



Per la diffusione immediata: 08/08/2018 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

IL GOVERNATORE CUOMO SI CONGRATULA CON I VINCITORI DEL CONCORSO NEW YORK WINE CLASSIC EDIZIONE 2018

*La 33ma edizione del concorso annuale accende i riflettori su vini e sidri
newyorkesi di livello mondiale*

*La Coppa del Governatore è stata assegnata al Gewürztraminer 2017 di Keuka
Spring Vineyards, la primissima Coppa del Governatore per il sidro è stata vinta
dal "Pioneer Pippin" di Kite & String e Dr. Konstantin Frank Winery è stata
nominata Cantina dell'anno*

*Finger Lakes è attualmente in testa al [sondaggio di USA Today](#) come migliore
regione vinicola e i newyorkesi sono incoraggiati a votare fino al 20 agosto
compreso*

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi i vincitori della 33ma edizione del New York Wine Classic, un concorso riconosciuto a livello nazionale che mette in mostra i migliori vini e sidri prodotti a New York. Quest'anno la Coppa del Governatore (Governor's Cup), il premio più ambito conferito in occasione del Classic, è stata vinta dalla cantina Keuka Spring Vineyards, situata nella regione dei Finger Lakes, per il suo Gewürztraminer annata 2017. La primissima Coppa del Governatore per il sidro (Governor's Cider Cup) è stata assegnata al "Pioneer Pippin" della sidreria Kite & String. Inoltre, la cantina Dr. Konstantin Frank Winery, situata nella regione dei Finger Lakes, è stata insignita del premio "Cantina dell'anno" (Winery of the Year). L'annuncio odierno relativo alla Coppa del Governatore ha coinciso con un [sondaggio di USA Today](#) che attualmente vede in testa Finger Lakes come migliore regione vinicola della nazione.

"Le cantine e le sidrerie di New York godono di una fama mondiale che non teme rivali, attraggono i turisti, rafforzano la nostra economia e creano posti di lavoro in tutto lo Stato", **ha dichiarato il Governatore Cuomo**. "Il concorso annuale New York Wine Classic dà riconoscimento e celebra il meglio del meglio del nostro settore delle bevande artigianali. Mi congratulo con i vincitori e incoraggio gli appassionati ad assaggiare in prima persona questi prodotti di livello mondiale."

"A New York si trovano alcune tra le migliori cantine e sidrerie e questo concorso mette in evidenza le moltissime bevande artigianali che i nostri produttori locali hanno da

offrire”, **ha commentato la Vicegovernatrice Kathy Hochul.** “Grazie agli investimenti statali a favore del settore delle bevande artigianali, possiamo garantire ai produttori il sostegno necessario per continuare a crescere e avere successo.”

Conosciuto come “l’Oscar” dei concorsi enologici che si svolgono a New York, il Classic è organizzato dalla New York Wine & Grape Foundation ed è aperto alle oltre 440 cantine presenti in tutto lo Stato. Il concorso di quest’anno ha messo in mostra ben 924 prodotti, tra cui: 853 vini prodotti a New York e 71 sidri duri prodotti in tutto lo Stati.

Samuel Filler, Direttore Esecutivo della New York Wine & Grape Foundation, ha dichiarato: “Siamo orgogliosi di svelare i risultati dell’edizione 2018 del New York Wine Classic. L’edizione di quest’anno è stata caratterizzata da un nuovo nome, da un nuovo logo, da una straordinaria squadra di giudici esperti provenienti da tutta la nazione e da ben 924 candidature ufficiali. L’attesa di sapere i nomi dei vincitori è palpabile, infatti sia le cantine che i consumatori sanno che i vini che conquistano un primo premio al ‘Classic’ poi andranno a ruba. La New York Wine & Grape Foundation intraprenderà una campagna promozionale di un anno a favore dei vincitori, cioè i prodotti migliori che New York ha da offrire, in occasione di eventi speciali che si terranno in tutto lo Stato e la nazione. Verranno proposte delle lezioni speciali relative a questi vini in occasione della Grande Fiera dello Stato di New York (Great New York State Fair), che si terrà a partire dal 22 agosto 2018 a Syracuse”.

Jenn Smith, Direttrice Esecutiva dell’Associazione di New York per il sidro (New York Cider Association), ha commentato: “Godiamo di una storica tradizione nella coltivazione di piante da frutto, di ottima terra e di condizioni climatiche e meteorologiche favorevoli per la coltivazione delle mele, pertanto non è una sorpresa che l’altissima qualità del sidro di New York abbia ottenuto questi riconoscimenti. Siamo grati al New York Wine Classic per aver contribuito all’inclusione di categorie che riflettessero la varietà dei sidri prodotti a New York e per aver fatto conoscere il linguaggio comune del settore nazionale del sidro, permettendoci di mettere in luce l’eccellenza del sidro di New York”.

