



**BIRRIFFICIO  
NADIR**



# SEGUI LA ROTTA, BEVI NADIR!

Il Birrificio NADIR nasce a Sanremo dall'esperienza e dalla passione di Gabriele Genduso.

La ricerca della qualità e la personale caratterizzazione di ogni birra sono alla base della filosofia dell'azienda e si traducono in un'accurata selezione delle materie prime e nell'utilizzo di precise tecniche di lavorazione.

Il Birrificio NADIR produce birre genuine, non pastorizzate, rifermentate in bottiglia e in fusto, piacevoli e ricche nella loro semplicità, in grado di evolvere con il tempo.

Produzione e confezionamento si svolgono interamente nello stabilimento sito in zona Baragallo, a Sanremo. Per questo motivo, il birrificio si colloca all'interno della nutrita rete di produttori locali di qualità, testimoniando un profondo radicamento nel territorio della riviera ligure di ponente.

Il Birrificio NADIR vuole essere un punto di riferimento utile ad orientarsi nel vasto mare della cultura birraria.

Non rimane che salpare...segui la rotta, bevi NADIR!



# D'ORATA

Golden Ale – 4,5% Alc

Estiva. Birra bionda, delicata e beverina.

Birra liberamente ispirata allo stile delle Golden Ale. Si presenta di un color dorato chiaro e brillante, sormontato da una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso si alternano gli aromi dolci del malto, ricordi di cereali e crosta di pane e i profumi di fiori bianchi, frutta e spezie regalati dal lievito. In bocca il carattere delicatamente mielato del malto Pils accoglie il primo sorso lasciando poi spazio ad un amaro erbaceo, deciso ma non invadente. La gradazione alcolica contenuta ed il corpo sottile fanno della D'ORATA una birra versatile, da bere a "merenda" per puro piacere o in abbinamento ai piatti più semplici e delicati della tradizione gastronomica ligure.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.



# MONTEFOLLIA

Saison con foglie d'Ulivo – 6,2% AcI

Birra chiara amaricata con foglie di ulivo.

La MONTEFOLLIA nasce dalla collaborazione tra il Birrificio Nadir ed il frantoio ROI di Badalucco. Ispirata alle birre prodotte un tempo nelle fattorie, deve la sua rusticità all'impiego di foglie di ulivo taggiasco della Valle Argentina. Di color dorato chiaro e brillante, è arricchita da una schiuma abbondante. Al naso, luppoli e lieviti si dividono la scena: i primi si esprimono con note erbacee, forestali e speziate; i secondi regalano sensazioni di frutta bianca e gialla, sfumature esotiche e pepate. Il corpo esile conduce ad un amaro moderato, accanto al quale emerge il contributo delle foglie utilizzate in bollitura, capaci di colorare il finale con un retrogusto delicato di tisana alle erbe. La MONTEFOLLIA è la miglior compagna per i piatti della tradizione gastronomica della riviera.

PREMIO "BIRRA SLOW" SLOW FOOD 2021

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, foglie di ulivo, lievito, zucchero.



# PORTA BUGIARDA

Amber Ale – 5,4% Alc

Birra ambrata, rotonda e maltata.

La PORTA BUGIARDA incontra il gusto degli amanti delle birre intense e maltate e si presta all'abbinamento con piatti saporiti.

Personale interpretazione dello stile amber ale, prende il nome da un'antica porta della Pigna, il centro storico di Sanremo. Nel bicchiere si presenta color ambra intenso con riflessi ramati e sviluppa una schiuma compatta e cremosa. Al naso, la luppolatura si esprime con note pepate e legnose che ricordano il tabacco, e lascia emergere i caratteri ben più decisi del malto: si riconoscono il miele di castagno, il biscotto, la liquirizia e il caramello. Il complesso aromatico si ripropone al palato unito ad un corpo morbido e rotondo, accentuato da una carbonazione contenuta. A bilanciare l'intensità dolce dei malti compare sul finale un amaro da radice di liquirizia.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.



