

lettres

DU BRASSUS

NÚMERO 03

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



DESDE LOS ORÍGENES DE COUSTEAU

La nueva edición 2007 del Fifty Fathoms

EL CRONÓGRAFO DE MIGUEL ÁNGEL

Blancpain ha revolucionado
el diseño del cronógrafo

GRUYÈRE DOC

Una fuerza de la naturaleza

2007/2008





ESTIMADO AFICIONADO A LA ALTA RELOJERÍA

Tenemos el placer de presentarle el tercer número de "Lettres du Brassus".

Esta apasionante edición confiere un lugar privilegiado a la nueva colección Fifty Fathoms,



desvelada en la feria Baselworld 2007. Nuestros relojeros y diseñadores replantearon minuciosamente todos y cada uno de los componentes del Fifty Fathoms para crear una familia de relojes excepcionales que usted podrá descubrir a lo largo de estas páginas. Naturalmente, la presentación de estos guarda-tiempos de leyenda no sería completa sin una retrospectiva histórica dedicada a los primeros Fifty

Fathoms; creaciones relojeras de vanguardia que definieron el criterio de los relojes de buceo desde su lanzamiento en 1953. Las últimas versiones del Fifty Fathoms están animadas por el nuevo calibre 1315, el segundo movimiento de base, inédito, presentado por la manufactura; en el que se refleja con toda nitidez el profundo apego de Blancpain a la excelencia técnica de sus realizaciones. Le sugerimos que no olvide visitar nuestro sitio Internet, donde le ofrecemos una serie de animaciones especiales que ilustran complementariamente nuestro artículo sobre los Fifty Fathoms.

Le deseamos una agradable y provechosa lectura de este número,

Marc A. Hayek

Presidente y CEO Blancpain

DESDE LOS ORÍGENES DE COUSTEAU
LA NUEVA COLECCIÓN FIFTY FATHOMS

10



EL CRONÓGRAFO DE
MIGUEL ÁNGEL
EL REVOLUCIONARIO EMBRAGUE
VERTICAL DE BLANCPAIN

30

GRUYÈRE DOC
UNA FUERZA DE LA NATURALEZA

38



VINOS DE CLIMA CÁLIDO
UNA DEGUSTACIÓN DE VINOS
FRANCESES, ITALIANOS Y
CALIFORNIANOS

64

SUMARIO

EL AIRE DEL TIEMPO	LA HISTORIA DEL FIFTY FATHOMS página 04
EL AIRE DEL TIEMPO	DESDE LOS ORÍGENES DE COUSTEAU página 10
PRIMER PLANO	¡SALUDOS, ARTISTA! página 22
EL AIRE DEL TIEMPO	EL CRONÓGRAFO DE MIGUEL ÁNGEL página 30
ARTE DE VIVIR	GRUYÈRE DOC: UNA FUERZA DE LA NATURALEZA página 38
ARTE DE VIVIR	DE LA ÓPERA A LA FILARMÓNICA página 48
ARTE DE VIVIR	LOS PLACERES DE LA VIDA EN SUIZA página 56
ARTE DE VIVIR	VINOS DE CLIMA CÁLIDO página 64
EL AIRE DEL TIEMPO	HISTORIAS BREVES DEL 2007 página 76
NOTICIAS	NOTICIAS BREVES DEL MUNDO DE BLANCPAIN página 80
	PIE DE IMPRENTA página 84



PORTADA

El nuevo Fifty Fathoms Automático
Foto de Andreas Koschate

LA HISTORIA DEL FIFTY FATHOMS

POR JEFFREY S. KINGSTON

Blancpain relata como creó el Fifty Fathoms, un reloj que en muy poco tiempo se convirtió en un icono de la industria relojera y desde su creación determinó las características de los relojes de buceo. Como todos los grandes éxitos, el Fifty Fathoms es el resultado de una pasión, aquella de Jean-Jacques Fiechter, Presidente Director General de Blancpain entre 1950 y 1980. Para este empresario, quien también fuera un buzo apasionado, la creación de un reloj con características submarinas excepcionales no sólo constituía el lanzamiento habitual de un nuevo producto, sino también la oportunidad de reunir dos aspectos fundamentales de su existencia: la relojería y el mar. Por lo tanto, cuando el ejército francés lo contactó, comprendió que éste era el proyecto que había estado esperando toda su vida.

En la actualidad, el éxito de los relojes de buceo es tan rotundo que va más allá del círculo de exploradores de los fondos submarinos y su uso se ha hecho de rigor, con traje y corbata, en las salas de conferencias de las empresas multinacionales. Sin embargo, su origen está estrechamente vinculado a una serie de operaciones militares de alto riesgo. Poco después de la segunda guerra mundial, siguiendo la iniciativa de dos héroes de las

Fuerzas Francesas Libres – el capitán Robert “Bob” Maloubier y el lugarteniente Claude Riffaud – el ejército francés creó una unidad de nadadores de combate, que en aquel entonces constituía probablemente su grupo más secreto. La misión de este cuerpo de elite consistía en llevar a cabo actividades de espionaje submarino y en perpetrar actos de sabotaje tales como destruir navíos y atacar puertos. Dichas tareas eran ejecutadas por hombres-rana que generalmente actuaban a altas horas de la noche.

Además de los tanques, el regulador, la máscara, las aletas y el traje de buceo, Maloubier y Riffaud manifestaron la importancia de contar con tres instrumentos seguros y confiables: un reloj de buceo, una brújula y un profundímetro. El reloj de buceo debía presentar características peculiares para las numerosas misiones esenciales incluidas entre sus atribuciones, como la medición del tiempo de inmersión y la capacidad de cronometrar el tiempo necesario para alcanzar los objetivos de navegación. Tras haber revisado detenidamente los relojes disponibles en el mercado, Maloubier llegó a la conclusión de que ninguno de ellos estaba a la altura de la misión, lo que le llevó a tomar la decisión de consagrar su tiempo a la concepción de un

instrumento que respondiera a las necesidades de los nadadores de combate del ejército francés. Maloubier y Riffaud concibieron una serie de instrumentos y concedieron su proyecto de reloj de buceo a la empresa LIP, de Besançon. Lamentablemente la respuesta de la industria relojera fue glacial, a tal punto de que uno de los directores comerciales de la empresa LIP declaró sin ambages que una pieza como esa no tenía futuro.

Finalmente, los dos oficiales de la marina francesa entraron en contacto con Jean-Jacques Fiechter, quien por su calidad de buzo y su pasión por el mundo submarino no fue difícil de convencer. Poco tiempo después Blancpain aceptó el reto de crear y perfeccionar este guardatiempos tan particular destinado a la Escuela de Nadadores de Combate, a cuyo mando estaban Maloubier y Riffaud.

Robert Maloubier describió así su primer encuentro con Blancpain:

“Por fin, una pequeña empresa relojera, Blancpain, ha aceptado desarrollar nuestro proyecto de crear un reloj dotado de una esfera negra, dígitos grandes e indicaciones claras en forma de triángulos, círculos y cuadrados, y un bisel giratorio exterior que tome como referencia los puntos de la esfera. Necesitamos un reloj que al inicio de la inmersión

1953

Primer modelo Fifty Fathoms de 42 mm de diámetro.



1953

Modelo LIP Fifty Fathoms presentado en 1953.



1953

Modelo LIP Fifty Fathoms de 41 mm de diámetro.



1953-55

Modelo LIP Fifty Fathoms con indicador de humedad sobre la esfera.



1953-55

Modelo muy raro de la Escuela Francesa de Nadadores de Combate.





El presidente John F. Kennedy visita a los US Navy Seals.
Ellos llevan el reloj de buceo Fifty Fathoms Rayville Tornek.



"Bob" Maloubier hacia 1955 con su Fifty Fathoms.



nos permita posicionar el bisel frente a la gran aguja de los minutos para indicar el tiempo restante de buceo. En realidad, quisiéramos que cada punto de referencia sea tan evidente como una estrella para un pastor”.

Además, como Jean-Jacques Fiechter era un buzo experimentado, él también aportó sus propias ideas. En primer lugar, decidió que el bisel giratorio dotado de las especificaciones indicadas debía someterse a un perfeccionamiento esencial que le impidiera girar hacia los dos lados para evitar una rotación espontánea del bisel y una prolongación del tiempo de buceo. Seguidamente, con el fin de asegurar una óptima impermeabilidad de la caja, Fichter incorporó un fondo atornillado; es de mencionar que para evitar usurpar los derechos de una patente existente, Fichter concibió un sistema especial con dos juntas tóricas. Al darse cuenta de que la cuerda manual hacía correr un riesgo importante al sistema de hermeticidad de la corona, decidió equipar el reloj con un movimiento automático para reducir el número de veces que la corona debía ser desatornillada. Así fue como todos estos elementos se conjugaron para garantizar un nivel de hermeticidad excepcional. Hoy en día estas características son comunes en todos los relojes de pulsera, pero no era así en los años 50, cuando los fondos de las cajas estaban embutidos y los montajes de las coronas eran muy frágiles. Finalmente se percataron de que era indispensable dotar al reloj de una protección antimagnética para que pudiera ser empleado con fines militares. Naturalmente, Jean-Jacques Fiechter unió sus propios conceptos y objetivos a las características solicitadas por Maloubier y Riffaud.



Primer modelo Fifty Fathoms.

COMO TODOS LOS GRANDES ÉXITOS, EL FIFTY FATHOMS ES EL RESULTADO DE UNA PASIÓN, AQUELLA DE JEAN-JACQUES FIECHTER, PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL DE BLANCPAIN ENTRE 1950 Y 1980.

- 1960**

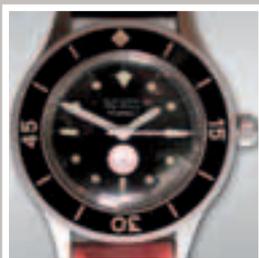
Modelo US Navy de 1960.
- 1960**

Modelo grande MIL-SPEC de la US Navy 41 mm de diámetro.
- 1960**

Modelo civil. Talla pequeña de 35 mm de diámetro.
- 1960**

Modelo civil vendido por LIP.
- 1965-70**

Modelo civil. Talla grande de 41 mm de diámetro.





Edición Aniversario del Fifty Fathoms 2003, una pieza de colección muy codiciada.



Resulta extraordinario ver como el conjunto de características planteadas por Blancpain y la Marina francesa en 1953, decidieron las especificaciones de todos los relojes de buceo modernos: gran hermeticidad, sistema robusto de protección de la corona, armado automático, esferas negras con indicaciones luminiscentes evidentes, bisel giratorio unidireccional con puntos de referencia horaria y protección antimagnética.

Pero esta impresionante construcción sin fallas necesitaba un toque final: un indicador de humedad. Una pequeña ventanilla redonda situada a la altura de las seis horas presentaba un fondo azul cuando el aire de la caja estaba seco, tornándose de color rosa en señal de alarma a la más mínima penetración de agua.

Esta realización vanguardista fue bautizada por Blancpain como "Fifty Fathoms", por la medida británica de 50 brazas marinas (aproximadamente 91,45 metros), que era considerada como la profundidad máxima a la que los buzos podían llegar, teniendo en cuenta la mezcla de oxígeno y nitrógeno empleada en aquel entonces.

