



即時發佈：2015年8月12日

州長 **ANDREW M. CUOMO**

州長 **CUOMO** 向 2015 年度州長盃葡萄酒大賽的獲勝者表示祝賀

州長盃頒獎典禮之前於 Finger Lakes 舉辦了史上首屆 Taste NY 烹飪遊

典禮和歡迎會的照片位於[這裡](#)

州長 Andrew M. Cuomo 今日宣佈 2015 年度州長盃(Governor's Cup)葡萄酒大賽的獲勝者。在今日於 Ontario 縣 Canandaigua 舉行的頒獎典禮上，副州長 Kathy Hochul 向來自紐約州 Geneva 的 Ventosa Vineyards 的 2011 年酒莊原產 Lemberger 頒發了 2015 年度州長盃。該典禮之前舉辦了本州史上首屆 Taste NY 烹飪遊(Culinary Tour)活動，其間讓眾多的地區頂尖廚師和餐廳老闆親身體驗到該地區紐約州農產品和高品質與多樣性。

「紐約州的葡萄酒和農產業處於全球最佳之列。當人們品嚐到他們一直錯失的美味，便必定會再回來品嚐，」州長 **Cuomo** 說。「從著名的紐約美酒美食節(New York Wine & Food Classic)到首屆 Taste NY 烹飪遊，我們正在展示帝國州所擁有的一切。我非常高興地祝賀今日州長盃的獲勝者，並鼓勵所有紐約州民眾品嚐一下本州最美味的食品與飲品。你絕對不會失望。」

副州長 **Hochul** 說：「州長盃葡萄酒大賽進一步彰顯了州長 **Cuomo** 對推動和提升紐約州極其重要之葡萄酒產業的堅定承諾。今日的獲勝者代表了紐約州的最佳水平，並進一步證明本州被譽為全球頂級葡萄酒產地之一的美譽絕對是實至名歸。」

州長盃大獎是一隻大高腳杯，是從由紐約葡萄酒與葡萄基金會(New York Wine & Grape Foundation)組織的年度紐約美酒美食節大賽中的 910 款產品中評選出「最佳表現」(Best

of Show)獎或頭等獎。另外，來自長島北叉地區的 Paumanok Vineyards 贏得了「年度釀酒廠」(Winery of the Year)獎。

紐約葡萄酒與葡萄基金會會長 Jim Trezise 說：「我們祝賀在素有紐約州葡萄酒行業「奧斯卡」之稱的紐約美酒美食節中奪得 2015 年度州長盃和年度釀酒廠大獎的獲勝者，同時我們感謝州長 Andrew Cuomo 對該項活動及以許多其他方式提供的支援。自他 2011 年首次上任以來，我們的葡萄和葡萄酒產業便一直經歷著紐約州歷史上最好的營商氛圍，並已轉化為前所未有的增長和我們所釀造的高品質葡萄酒的廣泛美譽。如今，在紐約州 62 個縣的 59 個縣中擁有 400 多家葡萄酒廠，每年為紐約州創造超過 48 億美元的經濟效益。這絕對是雙贏合作。」

今年的比賽包括來自全州的 858 款葡萄酒、20 款烈性蘋果酒和 32 款烈酒。獎項的評定以 22 位專業評審的盲品結果為依據，專業評審中 4 位來自加利福尼亞、10 位來自紐約、7 位來自其他州，並有 1 位來自法國。評審中包括著名的論酒專著作者、餐廳經營者、零售商，以及葡萄酒教育家。評委會評選出最初的獲獎名單，然後 22 名評審評選得出分數最高的葡萄酒獲得最佳品類獎(Best of Category)和州長盃大獎。

州長同時宣佈 2015 年度紐約美酒美食節大賽獲獎者有：

所有有資格競爭州長盃的最佳品類獎有：

- Best Sparkling Wine – Goose Watch Winery Pinot Noir Brut Rosé
- Best White Wine – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Rosé/Blush Wine – Lime Berry Winery Bunny Bunny Blush
- Best Red Wine – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Dessert Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine

為至少 10 款葡萄酒類別授予雙金牌或金牌葡萄酒稱號的同類最佳獎(Best of Class)有：

- Best Oaked Chardonnay – McCall Wines 2013 Chardonnay Reserve
- Best Unoaked Chardonnay – Glenora Wine Cellars 2014 Chardonnay
- Best Gewürztraminer – Mazza Chautauqua Cellars 2014 Gewürztraminer
- Best Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Dry Riesling
- Best Medium Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Riesling, Semi-Dry
- Best Medium Sweet Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Sweet Riesling – Glenora Wine Cellars 2014 Riesling
- Best Overall Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling

