



Для немедленной публикации:
08/12/2015 г.

ГУБЕРНАТОР ЭНДРЮ М. КУОМО
(ANDREW M. CUOMO)

ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) ПОЗДРАВЛЯЕТ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА ВИН «КУБОК ГУБЕРНАТОРА 2015»

*Церемония вручения премий «Кубка губернатора» последовала за первым
в истории кулинарным туром программы «Попробуй Нью-Йорк на вкус»
(Taste NY) в Фингер-Лэйкс (Finger Lakes)*

Фото мероприятия и церемонии вручения наград доступны [здесь](#)

Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) объявил сегодня победителей конкурса вин «Кубок губернатора 2015». На церемонии вручения наград, состоявшейся сегодня в Канандаига, округ Онтарио (Canandaigua, Ontario County), вице-губернатор Кэти Хокул (Kathy Hochul) вручила Кубок губернатора 2015 года винодельному предприятию Ventosa Vineyards из Дженева, штат Нью-Йорк (Geneva, NY), за вино сорта Лембергер урожая 2011 года, выращенного на собственных виноградниках предприятия. Эта церемония последовала за первым в истории штата Кулинарным туром «Попробуй Нью-Йорк на вкус» (Taste NY Culinary Tour), который предоставил более чем десяти ведущим шеф-поварам и рестораторам возможность из первых рук ознакомиться с качеством и разнообразием сельского хозяйства Нью-Йорка в этом регионе.

«Вина и сельскохозяйственные продукты Нью-Йорка являются одними из лучших в мире, когда люди пробуют необычайный вкус того, в чем они себе до этого отказывали, они обязательно вернуться и их будет уже не оторвать, — **заявил губернатор Куомо.** — Мы проводим мероприятия, на которых представляем все, что Имперский штат (Empire State) может предложить — начиная от престижного

конкурса „Классические вина и продукты Нью-Йорка“ (New York Wine & Food Classic) и заканчивая первым в истории Кулинарным туром „Попробуй Нью-Йорк на вкус“ (Taste NY Culinary Tour). Я рад поздравить победителей этого Кубка губернатора, и я призываю всех жителей Нью-Йорка попробовать одни из лучших продуктов и напитков нашего штата. Вы не будете разочарованы».

Вице-губернатор Хокул (Nochul) заявила в связи с этим: «Кубок губернатора для лучших производителей вин иллюстрирует сильную приверженность губернатора Куомо (Cuomo) к продвижению и развитию столь важной винодельческой промышленности в штате Нью-Йорк. Сегодняшние победители представляют лучшее, что есть в Нью-Йорке, доказав, что наш штат заслуженно может называться одним из наилучших винодельческих регионов в мире».

Кубок губернатора — это большая серебряная чаша, которой награждается Наилучший участник шоу (Best of Show), главный приз, присуждаемый одному из от 910 участников конкурса «Классические вина и продукты Нью-Йорка» (New York Wine & Food Classic), организованного Нью-йоркским фондом виноделия и виноградарства (New York Wine & Grape Foundation). Кроме того, винодельческое предприятие Paumanok Vineyards из Норт-Форка на Лонг-Айленде (Long Island's North Fork) стало обладателем награды «Винодельня года» (Winery of the Year).

Джим Тризайс (Jim Trezise), президент Нью-йоркского фонда виноделия и виноградарства (New York Wine & Grape Foundation), отметил в связи с этим: «Мы поздравляем победителей, получивших Кубок губернатора 2015 года и награду «Винодельня года» по итогам конкурса «Классические вина и продукты Нью-Йорка» (New York Wine & Food Classic), известной как «Оскар» для вин Нью-Йорка, мы благодарим губернатора Эндрю Куомо (Andrew Cuomo) за поддержку этого мероприятия и за его помощь. После того, как он впервые занял пост губернатора в 2011 году, мы получили наилучший климат для ведения бизнеса в области производства винограда и вина за всю историю штата Нью-Йорк, что привело к беспрецедентному росту и широкому признанию нашей репутации в качестве производителей вин высокого качества. Теперь в 59 из 62 округов Нью-Йорка имеются 400 виноделен, которые приносят свыше \$4,8 млрд в виде экономических выгод для штата Нью-Йорк ежегодно. Это пример по-настоящему бесприкрытого партнерства».

