



Para su publicación inmediata: 14/06/2018 GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE MÁS DE 1.000 FABRICANTES DE BEBIDAS ARTESANALES ESTÁN OPERANDO EN EL ESTADO DE NUEVA YORK

Desde la primera Cumbre de Vinos, Cervezas, Licores y Sidras celebrada por el Gobernador en 2012, 538 nuevos fabricantes de bebidas artesanales han iniciado emprendimientos

En los últimos 12 meses han abierto sus puertas 108 nuevos fabricantes de bebidas artesanales

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que Nueva York ahora es el hogar de 1.005 fabricantes de bebidas artesanales que operan en 60 condados de todo el Estado. Desde que el gobernador Cuomo celebró la primera Cumbre de Vinos, Cervezas, Licores y Sidras en 2012, el número de emprendimientos que producen bebidas artesanales alcanzó más del doble, mientras que el número de fabricantes que producen en establecimiento agropecuarios ha aumentado en más del 150%. Nueva York actualmente se encuentra entre los cinco primeros estados del país por su cantidad de productores de bebidas artesanales en cada categoría. A nivel nacional, el Estado ostenta el primer lugar por la cantidad de productores de sidra con alcohol, el segundo lugar por las destilerías artesanales, el tercero por las cerveceras y el cuarto por el número total de bodegas.

“El crecimiento de la industria de las bebidas artesanales en Nueva York continúa fortaleciendo las economías locales en todo el Estado”, **explicó el gobernador Cuomo**. “Con nuestro empeño en eliminar las barreras a la expansión, hemos ayudado a fomentar nuevas oportunidades para las pequeñas empresas. Continuaremos apoyando a las cerveceras, las bodegas, las fábricas de sidra y las destilerías a medida que desarrollan sus marcas, generan nuevos empleos y atraen al turismo en todo Nueva York”.

“Gracias a la incansable determinación de Nueva York por reducir la burocracia, los fabricantes de bebidas artesanales están prosperando como nunca antes en las comunidades de todo el Estado”, **sostuvo la vicegobernadora Kathy Hochul**. “Estamos comprometidos a hacer crecer la industria y a atraer fabricantes a Nueva York con nuevos mercados para sus productos. Esto implicará una importante creación de empleos. La industria de las bebidas artesanales está en enérgico ascenso,

generando nuevas oportunidades y estimulando el turismo en todas las regiones del Estado”.

Desde octubre de 2012, se han iniciado 538 nuevos emprendimientos artesanales, entre ellos, 285 nuevas cerveceras artesanales, 96 bodegas, 95 destilerías, 39 nuevas fábricas de sidra y 23 nuevos productores con licencia para producir diferentes clases de bebidas alcohólicas. Solamente en los últimos 12 meses, en el estado de Nueva York abrieron 64 nuevas cerveceras artesanales, 22 nuevas bodegas, 15 nuevas destilerías artesanales y siete nuevas fábricas de sidra.

El resurgimiento de la industria de producción artesanal de Nueva York ha tocado todos los rincones del Estado y cada región está cosechando importantes ganancias. [Aquí](#) puede consultarse el crecimiento del negocio de las bebidas artesanales por región.

Los puntos destacables por Región incluyen:

La **Región Capital** sumó 62 nuevos fabricantes de bebidas artesanales, el tercer puesto en el Estado. La región lideró al estado con un aumento del 1.000% en el número de salas de degustación fuera de las instalaciones.

La **Región Central de Nueva York** agregó 30 nuevas cerveceras artesanales, un aumento del 600% con respecto a las cinco que había en 2012. En general, la región creció un 172%, con la incorporación de 43 nuevos emprendimientos artesanales.

Finger Lakes ostenta el más alto número total de fabricantes de bebidas artesanales de todo el Estado: 178. Además, la región ha incorporado 27 nuevas bodegas, el mayor número en el Estado.

Mid-Hudson Valley, con la apertura de 93 nuevos emprendimientos, es la región que sumó más fabricantes artesanales nuevos. Además, la región tiene el número más alto de cerveceras artesanales del Estado: iniciaron actividades 54 cerveceras desde 2012.

Long Island, con 79 bodegas, ocupa el segundo lugar en el número de bodegas del Estado. La región también agregó más de 50 nuevos emprendimientos artesanales desde 2012, con esta incorporación, el número total de fabricantes alcanza los 131.

Mohawk Valley lideró al Estado con el mayor aumento porcentual de fabricantes de bebidas artesanales, registró un aumento del 193%, de 15 en 2012 a 44 en la actualidad. Además, el número de bodegas, cerveceras artesanales, destilerías artesanales y productores de sidra se ha aumentado a más del doble en la región desde 2012.