Sea cual fuere la norma seleccionada, el concepto del Fifty Fathoms de Blancpain representaba una verdadera hazaña relojera. Jean-Jacques Fiechter y Blancpain depositaron nada más y nada menos que siete patentes en Suiza y una en los Estados Unidos para proteger los inventos integrados en este reloj.

Por razones comerciales y administrativas, la Marina francesa decidió adquirir todos sus equipos de buceo, inclusive los relojes Blancpain, a través de la Casa Spirotechnique, proveedor exclusivo implantado en París,

sobre la orilla izquierda del Sena. Esta sociedad se relacionaba con el explorador Jacques-Yves Cousteau y comercializaba sus inventos, entre los que podemos citar su célebre regulador de válvula. Así fue como Cousteau descubrió el Fifty Fathoms de Blancpain y lo escogió para sus inmersiones históricas, inmortalizadas en la película "El Mundo del Silencio", galardonada con un Oscar y con la Palma de Oro en el Festival del Cine de Cannes en 1956.

Entretanto, instituciones navales de otras naciones siguieron el ejemplo del ejército francés y adoptaron el Fifty Fathoms de Blancpain para equipar a sus buzos. Los estados mayores israelíes, españoles, alemanes, escandinavos y americanos figuraban entre los principales clientes de Blancpain.

No era nada fácil obtener la aprobación de los militares. Por ejemplo, el ejército americano interpuso una serie de obstáculos para los productores de relojes no establecidos en los Estados Unidos. Por disposiciones de la ley vigente, el "Buy American Act", los productores nacionales recibían el beneficio de una ventaja de 25% con respecto a sus competidores extranjeros; además, los rubíes empleados en los relojes tenían que ser adquiridos a un proveedor de Missouri. Afortunadamente para Blancpain, el Fifty Fathoms contaba con el apoyo de Allen Tornek, quien no sólo estaba firmemente convencido de las cualidades del reloj, sino que también conocía a Jean-Jacques Fiechter por su pasión común por el buceo. Así, apenas se enteró de que el ejército norteamericano sacaba a concurso el suministro de relojes de buceo, Tornek contactó a Blancpain. Cabe señalar que para calificar como proveedor, según las

1965-70

Modelo civil con símbolo anti-radioactivo sobre la esfera.



1965

Modelo del ejército alemán.



1968

Modelo civil. Talla grande, con fecha.



1970

Modelo civil de 37 mm de diámetro.



1965-70

Modelo civil. Talla grande con contracaja interna.



exigencias del proceso de adjudicación, las empresas tenían que enfrentarse a un laberinto de disposiciones tales como la mencionada obligación de comprar los rubíes a través del distribuidor de Missouri. Tornek propuso una solución muy sencilla: compró los rubíes de Missouri...pero como le parecieron de inferior calidad decidió, simple y llanamente, deshacerse de ellos. Finalmente ganó la adjudicación y entregó los relojes de buceo al ejército de los Estados Unidos bajo dos nombres: Blancpain Tornek y Rayville Tornek (Rayville era el nombre bajo el cual Jean-Jacques Fiechter denominaba una parte de la producción Blancpain).

Como muchos otros relojes militares, las series Tornek estaban dotadas de características especiales y llevaban la indicación "MIL-SPEC 1" sobre la esfera. Uno de los requerimientos militares era la luminosidad de los puntos de referencia del bisel giratorio. El ejército americano, como muchos otros, exigió que Blancpain empleara en el Fifty Fathoms un material radioactivo denominado "tritium" cuyas propiedades permitirían que las indicaciones permanecieran perfectamente legibles en las condiciones extremas de las operaciones submarinas nocturnas. Estos materiales adaptados a las exigencias militares eran aterradores, inclusive ante la ligereza de las normas que en aquel entonces se aplicaban a los elementos radioactivos. Las cajas llevaban la inscripción "PELIGRO - SI ENCUENTRA ESTE OBJETO SÍRVASE LLEVARLO INMEDIATAMENTE AL ESTABLECIMIENTO MILITAR MÁS CERCANO".

Blancpain destacó la necesidad de disponer de un medio eficaz que permitiera diferenciar

la producción de los Fifty Fathoms militares de los civiles, principalmente en lo referente al manejo del tratamiento radioactivo. Por tanto, para distinguir los relojes de uso civil, que naturalmente estaban desprovistos de todo elemento radioactivo, el constructor creó un pictograma especial para la esfera en el que colocó el símbolo universal de la radioactividad, tres motivos triangulares dispuestos alrededor de un círculo, cruzado por una línea en un lugar visible de la esfera, justo sobre el dígito 6. Este símbolo certificaba la ausencia de peligro vinculado a la radioactividad.

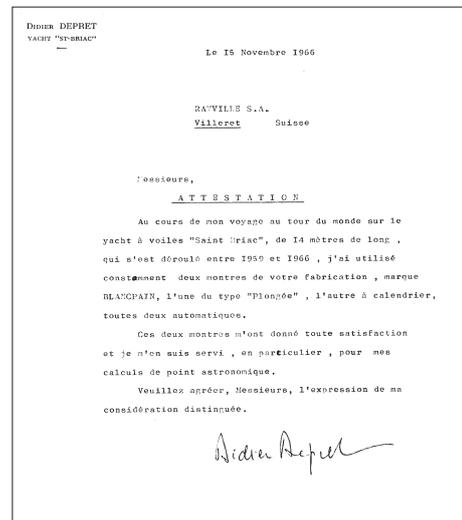
Mientras el Fifty Fathoms se imponía como referencia mundial de relojes militares de buceo, los relojes civiles alcanzaban progresivamente un éxito similar. Las tiendas más célebres vendían el mejor material de buceo bajo el nombre de Aqualung. Esta línea de buceo, creada por Jacques Cousteau, fue concebida especialmente para ser adaptada al primer regulador de válvula. Hoy podemos decir legítimamente que dicho regulador es el origen de los aparatos modernos de buceo. Los relojes de buceo que se vendían en aquellas tiendas eran relojes Blancpain con la etiqueta Aqualung.

Así como podemos afirmar que los Fifty Fathoms de Blancpain fueron la fuente de inspiración de los relojes de buceo modernos, los que simplemente copiaron su lista de características, también queremos señalar que estos guardatiempos son la musa de la pasión por los relojes de grandes dimensiones. Los cánones estilísticos de los años 50 establecían que la pequeñez era la norma ideal de los relojes de pulsera, cuyo diámetro

Nadador francés de combate, a mediados de los años 1960.



Carta de agradecimiento del capitán del velero "Saint-Briac", quien llevó relojes Fifty Fathoms en su vuelta al mundo a vela.



- 1975**

Modelo grande con movimiento automático AS 2063.
- 1975**

Modelo equipado con el movimiento automático R 586.
- 1975**

Modelo grande con fondo de caja monobloque de 42 mm de diámetro.
- 1975**

Modelo equipado con el movimiento automático AS 1902/03.
- 1975**

Modelo grande Rayville con movimiento automático CD 2873 y corona de remontar a las 4 horas.





La versión del Fifty Fathoms presentado en una exposición de material de buceo. Nótese el símbolo antiradioactivo sobre la esfera.

DURANTE TODOS ESTOS AÑOS BLANCPAIN HA
PRESENTADO DECENAS DE VARIACIONES ESTILÍSTICAS
BASADAS EN LA TEMÁTICA DEL FIFTY FATHOMS.

debía estar entre 32 y 34 mm. Sin lugar a dudas esta talla era muy apropiada para un reloj de uso formal pero no convenía a la misión de un auténtico reloj de buceo. El Fifty Fathoms ignoró la tendencia de la moda y presentó un diámetro mayor para incrementar la legibilidad. Gracias a su talla y a su esfera negra adaptada a su función, el Fifty Fathoms se convirtió en el símbolo de los buzos. Desde entonces nació una nueva tendencia muy chic en relojería.

Durante todos estos años, Blancpain ha presentado decenas de variaciones estilísticas basadas en el tema del Fifty Fathoms. Algunas de ellas destacaron por su caja estilo cojín, otras por los puntos de referencia en forma de bastones en vez de triángulos y otras por sus agujas delgadas. Sin embargo, todas estas variaciones no sólo han compartido el mismo patrimonio genético, también han observado fielmente las especificaciones formuladas por Robert Maloubier y Jean-Jacques Fiechter en 1953.

En la feria relojera Baselworld 2003, Blancpain presentó una edición especial para conmemorar el 50 aniversario del Fifty Fathoms. Estos guardatiempos, propuestos en tres series exclusivas limitadas a 50 piezas, aportaron un toque estilístico de refinamiento a la fórmula clásica que se venía imponiendo desde hacía más de medio siglo. El Fifty Fathoms 2007 se inscribe en la estela de un fabuloso linaje que perdura desde hace más de medio siglo y fue concebido para responder a las necesidades de los buzos más exigentes del mundo; todavía hoy, la pasión que inspiró la creación de este guardatiempos de excepción sigue perfectamente intacta. ■

1999

Edición Fifty Fathoms "Trilogy" con brazalete de acero. También existen versiones con pulsera de piel y brazalete de oro.



2000

El Fifty Fathoms "Concept 2000".



2007

El Fifty Fathoms Automatique está dotado del nuevo y robusto calibre automático 1315.



2007

El Fifty Fathoms Tourbillon de oro con el calibre automático 25A, que ofrece 8 días de reserva de marcha.



2007

El Fifty Fathoms Chronographe Flyback posee pulsadores absolutamente herméticos.



DESDE LOS ORÍGENES DE COUSTEAU

POR **JEFFREY S. KINGSTON** FOTOGRAFÍAS **ANDREAS KOSCHATE**



Las clasificaciones comparativas son un terreno peligroso. Por cada persona que usted complace con una clasificación alta, habrá docenas de voluntarios dispuestos a matar porque sus favoritos fueron desbancados. Nota importante: evitar las clasificaciones a toda costa.

Teniendo esto en cuenta y destacando lo anteriormente escrito, llegó el momento de violar esa regla. Para ello, tomemos el ejemplo de dos disciplinas deportivas cuyos encantos las colocan en el primer lugar de la clasificación mundial: el esquí y el buceo. Antes que los fanáticos del lacrosse, del badminton, del jineteo de toros salvajes y de la lucha greco-romano –por citar sólo algunos de los que fueron sacados de la lista-, se lan-

cen desesperadamente a buscar mis datos y mi dirección en Google para organizar mi linchamiento, permítanme explicar las razones de esta clasificación. El esquí y el buceo no sólo ofrecen los placeres inherentes a su respectiva práctica, sino que su atractivo crece inmensamente gracias a los lugares en los que se practican y a los viajes relacionados con la práctica de los mismos.

Para el esquí, le bastará viajar unos kilómetros más allá de los talleres de Blancpain, hacia las montañas que rodean Zermatt, con el Matterhorn o Verbier, con el Mont Gelé o tal vez Mürren, con el Eiger y el Jungfrau para poder apreciar la fuerza del vínculo que une este deporte a su maravilloso entorno natural.