В этом году в конкурсе приняли участие производители 858 сортов вина, 20 сортов крепкого сидра и 32 сортов крепких алкогольных напитков со всего штата Нью-Йорк. Награды были присуждены по результатам слепой дегустации, проведенной жюри из 22 экспертов, в число которых входили четыре специалиста

из Калифорнии, 10 из Нью-Йорка, семь из других штатов и один из Франции. В состав жюри вошли авторы, пишущие статьи о вине, владельцы ресторанов, представители сферы розничной торговли и просветители. Отдельные подгруппы членов жюри присудили начальные призы, обладатели которых затем были оценены жюри в полном составе из 22 членов, присудившем награды «Лучшее в категории» (Best of Category) и Кубок Губернатора.

Губернатор также объявил следующих победителей конкурса 2015 New York Wine & Food Classic:

Получателями наград «Лучшее в категории» («Best of Category»), имевшими право посоревноваться за Кубок Губернатора, стали:

- 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

Получателями наград «Лучшее в своем классе» («Best of Class»), присуждаемых винам, завоевавшим одну или две золотые медали в каком-либо классе, состоящем из не менее 10 вин, стали:

- 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

Первый в истории Кулинарный Тур «Попробуй Нью-Йорк на вкус» (Taste NY Culinary Tour)

Тур был проведен Департаментом сельского хозяйства и рынков штата Нью-Йорк (New York State Department of Agriculture and Markets), по его итогам были посещены четыре фермерских хозяйства и обрабатывающих предприятия в округах Йейтс и Онтарио (Yates and Ontario Counties). Тур был организован после проведения Саммита северных и южных регионов «Из фермы — на стол» (Farm to Table Upstate-Downstate Summit), с целью установить деловые отношения между рестораторами и местными производителями и обработчиками сельскохозяйственной продукции, к тому же планировалось привлечь внимание ко множеству доступных возможностей по организации снабжения ресторанов местными продуктами. Четырьмя остановками этого тура стали: Wegman’s Organic Farm (овощная ферма), Hemdale Farms (молочная ферма), Climbing Bines (ферма, выращивающая хмель) и Birkett Mills (гречневая крупа).

Этот тур, ставший первым в серии из четырех запланированных к проведению на всей территории штата, стартовал в Центре кулинарии и виноделия Нью-Йорка в Канандаюге (New York Wine and Culinary Center in Canandaigua), его участники посетили четыре фермерских хозяйства и перерабатывающие фабрики в округах Йейтс и Онтарио (Yates and Ontario Counties). На ферме с биологическим ведением хозяйства Wegman’s Organic Farm рестораторы осмотрели 5 акров

органических посевов, состоящих из примерно 25 различных видов овощей и трав, включая помидоры черри, лук-порей, свеклу, тыкву, одуванчики, баклажаны, кориандр, базилик и петрушку. Эти овощи используются для приготовления блюд в ресторане фермы, а также продаются в нескольких магазинах розничной торговли Wegmans. Ферма старается производить самую вкусную продукцию и расширяет период вегетации, благодаря чему местные фермы становятся более самодостаточными в экономическом плане. Группа рестораторов также посетила ферму Hemdale Farm, которая открыла свой автоматизированный доильный зал более чем полвека назад, сегодня предприятие представляет из себя молочное производство 21-го века, в котором задействовано 11 000 дойных коров. Ферма использует 19 установок автоматических систем доения и производит 80 000 фунтов, или более 9000 галлонов, молока ежедневно.

После этого участники тура посетили Пенн Ян (Penn Yan) и ознакомились с фермой по выращиванию хмеля Climbing Bines Hop Farm — фермы площадью в 1,5 акра, на которой выращиваются семь культурных сортов хмеля на 1500 шестах. Ферма ставит своей целью производство лучшего, выращенного в штате Нью-Йорк хмеля для местной пивоваренной отрасли и для предприятий из других регионов. Последней фермой, которую посетили участники тура, стала The Birkett Mills — один из крупнейших в мире производителей продукции на основе гречихи. Мельницы этой фермы на протяжении вот уже более 200 лет перерабатывают зерна гречихи, белой пшеницы мягких сортов, а также других злаков. На протяжении всего года готовая продукция поставляется во все регионы Соединенных Штатов, а также в Канаду и в страны Западной Европы.

