

PRADO REY,
EMPRESA EMBLEMÁTICA
Memoria vitivinícola de un empresario
ingeniero agrónomo

Discurso leído en el acto de su recepción como
Académico Correspondiente en Madrid por

Dr. D. Javier Cremades de Adaro

el día 16 de julio de 2010

PRADO REY, EMPRESA EMBLEMÁTICA

Memoria vitivinícola de un empresario
ingeniero agrónomo

Depósito Legal: M-28.507-2010
Imprime: Realigraf, S. A.
C/ Pedro Tezano, 26 - 28039 Madrid

PRADO REY, EMPRESA EMBLEMÁTICA
Memoria vitivinícola de un empresario
ingeniero agrónomo

Discurso leído en el acto de su recepción como
Académico Correspondiente en Madrid por
Dr. D. **Javier Cremades de Adaro**
el día 16 de julio de 2010

Playa Blanca (Yaiza - Lanzarote), “Hotel Corbeta”

Excmo. Sr. Presidente
Señoras y Señores Académicos
Señoras y Señores
Amigos

Agradezco, en primer lugar, a la Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote el nombramiento de Académico Correspondiente en Madrid que me ha hecho y que me honro aceptar mediante este *Discurso de ingreso*.

Como hombre más bien meritorio por sus trabajos esforzados que por sus escritos, y más bien ávido de asistir a conferencias para enriquecerse con más y más conocimientos que capacitado para impartirlas, trataré de cumplir lo mejor posible con esta obligación inicial de discurso académico.

La carrera empresarial de un ingeniero agrónomo

Mi formación universitaria es la de Ingeniero Agrónomo, título que alcancé siendo el Ingeniero Agrónomo más joven de España y en la dura época en que sólo salían unos 25 ingenieros al año en toda España, la mayoría de los cuales ingresaban de funcionarios del Estado.

Si bien he hecho múltiples proyectos, con sus pormenorizados cálculos, mi vida profesional ha sido, en su totalidad, la de empresario de PYMES y ya con alguna madurez adquirida, de Presidente de empresa de cierta magnitud y cotización en Bolsa.

El empresario debe ser un hombre de amplia base de saberes humanos y técnicos. En primer lugar para mejor otear las posibilidades a emprender, y seguidamente los cambios adversos que puedan surgir.

Mis primeras actividades empresariales formales fueron las de directa aplicación de la carrera de Ingeniero Agrónomo, y de entre ellas la más elemental y clásica de la transformación de secano en regadío. Inicialmente, en fincas ajenas, mediante contratos de seis o más años que el propietario las cedía por la misma renta que él obtenía de secano, yo las explotaba y, finalmente, el propietario recibía el premio de la finca mejorada.

Fueron años muy felices. Lo difícil era producir, labrar, cosechar y lo fácil era vender, y mejor aún, con sobreprecio legal, al que pagaba la Comisaría de Abastecimientos y Transporte a industriales de la alimentación y a economatos. Yo llegué a ser el mayor cultivador de remolacha azucarera de la fábrica de azúcar de Aranjuez. Lo difícil era conseguir un tractor de importación o una cosechadora.

Luego pasé al mismo trabajo pero ya en sociedad anónima con fincas propias: comprar, transformar y vender. Pero tampoco era perfecto el ciclo, pues las necesidades de dividendos de la sociedad anónima obligaba a vender la finca antes de la maduración de la mejora.

Para superar esa dificultad de mantenimiento por más años de la propiedad de la finca mejorada, fue preciso montar operaciones comerciales que dieran tesorería inmediata. Así operaciones de importación/exportación con países con los que no había tratados comerciales, por ejemplo Alemania Oriental: exportar naranjas e importar tractores apoyado en la feria de Leipzig. De esta manera también obtuve la exclusiva para España de la exportación de Francia de C:F:A (Contoir Français de l'Azote) que agrupaba la totalidad de las fábricas estatales francesas de abonos nitrogenados.

Seguían siendo años felices, todo se vendía.

Y pasaban los años, y la actividad inmobiliaria agrícola dio paso a la inmobiliaria urbana y las fincas agrícolas se buscaba transformarlas en fincas urbanas, solares, y los solares se vendían a constructores de viviendas, que también se vendían, por el enriquecimiento de la clase media, baja y media, los cuales compradores compraban por la satisfacción humana de ser propietarios y el efecto enriquecimiento por el mayor valor vendible que siempre obtenían.