Los aficionados al buceo multiplican el placer que les procura su pasión deportiva gracias a las semanas de preparación y de ensueño que preceden a los viajes de buceo. Para estos deportistas la práctica de su deporte preferido se convierte en sinónimo de prestigiosos lugares donde se practica esta disciplina. Tomemos el ejemplo de la isla australiana de Lizard, que reposa sobre el arrecife de la Gran Barrera de Coral, con su legendario "Clam Garden" rebosante de almejas iridiscentes de un metro de ancho, el bacalao papa que disfruta de las caricias como si fuera un ternero gigante, y ni qué decir de los cientos de especies coralinas que rodean la isla. Tras semejantes descubrimientos ictiológicos, los buceadores de todo el mundo emergen para saborear una cocina tropical digna de dos estrellas

es difícil recordar que el buceo desciende de un pasado mucho menos glamoroso, al igual que su poco elegante propósito inicial. Las fuerzas militares incitaron el desarrollo de un sistema semejante a un aparato de Respiración Submarina Auto-contenida (SCUBA, por las siglas en inglés Self-Contained Underwater Breathing Apparatus). En 1939, Christian Lambertson logró ciertos avances para el ejército de los Estados Unidos, con la creación de un sistema que utilizaba tanques de aire comprimido que los buzos podían cargar. Sin embargo, su sistema estaba lejos de carecer de inconvenientes. Dicho crudamente, ya que no había forma de compensar las presiones con el océano, fueron muchos los buzos que murieron al usarlo. Difícil sería imaginar el florecimien-



PARA LA NUEVA EDICIÓN 2007, **BLANCPAIN NO SÓLO CONSERVÓ EL CONJUNTO DEL PATRIMONIO GENÉTICO DE LOS LEGENDARIOS MODELOS DE LOS AÑOS CINCUENTA, TAMBIÉN ACTUALIZÓ MINUCIOSAMENTE TODOS Y CADA UNO DE LOS ELEMENTOS DEL RELOJ.**

Michelin. ¡A menos que usted prefiera Tailandia! En ese caso el llamado es hacia Koh Samui, donde a sólo unos pocos minutos del complejo vacacional de la Bahía Imperial Tongsai, de sus bungalows diseminados frente a la playa privada y sus picantes platos al curry, usted podrá disfrutar de un deslumbrante panorama submarino. ¿O tal vez prefiera poner sus miras en otro océano? ¡Perfecto! Entonces viajemos en dirección a Belice y el atolón Turneffe. Un día persiguiendo tortugas mordedoras para luego descansar en una cabaña en la playa. Pero si busca el rincón más remoto del planeta, planea una excursión a las islas Maldivas, la Isla Velavaru y sus más de mil enseñas de coral.

Con lugares como éstos no nos sorprende que el buceo haya adquirido una relevancia y un glamour sin igual. Con todo este hervor

to de lujosos centros vacacionales en todo el mundo con base en un sistema tan macabro. ("Nuestros huéspedes registran la llegada pero nunca la salida", podría ser un buen gancho publicitario. ¿En este caso, tendría la amabilidad de pagar por adelantado?).

La solución apareció cuatro años después, cuando Jacques-Yves Cousteau y Emile Gagnan presentaron un invento bautizado como "Aqualung". Su ingenio consistió en la concepción de una válvula reguladora que proporcionaba el aire a petición, estableciendo el vínculo entre la presión de la reserva de oxígeno y la presión de los pulmones del buceador. Pero si el sistema de Lambertson se limitaba a esta función, Cousteau y Gagnan añadieron un tercer elemento esencial, la presión del océano. Su inteligente válvula iguala la presión en los pulmones del

buceador con la presión del medio acuático. ¿Cómo se les ocurrió poner a punto este invento que hasta el día de hoy sigue siendo el fundamento de todos los sistemas de buceo actuales? ¿Se inspiraron simplemente en el funcionamiento de la válvula de presión de un generador a gas que emplearon en su primer sistema!

En 2007, en la Feria de Basilea, Blancpain convirtió el reloj Fifty Fathoms en la pieza central de su presentación y en la estrella de su nueva colección. La Manufactura de Le Brassus ha aprendido mucho desde el lanzamiento de su primer reloj de buceo moderno y ha sacado provecho de su rica historia.

Para la nueva edición 2007, Blancpain no sólo conservó el conjunto del patrimonio

Desde las primicias de su desarrollo, el calibre 1315 fue concebido como un movimiento robusto, destinado a animar relojes deportivos. La carga automática es la primera característica que marca la diferencia con respecto al 13R0. Desde la creación de la primera versión del Fifty Fathoms, Blancpain estableció que la cuerda automática era un elemento esencial para un reloj de buceo. ¿Por qué razón? Porque para cargar un movimiento automático no se necesita remontar cotidianamente la corona del reloj. Esta precaución reduce el desgaste de las juntas de la corona y contribuye a conservar la hermeticidad del reloj. El sistema de carga automática del 1315 presenta una masa oscilante delicadamente decorada con un

A PARTIR DE ESTE LEGENDARIO RELOJ, BLANCPAIN HA CREADO UNA FAMILIA COMPLETA, QUE HOY COMPRENDE UN TOURBILLON FIFTY FATHOMS Y UN CRONÓGRAFO FIFTY FATHOMS.



genético del reloj, tal y como evolucionó desde las versiones históricas de 1950 hasta la Edición Limitada de Aniversario de 2003; también actualizó minuciosamente todos y cada uno de los elementos del reloj. Mejor aún, Blancpain elevó el rango del Fifty Fathoms, que de simple modelo pasó a ser una familia de relojes que actualmente integra un Tourbillon y un Cronógrafo Flyback "Air Command".

En primer lugar, examinemos los logros que estos 54 años le han aportado al Fifty Fathoms, empezando por el elemento fundamental: el movimiento. La nueva edición está equipada con el segundo movimiento de la nueva familia de calibres Blancpain, un movimiento de la misma generación que el 13R0, desvelado en Ginebra en el otoño de 2006. Este movimiento totalmente inédito, bautizado como 1315, fue puesto a punto por la Manufactura paralelamente al desarrollo del revolucionario 13R0.

motivo soleado. Haciendo eco a su carácter deportivo, la masa se presenta en versión bimetálica siendo de un material más denso que el oro, por lo cual ofrece resultados de carga superiores.

El calibre 1315 integra diversas características de construcción que también encontramos en el 13R0. Ambos poseen un volante de inercia variable con tornillos de regulación de cabeza cuadrada de oro macizo. El sistema de regulación de tornillo presenta una resistencia máxima a los golpes y se adapta idealmente a la misión de este reloj de buceo. Para mejorar la robustez, el volante es de glucydur, material más pesado que el titanio que también se emplea en el calibre 13R0. Otra característica de construcción común es la presencia de tres barriletes, dos de los cuales poseen resortes con brida deslizante, mientras que el tercero está dotado de una fijación rígida. Además, en razón de las propiedades específicas de los materiales, se han recalibrado los muelles rea-





El calibre 1315 luce rubíes extragrandes, presenta acabados soleados, un volante de inercia variable con regulador de cuello de cisne y tornillos de regulación cuadrados sobre el aro del volante.

EL CALIBRE 1315

Altura: 4,57 mm
 Diámetro: 30,60 mm
 Reserva de marcha: 120 horas
 Rubíes: 35
 Componentes: 222
 Caja interna antimagnética

les y presenta una reserva de marcha de 5 días, totalmente excepcional para un reloj deportivo robusto. Las piedras sobredimensionadas son una característica de su construcción; sin embargo, debido a la incorporación de la carga automática, el número de rubíes se eleva a 35 mientras que el calibre manual 13R0 presenta 30. Finalmente, a imagen del 13R0, el 1315 incluye la función fecha dotada de un dispositivo especial que evita que el mecanismo se estropee en caso de que se proceda al ajuste del reloj en sentido antihorario, a medianoche.

El extraordinario acabado manual del movimiento es una característica particular de este nuevo calibre manufacturado por Blancpain. La decoración soleada que se prodiga en el puente hace eco a la apariencia de la masa oscilante.

Las versiones históricas del Fifty Fathoms ofrecían un escudo antimagnético, un

elemento que se abandonó en los modelos más recientes. Sin embargo, cuando los ingenieros de Blancpain revisaron los criterios fundamentales del buceo, las ventajas específicas de los enfoques anteriores quedaron en evidencia. Por esta razón, los relojeros de Blancpain resolvieron reintegrar esta característica en el nuevo modelo. Para ello, optaron por un dispositivo tradicional que consiste en rodear el movimiento con una contracaja compuesta por dos placas protectoras de hierro suave, una bajo la esfera y la otra entre la parte dorsal del movimiento y el fondo de la caja.

En su biblia de relojes de buceo modernos Blancpain revela la importancia capital del bisel giratorio. Por lo general, las inmersiones con botellas de oxígeno duran menos de una hora y el buzo debe indicar en su reloj el inicio de la inmersión. Al girar el bisel para colocar el triángulo de referencia frente a la

aguja de los minutos, el buzo puede medir el tiempo de su inmersión o el necesario para la descompresión, gracias a la presencia de los puntos de referencia del bisel, realmente fáciles de leer. Así, el Fifty Fathoms ha conservado su bisel giratorio negro dotado de

ve en condiciones difíciles de buceo o en el tumulto de la vida cotidiana.

La legibilidad, una virtud esencial reconocida desde hace mucho tiempo, es un asunto espinoso en caso de escasa luminosidad. Afortunadamente Blancpain ha podido sacar

todo reloj, precisa de una atención muy particular en los relojes de buceo. Por primera vez Blancpain adoptó un protector de corona, destinado a aumentar la solidez del reloj.

El material por excelencia de los relojes de buceo clásicos es el acero, y en este ámbito Blancpain no se aleja de la tradición, pues los relojeros de la manufactura de Le Brassus han dotado al nuevo Fifty Fathoms de una caja de acero. Sin embargo, este guardatiempos destaca por el eminente papel que desempeña como reloj de deporte en los medios más diversos, pero también por su variante en oro rojo, un material noble y distinguido que Blancpain emplea por primera vez para esta línea deportiva.

