vinetur

Potes enciende sus alquitaras para rendir homenaje al orujo

La villa cántabra volverá a convertirse en punto de encuentro para descubrir, degustar y premiar los mejores orujos de la comarca

jueves 12 de noviembre de 2026

ESCRITO POR RITA



En la Comarca de Liébana, el orujo se ha convertido en un emblema de la tradición y la autenticidad, con más de 400 años de historia y una fiesta declarada de Interés Turístico Nacional, que este año volverá a celebrarse los días 13,14 y 15 de noviembre. Una fecha señalada en el calendario en la que se otorgará el galardón a 'Orujero Mayor', que este año premiará a Álvaro González Soberón, y la 'Alquitara de oro'. Evento ha sido organizado por el Ayuntamiento de Potes con el patrocinio del Gobierno de Cantabria y de la Fundación Camino Lebaniego y con la colaboración de las orujeras: Mariano Camacho, Picos de Cabariezo, El Coterón, Sierra del Oso y Martínez de Cos; de la Cofradía del Aguardiente de Orujo y del Vino de Liébana y del Grupo de Acción Local Liébana.

Desde 1984, la Villa de Potes se convierte en el centro neurálgico de una celebración declarada de Interés Turístico Nacional, en 2012. La Fiesta del Orujo es un evento multitudinario que brinda homenaje a un elixir propio de la Comarca de Liébana que ya tiene cientos de años.

Este año la festividad tendrá lugar los días 13,14 y 15 de noviembre, en los que los visitantes podrán degustar los orujos y puntuarlos en presencia de un juez que garantiza que todo el proceso se realiza a ciegas. El autor del mejor licor recibirá el preciado galardón de la "Alquitara de Oro".

Además, se nombrará al Orujero Mayor, que este año premiará a Álvaro González Soberón, como título honorífico que se concede cada año a una personalidad destacada para ser la figura central que apadrine la fiesta. Otros años, los representantes han sido Carmen Machi, Roberto Leal, Quico Taronji o José Ribagorda quienes fueron los encargados de leer el pregón, encender las alquitaras y representar a la Comarca participando en los desfiles y pasacalles junto a la Cofradía del Orujo y las autoridades locales.

El orujo de Liébana es un aguardiente destilado que se obtiene a partir de la fermentación de uvas de gran calidad. Esta bebida de gran carácter tiene un profundo sabor y un aroma inconfundible gracias a su elaboración artesanal, cuyo proceso se ha transmitido de generación en generación durante siglos.

La producción de orujo lebaniego se remonta a las cosechas de viñedos en los monasterios en la Alta Edad Media. Cada gota de orujo es fruto de un proceso lento y laborioso, que requiere del conocimiento artesanal de los orujeros locales y de un cuidado exquisito en cada detalle. El resultado es un aguardiente de alta graduación que poco a poco ha alcanzado una enorme fama.

La destilación se realiza con alquitaras de cobre, un sistema de origen árabe que permite extraer aromas y sabores únicos, respetando las particularidades de las uvas lebaniegas. La alquitara se divide en tres partes: la caldera, donde se deposita el hollejo,“ el bruju”; el capotillo, siendo la parte intermedia que une la caldera con la copa; y por último la copa, cuya forma de embudo invertido se coloca encima del capotillo con la misión de recoger el vapor, condensarlo y canalizarlo hacia el exterior.

El orujo lebaniego representa una cultura viva y una tradición que conecta pasado y presente. Al destilar cada año, los orujeros no solo mantienen viva una de las prácticas más emblemáticas de Liébana, sino que también permiten a quienes visitan la comarca descubrir una bebida única, capaz de capturar el alma de esta tierra.

Evento organizado por el Ayuntamiento de Potes con el patrocinio del Gobierno de Cantabria y de la Fundación Camino Lebaniego y con la colaboración de las orujeras: Mariano Camacho, Picos de Cabariezo, El Coterón, Sierra del Oso y Martínez de Cos; de la Cofradía del Aguardiente de Orujo y del Vino de Liébana y del Grupo de Acción Local Liébana.

Más información: https://www.comarcadeliebana.com/