Управляющий Департаментом сельского хозяйства Ричард А. Болл (A. Ball) заявил: «Сегодня мы отлично отпраздновали процветающую сельскохозяйственную отрасль нашего штата. Наши производители и перерабатывающие предприятия могут предложить очень много видов продукции и продолжают обеспечивать роль нашего штата в качестве лидера по производству лучших сельскохозяйственных продуктов. Я благодарю губернатора за то, что он всегда стремится донести наши сельскохозяйственные продукты до новой аудитории и за рост числа новых сельскохозяйственных предприятий по всему штату».

Президент и генеральный исполнительный директор корпорации Empire State Development Ховард Земски (Howard Zemsky) отметил: «Бурно развивающаяся в Нью-Йорке отрасль производства напитков является ярким примером приверженности губернатора Куомо (Cuomo) к созданию рабочих мест и условий для роста экономики штата. Благодаря проведению кулинарных и винных

туров, присуждению грантов и финансированию производителей ремесленных напитков, мы знакомим жителей Нью-Йорка с местными продуктами и напитками, поощряем предпринимательство и поддерживаем рост малого бизнеса по всему штату».

Стенси Вегман (Stency Wegman), одна из владельцев органической фермы Wegmans Organic Farm, отметила: «Мы в Wegmans стремимся помогать людям улучшать свою жизнь, делая ее более здоровой, наши клиенты обеспечивают спрос на органические, выращенные в нашем регионе продукты. Мы постоянно работаем с нашими партнерами из числа производителей над тем, чтобы выращивать самые вкусные сорта растений и расширять период вегетации, благодаря чему местное органическое сельское хозяйство становится более самодостаточным. Органические, местные и вкусные продукты — вряд ли существует что-либо лучше этого!».

Дейл Хеммингер (Dale Hemminger), президент и владелец фермерского хозяйства Hemdale Farms, заявил: «Hemdale Farms гордится тем, что производит качественные нью-йоркские продукты с помощью современных методов ведения сельского хозяйства, мы также охраняем окружающую среду и заботимся о благополучии нашего скота. Я рад, что моя ферма стала частью этого тура, который поможет местным производителям, таким как как Hemdale Farms, найти новые возможности для ведения бизнеса».

Крис Хансен (Chris Hansen), владелец фермы по выращиванию хмеля и производству эля Climbing Bines Craft Ale & Hop Farm, отметил: «Сейчас, во время шестого вегетационного периода в Climbing Bines, я был чрезвычайно рад выпавшей мне возможности показать нашу ферму по выращиванию хмеля представителям сельскохозяйственного сообщества. Наша пивоварня действительно работает по схеме «Из фермы — в бокал» („Farm to Glass“), мы поставили для себя задачу использовать ингредиенты из штата Нью-Йорк».

Джефф Гиффорд (Jeff Gifford), президент и главный исполнительный директор The Birkett Mills, отметил: «Мы одна из старейших мельниц в Соединенных Штатах и одно из старейших предприятий, непрерывно работающих в Соединенных Штатах: наша мельница была открыта в 1797 году. Для нас стало большой честью показать нашим друзьям и коллегам из процветающей сельскохозяйственной отрасли Нью-Йорка свою работу на Birkett Mills».

Два дополнительных Кулинарных Тура запланированы на следующие недели. Чуть позже в этом месяце тур будет проведен на Лонг-Айленде (Long Island), в

октябре подобный тур состоится в долине реки Гудзон (Hudson Valley).

Журнал Wine Enthusiast: Путеводитель по винодельческим районам Нью-Йорка из первых рук (Insider's Guide to New York's Wine Country)

В 2014 году штат Нью-Йорк получил титул «Винодельческий регион года» по версии журнала Wine Enthusiast. В марте этого года Джим Тризайс (Jim Trezise), президент Нью-йоркского фонда виноделия и виноградарства (New York Wine and Grape Foundation) получил награду на 15-ой ежегодной церемонии вручения наград за качество вин в г. Нью-Йорке (15th Annual Wine Star Awards in New York City).

