

Tueri, il vino che riporta in vita il Grechetto Rosso della Tuscia

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Luglio 2026



Villa Caviciana, tenuta FAI sul Lago di Bolsena, recupera il Grechetto Rosso, vitigno storico della Tuscia quasi scomparso. Nasce così Tueri Lazio IGP, rosso intenso e minerale che racconta il terroir vulcanico. Un progetto di agricoltura biologica che unisce tradizione, sostenibilità e identità territoriale, tra vigneti, oliveti e boschi custoditi dal FAI dal 2022.

C'è un vitigno che racconta la storia della **Tuscia** e che per lungo tempo ha rischiato di scomparire. È il caso del **Grechetto Rosso**, varietà storica coltivata tra Lazio e Umbria, progressivamente abbandonata nel corso degli anni e oggi tornata protagonista grazie a un importante progetto di

recupero e valorizzazione avviato da **Villa Caviciana**.

Situata tra i comuni di Gradoli e Grotte di Castro, sulla sponda settentrionale del **Lago di Bolsena**, Villa Caviciana si estende su 144 ettari di paesaggio storico rurale, tra vigneti, oliveti, boschi e pascoli. Fondata nel 1989 da Fritz e Mocca Metzeler con l'obiettivo di creare una "felice simbiosi tra natura e agricoltura", la tenuta rappresenta oggi un laboratorio virtuoso di agricoltura biologica e sostenibile. Dal 2022 la proprietà è stata donata al FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano, che ne tutela il patrimonio paesaggistico, ambientale e produttivo, affidandone la gestione a una squadra impegnata nella valorizzazione del territorio attraverso pratiche agricole rispettose dell'ambiente e delle tradizioni locali.

In questo contesto unico, dove il terroir vulcanico del Lago di Bolsena incontra una lunga tradizione agricola, nascono vini che interpretano il territorio e ne custodiscono l'identità. Tra questi spicca **Tueri Lazio IGP**, il nuovo rosso della tenuta ottenuto da uve 100% Grechetto Rosso.

Tueri: il ritorno di un vitigno dimenticato

Nei primi anni Duemila Villa Caviciana ha avviato un importante lavoro di recupero del Grechetto Rosso, selezionando marze provenienti da vecchi vigneti e reimpiantandole all'interno della tenuta.

Il risultato è un vino di grande personalità, capace di restituire l'identità più autentica del territorio. Tueri si presenta con un intenso colore rosso rubino dai riflessi violacei. Al naso emergono profumi di frutta matura, mora e marasca, mentre il sorso è equilibrato, strutturato e morbido, accompagnato da un caratteristico finale carnoso e minerale, tipico dei suoli vulcanici del Lago di Bolsena.

Rosso di carattere, affinato per sei mesi in cemento e per altri sei mesi in barrique di rovere francese, Tueri trova la

sua dimensione ideale nella cucina di territorio. Da provare con carni rosse alla brace, brasati e selvaggina leggera, ma anche con salumi artigianali e formaggi stagionati della Toscana. Accompagna con naturalezza anche piatti della tradizione laziale come l'agnello allo scottadito o il cinghiale in umido. Per chi ama sperimentare, sorprende anche in abbinamento a hamburger gourmet e barbecue contemporanei.

Con Tueri, Villa Caviciana restituisce voce a un vitigno quasi dimenticato, valorizzando l'identità vitivinicola della Toscana.

Punti chiave

- 1. Il Grechetto Rosso torna protagonista dopo decenni di abbandono grazie al recupero di Villa Caviciana.**
- 2. Tueri Lazio IGP nasce da uve 100% Grechetto Rosso, affinato in cemento e barrique.**
- 3. Villa Caviciana, dal 2022 di proprietà FAI, applica pratiche di agricoltura biologica e sostenibile.**
- 4. Il terroir vulcanico del Lago di Bolsena dona a Tueri un finale carnoso e minerale.**
- 5. Il vino si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e cucina laziale tradizionale.**