Y comprendí que el negocio no era vender solares sino construirlos y constituí, con una constructora, una promotora al 50 %, y pocos años después, fue mía al 100 %. Y todo se vendía.

A principios de la década de los 80 del siglo XX, mi condición de empresario se expresaba prioritariamente como armador, y era Presidente de Fletamentos Marítimos (MARFLET), propietaria de un petrolero de nombre *Barcelona*.

Debía cargar petróleo en Iraq durante la guerra Irán-Iraq al servicio del Estado español. El seguro era carísimo y lo había pactado sólo verbalmente. Bombardearon el barco,

provocando su hundimiento, y cobré una gran cantidad -unos mil millones de pesetas- al dar el seguro por cierto el contrato.

Así dispuse de dinero.

La finca elegida: “La Ventosilla”

Pero un Ingeniero Agrónomo, como yo, no debería acabar su carrera sin tocar la más española de las actividades agrarias: la vitivinícola. Me propuse entrar en ella. Y con la colaboración de mi mujer, María Carceller, decidimos comprar la finca.

Felizmente no estaba condicionado a su localización. ¿Cuál era la mejor? En aquel momento la más cara y prestigiosa bodega de vino era Vega Sicilia. Pues, ¡vayamos al Duero!

Por aquellos años, la histórica finca “La Ventosilla”, propiedad de Explotación Agrícola Ventosilla, S. A., los accionistas de la Sociedad Anónima vivían una cierta tensión, pues al ser tantos, 20 ó 30, a muchos les agradaba vender. Entonces, yo, que pasaba un buen momento de liquidez por haber cobrado aquel importante siniestro asegurado, me las ingení y compré la totalidad de las acciones.

Esta finca, en Gumiel de Mercado, Burgos, tenía una extensión de unas 2.700 Ha y unos 12 Km de ribera del Duero.

Aunque no tenía una sola viña, sería la base de una importante plantación de viña y bodega para la elaboración de su vino. Así iniciaría mi anhelada empresa vitivinícola.

La finca actualmente posee 520 hectáreas de viñedo y más de 2000 dedicadas a otro tipo de actividades agrícolas y

ganaderas que la convierten en la más grande del norte de España. Dentro de la finca, y enmarcada en la denominación de origen Ribera del Duero, la bodega Real Sitio de Ventosilla tiene la mayor superficie de viñedo propio. Ordenado en espaldera y con riego por goteo, la vid convive en armonía con encinas, maizales y otros cultivos, configurándose como un ejemplo de aprovechamiento del suelo.

Referencias históricas

La histórica finca Real de Ventosilla era propiedad de los Velasco, prioritariamente ganadera, y se dedicaba a vacas lecheras.

La historia de Ventosilla, en Burgos, se remonta al 11 de noviembre de 1503. Ese día, la reina Isabel la Católica se convirtió en la propietaria de la finca, para años después donarla al marqués de Denia. Su descendencia fue artífice de la construcción de un palacio que ofrecería albergue a Felipe III. Estas visitas regias y la suavidad y deleite de sus aires motivaron que la finca fuera conocida como “Real Sitio de Ventosilla”, ya que se había convertido en el cazadero preferido de reyes y magnates gracias a la calidad y abundancia de sus piezas.

El Palacio: Posada Real

La Posada Real Sitio de Ventosilla rebosa historia, tradición y cultura dentro y fuera de sus muros.

La vivienda primitiva fue habitada por Isabel la Católica y sus sucesores. Como apunte histórico puede recordarse que el Marqués de Denia, familia de los Rojas, derrota a los Comuneros en Villalar y Carlos I le otorga el Ducado de Lerma, haciendo de esta vivienda un “palacete de caza”. Fue reconstruida como palacio ducal en el siglo XVI con aspecto herreriano.

El edificio fue mandado construir por el primer Duque de Lerma para ofrecer digno albergue al Rey Felipe III en sus múltiples estancias en la finca.

Magnífico en su construcción por sus amplias proporciones y estilo herreriano conserva intacta su arquitectura exterior y los blasones de las casas de Lerma y Medinaceli.

La capilla gótica, restaurada, tiene un calvario románico y un valioso retablo hispano flamenco del siglo XV.

Suelo comentar a los visitantes de EE.UU. y México que se acercan, a modo de anécdota harto significativa: “La mitad de los EE. UU. se gobernaba desde este Palacio”.

