



Per la diffusione immediata: 08/12/2015 IL GOVERNATORE ANDREW M. CUOMO

**IL GOVERNATORE CUOMO SI CONGRATULA CON I VINCITORI DELLA
GOVERNOR'S CUP DELL'EDIZIONE 2015 DEL RELATIVO CONCORSO
ENOLOGICO**

***La cerimonia di premiazione della Coppa del Governatore svoltasi dopo il
primissimo Tour gastronomico Taste NY nei laghi Finger***

Foto della cerimonia e del conferimento disponibili [Qui](#)

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi i vincitori della Governor's Cup (Coppa del Governatore) all'edizione 2015 del relativo concorso enologico. Alla cerimonia di premiazione svoltasi oggi a Canandaigua, nella contea di Ontario, il Vicegovernatore Kathy Hochul ha consegnato la Coppa del Governatore 2015 a Ventosa Vineyards di Geneva (NY) per il loro Lemberger, Estate Grown del 2011. La cerimonia si è svolta dopo il primissimo Tour gastronomico Taste NY dello Stato, che ha consentito a oltre una dozzina di eminenti chef e ristoratori della regione di osservare in prima persona la qualità e la diversità dell'agricoltura di New York nella regione.

“I settori vinicolo e agricolo di New York sono tra i migliori al mondo e, quando la gente arriva ad assaggiare ciò che non conosceva, sicuramente tornerà per ripetere l'esperienza” **ha affermato il Governatore Cuomo**. “Dalla prestigiosa New York Wine & Food Classic al primissimo Tour gastronomico Taste NY, stiamo mettendo in risalto tutto ciò che l'Empire State ha da offrire. Sono felice di congratularmi con i vincitori della Coppa del Governatore di oggi ed esorto tutti i newyorkesi ad assaggiare tutti gli eccezionali cibi e bevande del nostro Stato. Non ne sarete delusi”.

Il Vicegovernatore Hochul ha sottolineato: “Il concorso enologico Coppa del

Governatore mette ulteriormente in rilievo il deciso impegno del Governatore Cuomo a favorire e promuovere il settore vinicolo criticamente importante nello Stato di New York. I vincitori di oggi rappresentano la prova più elevata e ulteriore che l'inserimento del nostro Stato nel novero delle migliori regioni enologiche del mondo è un riconoscimento ben meritato”.

Il premio Coppa del Governatore è costituito da un grande calice d'argento, che onora il Migliore della mostra o il primo premio sui 910 iscritti all'annuale gara New York Wine & Food Classic, organizzata dalla New York Wine & Grape Foundation. Inoltre, Paumanok Vineyards di North Fork (Long Island) ha vinto il premio quale Azienda vitivinicola dell'anno.

Jim Trezise, Presidente della New York Wine & Grape Foundation ha dichiarato:

“Ci congratuliamo con i vincitori del 2015 della Coppa del Governatore e della designazione di Azienda vitivinicola dell'anno nella New York Wine & Food Classic; sono riconoscimenti noti come gli Oscar del vino di New York. Ringraziamo il Governatore Andrew Cuomo per il suo sostegno a questo evento, dimostrato anche sotto molte altre forme. Dal suo insediamento nel 2011, abbiamo fruito del miglior clima imprenditoriale in assoluto per l'uva e il vino nella storia dello Stato di New York; tale condizione si è tradotta in una crescita senza precedenti e nella diffusione della fama dei vini di alta qualità che produciamo. Ora contiamo oltre 400 aziende vitivinicole in 59 su 62 contee di New York e generiamo oltre 4,8 miliardi di benefici economici annuali per lo Stato di New York. Si tratta davvero di una collaborazione vincente per tutti”.

Il concorso di quest'anno ha registrato la partecipazione di 858 vini, 20 sidri alcolici e 32 liquori provenienti da ogni parte dello Stato. L'assegnazione dei premi si è basata su degustazioni al buio di 22 giudici esperti di varia provenienza: quattro dalla California, 10 da New York, sette da altri Stati e uno dalla Francia. Tra i giudici vi erano eminenti autori di testi sui vini, ristoratori, rivenditori al dettaglio e docenti di enologia. Alcune sezioni giudicanti hanno stabilito i premi preliminari, mentre i vini con i punteggi più alti sono stati valutati da tutti i 22 giudici in relazione ai premi del Migliore della categoria e della Coppa del Governatore.

