



Built to Lead

Per la diffusione immediata: 10/8/2016

GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

**IL GOVERNATORE CUOMO CONGRATULA I VINCITORI DEL CONCORSO
ENOLOGICO COPPA DEL GOVERNATORE 2016**

La gara mette in mostra vini, liquori e sidro prodotti nello Stato di New York

Essa si integra alle attività intraprese a livello statale con il fine di modernizzare il comparto industriale del settore enologico e della distillazione

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi i vincitori del concorso enologico denominato Coppa del Governatore 2016, tenutosi a Watkins Glen, NY, il 9 e 10 agosto, in occasione della 31^{ma} edizione del New York Wine & Food Classic. Quest'anno l'ambita Coppa del Governatore, il premio più pregiato conferito in occasione del New York Wine & Food Classic, è stata vinta dalla Cantina Billsboro (Billsboro Winery), situata nella regione dei Finger Lakes, per il Syrah annata 2013. Inoltre, il premio "Cantina dell'anno" (Winery of the Year) è andato ai vigneti Keuka Springs (Keuka Springs Vineyards), anch'essi situati nella regione dei Finger Lakes. Conosciuto come "l'Oscar" dei concorsi enologici che si svolgono nello Stato di New York, il New York Wine & Food Classic mette in vetrina i vini più pregiati, i prodotti a base di sidro e i superalcolici prodotti nell'Empire State. L'annuncio arriva sulla scia di recenti iniziative che lo Stato ha intrapreso per modernizzare le leggi statali, ormai arcaiche, che disciplinano il controllo sui prodotti alcolici (Alcoholic Beverage Control Law).

"Da Long Island ai Finger Lakes, i vigneti dello Stato di New York continuano a produrre alcuni dei migliori vini di questa nazione", **ha dichiarato il Governatore Cuomo**. "Negli ultimi sei anni, quest'amministrazione ha lavorato instancabilmente per sostenere questo settore in una crescita che tutti noi sapevamo possibile. Considerando quanto è stato messo in mostra oggi, i nostri sforzi hanno dato chiaramente risultati. Voglio congratularmi con tutti i vincitori della Coppa del Governatore e incoraggiare i cittadini di questo Stato a sostenere il mercato la prossima volta che acquistano alcolici".

Il New York Wine & Food Classic è organizzato dalla New York Wine & Grape Foundation ed è aperto a oltre 400 cantine disseminate in tutto lo Stato. Il concorso di quest'anno ha messo in mostra ben 951 prodotti, tra cui: 893 vini prodotti localmente, 20 tipi di sidro e 38 liquori artigianali provenienti da diverse regioni, tra cui quelle di Long Island, Hudson Valley, Finger Lakes, e Western New York.

Jim Trezise, il Presidente della New York Wine & Grape Foundation, ha detto, "Il New York Wine & Food Classic è riconosciuto a livello nazionale per la qualità dei giudici, la sua organizzazione eccellente, e il suo valore promozionale. Ci complimentiamo con i vincitori di un evento molto competitivo, e con il Governatore Andrew Cuomo che, con la sua

amministrazione, ha dato un notevole sostegno all'industria enologica dello Stato di New York".

Il Commissario per l'Agricoltura e i Mercati dello Stato di New York, Richard A. Ball, ha detto, "L'agricoltura è il fondamento di una solida industria del settore delle bevande e qui nello Stato abbiamo produttori e coltivatori di classe mondiale. La qualità dei loro prodotti, insieme alla leadership del Governatore Cuomo e il forte impegno a far crescere il settore, ha permesso ai nostri produttori di bevande di realizzare continui successi. Siamo pronti a sostenere i progetti futuri in questo settore".

Il Presidente, Amministratore Delegato e Commissario dell'Empire State Development, Howard Zemsky, ha dichiarato: "Congratulazioni ai vincitori del Concorso Enologico Coppa del Governatore 2016, e grazie a tutti i partecipanti per il loro sostegno crescente dato all'industria delle bevande nello Stato di New York. Dal 2010 al 2015, il tasso di occupazione nel settore della produzione enologica è aumentato del 30%, e non vediamo l'ora di continuare questa crescita, allo stesso modo in cui continuiamo la nostra campagna di sensibilizzazione su vino, birra e sidro, tutti di ottima qualità, prodotti nello Stato di New York".