Durante la revisión de los diversos elementos del reloj, los diseñadores de Blancpain le echaron una mirada crítica a la pulsera. Así, para ofrecerle una mayor longevidad, solidez y resistencia a los desgastes provocados por el agua, Blancpain diseñó una nueva pulsera en tela de vela, totalmente forrada de caucho. Sin embargo, inspirándose en su Edición de Aniversario, Blancpain manifestó la voluntad de modificar la apariencia del reloj; así,

DESDE LAS PRIMICIAS DE SU DESARROLLO, EL CALIBRE

1315 FUE CONCEBIDO COMO UN MOVIMIENTO

ROBUSTO, DESTINADO A ANIMAR RELOJES DEPORTIVOS.

puntos de referencia cada 15 minutos. No obstante, la Edición Limitada creada en 2003 para conmemorar el aniversario presentaba una mejora significativa de este concepto: la introducción del zafiro en el bisel. Con una forma ligeramente redondeada y combada, el zafiro no sólo aporta un prestigioso acabado al bisel, sino también, al ser el segundo material en la escala de dureza después del diamante, le confiere una extremada resistencia a las ralladuras inclusi-

provecho de una serie de nuevos materiales que relegan al pasado los peligrosos componentes radioactivos empleados por los servicios de las fuerzas armadas en las primeras versiones del Fifty Fathoms. El luminova se adoptó por primera vez en las versiones civiles del reloj hace muchos años y hoy se emplea en el nuevo modelo, con un nuevo color. La versión 2007 ofrece un color de luminova neutro para las cifras aplicadas, las agujas y el bisel. La corona, elemento clave de



El espléndido movimiento del Fifty Fathoms Tourbillon. Éste es el único modelo de la familia que no está dotado de un escudo antimagnético. El fondo de cristal de zafiro permite contemplar su movimiento delicadamente decorado a mano.

en función de los deseos, la pulsera de buceo se puede intercambiar por otra que presenta un look o un material diferente. Para evitar perder la paciencia en una interminable lucha contra las barritas, la Edición de Aniversario facilita el cambio de brazaletes gracias a un instrumento muy simple que se introduce en la parte exterior de las asas. Esta operación resultó ser tan sencilla que Marc A. Hayek, Presidente Director General de Blancpain, realizó un cambio subacuático del brazaletes de un modelo Aniversario, en plena inmersión. Hoy, este sistema de brazaletes es parte integrante de la colección 2007. El propietario del reloj puede adquirir, en complemento a su guardatiempos, un conjunto compuesto por una segunda pulsera de caucho, una base y el instrumento que permite efectuar el cambio de brazaletes en un dos por tres.

Para demostrar que Blancpain no descuida ni el más mínimo detalle, el Fifty Fathoms se presenta en una caja extremadamente resistente. Las cajas son el non plus ultra de las cajas herméticas; resistente a los golpes, su

diseño se adapta perfectamente a nuestro extraordinario reloj deportivo. Los relojes de la colección Fifty Fathoms se entregan en un estuche hermético elaborado con materiales high-tech, embalado en una pequeña bolsa de tela de vela.

El Fifty Fathoms Chronographe Flyback incluye todos los elementos fundamentales del diseño del Fifty Fathoms original. Posee el mismo escudo antimagnético, el mismo bisel giratorio de zafiro, las aplicaciones de material luminiscente de color neutro sobre las cifras, las agujas y el bisel, los protectores de corona, el brazaletes de tela de vela, el sistema de intercambio de brazaletes y la caja. Sin embargo, presenta un elemento adicional – que merece una atención muy especial – por la introducción de la complicación cronógrafo en el universo de los relojes de buceo: los pulsadores de cronógrafo.

Los pulsadores del Fifty Fathoms Chronographe Flyback de Blancpain ofrecen una perfecta hermeticidad hasta 300 metros y se pueden activar en el agua. Esta hazaña

es posible gracias a dos juntas especiales colocadas de manera invisible en el interior de la caja; y como quiera que los pulsadores puedan ser accionados libremente para ofrecer todas las funciones del cronógrafo en un medio líquido, los tornillos de bloqueo no responden a ningún tipo de utilidad.

Al igual que su pariente cercano, el Fifty Fathoms Chronographe Flyback también está disponible en versiones de acero y oro rojo.

El Tourbillon es el recién nacido de la familia Fifty Fathoms. Posee la complicación visual más agradable de todas: el tourbillon volante de Blancpain, un órgano que revela plenamente los movimientos del volante y del escape sin el habitual obstáculo visual del puente. Blancpain asocia esta seducción con la extremada robustez de la caja deportiva Fifty Fathoms. Sin embargo, para celebrar plenamente las nupcias de esta extraordinaria complicación con el buceo, los relojeros tuvieron que efectuar una ligera modificación. Así, para despejar la vista sobre el tourbillon, decidieron suprimir las placas anti-

ES TAN FÁCIL REALIZAR EL CAMBIO DE PULSERA QUE EL PRESIDENTE DE BLANCPAIN, MARC A. HAYEK, HIZO UNA DEMOSTRACIÓN BAJO EL AGUA.



Blancpain propone a los compradores del Fifty Fathoms este kit especial para cambiar de pulsera.

magnéticas que protegen el movimiento en los otros miembros de la colección Fifty Fathoms. La Manufactura aprovechó esta oportunidad para dotar al Fifty Fathoms Tourbillon de un fondo transparente, convirtiéndolo en el único reloj de la colección que permite contemplar su mecanismo. Su movimiento, dotado de una reserva de marcha de 8 días, alberga una masa oscilante destinada especialmente a este tourbillon de referencia.

Si bien es cierto que ésta es la única excepción, se ha de hacer notar que la herencia del Fifty Fathoms se ha integrado totalmente en el modelo tourbillon: el mismo estilo de bisel giratorio de zafiro, los protectores de corona, el brazalete en tela de vela negra y el material luminiscente.

Y como le corresponde a su estatus de "modelo más prestigioso de la colección", el Fifty Fathoms Tourbillon se propone únicamente en versiones de oro rojo y oro blanco.

Sería una herejía olvidar al pariente cercano de la línea Fifty Fathoms: el nuevo Chronographe Flyback "Air Command". A primera vista podríamos llegar a confundirlo con el Fifty Fathoms Chronographe Flyback. Sin embargo, una atenta observación nos permitirá detectar las diferencias significativas.

Como la misión primordial del Chronographe Flyback "Air Command" es la navegación aérea, este guardatiempos permite calcular instantáneamente la velocidad en el suelo mediante un segundero de cronógrafo que indica sobre una escala el tiempo necesario para recorrer una milla o un kilómetro.

Muchos otros detalles son testigos de esta inspiración aeronáutica. En lugar de cifras e índices aplicados sobre la esfera, el Air Command posee dígitos arábigos pintados, parecidos a los del célebre Chronographe Flyback de Blancpain. Las agujas también presentan un carácter "Flyback" en cuanto a la forma se refiere, aunque contrariamente a las del Chronographe Flyback éstas están vacías para permitir una lectura más rápida de las esferas subsidiarias. Un



El estuche hermético
acompaña a todos los
miembros de la familia.

**LAS CAJAS ESTÁN CONCEBIDAS PARA PROPORCIONAR
LAS MÁS ELEVADAS PRESTACIONES DE HERMETICIDAD
Y RESISTENCIA A LOS GOLPES, Y CONSTITUYEN EL
ESTUCHE IDEAL DE ESTE RELOJ PARA DEPORTES EXTREMOS.**

estudio más atento muestra que los índices principales del bisel son triangulares, en contraste con los tradicionales índices en forma de rombo que puntúan los Fifty Fathoms.

Para marcar la diferencia entre el aire y el agua, el Chronographe Flyback "Air Command" ofrece un bisel giratorio bidireccional, en contraste con el tradicional bisel unidireccional de buceo de los modelos Fifty Fathoms.

El mundo marino aporta un aire de familia que seducirá, incluso a los pilotos que padecen hidrofobia. Los pulsadores del cronógrafo poseen las mismas juntas herméticas que el Fifty Fathoms Chronographe Flyback, tornando superfluo el uso de tornillos de bloqueo convencionales. A modo de conclusión, precisemos que indudablemente el escudo antimagnético tiene una gran utilidad en este modelo. ■

LANZAMIENTO DEL FIFTY FATHOMS EN CANNES

¡Prolongar un éxito con una repetición es totalmente absurdo! Éste es un axioma en el mundo de los negocios. Es una opción banal que demuestra una gran falta de imaginación y, sobre todo, delata un terrible aburrimiento general. Por esta razón, cuando llegó el momento de lanzar la tercera generación del Fifty Fathoms, Blancpain no podía optar por simplemente quitarle el polvo a los viejos planos realizados para sus estrenos anteriores.

El primer lanzamiento del Fifty Fathoms se llevó a cabo en 1953. Sin bombo ni platillos y sin periodistas... y a decir verdad, sin ningún otro tipo de celebración aparte de las implacables pruebas clínicas realizadas por los militares; aunque jamás hubiese

bautizo público de este guarda-tiempos excepcional.

Pero vayamos directamente al grano. A pesar de que el Fifty Fathoms se beneficia de una legitimidad histórica en buceo con escafandra autónoma y que el Presidente de Blancpain es un apasionado de buceo, el deporte submarino honrado por el lanzamiento oficial del nuevo modelo fue la segunda dimensión de la aventura submarina: el buceo libre. En el mes de septiembre de 2007 y aprovechando el marco del Festival de Plaisance de Cannes, uno de los principales salones anuales consagrados a la navegación en yate, Blancpain invitó a Gianluca Genoni, campeón mundial de apnea, a convertirse en el primer propietario del Fifty Fathoms 2007

y las Islas de Lérins, donde la profundidad apenas alcanza los 30 metros.

A pesar de que quizá esta inmersión no haya estado a la altura de sus posibilidades sobrehumanas, sí permitió que los huéspedes de Blancpain siguieran con interés el desarrollo de las operaciones desde un navío fondeado en las proximidades del barco de buceo. En una luminosa tarde de fin de verano, el público entusiasta pudo observar a Gianluca Genoni preparando su inmersión y luego sumergirse en las profundidades mediterráneas. Marc A. Hayek lo esperaba en el fondo del mar para entregar al buzo emérito un Fifty Fathoms de acero que llevaba el número de serie cero. De esta forma, al retornar a la superficie, Genoni lucía orgulloso su nuevo



podido servir de modelo, pues estaba protegido por el secreto militar. El segundo gran lanzamiento para la Edición de Aniversario de 2003 cambió el curso de la historia. Robert Maloubier, el gran personaje de la Escuela de Nadadores de Combate y miembro del equipo que colaboró con Blancpain para perfeccionar la versión de 1953 del Fifty Fathoms, acompañó a Marc A. Hayek, CEO de Blancpain, a Tailandia, en una memorable inmersión que supuso el

en todo el mundo. El palmarés de Gianluca Genoni es sorprendente. Posee nada más ni nada menos que 12 títulos mundiales de buceo libre, incluyendo el récord de profundidad en buceo libre, con 141 metros. Es capaz de retener su respiración durante 7 minutos y 48 segundos; aunque si se le permite inspirar oxígeno puro antes de la inmersión, puede alcanzar los 15 minutos. Blancpain invitó a Genoni a acompañar a Marc A. Hayek al fondo del mar entre el puerto de Cannes

reloj. La celebración continuó con un almuerzo con caviar, salmón ahumado y champán.

Los treinta primeros ejemplares del Fifty Fathoms, presentados en los expositores de Blancpain en el Festival de Plaisance, encontraron rápidamente comprador; tal y como se apreciaba en la profusión de puntos rojos que rápidamente se multiplicaron para indicar que estos primeros números de la serie acababan de convertirse en piezas codiciadas por los coleccionistas. ■



BLANCPAIN INVITÓ A GIANLUCA GENONI, CAMPEÓN MUNDIAL DE APNEA, A **CONVERTIRSE EN EL PRIMER PROPIETARIO DEL FIFTY FATHOMS 2007 EN TODO EL MUNDO.**

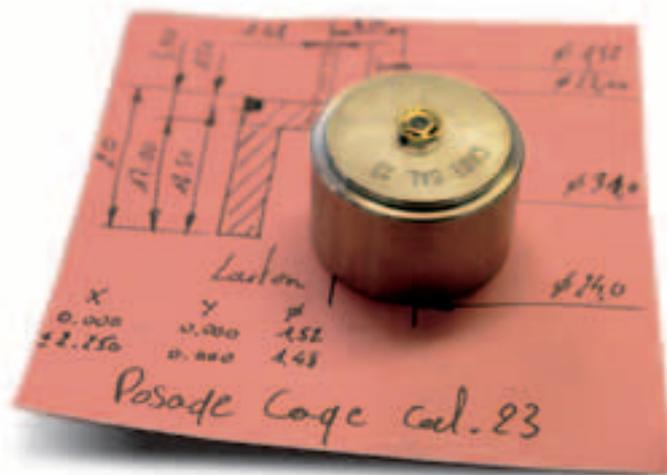


El número de serie
cero sobre su expositor.