Il Governatore ha anche annunciato i seguenti vincitori dell'edizione 2015 del concorso New York Wine & Food Classic:

I premi “Migliore della categoria” tutti ammissibili alla Coppa del Governatore, sono stati:

I premi “Migliore della classe” conferiti ai vini medaglia d'oro e doppia medaglia d'oro nelle classi di almeno 10 vini, sono stati:

Il primo Tour gastronomico Taste NY in assoluto

Il Dipartimento dell'agricoltura e dei mercati dello Stato di New York ha guidato il tour, che ha previsto la visita di quattro aziende agricole e di trasformazione nelle contee di Yates e Ontario. Il tour è stato organizzato dopo il Vertice Farm to Table Upstate-Downstate Agriculture Summit (dal produttore al consumatore, parte settentrionale-meridionale dello Stato), nell'intento di incrementare le relazioni commerciali tra ristoratori e coltivatori e produttori agricoli locali e di mettere in risalto le tante opportunità per l'approvvigionamento di alimenti locali. Le quattro tappe del tour sono state Wegman's Organic Farm (azienda orticola), Hemdale Farms (azienda lattiero-casearia), Climbing Bines (azienda coltivatrice di luppolo) e Birkett Mills (azienda coltivatrice di grano saraceno).

Il tour, il primo su tre che si svolgeranno in varie parti dello Stato, è partito dal New York Wine and Culinary Center a Canandaigua; i partecipanti hanno visitato quattro aziende agricole e trasformatrici nelle contee di Yates e Ontario. Alla Wegman's Organic Farm, i ristoratori hanno visitato l'azienda orticola biologica di 5 acri che coltiva circa 25 verdure ed erbe, tra cui i pomodori ciliegino, porri, barbabietole, zucche, foglie di tarassaco, coriandolo, melanzane, basilico e prezzemolo, per i suoi ristoranti e vari negozi Wegman. L'azienda agricola è impegnata a coltivare le varietà dal sapore migliore e a prolungare il periodo vegetativo, rendendo più sostenibili economicamente le aziende agricole locali. Il gruppo ha visitato anche Hemdale Farm, che aprì la sua sala di mungitura oltre mezzo secolo fa e oggi ha raggiunto un'operatività lattiero-casearia da XXI secolo con 11.000 mucche. L'azienda agricola utilizza 19 impianti di mungitura automatica robotici e produce 80.000 libbre (ovvero oltre 9.000 galloni) di latte al giorno.

Il tour si è trasferito a Penn Yan per visitare la Climbing Bines Hop Farm, una piantagione di 1,5 acri composta da sette cultivar e quasi 1.500 piante a fossetta. L'azienda agricola si dedica alla coltivazione di luppoli d'eccellenza cresciuti nello Stato di New York per l'industria della birra locale e non solo. Alla tappa finale, i partecipanti hanno visitato The Birkett Mills, uno dei più grandi fabbricanti del mondo di prodotti a base di grano saraceno. Il mulino vanta oltre 200 anni di esperienza di macinatura con grano saraceno, frumento di grano tenero bianco e grani adattati. Per tutto l'anno, vengono inviati prodotti finiti in tutti gli Stati Uniti, in Canada e nell'Europa occidentale.

Il Commissario statale per l'agricoltura Richard A. Ball ha commentato: “La giornata di oggi rappresenta una fantastica celebrazione della prospera industria agricola del nostro Stato. I nostri coltivatori e trasformatori agricoli hanno tantissimo da offrire e continuano a essere in prima fila nel nostro Stato per quanto riguarda i prodotti

premiati. Ringrazio il Governatore per il suo ininterrotto impegno diretto a presentare i nostri prodotti agricoli a nuovi pubblici e a far crescere il numero di nuove imprese agroalimentari in tutto lo Stato”.

Il Presidente e Amministratore delegato dell’Empire State Development Howard Zemsky ha sottolineato: “L’enorme espansione del settore delle bevande di New York è un esempio lampante dell’impegno del Governatore Cuomo nei confronti della creazione di occupazione e della crescita dell’economia dello Stato. Attraverso i tour gastronomici ed enologici, le sovvenzioni e i fondi statali con le bevande artigianali, stiamo avvicinando i newyorkesi a cibi e bevande a km zero, incoraggiando l’imprenditorialità e sostenendo la crescita delle piccole imprese in tutto lo Stato”.

Stency Wegman, comproprietario di Wegmans Organic Farm, ha dichiarato: “A Wegmans, la nostra passione è aiutare la gente a vivere in modo più sano un’esistenza migliore e i nostri clienti ci chiedono prodotti biologici coltivati nella regione. Lavoriamo costantemente con i nostri partner coltivatori per coltivare le varietà dal sapore migliore e prolungare il periodo vegetativo, rendendo più sostenibile l’agricoltura locale. Biologico, locale e squisito; non si può ottenere di meglio!”

Dale Hemminger, Presidente e proprietario di Hemdale Farms ha spiegato: “Hemdale Farms ritiene motivo di grande orgoglio realizzare prodotti di New York di qualità, attraverso tecniche agricole moderne e un impegno a essere buoni custodi del nostro territorio e del bestiame. Sono lieto di far parte di questo tour, che consentirà a produttori agricoli locali, come Hemdale Farms, di entrare meglio in contatto con nuove opportunità commerciali”.