La ciudad de Nueva York tiene el segundo mayor porcentaje de crecimiento en fabricantes artesanales, con un aumento de 30 en 2012 a 84 hoy en día. La ciudad de Nueva York carecía de salas de degustación fuera de las instalaciones en 2012, hoy las 12 salas incluyen cuatro sucursales de bodegas, cuatro cerveceras, dos destilerías y dos sucursales de fábricas de sidras, todas con producción en establecimientos agropecuarios.

La **Región Norte** creció en más del 150% desde 2012 y agregó 32 nuevos emprendimientos artesanales. El número de salas de degustación fuera de las instalaciones en la región aumentó en un 225%, de cuatro en 2012 a 13 en la actualidad.

La **Región Sur** lideró al Estado con un aumento del 600% en el número de productores de sidra con alcohol. La región también ocupa un segundo lugar en el número de salas de degustación fuera de las instalaciones con sus 18 salas.

La **Región Oeste de Nueva York** lideró al Estado en el crecimiento de destilerías artesanales, que aumentaron de una en 2012 a 18 hoy. El número de fabricantes artesanales aumentó en un 88% con la incorporación de 43 nuevos emprendimientos artesanales desde 2012, incluidas 21 nuevas cerveceras.

En reconocimiento de la influencia que los productores artesanales ejercen sobre toda la economía, el gobernador Cuomo celebró la primera cumbre de bebidas artesanales del Estado en octubre de 2012. Durante el evento, los productores artesanales describieron las leyes, normas y políticas de la era de la Prohibición que imponían restricciones innecesarias a la producción, venta y comercialización de los productos. El evento derivó en una serie de cambios legislativos y normativos para facilitar la apertura y el crecimiento del negocio de la producción artesanal. Los cambios implementados desde que asumió el Gobernador incluyen la reducción de impuestos y tarifas, la creación de nuevas licencias para fábricas de sidra y cerveceras con producción en establecimientos agropecuarios, la abolición de regulaciones restrictivas, el aporte de fondos para investigación, la reducción a la mitad del tiempo que se tarda en obtener una licencia y la revisión de la antigua Ley de Control de Bebidas Alcohólicas.

El crecimiento de la industria de bebidas artesanales del Estado también ha beneficiado directamente a los productores agropecuarios de Nueva York al aumentar la demanda de productos producidos en los establecimientos agropecuarios locales. Según Cornell University, la superficie de cultivos de lúpulo en Nueva York prácticamente se duplicó de 2014 a 2016, y la superficie de cultivo de cebada malteada aumentó un 374% durante el mismo período de dos años, de 422 a 2.000 acres aproximadamente. Nueva York también constituye actualmente la cuna de 13 malterías, que abrieron después de la creación de la nueva licencia para cerveceras agrícolas. Al mismo tiempo, el crecimiento del agroturismo en el sector de bebidas artesanales refuerza aún más la masiva industria de turismo de Nueva York valuada en \$100.000 millones.

Vincent Bradley, presidente de la Autoridad de Control de Bebidas Alcohólicas del Estado, expresó: “Cada nueva cervecera, bodega, fábrica de sidra y destilería que abre sus puertas ayuda a impulsar las economías locales y del Estado al generar nuevos empleos, atraer al turismo y apoyar el sector agrícola del Estado. El Estado Imperio se está convirtiendo a paso acelerado en uno de los principales destinos de bebidas artesanales. El continuo apoyo que esta administración brinda a la industria fomenta este crecimiento que está batiendo récords”.

El comisionado de Agricultura del Estado, Richard A. Ball, sostuvo: “Desde la primera cumbre de bebidas artesanales del Gobernador, los empresarios de todo el Estado han aprovechado el impulso que rodea a la industria y han llevado nuevos y estupendos productos al mercado, expandido sus centros de producción y abierto nuevas sucursales. El crecimiento de la industria tiene un tremendo efecto dominó en nuestras comunidades, incluido el beneficio para nuestros productores agropecuarios que están suministrando ingredientes frescos y cultivos agrícolas de alta calidad para excelentes variedades de cervezas, vinos, licores y sidras”.

El presidente, director ejecutivo y comisionado de Empire State Development, Howard Zemsky, indicó: “Con más de 1.000 productores en todo el Estado, la industria de bebidas artesanales de Nueva York se ha fortalecido como nunca antes. Nuestras inversiones estratégicas en esta industria apoyan la revitalización de los centros urbanos, la generación de puestos de trabajo y el crecimiento económico regional en todo el estado de Nueva York”.

La presidenta del Comité de Agricultura, la senadora Patty Ritchie, indicó: “El trabajo que llevan a cabo los productores de bebidas artesanales del estado de Nueva York alienta a los consumidores a ‘comprar local’, impulsa nuestra economía, genera empleos y fortalece la industria agrícola en su totalidad. Me enorgullece sumarme a mis colegas del senado para asegurar que el presupuesto del Estado haya triplicado los fondos para investigaciones de mercado y apoye esta fundamental industria. Esto contribuirá a su creciente éxito durante muchos años”.

