

LANZAROTE Y EL VINO

Discurso leído en el acto de su recepción como
Académico de Número por

Dr. D. Manuel Díaz Rijo

el día 24 de julio de 2008

LANZAROTE Y EL VINO

Depósito Legal: M-29406-2008

Imprime:
Gráficas Loureiro, S.L.

LANZAROTE Y EL VINO

Discurso leído en el acto de su recepción como
Académico de Número por
Dr. D. Manuel Díaz Rijo
el día 24 de julio de 2008

Arrecife (Lanzarote), Hotel Lancelot

Excmo. Señor Presidente,
Señores Académicos,
Señoras y Señores:

Para este nuevo discurso ante la Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote he elegido como tema “Lanzarote y el Vino” en correspondencia con mi actividad, durante treinta y tres años, como director de Bodegas Mozaga.



L A G E R I A

Lanzarote

Les confieso que he tenido en mi mente dos esquemas posibles para el desarrollo de mi lectura de esta tarde. El primero, menos comprometido, consistiría en alabar, sin tacha, el camino que se ha seguido en los últimos tiempos por el sector vitivinícola de la isla, y decirles finalmente a ustedes que el vino de Lanzarote es el mejor del mundo, haciendo un canto patriótico y propagandístico del mismo.

Sin embargo, en atención a las personas que me estarían escuchando en este acto, he preferido, como segunda opción, exponer ante ustedes mis experiencias y opiniones, buenas o malas, con la intención de ayudar a mejorar sustancialmente la marcha hacia el futuro del sector del vino en la isla. Insisto en que mis opiniones, una vez desligado, por edad, del sector son simplemente fruto de mi experiencia, y sin interés personal alguno de cara al futuro. No pretendo coincidir con las opiniones de todos ustedes ni que las mías sean verdades absolutas. Con que pueda ayudar a reflexionar sobre las medidas a tomar para la mejora del sector me daría por satisfecho.

El mercado y la producción

Debemos reflexionar, en primer lugar, acerca del mercado interior de los vinos, o sea, el que se produce dentro de los límites de la propia isla. Es evidente que el consumo por habitante, como en otros lugares de nuestro país, ha ido disminuyendo progresivamente en los últimos años. Hemos pasado de un consumo por habitante y año del orden de 57 litros, en los años cincuenta, a no más de 25 litros, y aún menos, en la actualidad.

En lo que se refiere a Lanzarote, el consumo de vino como chateo o aperitivo en los bares de los pueblos y ciudades puede considerarse que ha desaparecido por completo. El consumo doméstico en parte se mantiene por la costumbre de algunas personas mayores de tomar vino en las comidas, pero es prácticamente nulo dentro del sector de los jóvenes; el turismo es el que ha mantenido un cierto nivel de consumo del vino de Lanzarote, aunque también en retroceso a medida que ha disminuido su nivel económico. Es desolador que en los restaurantes de nivel medio sea muy raro ver alguna mesa que consuma vino, y mucho menos que el vino sea de Lanzarote. El caso es menos grave en restaurantes y hoteles de mayor categoría.

En cuanto al mercado exterior, se debe distinguir entre las ventas que se producen dentro del archipiélago y aquellas otras que se hacen en la península o en el extranjero. Las primeras se enfrentan a análogas circunstancias que las que se efectúan en la propia isla. Las externas se ven afectadas por la enorme competencia que existe en todo el mundo y por lo alejado del mercado. Nuestros precios en el exterior resultan mayores que los de los vinos de análogas características por tener que sumar el transporte al coste elevado de nuestra producción, consecuencia de la insularidad y del precio altísimo de las uvas de Lanzarote.

Ante este panorama, y para recuperar el equilibrio entre producción de vino y consumo, es necesario que definamos cómo va Lanzarote a actuar eficazmente para aumentar el consumo y adecuar la producción a dicho consumo.

