



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 30 de abril de 2013

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE DOS DOCENAS DE DESTILERÍAS DE NUEVA YORK PARTICIPARÁN EN EL MANHATTAN COCKTAIL CLASSIC, CUMPLIENDO LA PROMESA CLAVE DE LA CUMBRE DE VINO, CERVEZA Y LICORES

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció el día de hoy que 24 destilerías del estado de Nueva York participarán en la Noche de Gala Inaugural del Manhattan Cocktail Classic el viernes 17 de mayo de 2013. Este año marcará la primera vez que las destilerías del estado han participado juntas bajo el estandarte del estado de Nueva York en el Manhattan Cocktail Classic. El anuncio llega después de la Cumbre de Vino, Cerveza y Licores del estado, donde el Gobernador se comprometió a trabajar para asegurar que las bebidas alcohólicas producidas en el estado de Nueva York sean presentadas en importantes eventos para consumidores.

“El nuevo estado de Nueva York está dedicado a crear un entorno para que las empresas tengan éxito y crezcan”, dijo el Gobernador Cuomo. “Nuestro nuevo gobierno empresarial se ha enfocado en asociarse con el sector privado para encontrar formas para reducir las cargas y respaldar el desarrollo de sectores como la vibrante industria del vino, cerveza y licores de nuestro estado. En la Cumbre de Vino, Cerveza y Licores escuchamos cómo es que nuestras pequeñas destilerías y cervecerías locales tuvieron que competir en un campo de juego injusto con grandes marcas. Nos comprometimos a que el estado daría un paso adelante y ayudaría a llevar estos productos de clase mundial a locales de clase mundial, y con dos docenas de destilerías locales participando en el Manhattan Cocktail Classic este año, estamos cumpliendo con esa promesa y demostrando que nuestros esfuerzos están dando frutos”.

En el Manhattan Cocktail Classic, dos docenas de productores de licores de todo el estado de Nueva York servirán sus bebidas artesanales en el prestigioso evento de etiqueta que atrae a más de 3.000 entusiastas cada año. Los representantes de las destilerías exhibirán sus productos y algunos de los cantineros más importantes de la ciudad prepararán los licores para los asistentes.

El anuncio del día de hoy cumple con una promesa clave realizada en la Cumbre de Vino, Cerveza y Licores realizada en octubre del 2012 y a la que asistieron docenas de productores de cerveza, vino, sidra y licores, así como granjeros, funcionarios de la industria y expertos en turismo, quienes discutieron con los funcionarios del estado sobre asuntos legislativos y reguladores específicos que

Spanish

enfrenta la industria de la cerveza y del vino, así como exploraron nuevas formas para que el estado trabaje como socio para solidificar aún más la posición de Nueva York como centro líder de la producción de cerveza, vino, licores y turismo. En la cumbre, el Gobernador anunció nuevas medidas para ayudar a llevar las bebidas alcohólicas producidas en el estado a importantes eventos, como el Manhattan Cocktail Classic.

Lesley Townsend Duval, fundadora y directora ejecutiva del Manhattan Cocktail Classic dijo, “levantamos nuestros vasos al Gobernador Cuomo por respaldar a las destilerías artesanales del estado. Es un honor tener el debut de Comercializa Nueva York en el evento bandera del festival en la Biblioteca. Esto es particularmente personal y especialmente significativo, ya que nosotros mismos somos una pequeña empresa de Nueva York. Este año pasado fue realmente difícil para muchas empresas en el estado de Nueva York, especialmente para aquellos afectados por el huracán Sandy. Actualmente, respaldar a las empresas locales se encuentra en el primer lugar para todos nosotros y como tal, estamos extáticos de tener la oportunidad de celebrar los licores producidos localmente en una forma sin precedentes. ¡Verdaderamente, salud por ellos!”

El Presidente, Director Ejecutivo y Comisionado de Empire State Development Kenneth Adams dijo, “este es otro ejemplo del compromiso del Gobernador Cuomo por crear un entorno en el que las industrias locales como esta puedan prosperar y crecer. El Gobernador escuchó a varias destilerías locales y cumplió su promesa de respaldar su desarrollo y mostrar sus productos de primera categoría. El estado estuvo orgulloso de hacer de la participación de las destilerías artesanales de nuestro estado en el Manhattan Cocktail Classic, una realidad”.