Quinientos años después, las 19 habitaciones del palacio se han transformado en una Posada Real que acoge distintas actividades de enoturismo ligadas a la tradición vinícola.

La Posada Real está concebida para el descanso del viajero. La mitad de las 18 habitaciones abiertas al público -todas equipadas para su confort y descanso- están decoradas al estilo castellano tradicional, y la otra mitad introduce unos rasgos contemporáneos.

El complejo ofrece, además, una serie de actividades de ocio y deportivas; cuenta con pistas de tenis, baloncesto,

paddel y piscina. También se puede pasear por la finca, practicar el senderismo, participar en cacerías o visitar una de las más prestigiosas bodegas de la Ribera del Duero: Bodegas y Viñedos Real Sitio de Ventosilla. En su recorrido de más de una hora se puede conocer el proceso de elaboración del vino, maravillarse con la sala donde se apilan casi 7000 barricas, e, incluso participar en catas comentadas paladeando sus afamados vinos PradoRey. Sin duda, una experiencia única donde disfrutar con todos los sentidos.

El objetivo empresarial

Me marqué un claro objetivo, contra toda opinión: competir con Vega Sicilia, haciendo cientos de hectáreas de viñas de modo que pretendía producir más y mejor.

El viñedo

Todo el Duero había sido vinícola a lo largo de la Edad Media, ¿por qué no ahora?

La primera dificultad que hube de vencer fue la de convencer, a los ejecutivos de la Sociedad Anónima, de la viabilidad del proyecto: acabar poniendo de riego la totalidad de la finca, excepto el monte protegido de encinas y pinos, y de inmediato 500 Ha de viña en espaldera con riego por goteros.

Alfonso Velasco Fernández Nespral, uno de los antiguos propietarios de la finca ha permanecido trabajando

como gerente hasta su reciente jubilación, de modo que se une el pasado al presente.

Entendí que Protos iba por delante y que era debido a su enólogo. Sencillamente, lo entusiasmé y se vino conmigo.

En contra de todas las opiniones, como he afirmado, creí que se podía hacer mucho buen vino. El resultado en la actualidad: 540 hectáreas de viñas. El grueso constituido por uvas tempranillo “tinta fina” a partir de varetas de Vega Sicilia, y una minoría, de en torno al 10%, constituida por Cabernet-Sauvignon, Merlot y Pino Noir.

La opinión generalizada de colaboradores, capataces, etc. era muy clara: no hay mano de obra especializada para tanto. Vega Sicilia trabaja en pequeñas extensiones. ¡Bien! Pues ahí está la finca vinícola... levantada poco a poco hasta haber constituido esta empresa emblemática Prado Rey.

El clima continental es el que predomina en la finca: los inviernos son muy extremos y los veranos secos y calurosos.

Durante la época de maduración, la diferencia de temperatura día-noche ayuda en la fijación de polifenoles en las bayas.

La pluviometría anual en la finca ronda una media de unos 500 mm. Este volumen de agua es relativamente escaso para la vid, de modo que durante la época estival se hace necesario aportes extra de agua mediante riegos controlados.

Los terrenos que se escogieron para el cultivo de la vid fueron aquellos que presentaban unas características orográficas, topográficas y químicas más adecuadas para el enraizamiento y fructificación de las cepas. Los términos seleccionados cuentan con una altitud media de unos 815 m, orientaciones que facilitan la captación de la radiación solar y

suelos franco-arenosos con cierto porcentaje de caliza, ideales para el desarrollo de las plantas.

Hasta 1998 en las plantaciones se utilizaron clones de las distintas variedades suministradas por los viveristas, pero a partir de esta fecha, se comenzó a plantar material vegetal obtenido de la selección masal, de cepas con cualidades vitivinícolas.

La totalidad de la plantación está conducida mediante espaldera, que está formada por alambre triple galvanizado sujeto a postes de pino tratado en autoclave para su mejor conservación. La altura de formación ronda los 60 cm y la altura libre de los postes es de 1,60 m.

Toda la plantación cuenta con un sistema de riego por goteo, delimitado por sectores que permiten regar localizadamente aquellas parcelas que sufren un mayor estrés hídrico durante el verano.

Cabe destacar que la explotación cuenta con tres estaciones de meteorología, situadas en las zonas más representativas del viñedo. Estas estaciones informan cada hora de una serie de parámetros indispensables para la realización de una viticultura de precisión. Algunos de estos parámetros medidos por estos equipos son: temperaturas media, máxima y mínima, humedad relativa, velocidad y dirección del viento, pluviometría, temperatura del suelo y sondas que miden la capacidad de retención de agua en el suelo a una profundidad de 30 y 60 cm.

