



즉시 배포용: 2018 년 6 월 14 일

ANDREW M. CUOMO 주지사

CUOMO 주지사, 뉴욕주에서 1,000 개 이상의 수제 주류 생산업체가 현재 영업 중이라고 발표

2012 년의 첫 번째 맥주, 와인, 증류주, 사과주 정상 회의(Beer, Wine, Spirits and Cider Summit) 이후 문을 연 538 곳의 새로운 수제 주류 생산업체

지난해 문을 연 108 곳의 새로운 수제 주류 생산업체

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘, 뉴욕주 전 지역의 60 개 카운티에서 영업 중인 1,005 개의 수제 주류 생산업체들에게 뉴욕이 새로운 본거지가 되고 있다고 발표했습니다. Cuomo 주지사가 2012 년에 첫 번째 맥주, 와인, 증류주, 사과주 정상 회의(Beer, Wine, Spirits and Cider Summit)를 주최한 이후, 수제 주류를 생산하는 업체는 두 배 이상 증가했으며 동시에 농장 기반 생산업체는 150 퍼센트 이상 증가했습니다. 현재 뉴욕주는 모든 종류의 수제 주류 생산업체를 미국에서 가장 많이 보유한 상위 다섯 곳의 주 중의 한 주로 선정되었습니다. 뉴욕주는 미국에서 발효 사과주 생산업체를 첫 번째로 그리고 수제 증류소는 두 번째로 많이 보유하고 있습니다. 맥주 양조장은 세 번째로, 와인 양조장은 네 번째로 많이 보유하고 있습니다.

Cuomo 주지사는 이렇게 말했습니다. “뉴욕의 수제 주류 산업의 성장은 뉴욕주 전 지역의 지역 경제를 지속적으로 향상시키고 있습니다. 확장에 걸림돌이 되는 장벽을 없애기 위해, 우리는 중소기업을 위해 새로운 기회를 조성하고 맥주 양조장, 와인 양조장, 사과주 양조장, 증류주 양조장 등을 계속 지원하여 브랜드를 개발하고 새로운 일자리를 만들며 뉴욕주 전 지역에서 관광 산업을 주도하고 있습니다.”

Kathy Hochul 부지사는 이렇게 말했습니다. “불필요한 관료주의를 없애려는 뉴욕의 끊임없는 노력 덕분에 수제 주류 생산업체들은 역사상 유례가 없을 정도로 뉴욕주 전역의 지역사회에서 번창하고 있습니다. 저희는 이 산업을 성장시키고 제품을 유통시킬 수 있는 새로운 시장을 갖춘 뉴욕으로 생산업체들을 유치하여 상당히 많은 일자리를 만들기 위해 최선을 다하고 있습니다. 수제 주류 산업은 급성장하면서 새로운 기회를 만들고 뉴욕주 모든 지역에서 관광산업을 활성화시키고 있습니다.”

2012년 10월 이후, 285 곳의 새로운 수제 맥주 양조장, 96 곳의 와인 양조장, 95 곳의 증류주 양조장, 39 곳의 새로운 사과주 양조장, 여러 종류의 주류 생산을 허가받은 23 곳의 새로운 생산업체 등을 포함하여 538 곳의 새로운 수제 주류 업체들이 새로 문을 열었습니다. 작년 한 해에만 64 곳의 새로운 수제 맥주 양조장, 22 곳의 새로운 와인 양조장, 15 곳의 새로운 수제 증류주 양조장, 7 곳의 새로운 사과주 양조장이 뉴욕주에서 영업을 시작했습니다.

부활에 성공한 뉴욕의 수제 주류 제조업은 뉴욕주 전 지역에서 상당한 수익을 올리면서 커다란 영향을 미쳤습니다. 지역별 수제 주류 사업의 성장은 [여기](#)에서 확인할 수 있습니다.

지역별 특징은 다음과 같습니다.

주도 지역에서는 62 곳의 새로운 수제 주류 생산업체들이 문을 열었습니다. 뉴욕주에서 3 번째로 높은 수치입니다. 이 지역에서는 외부 시음실의 수가 1,000 퍼센트 늘어나면서 뉴욕주를 이끌었습니다.

센트럴 뉴욕에서는 2012년의 5 곳에서 600 퍼센트 늘어난 30 곳의 새로운 수제 맥주 양조장이 문을 열었습니다. 전반적으로 이 지역에서는 43 곳의 새로운 수제 주류 업체들이 생겨나서 172 퍼센트 성장했습니다.