El buzo italiano Gianluca
Genoni emerge con su nuevo
Fifty Fathoms en la muñeca.

¡SALUDOS, ARTISTA!

"AQUÍ NO SE PRODUCEN RELOJES EN GRANDES SERIES, SIEMPRE HAY NOVEDADES; PARA RESOLVER LOS PROBLEMAS QUE PLANTEAN LOS PROTOTIPOS, **TENEMOS QUE CREAR E INVENTAR... EN NINGÚN OTRO LUGAR DEL MUNDO ME DARÍAN UNA OPORTUNIDAD COMO ÉSTA**".





El maestro relojero y el "mecano-relojero" piensan y comparten sus experiencias en torno al plano del repetidor de minutos hermético de Blancpain.





Fresado interior y exterior de la masa oscilante de oro del tourbillon calibre 25 sobre la máquina de medir por centrado.

TOTO ES UN TÉCNICO PROVISTO DE ESPÍTRU CREATIVO;

ÉL MISMO SE DEFINE COMO UN "MECANO-RELOJERO".

“¡E

Es un verdadero placer ser testigo de la pasión, la minuciosidad y la precisión de todas estas manos artífices de la perfección de la Alta Relojería, y como si fuese poco, serlo en un ambiente natural y excepcional!” Este es un hermoso elogio, como tantos otros, inscrito en el Libro de Recuerdos, un libro que los visitantes pueden consultar o firmar a la entrada de La Ferme (La Granja), el pabellón desde donde se accede a los distintos talleres de Blancpain.

Este comentario es mucho más que una alabanza, es una realidad.

Entre “todas estas manos” tuvimos el placer de admirar las de Olivier Tholomier, conocido como Toto. Un personaje encantador al que pudimos conocer en realidad y a satisfacción, tanto en su casa de Bois d’Amont, al otro lado de la frontera, como en su ámbito

profesional en Le Brassus. Para definir su oficio, es necesario que empleemos un nuevo vocablo. Entrevista y explicaciones.

La casa Blancpain S.A. lo contrató en octubre de 1985, recién graduado de la Escuela Técnica del Valle de Joux, en Le Sentier, con el título CFC de relojero-reparador. Desde entonces y tras veinte años de absoluta fidelidad, Toto sigue al servicio de la empresa; y si bien es cierto que por nada del mundo sus jefes lo dejarían partir, él tampoco tiene la menor intención de dejarlos. Con el característico acento de la parte alta del Jura francés, Toto afirma, sin dudar un instante: “Aquí no se producen relojes en grandes series, siempre hay novedades; para resolver los problemas que plantean los prototipos, tenemos que crear e inventar... y en ningún otro lugar del mundo me darían una oportunidad como ésta”.

Toto es un técnico provisto de espíritu creativo; él mismo se define como un “mecano-relojero”. Al entrar en el misterio y las maravillas del mundo de la creación “mecano-relojera”, descubrimos el significado de este interesante neologismo.

¿Cómo logró llegar a un nivel tan elevado y alcanzar los confines de la perfección? Como sucede con casi todos los artistas, su destino es el fruto puro y simple del azar. Con humildad y una gran modestia Toto remonta el tiempo pasado y contesta: “Cuando empecé, éramos apenas unos diez empleados, trabajaba como todos mis colegas: ensamblaje, colocación de agujas, encajado... Hacíamos relojes con calendario hasta el día en que Blancpain lanzó en primicia mundial el movimiento con repetición de minutos para reloj de pulsera. Como teníamos



Verificación de los distintos diámetros de una masa mediante una herramienta de medida llamada "pie de rey".

LA PALABRA RUTINA NO EXISTE PARA ESTE ARTESANO DE ALTOS

VUELOS Y POR ESO ES MÁS FÁCIL ENTENDER EL PORQUÉ DE SU FIDELIDAD.

que encontrar una herramienta adecuada para su producción, puse manos a la obra. Hoy en día, cada vez que lanzamos un nuevo calibre – lo que es una tradición de Blancpain – tenemos que crear una nueva herramienta". La palabra rutina no existe para este artesano de altos vuelos y por eso es más fácil entender el porqué de su fidelidad.

Ningún diploma puede coronar esta profesión totalmente inventada y ninguna escuela propone un aprendizaje como éste. Ciertamente este oficio no está al alcance de cualquiera. Para ser "mecano-relojero" se necesita tener una base en relojería, pero después hay que hacer gala de un espíritu único para poder dar el toque extraordinario, una mezcla de dones y talentos

personales que se reciben pero que no se enseñan.

Para comprender hasta qué punto la empresa necesita a Toto, basta escuchar a su responsable, Sébastien. "El señor Tholomier, en fin... lo llamamos Toto, es un personaje legendario en Blancpain. Está dotado de habilidades excepcionales. No sólo realiza nuestros soportes, también crea herramientas especiales. Muchas veces tenemos piezas que quisiéramos mejorar para trabajar mejor, entonces diseñamos un esquema con nuestros deseos y él lo desarrolla. Imagínese que hasta hace más de lo que necesitamos, sus creaciones siempre son funcionales y están perfectamente elaboradas; reconocemos el toque artístico del relojero en los acabados,



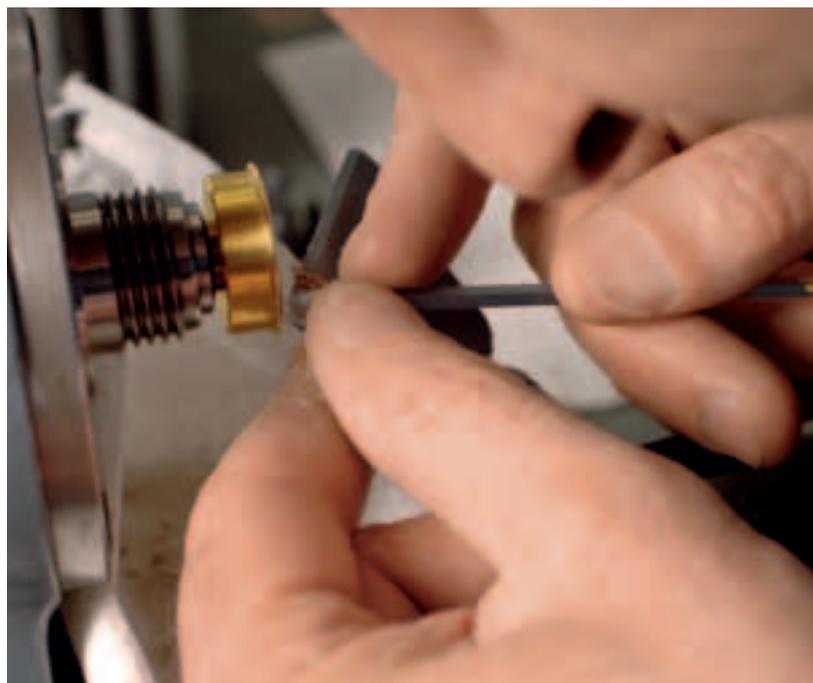
la calidad y la eficacia de la ejecución. No encuentro palabras para calificar su aptitud y la de su colega Claude. Tienen un talento extraordinario, nosotros pensamos y ellos ejecutan. Es maravilloso. Además, como le dije anteriormente, Toto es un personaje legendario, y esto también es cierto cuando invocamos su carácter; siempre está de buen humor, es una persona accesible y dispuesta”.

Hagamos un pequeño paréntesis en este retrato alabador para precisar que de vez en cuando Toto se pone de pésimo humor. Aunque... no por mucho tiempo, pues no es un rasgo particular de su carácter; sucede que... Toto detesta cuando el París Saint-Germain (PSG) pierde, y como su equipo favorito está a punto de caer a la segunda división francesa, Toto emplea algunos nombres de pájaro en francés para calificar los lamentables resultados de los futbolistas parisinos... y el buen humor vuelve.

De Bois d'Amont a Le Brassus en la madrugada

Los propósitos de Sébastien serían incompletos si no habláramos de la popularidad de nuestro “mecano-relojero”, ya sea en su pueblo a la hora del aperitivo, o en el trabajo. Para verificar esta reputación nos bastó seguirlo en su vida cotidiana. Así lo hicimos. Salimos de Bois d'Amont después de tomar el café matutino con Fanfan, su compañera. Ella tiene derecho de llamarlo “MI Toto”, esta dulce evidencia posesiva demuestra que forman una hermosa pareja. Intercambian con alegría algunas palabras sobre el torneo de petanca en el que van a participar juntos ese fin de semana. Luego, refunfuñando un poco pero siempre con la sonrisa en la boca, dejamos su hogar. La causa: el brusco retorno del invierno. Antes de encender el motor liberamos el coche de la nieve, que esa noche cayó en abundancia y por sorpresa. Contrariamente a lo debido, este invierno nevó muy poco y justo hoy, para mala suerte, el “oro blanco” cae en plena primavera.

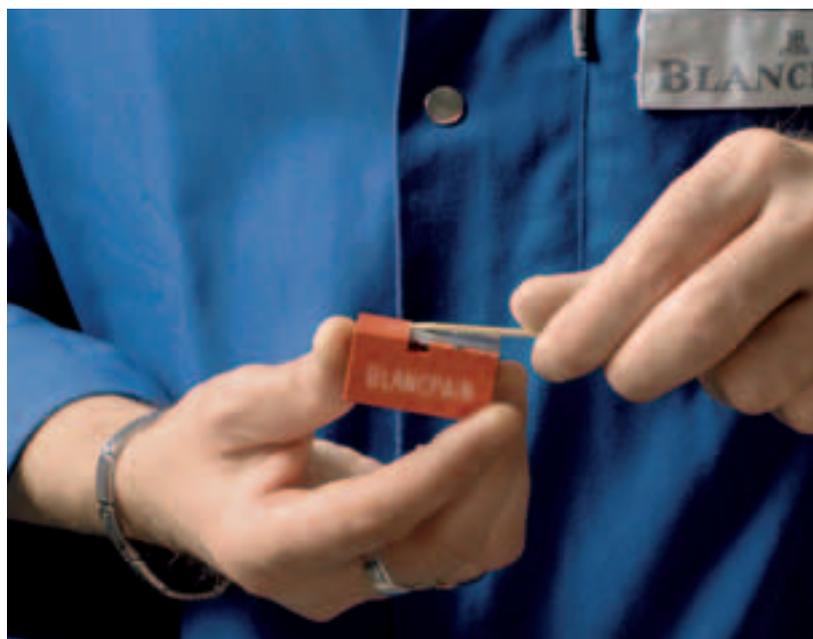
Torneado manual del redondeado de una masa con un buril.