Podemos recordar también como era el aspecto de nuestros campos de cultivo hace unos treinta años. Independientemente de la

clase de cultivo, al llegar el otoño, en espera de la lluvia, el terreno estaba limpio y ordenado. Los enarenados, en los que tanto dinero habíamos invertido con la ayuda del Instituto Nacional de Colonización, se encontraban sin una sola hierba. En cuanto crecían los cultivos era muy satisfactorio recorrer la isla contemplando un paisaje verdaderamente singular y hermoso. ¿Fue necesario perder una parte tan importante de nuestro paisaje rural? ¿No se debe actuar para corregir el aspecto de abandono y desorden que presentan hoy los terrenos de cultivo?

El paisaje de Lanzarote se sustenta hoy en dos pilares: La estructura geológica de la isla con sus volcanes antiguos y modernos, con sus campos de lavas; y unos viñedos cultivados de una manera muy singular. Estos últimos, después de su mejora evidente por la influencia de la proliferación de bodegas, se encuentran también en lento retroceso.

De lo expuesto hasta ahora se deduce que es necesario corregir el desequilibrio que existe entre el consumo de vino y su producción, así como la recuperación del paisaje agrícola.

La corrección tan importante del desequilibrio sólo tiene dos caminos: O se actúa para aumentar el consumo, o para disminuir la producción. En un primer momento será necesario seguir los dos caminos.

Para la recuperación del paisaje agrícola, es preciso que quien tiene capacidad para hacerlo, Cabildo y Ayuntamientos en particular, tomen la iniciativa para proceder, en primer lugar, a una limpieza general, buscando la colaboración de los propietarios e incentivando su ejecución, y, en segundo lugar, logrando que se vuelvan a plantar

en la isla los productos tradicionales, organizando los equipos necesarios para su ejecución y las instalaciones para que el empaquetado y presentación sea el adecuado para su comercialización. No debemos olvidar que fuimos el granero de Canarias. Sólo falta imaginación y coraje para que los organismos y personas que han sido elegidas para dirigir el desarrollo de la isla no permitan que el paisaje agrícola se siga deteriorando aún mas.

En cuanto al consumo de vino, se puede señalar que en 1973, fecha en la que se funda la bodega de Mozaga, el consumo de vino estaba relativamente equilibrado con la producción. Con la puesta en marcha de esta bodega puede decirse que comienza lo que podemos llamar la edad moderna de la enología en la isla.

Durante la primera parte del siglo veinte, Lanzarote era una isla vinícola. Por iniciativa de un conjunto de bodegueros importantes y de pequeños cosecheros, la sociedad insular se enorgullecía con la fama de sus vinos. Se consumía en todos los establecimientos y se embarcaba en gran proporción a las restantes islas del archipiélago. Se puede decir, en términos generales, que hacia la mitad del siglo aquellos bodegueros, por ley de vida, nos dejaron y la nueva generación, coincidiendo con un aumento de los costes de los cultivos, no siguió el camino de sus padres. Y así, poco a poco, la producción del vino a granel de Lanzarote fue quedando en manos de los pequeños cosecheros, al mismo tiempo que se fue deteriorando el cultivo de la vid. Durante este tiempo surgieron algunas iniciativas de embotellado en pequeñas partidas, sin que ello impulsara suficientemente al sector. En 1973 se planteó el dilema: o dejábamos que se consumara el abandono de las viñas; o bien se embotellaba gran parte del vino de Lanzarote para que mejorando su elaboración pudiera competir con dignidad en cualquier mesa. Y así,

en 1974, comenzó la nueva etapa del vino en Lanzarote. A su vez, los cosecheros de uva empezaron a atender mejor sus fincas y fueron colocando su cosecha en la nueva bodega, sin abandonar sus elaboraciones a granel para consumo propio o venta en los distintos establecimientos de la isla.

En esta situación se mantuvo el equilibrio entre producción y consumo, con los clásicos vaivenes en la producción característicos de la climatología de la isla. En el año 1979 la afluencia de uva a la bodega de Mozaga rebasó su capacidad de elaboración de entonces, cuatrocientos cincuenta mil litros. Ello justificó que en dicha cosecha se alquilaran algunos tanques que existían en la antigua bodega de El Grifo, y con ello poder recoger toda la uva que los cosecheros quisieron traerle.

