



**Built to Lead**

De publicación inmediata: 10/8/2016

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

**EL GOBERNADOR CUOMO FELICITA A LOS GANADORES DEL CONCURSO DE VINOS 2016 GOVERNOR'S CUP WINE**

*El Concurso Destaca a los Vinos, las Bebidas Espirituosas y Cidras de Excelencia Mundial en el Estado de Nueva York*

*Complementa las Acciones que Adopta el Estado para Modernizar la Industria de Bebidas Artesanales*

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció en el día de hoy quienes son los ganadores del concurso Cup 2016 del Gobernador en el encuentro número 31 de Nueva York Wine & Food Classic, celebrado los días 9 y 10 de agosto en Watkins Glen, Nueva York. Este año, el trofeo más codiciado del concurso Cup del Gobernador, el premio más reconocido otorgado en el Classic fue para Bodega Billsboro de la Región de Finger Lakes, por su vino Syrah 2013. Además, el premio "Winery of the Year" fue para Keuka Springs Vineyards, también de la Región de Finger Lakes. Conocido como "los premios Oscar" de las competencias vinícolas de Nueva York, el evento Classic destaca los vinos, cidras y bebidas espirituosas artesanales más finas que se producen en el Empire State. El anuncio es una más de las recientes medidas adoptadas por el Estado para modernizar la antigua ley de control de bebidas alcohólicas de Nueva York.

"Desde Long Island hasta Finger Lakes, los viñedos de Nueva York siguen produciendo algunos de los mejores vinos de la nación", **declaró el gobernador Cuomo**. "Durante los últimos seis años, esta gestión ha trabajado sin descanso para apoyar a esta industria y ayudar a que se desarrolle de la manera que todos sabíamos que era posible. Con la exhibición de todos los productos en el día de hoy, dichos esfuerzos están dando sus frutos. Quiero felicitar a todos los ganadores del Concurso Governor's Cup e incentivar a todos los neoyorquinos a pensar en la industria local cuando compren la próxima botella".

La Fundación del Vino y la Uva de Nueva York organiza el evento Classic y abarca a más de 400 bodegas de Nueva York. Este año la competencia incluyó 951 participantes individuales: Se presentaron 893 vinos de Nueva York, 20 sidras y 38 bebidas espirituosas artesanales de diversas regiones, entre ellas Long Island, Hudson Valley, Finger Lakes y el Oeste de Nueva York.

**Jim Trezise, presidente de la Fundación del Vino y la Uva de Nueva York declaró:** "El evento Nueva York Wine & Food Classic cuenta con el reconocimiento nacional por la calidad de los jueces, la estupenda organización y el valor publicitario. Felicitemos a

los ganadores en un evento muy competitivo, como así también al gran apoyo del gobernador Andrew Cuomo y su gestión para la industria vinícola de Nueva York”.

**Richard A. Ball, comisionado de Agricultura y Comercio del Estado de Nueva York declaró:** “La agricultura es la base de la sólida industria de las bebidas artesanales y aquí en Nueva York tenemos productores y viticultores de primera categoría. La calidad de sus productos, junto con el liderazgo del gobernador Cuomo y el fuerte compromiso con el crecimiento de la industria, ha permitido que nuestros productores de bebidas artesanales conozcan el éxito ininterrumpido. Espero con ansias apoyar sus futuros logros”.

**El presidente, el director general y comisionado del Empire State Development Howard Zemsky dijo:** “Felicitaciones a los ganadores del concurso 2016 Governor’s Cup Wine y gracias a todos los participantes por apoyar el crecimiento de la industria vinícola artesanal de Nueva York. Desde el 2010 hasta el 2015, el empleo en la producción de bebidas en las bodegas aumentó un 30 por ciento, y esperamos que así se mantenga, dado que apoyamos el crecimiento de esta industria y seguimos fomentando el crecimiento del vino, de la cerveza, bebidas espirituosas y sidras con reconocimiento mundial que el Empire State tiene para ofrecer”.

