY fue lanzado el 2 de mayo e invitó a los neoyorquinos a votar su cervecería artesanal de favorita de Nueva York en celebración de la diversidad, el rango y la calidad de la industria de cerveza artesanal de Nueva York. Más de 170 cervecerías se inscribieron para participar, y se emitieron más de 42.000 votos en línea.

Bajo el liderazgo del gobernador Cuomo, Nueva York ahora es hogar de 321 micro cervecerías, cervecerías agrícolas y cervecerías con restaurante, un aumento de solo 50 cervecerías en total en 2011 que representa un crecimiento del 542 por ciento en la industria. Este crecimiento se logró a través de una serie de iniciativas económicas y legislativas, incluida la creación de la Licencia de cerveceras agrícolas en 2012, que proporciona créditos fiscales para las cervecerías, modernizando así la Ley de Control de Bebidas Alcohólicas y proporcionando financiación promocional. Ningún estado ha hecho más para asistir y promocionar la manufactura artesanal que Nueva York.

El Chef Mario Batali dijo: “Fue un honor para mí desempeñarme como juez en el Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste NY con el gobernador Cuomo. Pude disfrutar de algunas deliciosas cervezas locales y destacar la industria de las bebidas artesanales, que es tan importante para mi trabajo en la industria alimentaria y de restaurantes. Este desafío realmente muestra cómo la cerveza artesanal en Nueva York es una fuerza con la que hay que contar; así que felicito a todos los finalistas y a todos los participantes”.

Dean Jones, el maestro cervecero de Genesee Brewing Company, dijo: “Formar parte del Reto de Cerveza Artesanal de Taste NY es increíblemente emocionante para Genesee Brewing Company. Como la cervecería más antigua del Estado de Nueva York, hemos visto y formado parte de la evolución de la industria de la cerveza artesanal en una innovadora comunidad cervecera en todo el estado que realmente está prosperando. El respaldo que el gobernador Cuomo ha proporcionado a la industria de la cerveza artesanal ha sido fantástico, y los eventos como este son excelentes para todas las cervecerías del Estado de Nueva York, incluso Genesee. Estamos honrados de haber tenido la oportunidad de competir con tantas cervecerías fantásticas. Hoy no solo es un día excelente para Genesee, sino que es un día excelente para todas las cervecerías que formaron parte de esta competencia”.

Dawn Schulz, cofundador de Prison City Brewing, dijo: “En Prison City Pub & Brewing nos sentimos honrados de formar parte del Reto Inaugural de Cerveza Artesanal de Taste New York y beber una cerveza con el gobernador Cuomo. El Gobernador, junto con la Asociación de Cervecerías del Estado de Nueva York, ha hecho mucho por el crecimiento continuo de la lugar de la cerveza artesanal en Nueva York, y agradecemos su apoyo”.

Acerca de los ganadores

Brewery Ommegang

Brewery Ommegang abrió en 1997 para elaborar creativas cervezas artesanales en una variedad de estilos, con énfasis particular y respeto por las tradiciones cerveceras de Bélgica. Ommegang está ubicada en una finca de 136 acres en Cooperstown, Nueva York y ofrece visitas guiadas diarias gratuitas y degustaciones económicas así como también un café con 75 lugares, una tienda cervecera bien surtida y un calendario anual de eventos públicos que incluye una serie de conciertos de verano y un legendario festival de la cerveza, Belgium Comes to Cooperstown. Ommegang elabora once cervezas durante todo el año, así como también una amplia e innovadora gama de cervezas de temporada y de especialidad. Las cervezas ganaron un premio nacional seguido por conocedores de buena cerveza y son distribuidas en 46 estados y de manera internacional. En mayo de 2016, Brewery Ommegang y Brewmaster Phil Leinhart fueron nombrados Cervecería Campeona y Maestro cervecero, respectivamente, para Empresas Cerveceras Medianas en la Copa Mundial de Cervezas 2016.

The Roscoe NY Beer Co.

Las personas que conforman Roscoe Beer Company son personas comunes que disfrutan de la naturaleza, abrazan su comunidad y valoran todas las cosas maravillosas que nuestro gran condado tiene para ofrecer. Somos propietarios de negocios, madres, padres, pescadores, cazadores, ciclistas, jinetes, educadores y excursionistas. Trabajamos mucho, nos divertimos mucho y disfrutamos plenamente de una excelente cerveza en el momento adecuado. Todos tenemos fuertes vínculos con Roscoe y creemos que una ciudad, al igual que todos los estadounidenses como nosotros, merece una cerveza propia.

###