En dicho momento la euforia en el sector vitivinícola era importante. En primer lugar se creó la nueva bodega de El Grifo, en el año 1981, y luego progresivamente las otras bodegas hoy existentes en la isla. Después del éxito incipiente de las primeras bodegas, la multiplicación exagerada de las mismas condujo a que el mercado, que si bien en un principio se adecuaba a la producción, acabaría siendo insuficiente para la capacidad global de producción de vino en la isla.

Paralelamente, el buen precio de la uva hizo que se aumentara la producción de la materia prima como consecuencia, en primer lugar, de un mejor cuidado de los viñedos, reacción absolutamente normal, y en segundo lugar por las nuevas plantaciones sin arranque de viñas antiguas, cuestión absolutamente prohibida, o por plantaciones en filas, con aumento del número de pies por hectárea y modificación del paisaje tradicional del viñedo de la isla.

Ésta es la situación actual en relación con el desequilibrio entre la producción normal de uva, y por consiguiente de vino, y la capacidad de su absorción por el mercado. Desequilibrio que ha producido, especialmente en las buenas cosechas, graves problemas al sector vitivinícola.

Pienso que para corregir el desequilibrio por el lado del consumo es necesaria una promoción seria y continuada que despierte de nuevo el concepto de isla vinícola en todos los sectores potencialmente consumidores de los vinos de Lanzarote.

Alguna promoción se ha hecho, en años anteriores, sin resultado importante debido, en mi opinión, a su falta de continuidad. Es necesario aparecer continuamente en los medios de comunicación, con anuncios, charlas, entrevistas, que hagan ver a la sociedad insular la importancia del sector vitivinícola asociado al nombre de Lanzarote, dentro y fuera de los límites de la isla. Debe hacerse ver la trascendencia de esta actividad, no solamente por su importancia económica, sino también como creadora de paisaje, resaltando, a su vez, el efecto beneficioso del consumo de vino para la salud. Sería interesante realizar una especie de boletín vitivinícola, en español, inglés y alemán, para repartirlo semanalmente en hoteles y apartamentos. La publicidad en el sector turístico podría costear dicho boletín.

En la acción necesaria para llevar a buen puerto el aumento del consumo, deberán intervenir, además de los organismos oficiales, el Consejo Regulador y, especialmente, las bodegas de Lanzarote. De cara al futuro es necesaria una mayor colaboración entre bodegas. En cierto momento se propuso una asociación de bodegueros para impulsar la solución de múltiples problemas comunes sin resultado positivo.

Es necesario que no se hable de Lanzarote sin asociarla al concepto de zona vitivinícola importante, como ocurre con La Rioja, Ribera del Duero, Jerez, Madeira, Rías Bajas, Rueda y otras. Que no se consideren importantes solamente los viñedos sino también los vinos que con sus uvas se elaboran. En este sentido también existe un desequilibrio que hay que corregir. En la propaganda turística de Lanzarote se aprecia claramente dicho desequilibrio.

Los viñedos

Llegado a este punto, pasamos a considerar los aspectos que afectan a la viticultura. En primer lugar, debemos felicitarnos por haber recibido de nuestros antepasados un sistema de cultivo tan singular, fruto de un gran esfuerzo, que hoy representa no sólo un valor apreciable del paisaje de la isla, sino un modo de obtener calidad. Y junto a esta felicitación debe Lanzarote ratificarse en su voluntad de no permitir el abandono ni la transformación de su sistema tradicional de cultivo por muy importantes que sean las razones económicas que a veces se manifiestan.

Las labores de cultivo de la vid son muy costosas, especialmente en los lugares en que existen hoyos profundos y la densidad de plantación es muy pequeña, y ello justifica que las bodegas tengan que pagar las uvas muy caras para superar los costes de producción. Como ya se ha expresado, ello hace que nuestros vinos deban tener unos precios superiores a los de la misma categoría cultivados en otros lugares, con las dificultades ya señaladas para su comercialización exterior.