- Best Sauvignon Blanc – Martha Clara Vineyards 2014 Sauvignon Blanc, Estate Reserve
- Best Pinot Gris – Dr. Konstantin Frank 2013 Pinot Gris
- Best Other Vinifera White Varietal – Inspire Moore Winery 2014 Rhythm
- Best Vinifera White Blend – Casa Larga Vineyard 2014 Chard-Riesling
- Best Traminette – Goose Watch Winery 2014 Traminette
- Best Hybrid White Blend – Tug Hill Vineyards 43° Lat White
- Best Niagara – Americana Vineyards Crystal Lake
- Best Vinifera Rosé – Kontokosta Winery 2014 Rosé
- Best Cabernet Sauvignon – Osprey’s Dominion Vineyards 2010 Cabernet Sauvignon Reserve
- Best Merlot – Harbes Vineyard 2013 Hallock Lane Merlot
- Best Pinot Noir – Martha Clara Vineyards 2013 Pinot Noir, Estate Reserve
- Best Cabernet Franc – Idol Ridge Winery 2012 Cabernet Franc
- Best Lemberger – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Other Red Vinifera Varietal – Standing Stone Vineyards 2013 Saperavi
- Best Vinifera Red Blend – Fox Run Vineyards 2013 Cabernet Franc/Lemberger
- Best Hybrid Red Blend – Raymor Estate Cellars Sunset Red
- Best Fruit – Baldwin Vineyards Strawberry Wine
- Best Cider – Kaneb Orchards St. Lawrence Cider
- Best Spirit – Black Button Distilling Citrus Forward Gin
- Best Late Harvest – Swedish Hill Winery 2014 Late Harvest Vignoles
- Best Ice Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine
- Best Vinifera Sparkling White – Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2005 Brut Seduction, Methode Champenoise

首屆 Taste NY 烹飪遊

這項旅遊活動由紐約州農業與市場部(New York State Department of Agriculture and Markets)主辦，包括遊覽 Yates 縣和 Ontario 縣中的四座農場和加工廠。該旅遊活動是在農場到餐桌上州-下州峰會(Farm to Table Upstate-Downstate Summit)後組織的，旨在加強餐廳老闆、地方種植戶和釀酒商之間的業務關係，並重點關注諸多採購地方食品的機會。該活動的四站分別為 Wegman 有機農場（蔬菜農場）、Hemdale 農場（奶牛場）、Climbing Bines（啤酒花農場）和 Birkett Mills（蕎麥農場）。

該活動是將於全州舉辦的三場活動中的第一場，於 Canandaigua 的紐約葡萄酒與烹飪中心(New York Wine and Culinary Center)開幕。參與者遊覽了 Yates 縣和 Ontario 縣中的

四座農場和加工廠。在 Wegman 有機農場，餐廳老闆們參觀了 5 英畝的有機蔬菜農場，其中種植了約 25 種不同的蔬菜和香草，包括櫻桃番茄、韭菜、甜菜、南瓜、蒲公英、茄子、香菜、紫蘇和香芹，供應給其餐廳和許多 Wegmans 商店。該農場努力種植口味最佳的品種並延長種植季，提高地方農場的經濟可持續性。該旅遊團亦參觀了 Hemdale 農場。該農場於半個多世紀前便開業了其奶品店，如今已發展成一家擁有 11,000 頭奶牛的 21 世紀奶製品企業。該農場使用 19 套自動化機械擠奶系統，每天可生產 80,000 磅或 9,000 多加侖的牛奶。

該旅遊團隨後前往 Penn Yan 參觀了 Climbing Bines 啤酒花農場。這片 1.5 英畝的種植地上包含七個種植品種和近 1,500 塊培土。該農場致力於為當地及外地釀酒行業種植最上乘的紐約州本土啤酒花。在最後一站，參與者參觀了全球最大的蕎麥產品生產商之一 Birkett Mills。該生產商擁有 200 多年的蕎麥、軟白麥和定制穀物生產加工經驗。在一年中，精加工的產品被運送至美國、加拿大和西歐。

州農業與市場部部長 Richard A. Ball 說：「今天本州繁榮農業的偉大慶祝日。我們的種植戶和生產商擁有如此多的上乘產品，並會繼續引領本州生產出獲獎的產品。我感謝州長不斷致力於將我們的農產品推介給新受眾，並增加全州新農業企業的數目。」

Empire State Development 總裁兼執行長 Howard Zemsky 說：「紐約州蓬勃向上的飲料產業充分印證了州長 Cuomo 對創造就業和發展本州經濟的承諾。透過烹飪和葡萄酒旅遊、精釀飲料撥款和州資助，我們正在紐約州民眾與地方食品和飲料之間搭建橋樑，於全州鼓勵創業，並支援小企業發展。」