핑거 레이크스에는 뉴욕주에서 가장 많은 총 178 곳의 수제 주류 생산업체들이 자리 잡고 있습니다. 또한 이 지역에서는 뉴욕주에서 가장 많은 27 곳의 새로운 와인 양조장이 문을 열었습니다.

미드 허드슨 밸리에서는 93 곳의 새로운 업체가 문을 열어 뉴욕주 전 지역에서 새로운 수제 주류 생산업체가 가장 많이 영업을 시작했습니다. 이 지역에서는 또한 2012년부터 54 곳의 새로운 맥주 양조장들이 문을 열어서 뉴욕주 내에서 가장 많은 수의 맥주 양조장이 자리 잡고 있습니다.

롱아일랜드에는 79 곳의 뉴욕주에서 두 번째로 많은 와인 양조장이 있습니다. 이 지역에서는 또한 2012년 이후, 50 곳 이상의 새로운 수제 주류 업체들이 문을 열어서 총 생산업체의 수가 131 곳으로 늘어났습니다.

모호크 밸리는 새로운 수제 주류 생산업체가 2012년의 15 곳에서 현재 44 곳으로 193 퍼센트 늘어나, 가장 큰 비율로 증가하여 뉴욕주를 이끌었습니다. 또한 와인 양조장, 수제 맥주 양조장, 수제 증류주 양조장, 수제 사과주 생산업체의 수가 2012년 이후, 이 지역에서 모두 두 배 이상 증가했습니다.

뉴욕시에서는 수제 주류 생산업체가 2012년 30 곳에서 현재 84 곳으로 늘어나서 두 번째로 높은 성장률을 보였습니다. 뉴욕시의 경우 2012년에는 외부 시음실이 없었지만, 오늘날에는 농장 와인 양조장 매장 4 곳, 농장 맥주 양조장 4 곳, 농장 증류주 양조장 2 곳, 농장 사과주 매장 2 곳을 포함하여 12 곳의 시음실이 있습니다.

노스 컨트리에서는 새로운 수제 주류업체 32 곳이 문을 열어서 2012년 이후 150 퍼센트 이상 성장했습니다. 이 지역의 외부 시음실 수는 2012년의 4 곳에서 오늘 날 13 곳으로 225 퍼센트 증가했습니다.

서던 티어에서는 발효 사과주 생산업체의 수가 600 퍼센트 늘어나면서 뉴욕주를 이끌었습니다. 이 지역에는 또한 뉴욕주에서 두 번째로 많은 18 곳의 외부 시음실이 있습니다.

웨스턴 뉴욕에서는 수제 증류주 양조장이 2012년의 1 곳에서 오늘 날 18 곳으로 늘어나서 뉴욕주를 이끌었습니다. 수제 주류 생산업체 수는 21 곳의 새로운 맥주 양조장을 포함하여 2012년 이후 43 곳의 새로운 수제 주류 생산업체가 문을 열어서 88 퍼센트 늘어났습니다.

수제 주류 생산업체들이 뉴욕의 전체 경제에 미치는 영향을 인식한 Cuomo 주지사는 2012년 10월에 뉴욕주 최초의 수제 주류 정상 회의를 주최했습니다. 이 회의에서 수제 주류 생산업체들은 제품의 생산, 판매, 마케팅에 불필요한 제한을 가하는 금주법 시대(Prohibition era)의 법률, 규정, 정책 등에 대해서 상세히 설명했습니다. 그 덕분에 수제 주류 사업을 더욱 쉽게 시작하여 성장시킬 수 있도록 일련의 입법 및 규정 변경 등이 이루어졌습니다. 주지사의 취임 이후, 시행된 개선 사항에는 세금 및 수수료 인하, 새로운 맥주 농원 양조장 및 사과주 농원 양조장 면허 마련, 제한적 규제 폐지, 면허 취득 소요 시간 단축, 뉴욕주의 옛 주류관리법(Alcoholic Beverage Control Law)을 전면적으로 개선하는 작업 등이 포함됩니다.

주정부의 수제 주류 산업의 성장은 또한 지역 농산물에 대한 수요를 증가시켜서 뉴욕의 농부들에게 직접적으로 도움이 되었습니다. 코넬 대학교(Cornell University)에 따르면, 뉴욕의 홉 재배면적은 2014-2016년 사이 거의 두 배로 증가하였으며, 보리 맥아는 같은 기간(2년) 동안 422 에이커에서 약 2,000 에이커로 374% 증가하였습니다. 뉴욕에는 또한 13 곳의 맥아 제조소(malt house)가 있습니다. 이곳들은 모두 새로운 농원 맥주 양조장 면허에 부가된 요구에 따라 문을 열게 되었습니다. 이와 동시에 수제 음료 분야에서 농촌 체험 관광 산업이 증가하여 뉴욕주의 1,000억 달러 대규모 관광 산업의 발전을 더욱 촉진하였습니다.