Además se ha desarrollado en el viñedo un sistema que permite conocer el estrés hídrico que existe en cada parcela. Este dato se consigue midiendo la temperatura de las hojas y la humedad relativa en las horas centrales del día. Una vez

tomados estos datos, son introducidos en un soporte informático que calcula los litros de agua que necesita la planta para evitar un estrés hídrico muy acusado. Conociendo este dato los riegos realizados al viñedo son más efectivos y se impide que la planta cese en su actividad vegetativa.

El más reciente de los equipamientos incorporados al viñedo ha sido la instalación de dos torres antiheladas, en uno de los Términos que tiene mayor riesgo de padecer heladas de irradiación.

Algo más sobre la finca

El proyecto estrella era el vino. ¿Pero qué otros elementos ofrece el Real de Ventosilla?

Aproximadamente tiene un millón de chopos.

Disfruta de terrenos de caza mayor y menor.

Ganado vacuno, con nueva vaquería de alta calidad, con unas mil vacas, novillos, etc., con 400 de ordeño y una producción de 15.000 litros de leche diarios, de modo que posiblemente sea el máximo proveedor de Leche Pascual con recogida diaria. Con una inspección mensual, la leche, podría exportarse a los EE.UU. y, por esta certificación, Pascual paga un plus de unas 4 pesetas por litro. Existe un proyecto de desarrollo para cuando la cuota láctea se liberalice en 2015.

También posee ganado lanar.

Y extensiones importantes de alfalfa, maíz, forrajes para la ganadería, de modo que se producen tensiones entre mis agricultores y mis ganaderos; problemillas de amores propios con sus respectivas buenas razones.

El Real Sitio de Ventosilla es un ejemplo de cuidado medioambiental. En el año 1921 la finca se convierte en un modelo de explotación a seguir, comenzando así un desarrollo sostenible y cuidado del medio ambiente que se mantendrá hasta la actualidad. La idea de autoabastecimiento y aprovechamiento cinegético del terreno se reveló como una excelente forma de gestión que dio prosperidad a Ventosilla. Además el paso del río Duero por parte de sus terrenos es aprovechado para crear energía eléctrica a través de dos minicentrales hidráulicas. Recientemente se ha construido un huerto de energía fotovoltaica.

En el Real Sitio de Ventosilla, el aprovechamiento del palacio como Posada Real ha supuesto la dinamización de este tipo de turismo, hoy muy de moda entre ciertos sectores de la sociedad. Alrededor de él se han ideado una serie de actividades que van desde un paseo por los viñedos o senderismo, hasta la participación en una cacería mientras se disfruta de unos días en un paraje rural equipado con todo tipo de comodidades: instalaciones deportivas, piscina, bicicletas de montaña, etc.

Los mejores bodegueros venían a comprar nuestras uvas, y, en consecuencia, decido hacerme una bodega.

La bodega

Como he anticipado, al principio vendía la uva a otros bodegueros.

¿Por qué no elaborar el vino yo?

La bodega fue construida en una ladera para lograr las condiciones ambientales idóneas que requiere la crianza de los vinos ya que la sala de barricas queda un metro y medio bajo tierra. Así se consiguió el efecto de bodega subterránea, idónea para el óptimo proceso de descanso de los vinos.

En el año 1994 comienza la construcción de la Bodega Real Sitio de Ventosilla con una capacidad inicial para 500.000 Kg de uva. En 1996 se amplían las instalaciones para aumentar la capacidad de elaboración hasta el millón de kilos. En los años sucesivos se fueron mejorando las instalaciones con el fin de procesar la totalidad de la producción de nuestro viñedo. En el año 1999 finalizan las obras de ampliación de modo que hoy la capacidad productiva es de unos 3 millones de kilos.

En los años posteriores se ha ido desarrollando todo. Se ha hecho la Sociedad Anónima Real Sitio de Ventosilla que ha construido una bodega de tres millones de Kg de uva de capacidad, prensa, depósitos de acero inoxidable de fermentación alcohólica y maleoláctica, criogenias, conos de roble francés, barricas de roble americano, dormitorio de botellas de crianza, embotelladora, etc., etc.

El proceso lento pero progresivo partía no de una gran bodega planificada sino de pequeñas con sucesivas ampliaciones. Con las ambiciones actuales se recurriría a un arquitecto de prestigio para hacer un “edificio de autor”.