El senador Rich Funke, presidente del Comité de Asuntos Culturales, Turismo, Parques y Recreación, señaló: “Los emprendimientos en el estado de Nueva York se esfuerzan mucho para lograr el éxito y sabemos que nuestra pesada carga impositiva no les facilita las cosas. Sin embargo, el vertiginoso número de fabricantes de bebidas artesanales que estamos viendo demuestra que la perseverancia da frutos, gracias a quienes apoyan medidas que crean un clima comercial favorable. Como presidente del Comité de Asuntos Culturales, Turismo, Parques y Recreación del estado de Nueva York, continuaré apoyando a los empresarios en la lucha para reducir los impuestos y en contra de las reglamentaciones que perjudican nuestra economía, de manera que nuestro Estado pueda continuar levantando vuelo como destino turístico”.

El asambleísta William Magee, presidente del Comité de Agricultura, indicó: “La industria del turismo del estado de Nueva York se ha beneficiado exponencialmente del aumento de las cerveceras, bodegas, fábricas de sidra y destilerías artesanales y de producción en establecimientos agropecuarios. Su éxito ha energizado también a la industria agrícola y las economías locales. Los neoyorquinos se sienten muy orgullosos y disfrutan enormemente de sus bebidas artesanales de producción local. Empresarios innovadores e inteligentes han expandido el horizonte con emprendimientos incipientes y atractivos productos y ¡esperan avanzar mucho más allá!”

El asambleísta Daniel J. O'Donnell, presidente de la Comisión para el Fomento del Turismo, los Parques, las Artes y las Actividades Deportivas, manifestó: “La industria de bebidas artesanales de Nueva York tiene tanto ‘espíritu’ que algunos productores decidieron llamar hogar al estado de Nueva York mientras planeamos esta celebración de haber llegado a los 1.000 productores. Este crecimiento constituye una

parte vital de la economía del estado de Nueva York porque atrae al turismo, genera puestos de trabajo y consolida la economía local. Para cada neoyorquino, hay una cerveza elaborada en Nueva York. Espero que el crecimiento y las oportunidades de la industria continúen expandiéndose en nuestro Estado”.

El director ejecutivo de la Asociación de Cerveceras del estado de Nueva York, Paul Leone, dijo: “Con más de 400 cerveceras y muchas en camino, es fantástico ver que nuestros amigos de las industrias del vino, los licores y la sidra tienen la misma clase de crecimiento que nosotros. La industria de bebidas artesanales en conjunto es una historia real de éxito económico en muchos niveles. Ha sido posible gracias a la legislación favorable y al apoyo de ambos partidos de la asamblea legislativa. Agradecemos al gobernador Cuomo su inquebrantable apoyo de nuestra industria, cuyos resultados claramente demuestran los más de 1.000 productores de nuestro Estado. Este es sin duda el mejor momento para que los neoyorquinos prueben algunas de las mejores bebidas artesanales del mundo”.

El presidente del Gremio de Destiladores de Nueva York, Cory Muscato, sostuvo: “La industria de licores destilados del estado de Nueva York ha visto un crecimiento monumental en tamaño y esfera de acción, gracias a esfuerzos como los del gobernador Cuomo. En los seis años que han pasado desde que el gobernador Cuomo celebró la primera cumbre de vinos, cervezas, licores y sidras en 2012, la industria de licores destilados ha presenciado avances en programas de acceso a los mercados, flexibilidad normativa, así como de optimización de diversas prácticas de investigación, otorgamiento de licencias y financiación. Todas estas mejoras han ofrecido a nuestras destilerías la oportunidad de defender sus productos no solo dentro del estado de Nueva York sino más allá de sus fronteras”.

El director ejecutivo de New York Wine & Grape Foundation, Sam Filler, dijo: “El decidido compromiso del gobernador Cuomo de hacer prosperar el sector de producción artesanal de Nueva York continúa rindiendo dividendos. La gran cantidad de políticas que se han implementado desde la primera cumbre de la industria en 2012 ha llevado a la creación de más de 430 bodegas en todo el Estado y ha impulsado alianzas y colaboración entre nuestras bodegas, cerveceras, fábricas de sidra y productores de licores, generando un crecimiento sin precedentes en nuestras industrias a la vez que apoya a nuestros productores agropecuarios y atrae al turismo en todo el Estado”.

Jenn Smith, directora ejecutiva de la Asociación de Productores de Sidra de Nueva York, manifestó: “Más fábricas de sidra significa mejor utilización y valor de la cosecha de manzanas de Nueva York. El impulso que el gobernador Cuomo ha dado a las bebidas artesanales se traduce no solo en el liderazgo de Nueva York entre los fabricantes de sidras del país y en los empleos en las fábricas de sidra que ha ingresado a los negocios en línea en los últimos años, sino también a la expansión del mercado para los establecimientos agropecuarios familiares que producen manzanas, uno de los cultivos más importantes de nuestro Estado”.

###

Noticias adicionales en www.governor.ny.gov.
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)