



Para su publicación inmediata: 01/08/2018 GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

**EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA LOS RESULTADOS DE LA SEGUNDA
COMPETENCIA ANUAL DE CERVEZA ARTESANAL
DEL ESTADO DE NUEVA YORK**

***Threes Brewing con sede en Brooklyn gana la Copa Excelsior del
Gobernador y obtiene el primer lugar entre más de 640 participantes***

***23 cervezas ganaron medallas de oro en la Competencia de cerveza artesanal
más grande de Nueva York con Jurado de profesionales***

Los medallistas se presentarán en la Gran Feria Estatal de Nueva York

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy los resultados de la segunda Competencia anual de cerveza artesanal del estado de Nueva York, que presentó 642 cervezas fabricadas en el estado de Nueva York. Por segundo año consecutivo, Threes Brewing con sede en Brooklyn se llevó la máxima distinción, al ganar la Copa Excelsior del Gobernador. Se otorgaron medallas de oro a 23 cervezas pertenecientes a cerveceras de todo el Estado.

“Las cerveceras artesanales de clase mundial de Nueva York están prosperando y ayudando a impulsar el crecimiento en nuestros establecimientos agropecuarios, economías locales e industrias de turismo en todo el Estado”, **afirmó el gobernador Cuomo**. “Felicitó a estas cerveceras artesanales por su éxito y animó a aquellos interesados a experimentar las cervezas de máximo nivel de nuestro estado en la Gran Feria Estatal de Nueva York más adelante este mes”.

La Competencia de cerveza artesanal del estado de Nueva York está patrocinada por la Asociación de Cervecerías Artesanales del estado de Nueva York, en coordinación con Taste NY, la fundación Raise a Glass y la Gran Feria Estatal de Nueva York, y está abierta a cualquier cervecería artesanal del estado de Nueva York. La competencia contó con 43 jueces excepcionalmente calificados que probaron 642 muestras de más de 120 cerveceras en la mayor competencia de cerveza artesanal con jurado de profesionales realizada en el estado de Nueva York. Este año, se presentaron 264 inscripciones que calificaron como cerveza o cerveza agrícola etiquetada del estado de Nueva York, lo que significa que utilizaron al menos el 20% de lúpulo y otros ingredientes producidos en el estado de Nueva York en sus cervezas.

Se otorgaron medallas de oro, plata y bronce en las 24 categorías, que incluyen los principales estilos de cerveza, tales como India Pale Ale (IPA) y Lager, así como los estilos de nicho o emergentes, tales como las cervezas ácidas o frutales y condimentadas. Este año, la competencia contará con cinco categorías nuevas. Las categorías con más participantes fueron New England Style India Pale Ale (IPA) y American Light Lager, que recibieron 58 participantes cada una.

Los ganadores de las medallas de oro por categoría son los siguientes:

- **Belgian Farmhouse:** Threes Brewing, Passing Time Grisette - Brooklyn
- **Amber y Dark Lager:** Blue Point Brewing Company Toasted Lager-Patchogue
- **Amber/Red Ale:** Bottomless Brewing, Soda Bread Red - Fayette
- **American IPA:** Upstate Brewing Company, IPW - Elmira
- **Variaciones de la American IPA:** Great Flats Brewing, Great Flats Raspberry IPA- Schenectady
- **Añejada en barril (no sour):** Saranac Brewery, Basking in Bourbon - Utica
- **Sour añejada en barril:** Brown's Brewing Company, Reprise - Troy
- **Otra Belgian:** Lucky Hare Brewing Company, Anny #2- Hector
- **Brown Ale:** Roscoe Beer Company, Trout Town Brown Ale - Roscoe
- **Experimental:** Saranac Brewery, Varick Street Stout- Utica
- **Cerveza frutal y condimentada con más de 6,0 de alcohol por volumen:** Glenmere Brewing Company, Wicked With - Florida
- **Cerveza frutal y condimentada con 6,0 de alcohol por volumen y menos:** The Peekskill Brewery, Hidden Track - Peekskill
- **Golden Blonde Ale:** Saranac Brewery, Lake Placid Golden Blu - Utica
- **Imperial Stout y Porter:** Spider Bite Beer Company, Boris the Spider Russian Imperial Stout - Holbrook
- **Light Lager:** Bottomless Brewing, Bohemian Pilsner - Fayette
- **New England IPA:** Prison City Brewing, Control for Smilers - Auburn
- **Pale Ale:** Naked Dove Brewing Company, Naked Dove What is Batch #2 - Canandaigua
- **Porter, (no Imperial):** Glenmere Brewing Company, Box'd Smok'd Porter - Florida
- **Strong Ale (no Belgian):** Naked Dove Brewing Company, Naked Dove Barleywine - Canandaigua
- **Wild y Sour Ale:** Good Nature Brewing, Kung Foeder Series Jackie Batch - Hamilton
- **Cerveza de trigo (American, Wit, Hefe):** Brewery Ommegang, "Witte", Cooperstown
- **Cerveza del estado de Nueva York:** Roscoe Beer Company, Trout Brown Ale - Roscoe

Se otorgaron más de 70 medallas a 45 cerveceras. Los principales ganadores de la competencia fueron Peekskill Brewing de Peekskill, condado de Westchester (1 de oro, 2 de plata, 1 de bronce) y Big Ditch Brewing Company de Buffalo (4 de bronce). Lucky Hare Brewing de Hector, condado de Schuyler, recibió tres medallas (1 de oro, 1 de plata, 1 de bronce), al igual que Bottomless Brewing de Fayette, condado de Seneca (2

de oro, 1 de plata) y Glenmere Brewing en Florida, condado de Orange (2 de oro, 1 de plata). Saranac Brewery de Utica, condado de Oneida también ganó 3 medallas de oro.

Todos los resultados de la competencia e información adicional pueden encontrarse [aquí](#).

El ganador de la Copa Excelsior del Gobernador y los demás premiados serán exhibidos en el Pabellón de Horticultura de la Gran Feria Estatal de Nueva York, que se realizará del 22 de agosto al 3 de septiembre de 2018. Asimismo, la Feria ofrece a todas las cervecerías la oportunidad de hacer degustar sus cervezas en un puesto de muestreo y las productoras cerveceras podrán presentar uno de los Seminarios de Cervezas y Vinos diarios de Taste NY de la Feria. Los seminarios se presentan tres veces al día y permiten que los propietarios y expertos de la industria de bebidas tengan la oportunidad de brindar muestras de productos e informar al público sobre sus bebidas.

“Nueva York alberga algunas de las mejores cerveceras artesanales del país, y esta competencia muestra lo mejor que tienen para ofrecer”, **afirmó la vicegobernadora Kathy Hochul**. “Estamos comprometidos a hacer crecer y apoyar a las cerveceras artesanales en todo el Estado para garantizar su éxito, hacer crecer la economía y aumentar el turismo en el estado de Nueva York”.

Paul Leone, director ejecutivo de la Asociación de Cervecerías del estado de Nueva York, sostuvo: “A medida que la industria de la cerveza artesanal continúa creciendo en el estado de Nueva York, también lo hace la calidad de la cerveza que se produce. Es realmente grandioso ver a tantas cerveceras ganar la competencia de este año, y es increíble que Threes Brewing en Brooklyn haya ganado la Copa Excelsior del Gobernador por segundo año consecutivo en una degustación a ciegas de las 23 cervezas ganadoras de medallas de oro. No hay mejor momento para ‘Think New York, Drink New York’ (Pensar en Nueva York, Beber en Nueva York) cuando se trata de nuestra cerveza artesanal”.