Chris Hansen, Proprietario di Climbing Bines Craft Ale & Hop Farm, ha riferito: “Ora che abbiamo raggiunto la nostra sesta stagione colturale a Climbing Bines, sono elettrizzato di poter mostrare la nostra azienda coltivatrice di luppolo al mondo agricolo. Siamo un autentico birrificio “dalla fattoria al bicchiere” e perseguiamo essenzialmente la finalità di approvvigionarci con ingredienti dello Stato di New York”.

Jeff Gifford, Presidente e Amministratore delegato di The Birkett Mills, ha raccontato: “Siamo tra i mulini più antichi degli Stati Uniti e una delle imprese più vecchie attive senza interruzioni negli Stati Uniti, essendo in funzione dal 1797. È stato un onore mostrare ai nostri amici e colleghi che fanno parte del prospero settore agricolo di New York come operiamo a Birkett Mills”.

Nelle prossime settimane sono previsti altri due tour gastronomici. Un tour si svolgerà a Long Island verso la fine del mese, mentre l’altra sarà nella Valle dell’Hudson a ottobre.

Wine Enthusiast: La guida al paese del vino di New York redatta da chi lo conosce dall'interno

Nel 2014, lo Stato di New York è stato dichiarato “Regione vinicola dell’anno” dalla rivista Wine Enthusiast. A marzo di quest’anno, Jim Trezise, presidente della New York Wine and Grape Foundation, ha ricevuto il premio della 15^a edizione annuale dei Wine Star Awards nella città di New York.

Per proseguire sullo slancio di questo riconoscimento, la New York Wine and Grape Foundation e la rivista Wine Enthusiast hanno prodotto la *Insider’s Guide to New York Wine Country (La guida al paese del vino di New York da chi lo conosce dall’interno)*. Entro settembre quasi 200.000 abbonati a Wine Enthusiast riceveranno la guida. Il progetto è stato realizzato grazie a una sovvenzione di 250.000 dollari Craft Beverage Marketing and Promotion (Marketing e promozione delle bevande artigianali), assegnata alla New York Wine and Grape Foundation dall’Empire State Development.

Il Governatore Cuomo ha avviato i programmi Craft Beverage Grant (Aiuti alle bevande artigianali) nel 2014, per dare impulso allo sviluppo del settore delle bevande e puntare i riflettori sui produttori di bevande di New York. I Craft Beverage Grant prevede una sovvenzione di 2 milioni di dollari di aiuti al marketing e alla promozione di bevande artigianali (Craft Beverage Marketing and Promotion Grant Program) e una sovvenzione da 1 milione di dollari, denominata Craft Beverage Industry Tourism Promotion Grant (Aiuti per la promozione del turismo legato al settore delle bevande artigianali), in cui si offrono finanziamenti fino a 250.000 dollari; entrambe le possibilità sono disponibili inviando una Consolidated Funding Application (CFA - Domanda di finanziamento consolidato). Per maggiori informazioni sul programma di aiuti, è possibile [fare clic qui](#).

Dal suo insediamento, il Governatore Cuomo ha lavorato sviluppare ulteriormente l’industria delle bevande, che risulta un importante fattore trainante di creazione di posti di lavoro e sviluppo economico nelle comunità di tutto lo Stato. A seguito di due fortunate edizioni del Vertice dedicato al settore vino, birra, liquori e sidro, lo Stato di New York ha intrapreso iniziative pionieristiche e approvato normative per sostenere e far crescere l’industria delle bevande e dell’agricoltura.

New York è attualmente la sede di oltre 850 aziende vinicole, birrifici, distillerie e stabilimenti di produzione di sidro. A livello nazionale, lo Stato è al terzo posto nella produzione di vini e uve, al secondo posto nella produzione di mele e per numero di distillerie; inoltre ospita tre dei 20 maggiori produttori di birra degli Stati Uniti. L’industria della birra, del vino, dei liquori e del sidro di New York continua a incidere enormemente

sull'economia di New York. Tra fabbricazione, agricoltura, distribuzione e vendita al dettaglio, nel 2012 il settore ha determinato un impatto economico complessivo di oltre 27 miliardi di dollari e dà lavoro a oltre 85.000 persone (National Beer Wholesalers Association; New York Wine & Grape Foundation).

Secondo un recente studio commissionato dalla New York Wine and Grape Foundation, l'incidenza economica totale di uve, succhi d'uva e vini di New York nel 2012 è stata pari a 4,8 miliardi di dollari per lo Stato di New York.

Dal 2011 il numero di aziende vitivinicole è aumentato di quasi il 60%, dalle 195 unità del 2011 alle attuali 300. Inoltre, il numero di aziende agricole vinicole che hanno aperto filiali (su autorizzazione della normativa promulgata dal Governatore Cuomo nel 2011) è aumentato del 121%, da 29 a 64, mentre il numero delle aziende vinicole è aumentato dalle 52 unità del 2011 alle 83 odierne, per una crescita complessiva del 60%.

###

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