



**Built to Lead**

즉시 배포용: 2016 년 11 월 7 일

**ANDREW M. CUOMO** 주지사

**CUOMO** 주지사, 그레이트아메리칸 비어페스티벌에서 최고의 영예를 안은 뉴욕 양조장 축하

주도 지역, 모호크 밸리, 미드 허드슨 및 롱아일랜드 양조장에서 4 개 부류의 금메달 수상

**2002 년 이래 수상한 금메달 대부분은 뉴욕 양조장이 획득**

Andrew M. Cuomo 주지사는 오늘 전국 맥주 경연대회에서 최대 규모의 하나인 그레이트아메리칸 비어페스티벌(Great American Beer Festival)에서 최근에 최고 영예를 안은 4 개의 뉴욕 수제 양조장을 축하하였습니다. 올해 Adirondack Pub and Brewery, Brewery Ommegang, Broken Bow Brewery, Great South Bay Brewery 양조장에서 각각 금메달을 따냈습니다. 이것은 2002 년 이후 뉴욕 양조장이 금메달을 가장 많이 획득한 해입니다.

**Cuomo** 주지사는 이렇게 말했습니다. “이번 대회가 증명해 주다시피 뉴욕은 둘도 없는 세계 최고 수준 양조장의 본고장입니다. 주에 명예를 안겨주고 우리 주 곳곳에 일자리 창출, 관광객 증가 및 경제 활성화를 일으키며 이 산업의 호황을 이끌어준 올해의 수상자들을 축하합니다.”

10 월 6 일부터 8 일까지 콜로라도에서 열린 제 35 회 그레이트아메리칸 비어페스티벌은 6 만여 명의 관중과 전국의 각 주와 컬럼비아 특별구의 1,800 여 곳의 양조장이 참여하였습니다. 페스티벌에서 제 30 회 연간 맥주 경연대회에는 7,000 여 종의 맥주가 96 개의 종목으로 나뉘어 참가하였습니다. 각 종목은 미국을 포함한 12 개 국가를 대표한 전문가 패널들이 평가하였습니다. 그레이트아메리칸 비어페스티벌 프로암 대회(Great American Beer Festival Pro-Am competition)의 3 개 메달 외에 286 개의 메달을 수상하였습니다.

#### **2016 년 뉴욕주 금메달 수상 양조장:**

**주도 지역 – Adirondack Pub and Brewery, 레이크 조지(Lake George)**

나무통에 숙성된 소울(신) 맥주의 부류에서 소울 프로젝트 발효 맥주(Sour Project Ale) 금메달이며 피노 누아(Pinot Noir) 양조통에 다양한 효모를 넣어 숙성한 벨기에 스타일의 골든 소울 맥주.

### **모호크 벨리 – Brewery Ommegang, 쿠퍼스 타운(Cooperstown)**

위테 발효 맥주(Witte Ale) 부류에서 벨기에 스타일의 보리 맥주(Witbier) 금메달이며 맥아와 맥아를 첨가한 밀, 오렌지 껍질 및 고수를 사용하여 숙성한 전통 벨기에 “화이트” 발효 맥주.

### **미드 허드슨 지역 – Broken Bow Brewery, 터커호(Tuckahoe)**

벨기에 스타일의 강하고 독특한 맛의 발효 맥주(Strong Specialty Ale) 부류에서 올드 스플릿 풋(Old Split-foot) 맥주 금메달이며 벨기에 발효 맥주 전신에 다양한 과일, 꿀 및 정향을 섞어서 숙성한 맥주.

### **롱아일랜드 – Great South Bay Brewery, 베이 쇼어(Bay Shore)**

허니 맥주 부류의 제티 크림 발효 맥주(Jetty Cream Ale) 부문에서 탄 금메달, 가벼우며 상쾌하고 부드러운 맛의 농장 양조 맥주.