Acaracolado de la rueda de transmisión de arrastre del rochete del calibre 13R0.



Herramienta de fabricación interna para agudizar buchettes. Esta herramienta “hecha en casa” es tan útil para los relojeros como lo es un sacapuntas para los estudiantes.





Pero a Toto esto no le molesta y suelta un sonoro: "¡Qué país de lobos."

De camino a Le Brassus, bajo los copos de nieve que arrecian, comenta: "Si nieva así durante todo el día, esta noche tendremos una capa de cuarenta centímetros y podremos volver a sacar los esquís. Esta mañana llegaré un poco tarde, yo sé que es el colmo para un relojero, pero diremos que es por culpa de la nieve".

"La nieve también tiene su lado bueno cuando se puede usar como excusa y sobre todo cuando cae fuera de la estación. ¡De todos modos al final del día el trabajo estará hecho! Falta poco para el gran acontecimiento del año, la feria de Basilea, la manufactura está en plena efervescencia, en todas

las plantas y en todos los sectores. Todo tiene que estar listo hasta en los más mínimos detalles."

"¡Gracias, señores!" Al pasar por la aduana, Toto saluda a los funcionarios imaginarios. Esto le divierte. Aquí, entre el departamento del Jura y el Valle de Joux, la frontera casi no existe, pues las dos regiones se compenetran y se alimentan una a otra.

Nieve o no, atraso o no, Toto no cambia el inmutable rito de su llegada al trabajo. Como de costumbre da una vuelta por los talleres, distribuye apretones de mano, da los buenos días, bromea, pregunta por alguien y se preocupa por la salud de un compañero. Uno de los relojeros lo increpa y bromeando lo pincha con el asunto del "Paris Saint-Germain" que languidece en las profundidades de la clasificación. "¡Otra vez!, ya empiezan otra vez con la broma", exclama Toto mientras sigue de frente hacia el jefe del T2, Antoine, uno de los pocos suizos que trabajan en Blancpain, en Le Brassus; donde de 54 empleados, 49 son fronterizos, una mano de obra sumamente preciosa.

- "¡Ah, aquí llega nuestro Toto nacional! ¿Qué podemos decir de él?"
- "Nada", contesta Toto.
- "¡Claro que sí!", -objeta Antoine. "¡Y hay mucho que decir! Todo el mundo lo conoce. Es una persona genial con un gran corazón, nos ayuda mucho; cada vez que se nos presenta un problema nuevo, llega él para resolverlo.

Todo lo que hace es verdaderamente genial. Cada vez que necesitamos una herramienta especial, inmediatamente sabe lo que necesitamos".

Toto goza de la unanimidad en su entorno, desde el punto de vista humano y profesional.

Mientras el jefe de taller conversa conmigo, Toto continúa su recorrido, de banco en banco. Lo alcanzo delante de la puerta del taller de grabado, el reino de Marie-Laure. "Es una gran artista, realiza proezas increíbles, sobre todo cuando graba piezas de 0,25 milímetros de grosor"; me explica Toto, quien en ciertas ocasiones prepara personalmente los fondos especiales para que ella pueda inscribir los motivos seleccionados por los clientes que desean personalizar su reloj. Totalmente incrédulo, le pido que me muestre su trabajo, pues para mí, un cuarto de milímetro es el grosor de cuatro cabellos juntos, y grabar sobre eso...

Marie-Laure cede a la tentación de Santo Tomás, el apóstol que quería ver para creer. Me muestra un grabado en curso de realización sobre un fondo de 0,7 milímetros, el que a su parecer es bastante grueso. El diseño representa La Ferme. Le doy una mirada a través de la lupa binocular y tras algunas explicaciones concretas, me doy cuenta de que Toto no es el único artista que labra los relojes Blancpain. Decorados con grabados finamente cincelados, los relojes se convierten en auténticas obras maestras.

Toto, Marie-Laure, y tantas otras manos... el visitante al que me referí al principio tenía razón, mucha razón. En cuanto a Sébastien, él tampoco se equivoca cuando afirma que, simplemente, "Toto tiene dedos de oro".





Grabado del fondo de un repetición de minutos hermético por incisión en la materia, mediante un pequeño buril. Un trabajo de orfebre realizado a mano bajo el microscopio.



Control visual de una masa oscilante sobre la máquina de medir por centrado.

EL CRONÓGRAFO DE MIGUEL ÁNGEL

POR JEFFREY S. KINGSTON

¿CUÁL ES EL RASGO DE INGENIO DEL CALIBRE 1185/86? **DIGAMOS SIMPLEMENTE QUE BLANCPAIN LOGRÓ SUPERAR CON BRÍO TODAS LAS DIFICULTADES DE LAS CONSTRUCCIONES DE EMBRAGUE VERTICAL.**

Ningún artista ha representado la figura humana de una manera tan avanzada y profunda como lo hizo Michelangelo Buonarroti, más conocido como Miguel Ángel. Su maestría, que responde sin duda a sus prodigiosas dotes naturales, deriva también, como debe ser, de la dedicación al estudio. En cierto modo, sus estudios no eran muy diferentes a los que practica un artista contemporáneo a través de la pintura y escultura de modelos desnudos. Tal era su devoción por el detalle más ínfimo del cuerpo humano, que siguiendo las enseñanzas de su mentor Ghirlandaio, utilizaba modelos desnudos para pintar o esculpir figuras vestidas. La teoría estaba basada en que el drapeado del ropaje sobre las figuras sólo se llegaba a representar de forma convincente si se lograba hacer perceptible la estructura que se encontraba debajo de ellas.

También había un método de un origen ciertamente más oscuro, empleado en esas épocas para profundizar en los detalles. Si se utilizaban modelos desnudos para resaltar determinados puntos de la estructura al pintar figuras vestidas, ¿por qué no ir un poco más allá delineando huesos, músculos, tendones y

venas con base en la disección de cadáveres? A mediados del siglo XV, el primer artista del que se dijo que había efectuado disecciones fue Florentino Antonio del Pollaiuolo. Otros tales como Signorelli siguieron esta práctica, y se cree que también Miguel Ángel llegó a realizarla. A través de este desagradable método de investigación, Miguel Ángel extrajo un catálogo impresionantemente amplio de la estructura anatómica humana. Los eruditos que estudiaron su trabajo pudieron identificar más de ochocientas partes estructurales del cuerpo. Compare esto con la ciencia médica actual, que sólo ha podido dar nombre a cerca de seiscientos huesos, tendones y músculos.

Parece ser que la industria relojera suiza, o por lo menos sus elementos consagrados a los cronógrafos de alta gama, se inspiraron en los artistas del Renacimiento. Si la disección resultó ser sumamente útil para que Signorelli y Miguel Ángel progresaran en el conocimiento y la representación artística del cuerpo humano, este mismo enfoque aplicado a los movimientos de los cronógrafos de los calibres 1185 y 1186 ha servido a varios constructores suizos de gran renombre para “estudios” similares.

El calibre 1185, una pieza maestra desvelada en 1989, fue presentado como el movimiento automático de cronógrafo más plano jamás realizado hasta entonces, un récord mundial que sigue vigente hasta el día de hoy, aunque los avances técnicos vinculados a su concepción no se limitaban a su sorprendente grosor. En aquél entonces la costumbre dictaba que los cronógrafos tenían que recurrir a la penetración y al desenganche de las ruedas para poner en marcha o parar el segundero central del cronógrafo. Como la puesta en marcha y la parada exigían la penetración y después el desenganche de los dos rodajes, esto producía una sacudida inevitable en el



El calibre 1185.



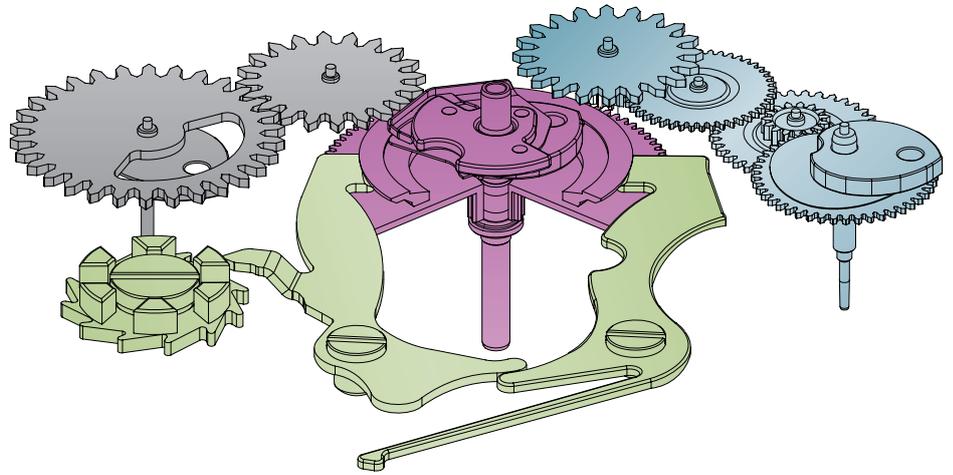
movimiento de la aguja. Consideremos los dientes de una rueda como una sucesión de "puntas y valles"; el engranaje normal de la rueda se realiza mediante la penetración de la punta de una rueda en el valle de la otra. Sin embargo, en el instante en que se acciona el cronógrafo, dos rodajes se engranan repentinamente, la posición de la rueda de penetración es totalmente aleatoria, de modo que la penetración inicial se puede producir punta con punta, en lugar de punta con valle, que sería la fórmula deseada. La consecuencia es un salto de la aguja. Blancpain resolvió este problema con el desarrollo del primer embrague vertical perfeccionado para un cronógrafo, garantizando así, en todo momento, el desplazamiento perfecto de la trotadora del cronógrafo.

Desde hace mucho tiempo la industria relojera reconoce las virtudes de las concepciones vanguardistas de Blancpain, hasta tal punto que seis rivales de la Manufactura de Le Brassus en el ámbito de la Alta Relojería siguieron los pasos de Miguel Ángel, consagrando una parte importante de sus investigaciones a



Vista superior del embrague con el cronógrafo parado. Los brazos levantan la platina de embrague.

la disección; cabe recordar que la gran mayoría de las marcas no efectúan investigaciones en el movimiento pues, en lugar de poseer calibres específicos para sus propios cronógrafos, se limitan a adquirir movimientos desarrollados por otros. A pesar de que su respetable número no alcanza los 800 huesos, tendones y músculos catalogados por Miguel Ángel; no cabe la más mínima duda de que los 374 com-



La platina de embrague es la pieza coloreada en granate. Nótese como los brazos, de color verde, levantan la platina superior en posición de descanso para separarla de la superficie inferior de la rueda de segundos. La rueda de pilares, que controla la posición de los brazos, también está representada en verde.

ponentes del calibre 1185 fueron desmontados y dispuestos sobre los bancos de trabajo de estas marcas, para permitir el descubrimiento de los secretos de su estructura. Citemos por ejemplo el caso de un cronógrafo de embrague vertical presentado hace tres años, en el que se percibe que el movimiento es prácticamente idéntico a la construcción de Blancpain. ¡Esta sorprendente aproximación se puede verificar fácilmente si se superponen los dos movimientos, así, por transparencia, se constata que sus componentes esenciales se corresponden perfectamente! Recientemente, una marca relojera muy conocida confesó públicamente haber analizado el mecanismo de la aguja ratrapante del cronógrafo 1186, para su modelo de reloj con calendario perpetuo y ratrapante de alta gama. Evidentemente, sus responsables tuvieron mucho cuidado de no emplear el desatinado término "copia", para solamente mencionar que el estudio invertido de la construcción de Blancpain les sirvió de fuente de inspiración.