Wegmans 有機農場共同所有人 Stency Wegman 說：「在 Wegmans，我們對幫助人們生活得更健康、更美好充滿了熱情，而我們的客戶需要本地種植的有機產品。我們不斷與我們的合作夥伴-種植戶合作，共同種植口味最佳的品種並延長種植季，提高地方有機農場的經濟可持續性。有機，本土和美味；再沒有比這更好的了！」

Hemdale 農場董事長及所有人 Dale Hemminger 說：「Hemdale 農場非常自豪透過現代化的農業技術生產出優質的紐約州產品，並努力成為我們土地和家畜的強大保護神。我們非常高興成為這次旅遊活動的一站。該活動將會幫助像 Hemdale 農場這樣的生產商覓得新商機。」

Climbing Bines 精釀淡啤與啤酒花農場所有人 Chris Hansen 說：「如今處於 Climbing Bines 的第六種植季，我非常高興向農業界展示我們的啤酒花農場。我們是真正的「農場到酒杯」(Farm to Glass)釀酒商，而我們的使命便是從紐約州採購原料。」

Birkett Mills 總裁兼執行長 Jeff Gifford 說：「我們是美國歷史最悠久的加工廠之一，及美國最古老的持續經營的企業之一，自 1797 年開業至今。非常榮幸向紐約州繁榮的農業產業中的朋友和同僚們展示我們在 Birkett Mills 是如何經營的。」

未來幾週計畫再舉辦兩場烹飪遊活動。分別將於本月底在長島及十月份在 Hudson Valley 舉辦。

《Wine Enthusiast》：《Insider's Guide to New York's Wine Country》

2014 年，紐約州被《Wine Enthusiast》雜誌評為年度葡萄酒產區(Wine Region of the Year)。在今年三月份，紐約州葡萄酒與葡萄基金會會長 Jim Trezise 在紐約市舉辦的第 15 屆年度葡萄酒之星(Wine Star)頒獎典禮上接受了該獎項。

為鞏固這種發展勢頭，紐約州葡萄酒與葡萄基金會和《Wine Enthusiast》雜誌製作了《Insider's Guide to New York Wine Country》（紐約州葡萄酒產區行家指引）。近 200,000 名《Wine Enthusiast》訂閱讀者將會於九月份之前收到該指引。該專案的實現得益於由 Empire State Development 向紐約葡萄酒與葡萄基金會授予的 250,000 美元精釀飲料行銷與推廣(Craft Beverage Marketing and Promotion)撥款。

州長 Cuomo 於 2014 年啟動了精釀飲料撥款計畫，以進一步發展飲料產業並宣傳推廣紐約州的飲料生產商。精釀飲料撥款中包括 200 萬美元的精釀飲料行銷與推廣撥款（最高資助 500,000 美元）和 100 萬美元的精釀飲料行業旅遊推廣(Craft Beverage Industry Tourism Promotion)撥款（最高資助 250,000 美元）。這兩筆撥款均透過提交聯合基金申請(Consolidated Funding Application, CFA)獲得。欲知該撥款計畫之詳情，請[按一下這裡](#)。

自上任以來，州長 Cuomo 一直努力深入支援並發展本州的飲品產業，因其為本州各社群創造就業及發展經濟的主要推動力。得益於兩屆成功的葡萄酒、啤酒、烈酒與蘋果酒峰會(Wine, Beer, Spirits & Cider Summit)，紐約州已實施了開創性的計畫，並頒佈了立法來支援和發展飲料與農產業。

紐約州如今擁有 850 多家葡萄酒、啤酒、烈酒和蘋果酒釀造廠。該州在全國葡萄酒及葡萄產業中排名第三，在蘋果產業中位居第二，其所擁有的烈酒釀造廠數量為全國第二，並且，全美 20 大產量最高的啤酒廠中有三家位於此處。紐約州的啤酒、葡萄酒、烈酒和蘋果酒產業繼續對州經濟產生重大影響。在製造、農業、分銷和零售之間，該行業於 2012 年產生了 270 多億美元的組合經濟效益，並僱用了 85,000 多人（全國啤酒批發商協會；紐約葡萄酒與葡萄基金會）。

據紐約葡萄酒與葡萄基金會近期委託開展的一項研究顯示，2012年，紐約州葡萄、葡萄汁和葡萄酒總共為紐約州創造了48億美元的經濟效益。

自2011年以來，農場葡萄酒廠數已從195家增至如今的300家，增幅近60%。另外，經州長Cuomo於2011年簽署之立法授權開設分支機構的農場葡萄酒廠數已增長了121%，從29家增至64家，同時葡萄酒廠數亦已從2011年的52家增至如今的83家，合計增長了60%。

###

欲知詳情，請造訪 www.governor.ny.gov

紐約州 | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418