La bodega cuenta con varias salas claramente diferenciadas. La superficie construida ronda los 7.000 m². La totalidad de las salas en que se realizan las operaciones de elaboración y producción se han construido en una sola planta a excepción de la sala de recepción de uva que se encuentra en

una cota superior, lo que facilita todas las operaciones. Las 6000 barricas de roble centroeuropeo y americano que posee están ordenadas en un sistema de durmientes de metal en forma de panal de abeja que se prolonga a lo largo de los 3.500 metros cuadrados que posee la sala.

Nuevas tecnologías se aplican en la bodega: un laboratorio que proporciona un servicio externo de análisis químico y microbiológico para otras bodegas, con equipos punteros que dotan de gran fiabilidad los resultados; un sistema de vaciado, lavado y llenado de barricas que facilita el trabajo y aumenta los rendimientos del trabajo; y un sistema de control de temperaturas de fermentación en todos los depósitos llamado Enocontrol, equipo que permite obtener información visual de cómo transcurre la fermentación y predecir cualquier anomalía con margen de maniobra.

Prado Rey era sólo un pago, una parcela. El vino tenía varias marcas. Había que prestigiar uno sólo. Así hoy todo es Prado Rey.

Se establece un proceso de progresiva mejora. La “etiqueta” forma parte de la buena difusión.

Se supera la crisis de la necesaria independencia de algunos colaboradores en la sucesión del Señor Velasco y así hoy es director uno de mis nietos, Fernando.

Marca única: Prado Rey.

Producción: 2,400.000 botellas.

Tipos de vino: Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Elite. Y se hace un magnífico Rosado.

Ya se venden, no obstante la crisis económica y los controles de alcoholemia, ocho millones de euros al año.

Rueda

Con el éxito del tinto ... los comerciales piden blanco. Me decido a ir por el blanco: ¡A Rueda!

El clima es continental, ventoso y con cierta influencia atlántica. Las temperaturas caen bajo cero en invierno, pudiendo producirse fuertes heladas, espesas nieblas, viento y granizo. Por el contrario, en el verano los días son muy calurosos, largos y luminosos, aunque las temperaturas no llegan a ser tan elevadas como en la meseta sur.

La lluvia es uno de los factores clave en la calidad de los vinos. Normalmente llueve en primavera y otoño, aunque hay años en que lo hace de forma esporádica y uniforme, produciéndose entonces una cosecha de calidad excepcional.

Y nace PradoRey Verdejo. Y aquí compro la uva a 10 viticultores distribuidos en diferentes términos municipales con un total de 140 Ha. Y construyo la bodega.

La bodega PradoRey en Rueda también ha decidido apostar por el turismo enológico pero diferenciando su oferta. Este nuevo concepto de bodega aglutina tanto el proceso de elaboración del vino, realizado con los últimos avances tecnológicos, como actividades relacionadas con el mundo del vino. Alrededor de la bodega se ha construido un restaurante en el que se combina tradición y modernidad y una tienda de 200 metros cuadrados con todos los vinos de PradoRey. Además existe una sala de exposiciones en la que artistas de renombre muestran su obra. La oferta se complementa con un laboratorio, tres salas de catas, una zona *vip* y una sala llamada Boreal donde se puede disfrutar y aprender con una

proyección 3D diseñada para albergar reuniones de empresa y de viajes de incentivos.

En marzo de 2009 se inauguró la *Sala de exposiciones* con la que Bodegas Prado Rey pretende convertirse en un referente cultural en la zona, aportando un toque diferente y sugerente para que todos aquellos que se acerquen a visitar sus instalaciones disfruten de este nuevo espacio. Así sigue la línea de diseño e innovación marcada desde la apertura de sus puertas en octubre de 2008.

Los vinos elaborados en la bodega son: PR3 barricas, Prado Rey Sauvignon Blanc semidulce y Prado Rey Verdejo.

La modernidad de la bodega Prado Rey en Rueda contrasta con las líneas sobrias castellanas de la Bodega Real en Ribera del Duero.

Debo terminar. Y decir que a estas alturas de la vida puedo sentirme satisfecho en mi condición de empresario ingeniero agrónomo que ha cumplido un inicial deseo y ofrece con orgullo esta empresa emblemática.