El anuncio del día de hoy también sigue nuevas iniciativas anunciadas en el Discurso Estado del Estado del 2013 del Gobernador Cuomo y promulgadas en el Presupuesto Estatal del 2013-2014 para ayudar a mejorar la comercialización de artículos producidos en el estado de Nueva York. El Presupuesto incluía un total de \$7 millones para Comercializa Nueva York, para respaldar un multifacético plan de marketing regional que promoverá el turismo regional, así como los bienes y artículos producidos en Nueva York.

Desde que asumió el cargo, el Gobernador Cuomo ha trabajado para desarrollar la industria de las bebidas del estado, el cual es el conductor más importante de la creación de puestos de trabajo y desarrollo económico en las comunidades en todo el estado. En julio del 2012, el Gobernador aprobó una legislación diseñada para respaldar a las cerveceras y a las bodegas de Nueva York, así como para incrementar la demanda de productos agrícolas producidos a nivel local y expandir el desarrollo económico y el turismo relacionado a la industria. Las nuevas leyes conservaron un importante beneficio tributario para pequeñas cerveceras que producen cerveza en Nueva York, al eximir a las cerveceras que producen pequeños lotes de cerveza (sin importar su ubicación) de pagar una tarifa anual a la Autoridad Reguladora de Licores del Estado, y creó una licencia para cerveceras agrícolas que le permitirá a las cerveceras artesanales expandir sus operaciones al abrir restaurantes o vender productos nuevos.

Ralph Erenzo, destilador en jefe de Tuthilltown Spirits en Gardner Nueva York dijo, “la Noche de Gala Inaugural del Clásico representa una tremenda oportunidad para que los productores especializados

puedan reunirse con los entusiastas de los cocteles y los licores personalmente, hombro a hombro, junto a algunas de las marcas de licores más grandes y más conocidas del mundo. Esta iniciativa también beneficiará a nuestros granjeros locales del estado, en cuyos productos agrícolas de calidad superior dependemos para producir nuestros licores. Esperamos que nuestra presencia en la Gala abra los ojos de los consumidores ante algunos de los magníficos licores producidos a nivel local en el mercado el día de hoy, y que luego los busquen en sus tiendas locales, restaurantes y bares. Estamos agradecidos por el apoyo del Gobernador Cuomo al movimiento de destilería artesanal del estado y creemos que su futuro realmente se ve brillante”.

Los 24 productores del estado de Nueva York incluyen (en orden alfabético):

- **Adirondack Distilling**, Utica, condado de Oneida
- **Albany Distilling**, Albany, condado de Albany
- **Atsby Vermouth**, Mattituck, condado de Suffolk
- **Barrows Intense**, Brooklyn
- **Breuckelen Distilling**, Brooklyn
- **Brooklyn Gin**, Brooklyn
- **Catskill Distilling**, Bethel, condado de Sullivan
- **Coppersea**, West Park, condado de Ulster
- **Dutch’s Spirits**, Mayville, condado de Chautauqua
- **Finger Lakes Distilling**, Burdett, condado de Schuyler
- **Greenhook Ginsmiths**, Brooklyn
- **Harvest Spirits**, Valatie, condado de Columbia
- **Hillrock Estate Distillery**, Ancram, condado de Columbia
- **Industry City Distillery**, Brooklyn
- **Jack From Brooklyn Distillery**, Brooklyn
- **Kings County Distillery**, Brooklyn
- **New York Distilling Company**, Brooklyn
- **Prohibition Distillery**, Roscoe, condado de Sullivan
- **Still The One Distillery**, Port Chester, condado de Westchester
- **The Noble Experiment**, Brooklyn
- **Tuthilltown Spirits**, Gardiner, condado de Ulster
- **Uncouth Vermouth**, Brooklyn
- **Van Brunt Stillhouse**, Brooklyn
- **Warwick Valley Winery and Distillery**, Warwick, condado de Orange

Acerca del Manhattan Cocktail Classic

En parte un festival, en parte una fiesta, en parte una conferencia, el Manhattan Cocktail Classic es una celebración anual de los innumerables puntos de intersección entre los cocteles y la cultura. Con casi 100 eventos difundidos en cinco días y tres municipios, el Clásico ofrece una amplia variedad de

experiencias únicas para entusiastas y profesionales similares, expandiendo la mera definición de lo que constituye un “evento de coctel”. El cuarto Clásico anual se realizará del 17 al 21 de mayo de 2013. Los fanáticos de los cocteles deben marcar sus calendarios. Para obtener información adicional, por favor visite www.manhattancocktailclassic.com. Siga el Clásico en Twitter en @cocktailclassic o haga clic en “gustar” en nuestra página de Facebook en <http://www.facebook.com/ManhattanCocktailClassic>.

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418