대회가 설립된 이래 뉴욕주는 149 개의 메달을 땀습니다. 지난해 뉴욕의 양조장은 벨기에 스타일의 블론데 혹은 페일 에일, 영국 스타일의 섬머 에일, 엑스포트 흑맥주, 임페리얼 흑맥주 및 특수제작 맥주 등 부류에서 두 개의 금메달과 세 개의 은메달을 땀습니다.

뉴욕주 농업 마켓부(New York State Agriculture & Markets) 커미셔너 **Richard Ball** 은 이렇게 말했습니다. “올해 대회의 결과는 뉴욕 전역에 있는 양조장의 전문성과 다양성에 대한 훌륭한 사례입니다. 저는 메달을 수상한 모든 양조장이 자랑스러우며 그들이 품질을 위하여 바친 노력의 결과에 축하를 보냅니다. 뉴욕의 수제 양조 제조업이 많은 제약과 불필요한 요식을 받지 않고 그 어느 때보다 더 많은 기회를 가지도록 한 Cuomo 주지사와 주의회에 감사드립니다. 이런 지원은 산업경쟁과 혁신에 박차를 가하여 소비자에게 더 많은 옵션을 조성해주며 우리 제조자들의 사업을 성장시켜 줍니다.”

엠포이어 스테이트 개발공사(Empire State Development President) 회장, CEO 겸 커미셔너 **Howard Zensky** 는 이렇게 말했습니다. “뉴욕의 수제 양조장 제품은 이 산업을 키우고 추진시킨 Cuomo 주지사의 인솔하에 번창하고 있습니다. 저는 뉴욕주가 제공하는 수제 음료의 뛰어난 결과물인 수제 맥주와 세계적 수준의 제품을 위한 이들 양조장의 헌신에 축하드립니다.”

주 주류국(State Liquor Authority) 국장 **Vincent Bradley** 는 이렇게 말했습니다.

“Cuomo 주지사가 수제 음료 산업에 대한 노력은 주 전역 양조장의 활발한 성장에 중요한 역할을 하였습니다. 주 정부 여러 분야가 협력하여 이런 제조자들의 창업과 고품질의 제품 생산에 대한 새로운 기회를 마련하는 데 장벽을 제거하도록 도와주었습니다. 그레이트아메리칸 비어페스티벌에서 수상한 뉴욕의 모든 수상자에게 축하 인사를 전해드립니다. 그들은 세계적 수준의 맥주만을 생산한 것이 아니라 뉴욕 경제에 막대한 영향을 미쳤습니다.”

뉴욕주 양조협회(New York State Brewers Association) 이사장 **Paul Leone** 은 이렇게

말했습니다. “그레이트아메리칸 비어페스티벌은 세계 맥주 축제에서 가장 높이 평가받는 축제의 하나이며 뉴욕주의 양조장에서 따온 모든 금메달은 해마다 좋아지고 있는 우리주의 맥주 품질을 보여주고 있습니다. 이런 세계적인 대회에서 올해 뉴욕주가 이런 성과에 우리는 기쁘기 그지없습니다.”

Cuomo 주지사는 올해 10 월에 식음료 산업의 정상회의를 개최하여 주 전역의 관광산업을 활성화하고 뉴욕의 수제 양조 산업의 전례 없는 성장을 지속적으로 추진할 수 있는 길을 모색하였습니다. 주지사가 2012 년에 개최한 첫 와인 및 맥주 업계 정상회의(Wine and Beer Summit)를 시작으로 뉴욕의 소형 양조장 허가가 40 곳에서 154 곳으로 늘어났으며 허가받은 양조장 레스토랑 수는 10 곳에서 오늘의 36 곳으로 늘어나는 변화를 가져왔습니다. 주 62 개 카운티에는 뉴욕에서 재배한 곡물을 사용하는 132 곳의 농장 양조장을 포함하여 53 곳의 새 양조장이 있습니다. 전반적으로, 수제 양조장 산업은 연간 35 억 달러의 경제 효과를 가져옵니다.

###

다음 웹사이트에 더 많은 뉴스가 있습니다: [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
뉴욕주 | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418