

Esperienze autentiche



Vivi il gusto
autentico
della terra,
tra vino,
cucina e
natura

Chi Siamo

La nostra storia inizia con una tradizione familiare radicata nell'arte dell'ospitalità, alla guida di uno dei ristoranti più storici della città - il Pulierin Enotavola - dal 1904. Nel 1999, Mirco e Gloria Gottardi hanno realizzato il loro sogno con la creazione di Vignaioli Contrà Soarda: un luogo dedicato alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Qui è stato trasferito anche il Pulierin Enotavola, dando vita a una destinazione unica dove la tradizione culinaria incontra una profonda passione per il vino, la bellezza, la natura e l'architettura.



*“Abbiamo creduto che seminando sogni,
si potessero raccogliere uva e olive”*

Mirco e Gloria Gottardi

Dove Siamo

A soli cinque minuti di auto dal vivace centro di Bassano del Grappa - Capitale Italiana della Cultura 2025 - Contrà Soarda è il luogo dove la creatività culinaria e una profonda passione per il vino si incontrano in un rifugio di gusto e territorio.



VALROVINA

VIGNAIOLI
CONTRA SOARDA

SAN MICHELE

BASSANO
DEL GRAPPA

Link to Google Maps





VISITE IN CANTINA

con degustazione

UN'ESPERIENZA PENSATA PER
IMMERGERTI NELLA BELLEZZA DELLA
NOSTRA TERRA, DOVE OGNI CALICE
RACCONTA UNA STORIA DI NATURA,
ARTIGIANALITÀ E PASSIONE.

Scopri i nostri tour di visita & degustazione in Contrà Soarda, un luogo dove la natura, il vino e l'arte si incontrano in un'esperienza unica nel suo genere. Affacciata sulle colline vulcaniche di Bassano del Grappa, la nostra cantina di bioarchitettura, unica al mondo, è un capolavoro sostenibile che integra tecnologia, paesaggio e design, custodendo la nostra barricaia sotterranea, tempio silenzioso di affinamento. Qui, dove il tempo rallenta e la vista si perde tra filari e oliveti, ti accogliamo per una degustazione guidata che celebra i nostri vini biologici, frutto di una viticoltura attenta e rispettosa. Ad accompagnare i calici, una selezione di formaggi locali e salumi di nostra produzione, serviti su una dogia di legno artigianale ricavata dalle nostre barrique, insieme a una bruschetta di pane di grano duro e Olio Extra Vergine di Oliva "Pomèa", prodotto in azienda.



*Il luogo dove l'Arte del Vino
incontra l'Architettura.*

PRANZI & CENE

gourmet

UN VIAGGIO NEI SAPORI AUTENTICI DEL NOSTRO TERRITORIO, DOVE OGNI PIATTO NASCE DAL RISPETTO DELLA STAGIONALITÀ, DELLA TERRA E DELLE SUE TRADIZIONI.

Scopri i pranzi e le cene a Pulierin Enotavola, il nostro agriristorante di famiglia immerso nei vigneti di Contrà Soarda, dove ogni piatto nasce dal rispetto della natura e della tradizione. Qui, tra le colline vulcaniche di Bassano del Grappa, la nostra cucina racconta una storia fatta di ingredienti genuini: ortaggi coltivati nei nostri campi, carni dal noi allevate di razza Rendena, formaggi e salumi artigianali, abbinati ai nostri vini biologici. Ogni proposta del menù è pensata per valorizzare i sapori autentici del territorio, in un dialogo continuo tra cucina e cantina, dove il vino non è solo un abbinamento, ma parte integrante dell'esperienza. Che tu scelga un pranzo all'aperto, circondato dai vigneti, o una cena nelle accoglienti sale interne, ogni momento a Pulierin Enotavola è un invito a rallentare, assaporare e lasciarti guidare dalla bellezza semplice della nostra terra.





*Dalla Terra alla Tavola:
dal 1904, storia e tradizione culinaria.*



TEAM BUILDING

un gioco di squadra

UN'ESPERIENZA ORIGINALE, DOVE LA NATURA DIVENTA SPAZIO DI INCONTRO E IL VINO IL FILO CONDUTTORE DI MOMENTI DI CONDIVISIONE PENSATI PER RAFFORZARE I LEGAMI.