**Vincent Bradley, presidente de la autoridad estatal de bebidas alcohólicas del Estado de Nueva York sostuvo:** “Al trabajar mano a mano con la industria, el gobernador Cuomo ha creado un clima en donde la industria vinícola de Nueva York ha experimentado un crecimiento formidable tanto en la calidad como en la cantidad. Felicito a todos los ganadores del día de hoy, quienes además de fabricar vinos de primera categoría, generan un impacto enorme en la economía de Nueva York”.

Las inscripciones se otorgan en base a la degustación a ciegas por parte de 22 jueces expertos de todo el país, como así también un juez de Londres. El grupo de jueces incluyó a prominentes escritores sobre vinos, dueños de restaurantes, comerciantes y educadores de vino. El panel de jurados determinó los premios iniciales, donde los vinos con mejores puntuaciones fueron evaluados por los 22 jueces para determinar los premios Mejor de la Categoría y del Governor’s Cup.

Este año se otorgó un total de 71 de medallas de doble oro, 106 de oro 386 de plata y 250 de bronce. Las medallas de doble oro requieren unanimidad por parte del panel de jurados y las medallas de oro requieren un voto mayoritario.

El gobernador también anunció los siguientes ganadores de la competencia Nueva York Wine & Food Classic 2016:

#### **Ganadores de la “Mejor Categoría”:**

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

**Ganadores de la categoría “Mejor de su Clase”:**

Los premios "Mejor de su Clase" están dirigidos a los vinos con medalla doble oro o de oro en por lo menos 10 clases de vinos.

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

También se otorgó un premio especial al campeón vinícola mediante el cual se reconoce una calidad constante en número de vinos fabricados a base de otras frutas además de uvas o miel. Se otorgó a Coyote Moon Vineyards Razzle Dazzle. El premio a la Mejor Producción Vinícola Limitada para aquellos vinos que se producen en menos de 100 cajas fue para el departamento de viticultura y vinos del Community College de Finger Lakes. Mejor Riesling Seco 2015 Puede acceder a los resultados completos del evento Classic 2016 [aquí](#).

Desde su asunción, el gobernador Cuomo ha trabajado para desarrollar aún más la industria de las bebidas, importante motor para la creación de empleo y el desarrollo económico en las comunidades de todo el Estado. Como resultado de tres exitosas Cumbres del Vino, Cerveza, Licores y Sidra, el Estado de Nueva York ha implementado revolucionarias iniciativas, entre ellas diversas reformas regulatorias y la promulgación de una legislación para apoyar y hacer crecer la industria agrícola y de bebidas.

Este año, el gobernador Cuomo y los líderes legislativos anunciaron un acuerdo para

modernizar la Ley de Bebidas Alcohólicas que ya tiene una antigüedad de 80 años, lo que permitirá vender alcohol más temprano los días domingos, racionalizar las licencias, autorizar a las bodegas a vender vinos en jarras recargables y también abarca disposiciones de sentido común para aumentar las ventas.

El acuerdo se basa en el progreso realizado por el gobernador durante los últimos cinco años, incluida la promulgación de la Ley de Bebidas Artesanales en 2014 para quitar algunos requisitos molestos para los productores y eliminar las restricciones comerciales a los productos artesanales. Desde 2011, el Estado también ha creado dos nuevas licencias de producción basadas en los cultivos, lanzó una campaña de promoción estatal por \$60 millones y expandió el crédito para la producción de alcohol, lo que espera que haga ahorrar a las bodegas, destilerías y productoras de sidra \$4 millones en los próximos dos años.

Actualmente, Nueva York alberga casi 900 bodegas, cervecerías, destilerías y productoras de sidra. Desde 2011, en Nueva York se ha incrementado el número de bodegas en un 60 por ciento, de 195 en 2010 a 315 al día de hoy. Asimismo, ha aumentado en un 131 por ciento el número de bodegas que abren sucursales, de 29 a 67 y la licencia para productoras de sidra creada en 2014 generó 22 nuevas productoras de sidra en el Estado de Nueva York.

###

Noticias adicionales en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418