Len Wiltberger, proprietario della cantina Keuka Spring Vineyards, ha affermato: “Siamo davvero emozionati e onorati di ricevere questo premio. La nostra azienda Keuka Spring ha sempre creduto molto nel fatto che il Gewürztraminer fosse un vitigno di primaria importanza nella regione. Si adatta perfettamente al clima e regala un vino davvero unico a Finger Lakes. Per questo motivo produciamo tre diversi tipi Gewürztraminer, uno miscelato con vini regionali e altri due che esaltano vigneti con comprovate qualità particolari. Il Gewürztraminer è una componente molto importante di quello che facciamo e di ciò che siamo, e ci auguriamo che questo premio metta in luce il fatto che debba occupare un posto di rilievo tra quelli che sono da considerarsi i migliori prodotti di New York”.

Melissa Madden, co-proprietaria di Kite & String Cider, ha riferito: “Per fare un buon sidro è necessaria frutta buona, e il nostro sidro è fatto con le eccezionali mele coltivate nei frutteti di Finger Lakes e nella nostra azienda agricola Good Life Farm. Siamo davvero orgogliosi di aver vinto la Coppa del Governatore per il sidro siamo molto incoraggiati dalle grandi possibilità che i frutteti che promuovono il biologico e la biodiversità offrono al sidro di New York”.

Fred Frank, Presidente della cantina Dr. Konstantin Frank Winery, ha dichiarato:
“Siamo davvero emozionati di ricevere il premio ‘Cantina dell’Anno’ dal New York Wine Classic. Per noi è un riconoscimento alla nostra squadra qui alla Dr. Konstantin Frank e ai moltissimi vini eccellenti che produciamo. È davvero un grandissimo onore”!

Quest’anno sono state conferite 40 doppie medaglie d'oro, 49 medaglie d’oro, 324 medaglie d’argento e 334 medaglie di bronzo.

Quest’anno, oltre al premio più importante è stata introdotta per la prima volta anche la Coppa del Governatore per il sidro, con tre categorie in concorso: Miglior Sidro moderno (Best Modern Cider), Miglior Sidro speciale (Best Specialty Cide) e Miglior sidro tradizionale (Best Heritage Cider). Il “Baldwin SVC 2015” della sidreria Angry Orchard ha ottenuto il premio Miglior Sidro moderno, il “Cane Mutiny, Red Apple Bombshell” della sidreria Three Brothers Wineries & Estates ha vinto il premio Miglior Sidro speciale e il “Pioneer Pippin” della sidreria Kite & String è prima stato premiato come Miglior sidro tradizionale e ha infine conquistato la Coppa del Governatore per il sidro 2018.

Il Governatore ha anche annunciato i vincitori dei “Primi premi per categoria” (Best of Category) e dei “Primi premi per classe” (Best of Class):

I vincitori dei “Primi premi per categoria”:

Miglior Spumante
Sparkling Pointe Vineyards & Winery, 2008 Brut Seduction Méthode Champenoise

Miglior Vino Bianco
Keuka Spring Vineyards, 2017 Gewürztraminer

Miglior Vino Rosé
Sheldrake Point, 2017 Dry Rosé

Miglior Vino Rosso
Dr. Konstantin Frank Winery, 2016 Blaüfrankisch

Miglior Vino da dessert
Brotherhood Winery, 2017 Late Harvest Riesling

I “Primi premi per classe” vanno ai vini con medaglia d'oro doppia o singola in classi con almeno 7 vini:

Miglior Chardonnay barricato
Macari Vineyards, 2015 Chardonnay Reserve

Miglior Chardonnay non barricato
Osmote Wines, 2017 Cayuga Lake Chardonnay

Miglior Chardonnay in assoluto

Osmote Wines, 2017 Cayuga Lake Chardonnay

Miglior Gewürztraminer
Keuka Spring Vineyards, 2017 Gewürztraminer

Miglior Riesling secco
Heron Hill Winery, 2016 Riesling Reserve

Miglior Riesling semisecco
Hosmer Winery, 2016 Limited Release Riesling

Miglior Riesling semidolce
Boundary Breaks, 2017 Riesling Reserve #198

Miglior Riesling dolce
Fox Run Vineyards, 2016 Lot 11 Lake Dana Riesling

Miglior Riesling in assoluto
Hosmer Winery, 2016 Limited Release Riesling

Miglior Pinot Grigio
Lakewood Vineyards, 2017 Pinot Gris

Miglior Grüner Veltliner
Hazlitt 1852 Vineyards, 2014 Grüner Veltliner

Miglior Bianco Vinificato Miscelato
Atwater Estate Vineyards, 2016 Riewurz

Miglior Traminette
Thirsty Owl Wine Company, 2016 Traminette

Miglior Rosé
Sheldrake Point Winery, 2017 Dry Rosé

Miglior Blush
Owera Vineyards, 2017 Cazenovia Blush

Miglior Cabernet Sauvignon
Brotherhood Winery, 2015 New York Icon Cabernet Sauvignon, singolo vigneto