Il Team Building è un'esperienza studiata per coinvolgere ogni partecipante in un percorso che unisce scoperta, gioco di squadra e creatività, tutto immerso nella natura e nei sapori del nostro territorio. Dopo una visita guidata tra vigneti, oliveti e cantina sotterranea, il gruppo viene accompagnato in una degustazione di vini biologici e prodotti locali, pensata per stimolare i sensi e preparare i partecipanti alla sfida che li attende. Le squadre si mettono poi in gioco con un wine quiz interattivo, che valorizza l'ascolto e la collaborazione, per poi trasformarsi in veri enologi: ogni team riceverà campioni di vino base e sarà chiamato a creare il proprio blend personalizzato, sperimentando l'arte dell'assemblaggio. A completare l'opera, ogni squadra progetterà anche il nome e l'etichetta del proprio vino, da presentare al gruppo. Le creazioni verranno poi degustate alla cieca e votate, per eleggere la cuvée migliore. Un'attività che stimola creatività, comunicazione e spirito di squadra, regalando ai partecipanti un'esperienza divertente, formativa e memorabile.



*Quando il vino diventa Gioco di Squadra,
ogni sfida si trasforma in un brindisi al successo.*



MEETING ROOM

Soardateca

UN'ESPERIENZA ORIGINALE, DOVE LA NATURA DIVENTA SPAZIO DI INCONTRO E IL VINO IL FILO CONDUTTORE DI MOMENTI DI CONDIVISIONE PENSATI PER RAFFORZARE I LEGAMI.

La Soardateca è uno spazio moderno, ampio e luminoso, progettato per offrire un'accoglienza confortevole e professionale a gruppi fino a 50 persone. Grazie al suo stile essenziale ma curato nei dettagli, questo ambiente si presta perfettamente a ospitare degustazioni ma anche incontri formativi o business meetings aziendali. Immersa nella quiete e nella bellezza del paesaggio di Contrà Soarda, la Soardateca regala un'atmosfera unica che stimola l'ispirazione e favorisce la concentrazione, rendendola il luogo ideale non solo per esperienze enogastronomiche, ma anche per riunioni aziendali e conferenze che richiedano un contesto esclusivo e fuori dagli schemi. La sala è dotata di tutte le attrezzature necessarie per garantire il successo di qualsiasi evento: proiettore, schermo, connessione Wi-Fi, oltre a un servizio professionale, con possibilità di avere coffee break personalizzato, ideale per rendere ogni momento di pausa ancora più piacevole e rilassante.

*Una sala che unisce funzionalità e bellezza,
pensata per incontri che lasciano il segno.*

Quando sogni
raccontare uva e olive





SHOW COOKING

con Chef Erica

LO SHOW COOKING A CONTRÀ SOARDA
TRASFORMA INGREDIENTI SEMPLICI E DI
STAGIONE IN UN'OCCASIONE UNICA
PER SPERIMENTARE, IMPARARE E
DIVERTIRSI INSIEME.

Vivi un'esperienza di cucina autentica, dove la tradizione italiana prende vita tra gesti semplici e sapori genuini. Guidati dalla nostra Chef Erica, gli ospiti potranno cimentarsi nella preparazione di ricette tipiche della cucina italiana, come pasta fresca, gnocchi fatti a mano e altre specialità della tradizione contadina, scoprendo tecniche, curiosità e segreti tramandati nel tempo. Un'esperienza coinvolgente e partecipativa, perfetta per gruppi aziendali, team di lavoro o gruppi di amici, che favorisce la collaborazione e il divertimento, trasformando la cucina in uno spazio di relazione e condivisione. Al termine del laboratorio, non può mancare il momento della convivialità: tutti i partecipanti potranno gustare insieme i piatti preparati, accompagnati naturalmente dai vini di Contrà Soarda.



*Dove le mani Impastano,
le Idee prendono forma.*



WINE NOT? *aperitivo*

L'APERITIVO CHE TRASFORMA UN
SEMPLICE CALICE DI VINO IN UN
MOMENTO SPECIALE DA VIVERE
ALL'APERTO, IMMERSI NELLA NATURA,
TRA SAPORI LOCALI, CONVIVIALITÀ E
PANORAMA MOZZAFIATO.

L'aperitivo in Contrà Soarda è un momento di autentico relax da trascorrere all'aperto, tra i vigneti che circondano la cantina e le colline che si colorano al tramonto. I tavoli disposti tra i filari creano un'atmosfera informale e suggestiva, perfetta per assaporare un calice di vino biologico prodotto in azienda, accompagnato da una selezione di proposte semplici e genuine. Tra i piatti proposti, la caratteristica "doga", con affettati di torello di nostra produzione e formaggi di malga, a cui si aggiungono sfiziose specialità. Le ordinazioni si effettuano direttamente al Kubo Wine, dove è possibile scegliere tra la gamma completa dei vini Contrà Soarda e le proposte gastronomiche. Il servizio è libero e non assistito, per permettere agli ospiti di godere dell'ambiente in autonomia e senza formalità, circondati dalla natura e dalla bellezza del paesaggio.

Il tramonto, il vino, la natura.





CONTATTI

Contattaci per maggiori informazioni e prezzi.

EXPERIENCE@CONTRASOARDA.IT

+39 0424505562