Entonces, ¿qué rasgo de ingenio presente en los calibres 1185/1186 incitó a tantas marcas relojeras a rendirle homenaje, o...

a encontrar su inspiración en la adquisición de un cronógrafo Blancpain como primera etapa de su proyecto de desarrollo de movimiento? Digamos simplemente que Blancpain logró superar con brío todas las "trampas" y presentó mecanismos de embrague vertical y ratrapante que no sólo funcionan de manera impecable, sino que además, lo hacen sin conferirle al movimiento un grosor decididamente inadecuado.

Antes de narrar la evolución histórica de esta construcción, les ruego que me permitan un breve pero indispensable paréntesis para considerar la dificultad contenida en la complicación cronógrafo y, especialmente, en los modelos dotados de una aguja ratrapante. En un reloj no existe otra complicación que someta el movimiento del reloj a los mismos tipos de cambio dinámicos bruscos. La puesta en marcha del cronógrafo activa repentinamente todo un mecanismo al asociarlo al rodaje del reloj. De manera análoga, la parada del cronógrafo provoca la desconexión inmediata del mecanismo del cronógrafo, de todas las agujas vinculadas a su funcionamiento y del rodaje. Las primeras construcciones de cronógrafo y la mayo-



Vista del embrague vertical con los dos brazos sobre cada lado (en posición de cronógrafo parado). Para esta foto se ha recortado el puente superior que habitualmente protege al sistema de embrague.

NO EXISTE OTRA COMPLICACIÓN QUE SOMETA EL MOVIMIENTO DEL RELOJ A LOS MISMOS TIPOS DE CAMBIOS DINÁMICOS BRUSCOS.

ría de cronógrafos actuales realizan esta conexión y desconexión separando el rodaje del cronógrafo del rodaje del reloj, para volver a ponerlos en relación en el momento en que el cronógrafo vuelve a arrancar. La parada del cronógrafo separa una vez más los dos rodajes. Un embrague vertical asume la misma función –conexión y desconexión– pero con una elegancia y una delicadeza tal que no se puede comparar a la brusca colisión de dos rodajes.

Blancpain no se atribuye el mérito de haber inventado la primera construcción de embrague vertical. Este honor le corresponde a Lévy & Frères, quien depositó la primera patente en 1935. Sin embargo, sólo diremos que la construcción de Lévy dejaba mucho que desear, por no mencionar ciertas fallas en señal de respeto por la obra de artesanos que

trabajaron en épocas pasadas. La construcción de Lévy presentaba un embrague compuesto por una placa metálica dotada de puntas en forma de triángulo, las cuales entraban en contacto con otro disco de plástico cuando el cronógrafo se activaba. El inconveniente de este sistema residía en que las puntas metálicas trazaban inevitablemente unos surcos en la placa de plástico, más blanda, causando prestaciones erradas en el cronógrafo. No nos sorprende que sólo un puñado de estos guarda-tiempos haya podido ver la luz.

Parece ser que el apasionamiento por el embrague vertical durmió durante muchos años después de la desaparición de los relojes Lévy. Los siguientes en interesarse en esto fueron los japoneses y sus investigaciones marcaron una progresión significativa con respecto a

la patente depositada por Lévy. En lugar de emplear una placa metálica dotada de puntas y de un disco de plástico que se engranaban a semejanza de un embrague, los japoneses dotaron su construcción con un doble juego de placas metálicas. Su invento constaba de un elemento clave: un muelle cuya función consistía en presionar las dos placas, una contra otra. Cuando el cronógrafo se paraba, dos brazos situados en 180° ejercían un efecto contra el muelle para separar las dos placas. Cuando el usuario ponía en marcha el cronógrafo, los brazos se empujaban fuera del disco permitiendo que el muelle presionara las dos placas, una contra otra, accionando el embrague y el cronógrafo.

A pesar de todo, la construcción japonesa presentaba ciertos inconvenientes. En primer lugar, el muelle de embrague no fue concebido para garantizar la yuxtaposición uniforme de las dos placas; sino que presentaba forma de disco, lo que implicaba que la superficie total estaba en contacto con uno de los discos. La más mínima distorsión –o la más ligera deformación– provocaba una presión mayor sobre un lado del embrague, ejerciendo a su



Imagen con el cronógrafo en marcha. Los dos brazos están separados de la platina de embrague para permitir que el disco quede presionado sobre la rueda de segundos que está en continuo movimiento. A las 5 y a las 10 horas se distinguen dos de los tres muelles de embrague. Sobre el conjunto del embrague se puede observar el dedo del muelle que regula el contador de minutos.

vez una fuerza lateral sobre la trotadora del cronógrafo. Este efecto indeseable resulta fatal sobre cualquier cronógrafo, como lo veremos a continuación en un modelo con aguja ratrapante. Seguidamente, el segundero y el contador de minutos del cronógrafo estaban desprovistos de dispositivos de bloqueo destinados a garantizar la inmovilización de las agujas mientras el cronógrafo estaba en marcha. Un golpe violento sobre el reloj hubiese podido propulsar las agujas hacia adelante desde su posición de inmovilización. Finalmente, la construcción era relativamente gruesa debido a diversas opciones de concepción, incluyendo la realización del embrague bajo la forma de un componente totalmente separado del tren de ruedas y el desplazamiento de ciertas piezas del movimiento hacia el lado de la esfera del reloj.

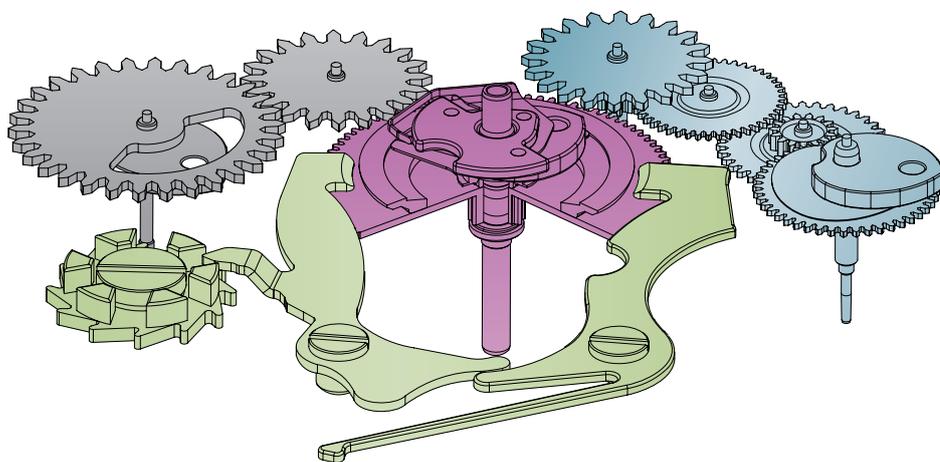
Cuando a principios de los años 80, Edmond Capt y el equipo de Blancpain se consagraron a la creación del calibre 1185, ya conocían las construcciones anteriores. Su objetivo era concebir un nuevo mecanismo exento de los defectos presentes en los mecanismos citados anteriormente, que

EL OBJETIVO ERA CREAR UN NUEVO MECANISMO, FIABLE Y LO SUFICIENTEMENTE PLANO COMO PARA INCORPORARLO EN LAS CAJAS ELEGANTES.

funcionara de manera fiable y estuviese dotado de un perfil lo suficientemente plano como para incorporarlo en elegantes cajas dotadas de simples cronógrafos, y que también ofreciera la posibilidad de asociarlo a complicaciones adicionales como el calendario perpetuo, el mecanismo de ratrapante, o a ambos, sin que adoptaran inevitablemente la desagradable forma de una "lata de atún para la muñeca".

Edmond Capt conservó la idea del muelle como pieza central del embrague, pero en lugar de conservar su forma circular, decidió montarla sobre la plataforma más plana y más estable: un trípode. Por experiencia, nadie ignora que un taburete de tres patas es más estable que uno de cuatro. El muelle de Blancpain posee tres pies que están en con-

tacto con uno de los discos del embrague; desde entonces, esta innovación ha sido amplia y fielmente copiada por toda la industria relojera. En segundo lugar, para reducir el grosor del movimiento, Edmond Capt tuvo la idea de construir un embrague totalmente separado, pero unido al rodaje del reloj, disponiendo la rueda primera sobre una de las superficies del embrague en sí. De esta manera, en lugar de poner en contacto dos placas que están totalmente separadas, el muelle de la construcción Blancpain empuja la placa que anima la trotadora del cronógrafo, la que a su vez activa los contadores de los minutos y de las horas, directamente contra la rueda giratoria de los segundos del movimiento. Esta disposición también ha suscitado numerosas imitaciones.



Aquí, la rueda de pilares (verde) ha girado separando los dos brazos del círculo superior del embrague (en granate). En azul, el rodaje del contador de minutos. Cuando el dedo del muelle del embrague (en granate) pasa el rodaje azul adyacente, un diente lo desplaza y el contador de minutos avanza un minuto.

Por el momento, nos hemos concentrado en la puesta en marcha y la parada del cronógrafo, donde naturalmente el embrague juega el papel principal. Sin embargo, conviene considerar otro elemento esencial: la vuelta a cero. Por lo general, tras la puesta en marcha del cronógrafo, el propietario del reloj desea volver a poner en cero la trotadora central y los contadores de horas y minutos. En un cronógrafo de dos pulsadores, la vuelta a cero se efectúa mediante la presión del pulsador inferior. Para ello, los cronógrafos de concepción tradicional emplean una leva cuya forma ha definido la denominación que generalizadamente le dan los relojeros: "corazón". A pesar de que su forma nos recuerda un caramelo del día de San Valentín, está calculada de manera logarítmica para que reaccione a la fuerza ejercida por una palanca y gire siempre hacia la posición donde descansa la palanca, es decir sobre la parte superior del corazón. Como la pieza tiende a volver sistemáticamente a la misma posición, ella presenta la solución ideal para la vuelta a cero. Así, desde hace muchos años, los cronógrafos están dotados de un corazón en cada eje; los segundos del cronó-

grafo, el contador de minutos, el contador de las horas. En el instante en que los corazones reciben la presión, la posición adoptada se convierte en "cero" en el momento en que la aguja vuelve a su lugar inicial.