En este momento, el fruto de la vid está destinado casi en su totalidad a la producción de vino, con una parte insignificante a su

consumo como fruto fresco. Y es por eso que el viticultor debe cuidar su viña con vistas a obtener uva apropiada para la vinificación. Si la uva en el momento de la recolección no está sana el viticultor se expone a que su cosecha sea rechazada por las bodegas. Esta exigencia de calidad de la uva, sin la cual no es posible obtener un buen vino, justifica plenamente que las bodegas hayan mejorado sus sistemas de selección de las uvas a la entrada de sus instalaciones. El viticultor debe mantener limpios sus viñedos y realizar las labores propias del cultivo. No cabe en este escrito la enumeración de todas las labores ni la descripción detallada de su ejecución. Sí se debe señalar que, en general, se realizan con un cierto grado de rutina, siguiendo una tradición no siempre la óptima para las condiciones de la isla de Lanzarote.

Por ello, el futuro de la viticultura de Lanzarote necesita de un organismo de investigación, con personal de investigación cualificado y dotado de medios suficientes para estudiar todos los aspectos del cultivo de la vid en Lanzarote. Se puede obtener el asesoramiento y colaboración de otros organismos existentes en nuestro país. Debe ser representativo de todos los sectores implicados, teniendo como actividad principal la investigación y publicidad de sus resultados, evitando especialmente el peligro de la burocratización.

Como es bien sabido, en el campo, y especialmente en la época de poda del viñedo, se originan gran cantidad de residuos agrícolas que normalmente se queman sobre el terreno, desaprovechando su potencial energético o la posibilidad de su restitución al terreno como abono. Sería interesante, de la misma forma que se actúa con las basuras domésticas, establecer, por quien corresponda y en las condiciones que se establezcan, un servicio permanente de recogida

de residuos agrícolas para su ulterior transformación. De esta forma se evitaría la emisión a la atmósfera de los contaminantes que se producen con la quema sobre el campo de los residuos, y de un modo especial en los viñedos al eliminar la madera de poda.



malvasía

En relación con las variedades productoras de uvas que existen en Lanzarote, es bien sabido que en el reglamento del Consejo Regulador se relacionan variedades que se estiman preferentes y otras recomendadas, en contradicción con otras aprobadas por la Comunidad Autónoma de Canarias. Lo cierto es que, todavía en pequeña proporción, se han plantado otras variedades sin que ningún organismo se preocupe de su control. Prescindiendo de estas anomalías, podemos reseñar que en este momento predominan en Lanzarote las variedades blancas. Las dos principales son la

“malvasía” y la “listan o palomino”, y en menor proporción la “diego”. Según su distribución geográfica es de señalar que la variedad “listan” domina en el corazón de La Geria y la “malvasía” en la zona de Tinajo. Entre una zona y la otra ambas coexisten. En cuanto a la variedad “diego” tiene su zona preferente en las estribaciones de la montaña denominada Juan Perdomo.



negra

Entre las variedades negras predomina la “listan negra” junto con otras variedades poco estudiadas. Es importante esta clasificación de las variedades más importantes por cuanto nos referiremos a ellas más adelante al hablar de los vinos que se están obteniendo o se pueden obtener en Lanzarote.

En relación con el potencial de calidad de los viñedos de Lanzarote debe señalarse que, en gran proporción, son centenarios y

de baja producción, dos factores que son adecuados para obtener vinos de gran calidad.

Los vinos

Al principio de mi lectura manifesté que no iba a defender la idea de que los vinos de Lanzarote sean los mejores del mundo. Pero es evidente que en la edad moderna de los vinos de esta isla se ha producido una mejora considerable de su calidad al adaptarse las bodegas a los nuevos sistemas de elaboración y dar entrada a una nueva generación de técnicos bodegueros con una buena preparación. Se debe en justicia manifestar que en Lanzarote se elaboran “buenos vinos”, dominando los blancos.

No se puede, con vistas al futuro, aceptar que las mejoras obtenidas deban ser consideradas como un límite no superable. La forma como se han multiplicado las bodegas de Lanzarote, con una capacidad económica relativamente limitada, las ha llevado a producir los vinos más simples posibles, o sea, los blancos jóvenes y muy aromáticos. Su cata comparativa pone de manifiesto una gran uniformidad, especialmente en los malvasías jóvenes, con pequeñas diferencias entre bodegas que pueden ser debidas a las mayores proporciones de uva listan que reciben unas bodegas en relación con las otras.