뉴욕주 주류관리청(State Liquor Authority)의 Vincent Bradley 청장은 이렇게 말했습니다. “문을 연 모든 새로운 맥주 양조장, 와인 양조장, 사과 양조장, 증류주 양조장들 덕분에 새로운 일자리가 생기고 관광 산업이 촉진되며 뉴욕주 농업 부문을

지원하게 되어 지역 경제 및 주 경제를 이끄는 데 도움이 됩니다. 엠파이어 스테이트는 미국의 프리미엄 수제 주류 관광지 중 한 곳이 되어가고 있습니다. 이 행정부의 수제 주류 산업에 대한 지속적인 지원으로 이 산업의 기록적인 성장이 한층 더 가속화될 것입니다.”

뉴욕주 농업부(State Agriculture)의 Richard A. Ball 커미셔너는 이렇게 말했습니다. “주지사의 첫 번째 수제 주류 정상 회의 이후, 뉴욕주 전 지역의 기업가들은 이 산업에 내재된 추진력을 이용하여 새롭고 흥분되는 제품을 시장에 도입하고 생산 시설을 확장하며 새로운 매장들을 열었습니다. 이 산업의 성장은 맥주, 와인, 증류주, 사과주 생산업체에 독특한 품종의 신선한 재료와 고품질 농작물을 공급하는 우리 농민들이 얻는 수혜를 포함하여 우리 지역사회에 엄청난 파급 효과를 가져 왔습니다.”

엠파이어 스테이트 개발공사(Empire State Development)의 사장 겸 최고경영자인 Howard Zemsky 커미셔너는 이렇게 말했습니다. “뉴욕주 전 지역의 1,000 곳이 넘는 생산업체들 덕분에 뉴욕의 수제 주류 업계는 그 어느 때 보다 강해지고 있습니다. 이 산업에 대한 우리의 전략적 투자는 뉴욕주 전 지역의 다운타운 활성화 노력, 일자리 만들기, 지역 경제 성장을 지원합니다.”

뉴욕주 농업 위원회(Committee on Agriculture)의 위원장인 Patty Ritchie 뉴욕주 상원의원은 이렇게 말했습니다. “뉴욕주 수제 주류 생산업체들의 영업으로 소비자는 해당 지역에서 지역 제품을 구매할 수 있게 되었고 경제가 활성화되며 일자리가 만들어지고 농업이 전반적으로 강화되고 있습니다. 저는 뉴욕주 상원의 동료 의원들과 함께 주정부 예산에 이 중요한 산업에 대한 마케팅 연구 및 지원 기금을 3 배로 반영한 것을 자랑스럽게 생각합니다. 이로써 향후 오랜 기간 성공을 거두게 될 것입니다.”

뉴욕주 상원 문화부, 관광, 공원 및 레크리에이션 위원회(Committee on Cultural Affairs, Tourism, Parks and Recreation) 의장인 Rich Funke 뉴욕주 상원의원은 이렇게 말했습니다. “뉴욕주의 비즈니스는 성공하기가 매우 어렵습니다. 과도한 세금 부담으로 인해 사업이 쉽지 않다는 사실을 우리는 잘 알고 있습니다. 그럼에도 불구하고 우리는 수제 주류 생산업체들이 급증하고 있는 것을 목격하고 있습니다. 유망한 사업 환경을 조성하는 조치를 지지하는 주민들 덕분에 이 인내심은 좋은 결과를 가져오게 되었습니다. 뉴욕주의 문화, 관광 산업, 공원, 레크리에이션위원회(Cultural Affairs, Tourism, Parks and Recreation Committee)의 위원장으로서, 저는 계속 세금을 낮추고 경제에 해가 되는 규정에 대항하여 싸우면서 우리 주가 관광지로서 명성을 얻을 수 있도록 기업들과 연대할 것입니다.”

뉴욕주 농업위원회(Committee on Agriculture)의 위원장인 William Magee 뉴욕주 하원의원은 이렇게 말했습니다. “뉴욕주 관광 산업은 수제 및 농장 맥주 양조장, 와인 양조장, 사과주 양조장, 증류주 양조장 등이 기하급수적으로 늘어나면서 수혜를 입었습니다. 또한 농업과 지역 경제가 이 성공으로 함께 성장했습니다. 그리고 뉴욕 주민은 현지에서 만들어진 수제 주류를 자부심을 가지고 즐기고 있습니다. 혁신적이고

똑똑한 기업가들이 훌륭한 신생 기업과 흥분되는 제품으로 새로운 영역을 열었습니다. 앞으로 더 많은 기업이 생길 것입니다!”