El comisionado de Agricultura del estado de Nueva York, Richard A. Ball, declaró: “Felicitó a los ganadores y a todas las cerveceras artesanales que participaron en esta competencia anual. Los esfuerzos del gobernador Cuomo para apoyar la industria de las bebidas artesanales han ayudado a impulsar el crecimiento de nuestros fabricantes de bebidas artesanales en el estado de Nueva York y a estimular nuestra industria agrícola. Anhelamos mostrar nuestra selección cada vez mayor de cervezas artesanales del Estado en nuestra Feria del Estatal de Nueva York”.

El director adjunto de la Feria, Troy Waffner, afirmó: “Estamos felices de ofrecer a los ganadores de esta competencia la oportunidad de exhibir sus productos únicos a los más de un millón de asistentes a la feria que llegarán en algunas semanas. La competencia ha crecido al igual que ha prosperado la industria, y no hay mejor lugar para celebrar ese éxito que en la Feria Estatal de Nueva York”.

Vincent Bradley, presidente de la Autoridad de Control de Bebidas Alcohólicas del Estado, expresó: “La fabricación de cervezas artesanales en el estado de Nueva York ha experimentado un crecimiento récord gracias a los esfuerzos del gobernador

Cuomo para transformar y revitalizar la industria. Con más de 400 cerveceras artesanales en todo el Estado, los neoyorquinos de todos los rincones del Estado tienen acceso a cerveza artesanal producida localmente. Felicito a los ganadores de hoy y a todas las cerveceras participantes que están ayudando a exhibir la calidad de excelencia de la cerveza de Nueva York”.

El presidente, director ejecutivo y comisionado de Empire State Development, Howard Zemsky, indicó: “Las cerveceras artesanales del estado de Nueva York están utilizando ingredientes producidos en el Estado para crear bebidas de clase mundial. En las comunidades de todo el Estado, nuestras cerveceras respaldan empleos, fomentan el turismo y enriquecen las economías locales, y felicito a todos los ganadores de la Competencia de cerveza artesanal del estado de Nueva York 2018”.

Joshua Stylman, director ejecutivo de Threes Brewing, expresó: “En un momento en el que Nueva York está produciendo cerveza extraordinaria, es un honor haber sido nombrado ganador de la Copa Excelsior. Es especialmente emocionante ver que un estilo matizado (Grissette) gane reconocimiento por sobre algunas de las cervezas que están más a la moda y disponibles en el mercado de hoy. No podríamos estar más orgullosos del equipo”.

Fred Matt, presidente de FX Matt Brewing Company, comentó: “Hemos estado fabricando cerveza excelente en el estado de Nueva York durante 130 años y estamos felices de obtener el reconocimiento una vez más por la amplia variedad de cervezas que estamos fabricando como Saranac. En el estado de Nueva York se están fabricando cervezas increíbles y estamos orgullosos de formar parte de la comunidad cervecera de este Estado”.

Ethan Cox, presidente de Community Beer Works en Buffalo, manifestó: “Nos sentimos inmensamente orgullosos de ser reconocidos con dos medallas por un grupo de jueces talentosos y experimentados como el que ha reunido la competencia. ¡Muchas gracias a los organizadores, los jueces y los voluntarios que hicieron que esto sea posible!”

Bajo el liderazgo del gobernador Cuomo, el Estado continúa impulsando el crecimiento de la industria de bebidas artesanales. Mediante la aprobación de leyes importantes, el lanzamiento de campañas de promoción agresivas y la implementación de considerables reformas reguladoras, este sector de la economía se ha convertido en un gran conductor de creación de puestos de trabajo y de desarrollo económico en las comunidades de todo el Estado. Más recientemente, el Gobernador anunció que el estado de Nueva York alberga más de 1.000 productores de bebidas artesanales, incluidas más de 400 cerveceras agrícolas, cerveceras pequeñas y restaurantes-cerveceras en todo Nueva York. 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 160%.

###

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

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)