Il Presidente dell'Autorità statale per la produzione di alcolici, Vincent Bradley, ha dichiarato, "Lavorando in stretta collaborazione con questo comparto industriale, il Governatore Cuomo ha creato un clima in cui l'industria enologica a livello statale ha registrato un'enorme crescita sia in termini di qualità che di quantità. Mi congratulo con tutti i vincitori di oggi, che, oltre alla produzione di vini di classe mondiale, stanno avendo un impatto enorme sull'economia dello Stato di New York".

I premi vengono assegnati sulla base di degustazione cieca realizzata da 22 giudici esperti provenienti da tutto il Paese, oltre che un giudice proveniente da Londra. Tra i giudici vi sono giornalisti di settore, ristoratori, rivenditori ed esperti enologi, tutti di primo piano. Le giurie selezionano i premi iniziali e i vini maggiormente graditi, i quali vengono successivamente valutati dai 22 giudici che assegnano i migliori premi di categoria e la Coppa del Governatore.

Quest'anno, sono stati conferiti un totale di 71 medaglie doppio oro, 106 d'oro, 386 d'argento e 250 di bronzo. Le medaglie doppio oro richiedono l'unanimità tra la giuria, mentre quelle d'oro solo un voto di maggioranza.

Il Governatore ha anche annunciato i seguenti vincitori dell'edizione 2016 del concorso New York Wine & Food Classic:

I vincitori delle "Migliori Categorie":

Best Sparkling Wine-
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Brut, Methode Champenoise

Best White Wine-
Keuka Spring Vineyards 2015 Gewürztraminer

Best Blush or Rosé Wine-

21 Brix Winery Ellatawba

Best Red Wine-
Billsboro Winery 2013 Syrah

Best Dessert Wine-
Wolffer Estate Vineyard 2015 Descencia Botrytis Riesling/Chardonnay

I vincitori delle “Classi Migliori”:

I premi Classi Migliori sono conferiti ai vincitori delle medaglie d'oro doppio e delle medaglie d'oro, e includono classi che comprendono almeno 10 vini.

Best Oaked Chardonnay-
Whitecliff Vineyard 2014 Reserve Chardonnay

Best Unoaked Chardonnay-
Lieb Cellars 2015 Bridge Lane Chardonnay

Best Gewürztraminer-
Keuka Spring Vineyards 2015 Gewürztraminer

Best Dry Riesling-
Keuka Spring Vineyards 2015 Humphreys Vineyard Riesling, Single Vineyard Series

Best Medium Dry Riesling-
Dr. Konstantin Frank 2015 Riesling, Semi-Dry

Best Medium Sweet Riesling-
Keuka Spring Vineyards 2015 Semi Sweet Riesling

Best Sweet Riesling-
Wagner Vineyards 2013 Riesling Select, Estate Grown & Bottled

Best Overall Riesling-
Keuka Spring Vineyards 2015 Semi Sweet Riesling

Best Pinot Grigio-
Duck Walk Vineyards 2015 Pinot Grigio

Best Other Vinifera White Varietal-
Palmer Vineyards 2015 Albariño

Best Vinifera White Blend-
Bedell Cellars 2015 Taste White

Best Vinifera/Hybrid White Blend-
Keuka Spring Vineyards Celebrate

Best Cayuga-
Swedish Hill Winery 2015 Cayuga White

Best Seyval-
Benmarl Winery 2015 Seyval Blanc

Best Traminette-
Seneca Shore Wine Cellars Traminette, Estate Bottled, DeMarco Vineyards

Best Vidal-
J.R. Dill Winery 2015 Vidal Blanc

Best Cold Climate White Varietal-
Coyote Moon Vineyards Brianna

Best Hybrid White-
Hazlitt 1852 Vineyard White Stag

Best Niagara-
Americana Vineyards Crystal Lake

Best Catawba-
21 Brix Winery Ellatawba

Best Native Varietal-
Coyote Moon Vineyards Fire Boat Red

Best Vinifera Rosé-
Wagner Vineyards 2015 Rosé of Cabernet Franc

Best Cabernet Sauvignon-
Osprey's Dominion Vineyards 2013 Cabernet Sauvignon Reserve