С целью развить успех и признание роли Нью-Йорка в виноделии, Нью-йоркский фонд виноделия и виноградарства (New York Wine and Grape Foundation) совместно с журналом Wine Enthusiast создали «Путеводитель по винодельческим районам Нью-Йорка из первых рук» (*Insider's Guide to New York Wine Country*). Свыше 200 000 подписчиков журнала Wine Enthusiast получают этот путеводитель к сентябрю. Этот проект удалось осуществить благодаря Гранту на продвижение на рынок и маркетинг ремесленных напитков (Craft Beverage Marketing and Promotion grant) на сумму \$250 000, присужденный корпорацией Empire State Development Нью-йоркскому фонду виноделия и виноградарства (New York Wine and Grape Foundation).

Губернатор Куомо (Cuomo) учредил программы грантов в поддержку ремесленных напитков (Craft Beverage Grant programs) в 2014 году, с целью дальнейшего развития отрасли производства напитков, а также чтобы пролить свет на производителей напитков в Нью-Йорке. Гранты в поддержку ремесленных напитков (The Craft Beverage Grants) включают в себя \$2 млн в виде Гранта на продвижение на рынок и маркетинг ремесленных продуктов (Craft Beverage Marketing and Promotion Grant), по условиям которого возможно получать гранты на сумму до \$500 000 каждый, а также \$1 млн в виде Гранта на продвижение туризма с целью знакомства с производителями ремесленных напитков (Craft Beverage Industry Tourism Promotion Grant), по условиям которого можно получать гранты на сумму до \$250 000 каждый. Заявку на получение средств в рамках этих двух грантов можно подать, направив заявку на участие в Программе целевого использования консолидированного финансирования (Consolidated Funding Application, CFA). Более подробную информацию о программе предоставления грантов вы сможете найти [здесь](#).

Со времени своего вступления в должность, губернатор Куомо (Cuomo) работает

над оказанием дополнительной помощи в развитии производства напитков в штате, которое является крупным источником рабочих мест и активно способствует росту местной экономики всех районов штата. По результатам двух успешно проведенных Саммитов вина, пива, крепких спиртных напитков и сидра (Wine, Beer, Spirits & Cider Summits), штат Нью-Йорк начал внедрять принципиально новые инициативы, а также принимать законопроекты, предназначенные для поддержки производства напитков и сельскохозяйственных продуктов.

В Нью-Йорке имеется более 850 виноделен, пивоварен, винокурен и сидроварен. Штат занимает третье место в стране по производству вин и виноградного сока, второе место по производству яблочного сидра и по числу ликероводочных предприятий; в штате находятся три из 20 крупнейших по объему выпускаемой продукции пивоварен Соединенных Штатов. Отрасль производства пива, вина, спиртных напитков и сидра по-прежнему оказывает огромное позитивное влияние на экономику штата. Учитывая производство, выращивание, доставку и розничную торговлю этой отрасли, в 2012 году размер совокупного влияния на экономику составил свыше \$27 млрд, в отрасли занято свыше 85 000 человек, согласно данным от Национальной ассоциации оптовых торговцев пивом (National Beer Wholesalers Association) и Нью-йоркского фонда виноделия и виноградарства (New York Wine & Grape Foundation).

Согласно недавнему исследованию, проведенному Нью-йоркским фондом виноделия и виноградарства (New York Wine and Grape Foundation), общий вклад в экономику штата производителей винограда, виноградного сока и вина в штате Нью-Йорк в 2012 году составил 4,8 млрд долларов.

С 2011 года и до настоящего времени количество фермерских винодельческих предприятий увеличилось почти на 60%, со 195 до 300. Кроме того, количество фермерских виноделен, открывших свои филиалы по итогам законопроекта, подписанного губернатором Куомо (Cuomo) в 2011 году, увеличилось на 121%, количество филиалов возросло с 29 до 64. Количество виноделен также возросло, с 52 в 2011 году до 83 по состоянию на сегодняшний день, общий рост этого показателя составил 60%.

###

Другие новости см. на веб-сайте www.governor.ny.gov
Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418