



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 9 maggio 2014

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE 34 DISTILLERIE ARTIGIANALI LEGATE ALL'INIZIATIVA TASTE NY PARTECIPERANNO ALLA MANHATTAN COCKTAIL CLASSIC

La partecipazione all'evento dell'anno scorso ha premiato molte distillerie Taste NY

Oggi, il Governatore M. Cuomo ha annunciato che 34 distillerie artigianali Taste NY parteciperanno al gala di apertura della Manhattan Cocktail Classic questo 9 maggio presso la New York Public Library. Questo è il secondo anno consecutivo che Taste NY sponsorizza la sala NYS Distillery al gala. In seguito alla partecipazione all'evento dell'anno scorso, diverse distillerie Taste NY hanno registrato un boom nelle vendite e una maggiore visibilità nel mercato.

“Il Manhattan Cocktail Classic è uno degli eventi più importanti del settore e con il supporto dello Stato, 34 tra le migliori distillerie di New York saranno sotto i riflettori al gala di apertura del Classic”, ha dichiarato il Governatore Cuomo. “Aiutando i nostri produttori locali a partecipare a questa vetrina internazionale, possiamo promuovere l'industria dei distillati artigianali di New York e sostenere il lavoro e le attività economiche in tutto lo Stato. Sono orgoglioso di vedere i nostri produttori locali partecipare a questo famoso evento e incoraggiare tutti i partecipanti del Classic ad assaggiare gli eccezionali distillati di New York”.

Nicole Austin, Presidente della New York State Distillers Guild, ha dichiarato: “Grazie al supporto del Governatore Cuomo e di Taste NY, le distillerie dello Stato di New York hanno l'opportunità di mettere in mostra la loro innovazione e la loro qualità al fianco dei grandi marchi che hanno dominato il mercato per anni. Il Manhattan Cocktail Classic Gala è un'incredibile opportunità per le distillerie dello Stato di New York e ci permette di raggiungere nuovi clienti e di crescere”.

Danielle Eddy, Direttore marketing e vendite per la Hillrock Estate Distillery di Ancram, New York, ha dichiarato: “Questa è la seconda volta che partecipiamo al Manhattan Cocktail Classic grazie all'iniziativa Taste NY. Questo è l'evento più importante in assoluto per poter esporre i nostri eccezionali prodotti alle persone più importanti di New York. Con la nostra partecipazione all'evento dell'anno passato, siamo stati in grado di vendere un'intera nuova produzione di whiskey di malto singolo ancora prima che entrasse nel mercato. Quest'anno, abbiamo un nuovo prodotto da presentare all'evento e confidiamo di poter ottenere gli stessi risultati”.

Italian

Al Manhattan Cocktail Classic, distillerie artigianali da tutto lo Stato di New York potranno fare assaggiare le loro bevande durante il prestigioso cocktail di gala che ogni anno attira più di 3.000 appassionati di cocktail, compresi membri dei media e rappresentanti del settore ristoranti. Le distillerie dello Stato di New York sono aumentate del 200% dal 2011, passando da 29 a 87. Questo dato considera anche 37 nuove aziende agricole che hanno aperto in tutto lo stato dal 2011. Oggi New York ha più distillerie di qualunque altro stato a est del fiume Mississippi.

Richard A. Ball, Commissario del Department of Agriculture and Markets, ha dichiarato: “Un incremento così importante delle distillerie qui a New York porterà nuove opportunità per l’economia agricola dello stato. La partecipazione di Taste NY alla Manhattan Cocktail Classic è il modo migliore per presentare le nostre migliori distillerie artigianali al mondo. L’agricoltura legata a questo settore continua a crescere e si creano nuovi posti di lavoro nel settore agricolo e in altri settori a sostegno di questo mercato in crescita nell’economia di New York”.

Il Presidente, CEO e Commissario della Empire State Development, Kenneth Adams, ha dichiarato: “Il Manhattan Cocktail Classic è il palco perfetto per presentare le distillerie di eccellenza di New York. La partecipazione al Classic dell’anno scorso è stata un grande successo per i produttori di tutto New York, dalla regione occidentale fino agli Adirondack e a Brooklyn, unendoli nell’obiettivo comune di promuovere il loro prodotti e la fiorente industria dei distillati nello stato. Grazie alla leadership e al sostegno del Governatore Cuomo, lo Stato di New York sta creando un ambiente in cui le attività possono avere successo e crescere”.

Ecco un elenco delle distillerie partecipanti:

<i>Nome distilleria</i>	<i>Luogo</i>
Apple Country Spirits	Williamson
Atsby Vermouth	New York City
Barrow's Intense Ginger Liqueur	Brooklyn
Black Button Distilling	Rochester
Black Dirt Distillery	Pine Island
Breuckelen Distilling	Brooklyn
Brooklyn Gin	Warwick

Catskill Distilling Company	Bethel
Coppersea Distilling	West Park
Dutch's Spirits®	Pine Plains
Finger Lakes Distilling	Burdett
Harvest Spirits Farm Distillery	Valatie
Hillrock Estate Distillery	Ancram
Industry City Distillery	Brooklyn
Jack From Brooklyn Inc.	Brooklyn
Kings County Distillery	Brooklyn
Kymar Farm Distillery	Charlottesville
Long Island Spirits	Baitng Hollow
Myer Farm Distillers	Ovid
New York Distilling Company	Brooklyn
Port Morris Distillery	Bronx
StilltheOne Distillery	Port Chester
The Albany Distilling Company.	Albany
Tirado Distillery Inc	Bronx
Uncouth Vermouth	Brooklyn
Tuthilltown Spirits	Gardiner
Brooklyn Republic Vodka	Brooklyn

Italian

Widow Jane	Brooklyn
Nahmias et Fils Distillery	Yonkers
Prohibition Distillery	Roscoe
Van Brunt Stillhouse™	Brooklyn
Greenhook Ginsmiths	Brooklyn
The Noble Experiment	Brooklyn
The Adirondack Distilling Co.	Utica

È possibile ottenere maggiori informazioni sulla crescita del settore relativi a birra, vino, alcolici e sidro, visitando la pagina www.taste.ny.gov. Per ulteriori informazioni sul Manhattan Cocktail Classic, che si tiene dal 9 al 13 maggio, visitare il sito www.manhattancocktailclassic.com.

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito www.governor.ny.gov
Stato di New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418