Miglior Merlot
Brotherhood Winery, 2014 New York Icon Merlot, singolo vigneto

Miglior Pinot Nero
Winery of Ellicottville, 2016 Pinot Noir

Miglior Cabernet Franc
Heron Hill Winery, 2016 Classic Cabernet Franc

Miglior Lemberger/Blaufrankisch
Dr. Konstantin Frank, 2016 Blaufrankisch

Miglior Syrah
Harbes Vineyard, 2014 Syrah

Miglior Rosso Vinificato Miscelato
Harbes Vineyard, 2014 Red Blend, Proprietor's Reserve

Migliore Varietà di Rosso Miscela Ibrida
Vineyard View Winery, 2016 Marquette

Migliore Vendemmia Tardiva
Brotherhood Winery, 2017 Late Harvest Riesling

Miglior Vino di ghiaccio
Hunt Country Vineyards, 2016 Vidal Blanc Ice Wine

Miglior Spumante vinificato in Bianco
Sparkling Pointe Vineyards & Winery, 2008 Brut Seduction Méthode Champenoise

Il Commissario per l'Agricoltura e i mercati dello Stato di New York (New York State Agriculture and Markets), Richard A. Ball, ha affermato: “Il concorso New York Wine Classic ci offre una splendida opportunità di brindare non solo alle nostre cantine e sidrerie, che sono tra le migliori al mondo, ma anche alla nostra comunità agricola, che coltiva gli eccellenti prodotti utilizzati per queste varietà uniche. Mi congratulo con tutti i vincitori per il loro impegno volto all'innovazione e alla qualità e ringrazio il Governatore Cuomo per il suo appoggio costante a favore dei nostri produttori di bevande artigianali”.

Il Presidente, Amministratore Delegato e Commissario dell'Empire State Development, Howard Zemsky, ha affermato: “Le nostre cantine e sidrerie sono estremamente importanti per l'economia di New York in quanto garantiscono posti di lavoro, incoraggiano il turismo e utilizzano prodotti coltivati dagli agricoltori locali. Il New York Wine Classic ci permette di mettere in mostra quanto di meglio il nostro Stato ha da offrire, e desidero congratularmi con tutti i vincitori di questa edizione”.

Vincent Bradley, Presidente del consiglio dell'Autorità per gli alcolici dello Stato di New York (New York State Liquor Authority), ha commentato: “Le cantine e le sidrerie dello Stato di New York continuano a ricevere riconoscimenti a livello nazionale per la loro produzione di alcuni tra i migliori vini e sidri al mondo. Il concorso annuale New York Wine Classic è un magnifico modo di rendere onore alla strada fatta finora da questo settore in crescita e all'enorme impatto che sta avendo sull'economia dello Stato”.

Da domani sarà disponibile una lista completa dei [risultati](#) dell'edizione Classic 2018.

Oltre alle medaglie, i vincitori della Coppa del Governatore e dei premi per categoria Cantina dell'Anno, Concord Brandy, Miglior Vino Rosso, Miglior Vino Bianco, Miglior Vino Rosè, Miglior Spumante e Miglior Vino da dessert riceveranno un pacchetto di servizi di marketing che li sosterrà nella promozione dei propri vini per tutto l'anno.

Inoltre, la New York Wine & Grape Foundation sosterrà i vincitori della Coppa del Governatore e dei premi per categoria Cantina dell'Anno e Concord Grape Brandy con una serie di eventi nel corso dell'anno, compresi seminari di degustazione nell'ambito della Grande Fiera dello Stato di New York, una cena per VIP al NY Kitchen, fiere di settore nazionali e internazionale e altre occasioni ancora.

Dall'inizio del suo mandato, il Governatore Cuomo si è fatto promotore dell'impegno di modernizzare il settore delle bevande artigianali di New York e di spianare la strada verso una crescita senza precedenti grazie a nuove leggi, riforme normative, iniziative innovative e campagne promozionali. Ad oggi, in tutto lo Stato esistono 440 cantine 66 sidrerie autorizzate, comprese 350 cantine con azienda agricola e 41 sidrerie con azienda agricola. Inoltre, 85 cantine con azienda agricola e 8 sidrerie con azienda agricola hanno aperto in tutto lo Stato delle sale di degustazione distaccate.

###

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

[ANNULLARE L'ISCRIZIONE](#)