Salvo algunas excepciones, los vinos que denominamos “malvasías” no son realmente vinos monovarietales, por lo que sería conveniente indicar en su etiqueta la proporción en que intervienen las otras variedades de uva. Es bien sabido que es excepcional un vino monovietal que sea el mejor de una zona vinícola determinada. Por el contrario, la mayoría de los mejores vinos se han obtenido por mezcla de diferentes variedades de uva. Sería muy conveniente que se

investigara seriamente, con la debida imparcialidad, la elaboración de vinos experimentales mezclando en distintas proporciones variedades de uvas blancas existentes en la isla. También lo sería elaborar experimentalmente vinos en los que predomine la variedad “listan o palomino” y con ello sacar a esta uva del anonimato en que se ha mantenido hasta la fecha en Lanzarote. Entre las uvas blancas es muy interesante la variedad denominada “diego”. Con ella se han elaborado unos vinos monovarietales de calidad, que han sido muy bien aceptados por los consumidores. Se puede señalar que el vino blanco canario que obtuvo el mayor premio en el primer concurso Alhóndiga de Tenerife fue precisamente un vino “diego” de Lanzarote.

Es injusta la campaña que varias bodegas de Lanzarote han seguido contra el vino tinto que pueda elaborarse en la isla, llegando incluso a pedir el arranque de las uvas negras para sustituirlas por blancas. Si se tiene en cuenta que el consumo de vino tinto es, en general, superior al de los blancos, la única explicación posible sería el temor a que el desarrollo en la isla de la producción de los tintos pudiera producir la disminución de ventas de los blancos, que son en este momento predominantes en el mercado.

Limitarse a un solo tipo de vino es muy peligroso para cualquier zona vitivinícola.



En general, la obtención de un buen vino tinto está condicionada a una maceración adecuada de los orujos y a una crianza, más o menos larga, en madera de roble. Los vinos tintos que salen al mercado con pocos meses de vida, sin una maceración suficiente, carecen de los taninos que caracterizan a este tipo de vino y más bien pueden considerarse como blancos coloreados. Algunos vinos que han salido precipitadamente al mercado en Lanzarote son el ejemplo de lo erróneo de esta práctica. Se puede reseñar que existe la excepción de los vinos de maceración carbónica, que sí pueden y deben consumirse en el año.

Las uvas negras que cultivan en Tenerife, con pequeñas diferencias en las proporciones en relación con las de Lanzarote, son las mismas variedades que existen en esta isla. Allí, tanto en cantidad como en calidad, predominan los vinos tintos sobre los blancos, en franca oposición a lo que ocurre en Lanzarote.

Se deben, pues, elaborar adecuadamente los vinos tintos de Lanzarote ya que podemos mejorar ostensiblemente su calidad, y como se ha dicho antes es importante no limitarse a un solo tipo de vino. Será a su vez necesario llevar una buena política de renovación de barricas para atender a la crianza de vinos, tanto tintos como blancos.

Lanzarote necesita no quedarse estancada en la moda de los años ochenta, y debe actuar como lo están haciendo otras regiones vitivinícolas sin contentarse con hacer un **buen vino** sino que debe incorporarse a elaborar también **grandes vinos**. Hay que estar muy atentos a mejorar los conocimientos, leyendo lo que se publica, visitando bodegas importantes, asistiendo a congresos y cursos, y, en general, rompiendo el aislamiento que nos impone el territorio insular.

Lo que se ha indicado en relación con la vid y su cultivo, ha de extenderse al sector del vino, y tomar conciencia de que Lanzarote, al igual que las principales regiones importantes del país, necesita de un organismo de investigación o **estación enológica**, debidamente dotada, donde se investiguen las características de los vinos y se experimenten diferentes posibilidades de mejorar la posición de la isla dentro del sector vitivinícola. Este organismo puede estar ubicado en las instalaciones del Complejo Agroindustrial de Tegui. El desarrollo de las principales zonas vitivinícolas del país ha estado impulsado por la existencia de estos centros de investigación. Al Cabildo de Lanzarote corresponde tomar la iniciativa en este sentido.