Tanto el Real Sitio de Ventosilla en Ribera del Duero como las Bodegas Prado Rey en Rueda han sabido aprovechar sus recursos para ofrecer al visitante la posibilidad de sumergirse en la cultura y las costumbres del territorio vitivinícola.

Cabe destacar la posibilidad de realizar, casi de forma exclusiva, una visita guiada por el interior de ambas bodegas y de saborear algunos de sus vinos en las catas posteriores.

Sin duda PradoRey ofrece una oportunidad de oro para descubrir el universo vinícola en un entorno rural lleno de historia y tradición.

Reitero mi gratitud por el honor que se me hace y manifiesto mi deseo de corresponder desde Madrid al desarrollo de la Academia de Ciencias e Ingenierías de Lanzarote que hoy me acoge entre sus miembros y difundir sus actividades.

COLECCIÓN: *DISCURSOS ACADÉMICOS*

Coordinación: **Dominga Trujillo Jacinto del Castillo**

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 de **César Manrique**). **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 Zepa**. 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.
29. *Cronobiografía del Dr. D. José Molina Orosa y cronología de acontecimientos conmemorativos*. (Académico de Número). **Javier Cabrera Pinto**. 15 de diciembre de 2008. Gerencia de Servicios Sanitarios. Área de Salud de Lanzarote.
30. *Territorio Lanzarote 1402. Majos, sucesores y antecesores*. (Académico Correspondiente). **Luis Díaz Feria**. 28 de abril de 2009. Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
31. *Presente y futuro de la reutilización de aguas en Canarias*. (Académico Correspondiente). **Sebastián Delgado Díaz**. 6 de julio de 2009. Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información.
32. *El análisis del tráfico telefónico: una herramienta estratégica de la empresa*. (Académico Correspondiente). **Enrique de Ferra Fantín**. 9 de julio de 2009. Excmo. Cabildo de Fuerteventura.
33. *La investigación sobre el fondo cósmico de microondas en el Instituto de Astrofísica de Canarias*. (Académico Correspondiente). **Rafael Reboló López**. 11 de julio de 2009. Instituto de Astrofísica de Canarias.
34. *Centro de Proceso de Datos, el Cerebro de Nuestra Sociedad*. (Académico Correspondiente). **José Damián Ferrer Quintana**. 21 de septiembre de 2009. Museo Etnográfico Tanit.

35. Solemne Sesión Académica Necrológica de Homenaje al Excmo. Sr. D. Rafael Arozarena Doblado, Académico Correspondiente en Tenerife. *Laudatio Académica* por **Francisco González de Posada** y otras *Loas*. 24 de noviembre de 2009. Ilte. Ayuntamiento de Yaiza.
36. *La Cesárea. Una perspectiva bioética*. (Académico Correspondiente). **Fernando Conde Fernández**. 14 de diciembre de 2009. Gerencia de Servicios Sanitarios. Área de Salud de Lanzarote.
37. *“Escuela Luján Pérez”:* *Integración del pasado en la modernidad cultural de Canarias*. (Académico Correspondiente). **Cristóbal García del Rosario**. 21 de enero de 2010. Fundación Canaria “Luján Pérez”.
38. *Luz en la Arquitectura de César Manrique*. (Académico Correspondiente). **José Manuel Pérez Luzardo**. 22 de abril de 2010. Excmo. Ayuntamiento de Arrecife.
39. *César Manrique y Alemania*. (Académico Correspondiente). **Bettina Bork**. 23 de abril de 2010. Ilte. Ayuntamiento de Haría.
40. *La Química Orgánica en Canarias: la herencia del profesor D. Antonio González*. (Académico Correspondiente). **Ángel Gutiérrez Ravelo**. 21 de mayo de 2010. Instituto Universitario de Bio-Organica “Antonio González”.
41. *Visión en torno al lenguaje popular canario*. (Académico Correspondiente). **Gregorio Barreto Viñoly**. 17 de junio de 2010. Ilte. Ayuntamiento de Haría.
42. La otra Arquitectura barroca: las *perspectivas falsas*. (Académico Correspondiente). **Fernando Vidal-Ostos**. 15 de julio de 2010. Amigos de Écija.
43. *Prado Rey, empresa emblemática. Memoria vitivinícola de un empresario ingeniero agrónomo*. (Académico Correspondiente). **Javier Cremades de Adaro**. 16 de julio de 2010. Real Sitio de Ventosilla, S. A.

**HOTEL CORBETA
YAIZA (LANZAROTE)**

**Patrocina:
Real Sitio de Ventosilla, S. A.**