Best Merlot-
Clovis Point Vineyard & Winery 2013 Vintner's Select Merlot

Best Pinot Noir-
Osprey's Dominion Vineyards 2014 Pinot Noir

Best Cabernet Franc-
Kontokosta Winery 2013 Cabernet Franc

Best Other Red Vinifera Varietal-
Influence Wines 2015 Malbec

Best Syrah-
Billsboro Winery 2013 Syrah

Best Vinifera Red Blend-

Harbes Vineyard 2014 Red Blend, Proprietor's Reserve

Best Cold Climate Red Varietal-
Tug Hill Vineyards White Out, Estate

Best Fruit Wine-
Coyote Moon Vineyards Razzle Dazzle

Best Cider-
Brooklyn Cider House Half Sour

Best Spirit-
Finger Lakes Distilling McKenzie Bourbon Whisky

Best Port-
Goose Watch Winery 2015 Finale White Port

Best Late Harvest-
Wolffer Estate Vineyard 2015 Descencia Botrytis Riesling/Chardonnay

Best Ice Wine-
Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine, Wild Ferment, Estate Bottled

Best Vinifera Sparkling White-
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Brut, Methode Champenoise

Best Vinifera Sparkling Pink-
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Topaz Imperial, Methode Champenoise

Best Hybrid Sparkling White-
Swedish Hill Winery Blanc de Blancs

È stato conferito anche il premio Vino Speciale (Specialty Wine Champion), che riconosce la qualità costante tra un numero crescente di vini ottenuti da frutta diversa dall'uva o dal miele. Il premio è stato conferito al Razzle Dazzle delle Cantine Coyote Luna (Coyote Moon Vineyards). Il premio per la Produzione Limitata, che riconosce vini prodotti in meno di 100 casse, è andato al Gather, Dry Riesling, annata 2015, prodotto dal Finger Lakes Community College Viticulture & Wine Tech Corp. I risultati completi del New York Wine & Food Classic edizione 2016 sono visionabili [qui](#).

Dal suo insediamento, il Governatore Cuomo ha lavorato per espandere l'industria delle bevande, che è una delle principali fonti di occupazione e di sviluppo economico di tutto lo Stato di New York. Dopo il risultato di tre simposi su Vino, Birra, Alcolici & Sidro, lo Stato di New York ha messo in atto iniziative innovative, realizzato un gran numero di riforme normative e misure legislative per sostenere e far crescere l'industria delle bevande e l'agricoltura locali.

Quest'anno, il Governatore Cuomo e i leader legislativi hanno annunciato un accordo per

modernizzare le leggi ormai ottantenni sul controllo degli alcolici, che ora consentono la vendita di prodotti alcolici la domenica, semplificano le procedure per il rilascio delle licenze di vendita, autorizzano le cantine a vendere in contenitori ricaricabili, e, infine, includono disposizioni sensate per far crescere le vendite.

L'accordo si basa sui progressi compiuti dal Governatore nel corso degli ultimi cinque anni, tra cui la promulgazione del Craft New York Act nel 2014, che riduce i requisiti onerosi per i produttori e le restrizioni alla commercializzazione di prodotti artigianali. Dal 2011, lo Stato di New York ha anche creato due nuove licenze di produzione agricola, ha lanciato una campagna promozionale in tutto lo stato costata 60 milioni di dollari, e ampliato il cosiddetto Alcohol Production Credit, che prevede di far risparmiare alle cantine e ai produttori di sidro circa 4 milioni di dollari nei prossimi due anni.

New York è attualmente la sede di quasi 900 aziende vinicole, birrifici, distillerie e stabilimenti di produzione di sidro. Dal 2011, il numero di cantine nello Stato di New York è aumentato di oltre 60%, da 195 nel 2010 a 315 oggi. Inoltre, il numero di cantine che hanno aperto filiali è aumentato del 131%, da 29 a 67, e la licenza agricola per la produzione di sidro, istituita nel 2014, ha portato a 22 le distillerie di sidro in tutto lo Stato di New York.

###

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