관광 산업, 공원, 예술, 스포츠 발전 하원위원회(**Committee on Tourism, Parks, Arts and Sports Development**)의 위원장인 **Daniel J. O'Donnell** 뉴욕주 하원의원은 이렇게 말했습니다. “뉴욕의 수제 주류 산업은 너무나 전망이 밝기 때문에(의도한 말장난), 우리가 1,000 번째 기업을 축하 할 계획을 세우고 있는 동안에도 몇 업체가 더 뉴욕주에 자리를 잡기로 결정했습니다! 이 성장은 관광산업을 촉진하고 일자리를 만들며 지역 경제를 부양하기 때문에 뉴욕주 경제의 핵심 부분입니다. 모든 뉴욕 주민에게는 그들만을 위해 만든 뉴욕 맥주가 있습니다. 저는 우리 주에서 이 산업의 지속적인 성장과 기회를 기대하고 있습니다.”

뉴욕주 맥주 양조자 협회(**New York State Brewers Association**)의 **Paul Leone** 사무총장은 이렇게 말했습니다. “400 곳이 넘는 맥주 양조장의 성장을 통해, 와인, 증류주, 사과주 업계의 우리 친구들이 우리가 경험한 증류의 성장을 경험하는 것을 보는 것은 대단한 일입니다. 수제 주류 산업은 전반적으로 힘이 되는 입법과 의회의 초당적 지지의 도움으로 많은 면에서 성공한 진정한 경제적 성공 사례입니다. 우리 산업을 변함없이 지지해 주신 **Cuomo** 주지사님께 감사드립니다. 그 지지의 결과로 생긴 우리 주의 1000 곳이 넘는 생산업체들이 바로 생생한 증거입니다. 뉴욕 주민이 세계 최고의 수제 주류를 맛보기에 지금보다 더 좋은 시기는 없습니다.”

뉴욕 증류주 제조업자 길드(**New York Distillers Guild**)의 **Cory Muscato** 대표는 이렇게 말했습니다. “뉴욕주의 증류주 산업은 **Cuomo** 주지사님의 노력 덕분에 규모와 범위가 엄청나게 늘어났습니다. **Cuomo** 주지사님이 2012 년에 첫 번째 맥주, 와인, 증류주, 사과주 정상 회의(**Beer, Wine, Spirits and Cider Summit**)를 주최한 이후 6 년 동안 증류주 업계는 시장 접근 프로그램, 규제 유연성, 다양한 연구, 라이선싱, 재정 지원 관행의 합리화에 앞장서 왔습니다. 이러한 모든 개선 조치들 덕분에, 우리 증류주 양조장들은 여기 뉴욕주와 그 이외의 지역에서 제품을 선보일 수 있는 기회를 얻게 되었습니다!”

뉴욕 와인 및 포도 재단(**New York Wine and Grape Foundation**)의 **Sam Filler** 사무총장은 이렇게 말했습니다. “뉴욕의 수제 주류 생산업 부문을 성장시키기 위한 **Cuomo** 주지사님의 확고한 공약은 좋은 결실을 얻고 있습니다. 2012 년의 첫 번째 정상 회의 이후 제정된 다양한 정책들 덕분에 뉴욕주 전 지역에서 430 곳이 넘는 와인 양조장이 생겼습니다. 와인 양조장, 맥주 양조장, 증류주 생산업체 간의 파트너십과 협업이 전례없는 산업 성장과 더불어 우리 농민들에 대한 지원과 뉴욕주 전 지역의 관광 산업 붐을 이끌어 내고 있습니다.”

뉴욕사과주협회(**New York Cider Association**)의 **Jenn Smith** 상임이사는 이렇게 말했습니다. “사과주 양조장들이 더 많이 문을 여는 것은 뉴욕에서 생산되는 사과의 활용도와 가치를 의미합니다. **Cuomo** 주지사님이 수제 주류 산업을 지원한 덕분에 뉴욕

사과주 생산업체의 미국 사과주 업계 내의 리더십뿐만 아니라 지난 몇 년 간 온라인으로 판매하기 시작한 사과주 생산업체의 일자리와 뉴욕에서 가장 중요한 농작물인 사과를 재배하는 가족 농장을 위한 시장 확대에 기여했습니다.”

###

다음 웹사이트에 더 많은 뉴스가 있습니다: www.governor.ny.gov
뉴욕주 | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

[구독 취소](#)