# BEATTER GENERATION

Pale Ale – 5,2% Alc

Birra chiara, intensamente luppolata.

La pale ale della west coast ligure, il suo nome è una dedica all'esperienza fuori dalle righe della beat generation. Dal colore dorato intenso, nel bicchiere sviluppa una schiuma ricca e persistente.

L'aroma è dominato dall'inconfondibile, fresco carattere dei luppoli americani, con i loro profumi di agrumi (pompelmo), frutta tropicale e resina. A sostenere la luppolatura la base di malto che aggiunge un tocco delicatamente biscottato e garantisce equilibrio alla bevuta. Sul finale l'amaro è intenso e rievoca i profumi già incontrati di scorza di agrumi, rendendo la BEATTER GENERATION una birra decisamente secca e beverina. Si apprezza da sola, una pinta dopo l'altra, o in abbinamento ai sapori decisi dello street food in chiave mediterranea e della cucina etnica.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.



# JACK-A

Bean Ale – 4,8% Alc

La primaverile. Con fagioli della Valle Argentina.

Birra color oro brillante arricchita da una schiuma bianca dalla texture fine e compatta. La JACK-A prevede l'utilizzo, nella fase di ammostamento, di una discreta percentuale di fagioli della varietà Tenerino di Ugello, coltivati dall'azienda agricola Oliva Gabriella, in Valle Argentina. Al naso presenta profumi erbacei e floreali che ricordano la viola e i fiori di limone, accompagnati da note fruttate: uva, melone bianco. Dalla bevuta scorrevole, evidenzia la presenza dei fagioli con una sensazione di morbidezza e setosità. L'amaro è deciso, erbaceo ed aromatico ma perfettamente bilanciato da una leggera nota mielata. La JACK-A è la miglior compagna per le serate estive trascorse al fresco delle nostre valli.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fagioli della Valle Argentina, luppolo, lievito, zucchero.



**BIRRA  
STAGIONALE**



# NONNA TUNO

Strong Ale – 7,3% Alc

La primaverile. Con fagioli della Valle Argentina.

La NONNA TUNO è la strong ale della casa. Di colore ambrato scuro, tendente al bruno, è sovrastata da una schiuma abbondante color avorio. All'olfatto, colpisce con una complessità unica: un'intensa nota resinosa svela la presenza di luppoli americani, frutti rossi e frutta sciropata emergono grazie al prezioso lavoro del lievito; l'insieme dei malti da origine ad aromi di frutta secca, caramello e liquirizia; l'utilizzo di una parte di malto di segale aggiunge note speziate e rustiche rendendo il quadro dei profumi ancora più ricco. In bocca si ritrova la stessa pienezza insieme all'effetto riscaldante dell'alcool. L'amaro rievoca ricordi di resina, liquirizia e rum. La NONNA TUNO è in grado di arricchire la tranquillità di una serata riposante o di accompagnare degnamente piatti complessi e importanti.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di segale, luppolo, lievito, zucchero



**BIRRA  
STAGIONALE**







## **Gabriele Genduso**

Mastro Birraio

[gabriele@rivoluzioneartigianale.com](mailto:gabriele@rivoluzioneartigianale.com)

+39 348 645 6914

## **Paolo Boeri**

Direttore Commerciale

[amministrazione@rivoluzioneartigianale.com](mailto:amministrazione@rivoluzioneartigianale.com)

+39 348 233 9063

## **Andrea Sammassimo**

Partner commerciale

[bevi@rivoluzioneartigianale.com](mailto:bevi@rivoluzioneartigianale.com)

+39 333 488 2329

## **Roberto Rossi**

Agente di vendita

[bevi@rivoluzioneartigianale.com](mailto:bevi@rivoluzioneartigianale.com)

+39 348 033 9316



## **Birrificio Nadir**

Via Dante Alighieri n. 398,  
Sanremo (IM).

Per info:

[bevi@rivoluzioneartigianale.com](mailto:bevi@rivoluzioneartigianale.com)