

La distilleria Pagura è la più antica del Friuli Venezia Giulia. È nel 1879 che il giovanissimo Domenico Campagna avviò a Castions di Zoppola il suo primo rudimentale alambicco ed aprire una piccola rivendita, ribattezzata dai contadini del luogo la "Sgnaperie". Era abitudine infatti passare per un bicchierino prima del duro lavoro nei campi e proprio questo gesto fece la fortuna del Campagna che, nel 1904, poté permettersi la costruzione di una nuova e spaziosa casa con annesso il laboratorio della Distilleria, edificio dove ancora oggi si produce la grappa Pagura.

La sua opera continuò con il nipote Lindo Pagura e sua moglie, Giovanna Mistruzzi che, rimasta vedova con due figli a carico, condusse l'attività fin dopo la Guerra per poi passare loro il testimone. Proprio Domenico, figlio di Giovanna, si dedicò a modernizzare la distilleria, eliminando la legna da bruciare e introducendo la caldaia a vapore come metodo di distillazione. Il Processo di modernizzazione, però non toccò l'antico metodo, che ancora oggi (il più antico alambicco ancora funzionante in Friuli e certamente tra i più antichi d'Italia) utilizza caldaiette in rame a vapore diretto con metodo discontinuo.

Tocca adesso alla quinta generazione di Pagura prendersi cura della distilleria, cercando di capire come il tempo sta cambiando il mondo della grappa e portare avanti la tradizione che rende quegli spazi lavorativi e quella grappa unici. Da questo luogo ricco di storia, cultura e passione, abbiamo preso per voi alcuni dei loro distillati.



GRAPPA DI VINACCE

La Grappa Pagura 45°, che conserva l'antica etichetta realizzata nel 1923 da Lindo Pagura, è la classica grappa friulana da vinacce miste di colore trasparente e brillante. Gusto pieno e persistente. La diversità dei vitigni di provenienza le conferiscono una molteplicità di accenti che ne arricchiscono il gusto.

GRAPPA DI REFOSCO E CABERNET

Da una selezione di uve Refosco e Cabernet delle Grave Friulane nasce la Grappa di Refosco 50°. Si caratterizza per il profumo, la secchezza ed il forte carattere. Il risultato è un distillato di grande armonia e completezza.



GRAPPA DI UCELUT

La valorizzazione dei vitigni autoctoni Friulani trova, poi, la sua espressione nella Grappa di Ucelut.

Da vinacce selezionata della zona collinare di Valeriano e Pinzano si produce una grappa dal gusto unico e dall'estro superbo. Molto delicata con sentori floreali.

In bocca il sapore è morbido, piacevole e armonioso.

La grande maggioranza della grappa prodotta va all'imbottigliamento senza passare in legno. Una piccola parte gode però di un periodo di riposo, diventando invecchiata. La filosofia della Distilleria Pagura è quella di valorizzare le caratteristiche della grappa attraverso il processo di invecchiamento senza neutralizzare i sapori e gli aromi della vinaccia di origine.



GRAPPA INVECCHIATA RISERVA

Segno Riserva 45° è una grappa Invecchiata per un minimo di 18 mesi in piccole botti di Rovere di Slavonia. Per non far prevalere il gusto dato dal legno rispetto a quello della grappa, l'invecchiamento avviene in parte in botti giovani (maggiormente incisive) per proseguire poi il suo percorso in botti già parzialmente sfruttate. Questa grappa ha un giusto equilibrio tra il forte carattere, tipico del distillato di vinacce ottenuto in alambicco discontinuo a vapore diretto, i tannini e l'ossigenazione conseguente all'invecchiamento in legno.

GRAPPA INVECCHIATA PICULIT NERI

Segno Piculit Neri 45° rispecchia i metodi di produzione ed invecchiamento della Distilleria affinandosi in barrique di acacia per una grappa dalla forte personalità, estremamente gradevole ed equilibrata, di colore paglierino intenso tendente all'ambra.



LIQUORE AL MIRTILLO

Il Liquore Mirtillo 32° fa parte di una selezione che affianca la prestigiosa collezione di grappe Pagura.

A base di alcool miscelato direttamente con mirtilli di bosco - 20% frutti e 80% liquore - raccolti nel mese di luglio e imbottigliati freschi, si caratterizza per utilizzare come base di partenza il liquore Prugna con il dichiarato intento creare un liquore morbido completato dalla marcata presenza di frutti di bosco.