Los orujos

Según el reglamento de la Denominación de Origen de Lanzarote, sólo se permite obtener de mosto un setenta por ciento del peso de la uva, o sea, que de cien kilos de uva sólo pueden obtenerse setenta litros de mosto. Ello determina que los orujos que se obtienen en Lanzarote tienen un alto contenido de azúcar.

Entre los posibles aprovechamientos de los orujos, el más importante es el de fermentarlos transformando su azúcar en alcohol. Mediante una ulterior destilación se obtiene un producto alcoholizado que normalmente se denomina “orujo” o “aguardiente” con un alto valor comercial. Este aguardiente se puede emplear en las bodegas para obtener vinos dulces. También se maceran en él frutos diversos dando lugar a los diferentes tipos de orujos comerciales.

Esta referencia a los orujos tiene por objeto hacer ver la gran pérdida económica que supone el que la mayor parte vaya a parar al

vertedero, y la necesidad de que se disponga de una central de destilación a la que llevar los orujos frescos de las bodegas y, previa fermentación, se obtengan aguardientes de calidad.

Resumen

Para terminar, resumo las acciones, entre otras, que deben tomarse en esta isla con el fin de encarar el futuro del sector vitivinícola:

- 1º. **Recuperación del paisaje agrícola** mediante una limpieza general y vuelta a plantar los productos tradicionales.
- 2º. **Corrección del desequilibrio por el lado del consumo** por medio de una promoción continuada en los medios de comunicación, junto con charlas, entrevistas, cursos, catas y otras acciones. Editar un boletín vitivinícola en español, inglés y alemán para su distribución en hoteles y apartamentos.
- 3º. **Corrección del desequilibrio por el lado de la producción** evitando nuevas plantaciones sin arranque de viñas antiguas, y gestionando para Lanzarote la prohibición de plantaciones que atenten a nuestro paisaje tradicional.
- 4º. **Creación de un organismo investigador o “estación enológica”**, debidamente dotada, donde se investigue en profundidad las características del sector vitivinícola y se mejore la posición de la isla en dicho sector.
- 5º. Disposición de una central insular de destilación para el aprovechamiento de los orujos.

Muchas Gracias.

COLECCIÓN: *DISCURSOS ACADÉMICOS*

- 1.- *La Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote en el contexto histórico del movimiento académico.* (Académico de Número).
Francisco González de Posada. 20 de mayo de 2003.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 2.- *D. Blas Cabrera Topham y sus hijos.* (Académico de Número).
José E. Cabrera Ramírez. 21 de mayo de 2003.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 3.- *Buscando la materia oscura del Universo en forma de partículas elementales débiles.* (Académico de Honor).
Blas Cabrera Navarro. 7 de julio de 2003.
Amigos de la Cultura Científica.
- 4.- *El sistema de posicionamiento global (GPS): en torno a la Navegación.* (Académico de Número).
Abelardo Bethencourt Fernández. 16 de julio de 2003.
Amigos de la Cultura Científica.
- 5.- *Cálculos y conceptos en la historia del hormigón armado.* (Académico de Honor).
José Calavera Ruiz. 18 de julio de 2003.
INTEMAC.
- 6.- *Un modelo para la delimitación teórica, estructuración histórica y organización docente de las disciplinas científicas: el caso de la matemática.* (Académico de Número).
Francisco A. González Redondo. 23 de julio de 2003.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 7.- *Sistemas de información centrados en red.* (Académico de Número).
Silvano Corujo Rodríguez. 24 de julio de 2003.
Excmo. Ayuntamiento de San Bartolomé.
- 8.- *El exilio de Blas Cabrera.* (Académica de Número).
Dominga Trujillo Jacinto del Castillo. 18 de noviembre de 2003.
Departamento de Física Fundamental y Experimental, Electrónica y Sistemas. Universidad de La Laguna.
- 9.- *Tres productos históricos en la economía de Lanzarote: la orchilla, la barrilla y la cochinilla.* (Académico Correspondiente).
Agustín Pallarés Padilla. 20 de mayo de 2004.
Amigos de la Cultura Científica.
- 10.- *En torno a la nutrición: gordos y flacos en la pintura.* (Académico de Honor).
Amador Schüller Pérez. 5 de julio de 2004.
Real Academia Nacional de Medicina.

- 11.- *La etnografía de Lanzarote: “El Museo Tanit”*. (Académico Correspondiente).
José Ferrer Perdomo. 15 de julio de 2004.
Museo Etnográfico Tanit.
- 12.- *Mis pequeños dinosaurios. (Memorias de un joven naturalista)*. (Académico Correspondiente).
Rafael Arozarena Doblado. 17 diciembre 2004.
Amigos de la Cultura Científica.
- 13.- *Laudatio de D. Ramón Pérez Hernández y otros documentos relativos al Dr. José Molina Orosa*. (Académico de Honor a título póstumo).
7 de marzo de 2005.
Amigos de la Cultura Científica.
- 14.- *Blas Cabrera y Albert Einstein*. (Acto de Nombramiento como Académico de Honor a título póstumo del Excmo. Sr. D. **Blas Cabrera Felipe**).
Francisco González de Posada. 20 de mayo de 2005.
Amigos de la Cultura Científica.
- 15.- *La flora vascular de la isla de Lanzarote. Algunos problemas por resolver*. (Académico Correspondiente).
Jorge Alfredo Reyes Betancort. 5 de julio de 2005.
Jardín de Aclimatación de La Orotava.
- 16.- *El ecosistema agrario lanzaroteño*. (Académico Correspondiente).
Carlos Lahora Arán. 7 de julio de 2005.
Dirección Insular del Gobierno en Lanzarote.
- 17.- *Lanzarote: características geoestratégicas*. (Académico Correspondiente).
Juan Antonio Carrasco Juan. 11 de julio de 2005.
Amigos de la Cultura Científica.
- 18.- *En torno a “lo fundamental”: Naturaleza, Dios, Hombre*. (Académico Correspondiente).
Javier Cabrera Pinto. 22 de marzo de 2006.
Amigos de la Cultura Científica.
- 19.- *Materiales, colores y elementos arquitectónicos de la obra de César Manrique*. (Acto de Nombramiento como Académico de Honor a título póstumo del Excmo. Sr. D. **César Manrique Cabrera**).
José Manuel Pérez Luzardo. 24 de abril de 2006.
Amigos de la Cultura Científica.
- 20.- *La medición del tiempo y los relojes de Sol*. (Académico Correspondiente).
Juan Vicente Pérez Ortiz. 7 de julio de 2006.
Caja de Ahorros del Mediterráneo.
- 21.- *Las estructuras de hormigón. Debilidades y fortalezas*. (Académico Correspondiente).
Enrique González Valle. 13 de julio de 2006.
INTEMAC.

- 22.- *Nuevas aportaciones al conocimiento de la erupción de Timanfaya (Lanzarote)*. (Académico de Número).
Agustín Pallarés Padilla. 27 de junio de 2007.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 23.- *El agua potable en Lanzarote*. (Académico Correspondiente).
Manuel Díaz Rijo. 20 de julio de 2007.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 24.- *Anestesiología: Una especialidad desconocida*. (Académico Correspondiente).
Carlos García Zerpa. 14 de diciembre de 2007.
Hospital General de Lanzarote.
- 25.- *Semblanza de Juan Oliveros. Carpintero - imaginero*. (Académico de Número).
José Ferrer Perdomo. 8 de julio de 2008.
Museo Etnográfico Tanit.
- 26.- *Estado actual de la Astronomía: Reflexiones de un aficionado*. (Académico Correspondiente).
César Piret Ceballos. 11 de julio de 2008.
Iltre. Ayuntamiento de Tías.
- 27.- *Entre aulagas, matos y tabaibas*. (Académico de Número).
Jorge Alfredo Reyes Betancort. 15 de julio de 2008.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
- 28.- *Lanzarote y el vino*. (Académico de Número).
Manuel Díaz Rijo. 24 de julio de 2008.
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.

**HOTEL LANCELOT
ARRECIFE (LANZAROTE)**

Patrocina:
Excmo. Ayuntamiento de Arrecife