El uso de las levas en forma de corazón para la vuelta a cero no es una innovación, pues se conocen desde hace más de dos siglos. El aspecto inédito de la construcción residía en la concepción del martillo, es decir, en la pieza destinada a ejercer una presión sobre los corazones durante la vuelta a cero. Para ello, Edmond Capt diseñó una palanca recta que cruzaba casi todo el movimiento y poseía un pequeño dedo en la posición de cada corazón. Así, cada vez que se acciona el pulsador que activa la puesta a cero, la rueda de pilares empuja la palanca lateralmente, llevando cada dedo hacia su corazón, lo que pone simultáneamente a cero los segundos y los dos contadores. Señalemos que la construcción japonesa presentaba unos martillos separados para la vuelta a cero que no permitían garantizar la simultaneidad de la operación. Además, mientras el cronógrafo está parado, el martillo de tres cabezas permanece en su

lugar contra las tres levas en forma de corazón, permitiendo inmovilizar las tres agujas. La competencia de Blancpain también consideró que el diseño particular del martillo era una buena fuente de inspiración, por lo que fue objeto de numerosas copias, prácticamente idénticas al original.

El muelle del contador de minutos constituye otro elemento clave del embrague. El cronógrafo Blancpain posee un contador de minutos, designado convencionalmente como "semi-instantáneo". Cada vez que la trotadora del cronógrafo pasa por 60, después de un minuto completo de rotación, un dedo confeccionado en un muelle perfectamente calibrado ajusta un diente de la rueda para hacerlo saltar exactamente un diente, de modo que la aguja del contador de minutos da un salto después de un minuto. El diseño de este mecanismo precisó de largos estudios e investigaciones. Por un lado, el muelle tenía que ser lo suficientemente fuerte para hacer avanzar la rueda de un diente. Un muelle demasiado fuerte, o una penetración demasiado profunda, hubiese podido provocar una sacudida seguida de la parada del reloj. Un muelle



Vista superior del embrague con el cronógrafo parado. Los brazos levantan la platina de embrague.

demasiado flexible tampoco hubiera garantizado el éxito de la operación y el contador de minutos no hubiese sido fiable. Además, el dedo de muelle debía tener una forma que permitiera la libre rotación del rodaje durante la vuelta a cero, en el momento en que éste pasaba a su altura durante su frenética

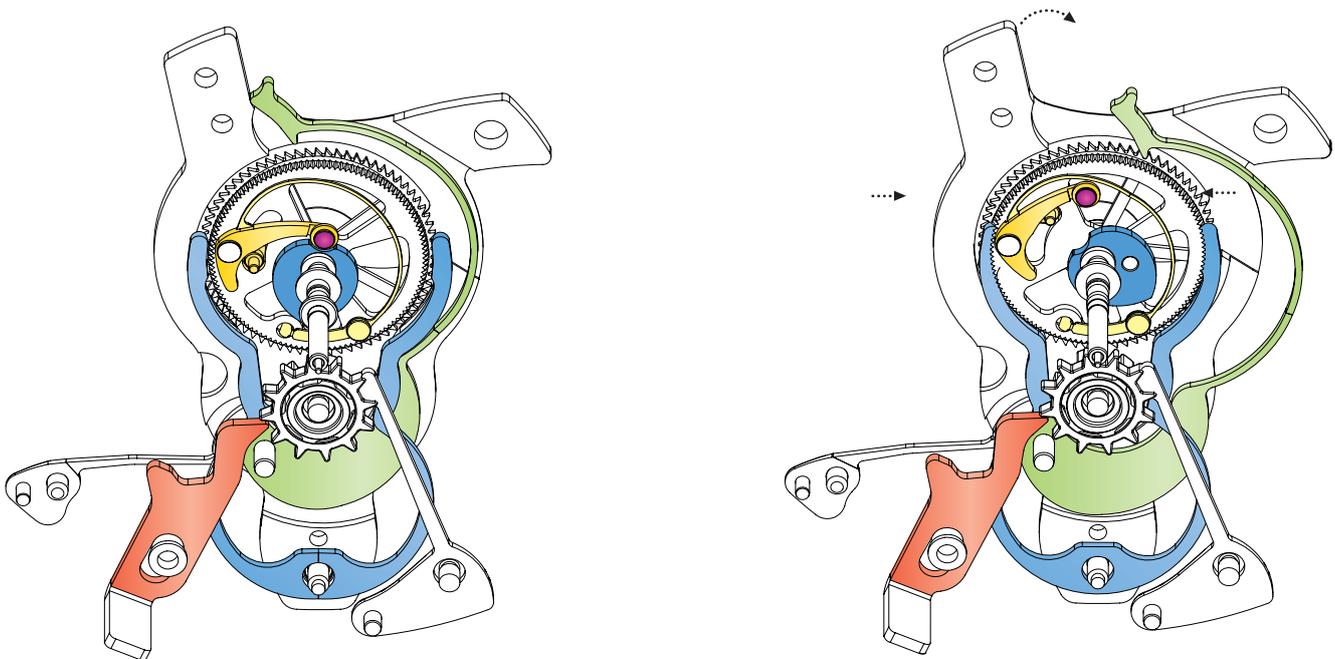
carrera hacia el cero. Con inteligencia, el invento de Edmond Capt convirtió este dedo en parte integrante del embrague, una disposición que hasta entonces nadie había imaginado. La aplicada disección de los cronógrafos Blancpain también permitió imitar esta invención.

Añadir una nueva complicación bajo la forma de una aguja ratrapante conduce a un nivel de dificultad totalmente distinto. El calibre con ratrapante de Blancpain, el 1186, es un pariente cercano del cronógrafo de base 1185. El mecanismo de ratrapante se incorpora en la parte dorsal del cronógrafo. El principio fundamental parece ser de una gran simplicidad: basta equipar el cronógrafo con un segundero suplementario que gira casi todo el tiempo al mismo ritmo de la trotadora principal, de modo que a simple vista no se puede percibir su presencia, pero se puede parar, independientemente de la trotadora principal del cronógrafo, dejándola continuar su progresión. El mecanismo debe permitir que la aguja parada vuelva a alcanzar la trotadora principal para confundirse nuevamente con su posición y sus evoluciones.

A pesar de que este principio es muy fácil de describir, su realización es particularmente ardua y compleja. Los componentes esenciales de este mecanismo son otra rueda de pilares, un freno y un aislador. La activación de la orden destinada a separar las dos trotadoras también provoca el giro de una rueda de pilares que acciona un freno. En este caso imaginemos un freno con forma de pinza. El giro de la rueda de pilares aprieta las mordazas de la pinza sobre los dos lados de una rueda solidaria del eje de la trotadora ratrapante. El ajuste del freno sobre la rueda sirve para detener la rueda. Hasta el momento todo parece perfecto, pero como esta aguja avanza con la trotadora principal del cronógrafo, la que a su vez está unida al rodaje del reloj por intermedio del embrague; ¿cómo evitar que el freno interrumpa totalmente la marcha de nuestro guarda-tiempos?

El arma secreta está en el uso de un mecanismo aislador, una nueva construcción de Blancpain que también ha servido de fuente de inspiración para otras marcas relojeras. El alineamiento de las dos trotadoras se efectúa mediante una leva en forma de corazón, solidaria al eje de la ratrapante. Cuando las agujas coinciden perfectamente, un dedo –cuya fuerza procede de un muelle– ejerce una presión contra el corazón, obligándolo a centrarse sobre sí y a desplazarse, o a permanecer inmóvil si ya está inmovilizado, en la misma posición que la trotadora del cronógrafo. En la concepción original, el dedo era de metal. Desde entonces, Blancpain ha perfeccionado la construcción sustituyéndola por un disco giratorio de rubí que ejerce una presión contra la leva corazón. Para los períodos en los que el freno está activado, Edmond Capt concibió otra rueda, llamada aislador; ésta gira y empuja la palanca (que habitualmente permanece en contacto) lejos del corazón. Esta acción disocia la aguja que ya está parada de la progresión de la trotadora principal del cronógrafo, por lo que se le dio el nombre de aislador. La acción del

El arma secreta está en el uso de un mecanismo aislador, una nueva construcción de Blancpain que también ha servido de fuente de inspiración para otras marcas relojeras. El alineamiento de las dos trotadoras se efectúa mediante una leva en forma de corazón, solidaria al eje de la ratrapante. Cuando las agujas coinciden perfectamente, un dedo –cuya fuerza procede de un muelle– ejerce una presión contra el corazón, obligándolo a centrarse sobre sí y a desplazarse, o a permanecer inmóvil si ya está inmovilizado, en la misma posición que la trotadora del cronógrafo. En la concepción original, el dedo era de metal. Desde entonces, Blancpain ha perfeccionado la construcción sustituyéndola por un disco giratorio de rubí que ejerce una presión contra la leva corazón. Para los períodos en los que el freno está activado, Edmond Capt concibió otra rueda, llamada aislador; ésta gira y empuja la palanca (que habitualmente permanece en contacto) lejos del corazón. Esta acción disocia la aguja que ya está parada de la progresión de la trotadora principal del cronógrafo, por lo que se le dio el nombre de aislador. La acción del



Vista inferior del mecanismo de ratrapante. En la izquierda, las agujas están superpuestas, el rubí rojo se apoya contra el corazón azul manteniendo la posición de la aguja de ratrapante. En la derecha, las agujas están separadas. La rueda de pilares ha girado, provocando la presión de los dos brazos de freno sobre la rueda de centro de la aguja ratrapante, inmovilizándola (las flechas indican la dirección de desplazamiento de los brazos). Nótese la manera en que el brazo del muelle verde hace pivotar el aislador. Esta rotación, ilustrada por una flecha en sentido horario, provoca la apertura del brazo amarillo que lleva el rubí, separándolo del corazón azul y por consiguiente aislando la aguja de ratrapante que deja de acompañar al segundero.



Edmond Capt, el genio que concibió el 1185/86.

reloj y otro elemento esencial, su precisión de marcha, casi no se ven afectadas por la puesta en marcha del cronógrafo. Se recomienda a los usuarios de cronógrafos fundados en el principio de la penetración de rodajes –así sean los más caros del mundo– que eviten dejar girar el cronógrafo en permanencia para prevenir el excesivo desgaste de los frágiles dientes de la rueda de cronógrafo. Éste no es el caso de Blancpain, el cronógrafo puede funcionar tanto como su propietario lo desee.

Con la presentación de sus calibres 1185 y 1186, Blancpain no sólo ofrece estas ventajas a los apasionados de la relojería, también

¿QUÉ HICIERON CAPT Y BLANCPAIN PARA SUPERAR LOS INCONVENIENTES DE LAS CONSTRUCCIONES CON PENETRACIÓN DE RUEDAS? ¿SE PUEDE CONCEBIR UN HOMENAJE MÁS SINCERO QUE CONSTATAR QUE OTROS CONSTRUCTORES RELOJEROS IMITARON LAS SOLUCIONES DESARROLLADAS POR BLANCPAIN?

freno es particularmente precisa debido a la presencia de tres dientes pequeños sobre su superficie que aumentan la seguridad de su "toma" sobre el exterior de la rueda de la ratrapante. En el momento en que el usuario desea reunir las agujas –cuando le pide a la aguja ratrapante que alcance la posición de la trotadora–, la rueda de pilares gira soltando simultáneamente el freno, haciendo avanzar la rueda de aislamiento, permitiendo que el disco de rubí de la extremidad del dedo ejerza una nueva presión sobre el corazón, volviendo a hacer coincidir la aguja ratrapante con la trotadora del cronógrafo.

Sobra decir que es imprescindible integrar una buena dosis de precisión en este proceso, por lo cual es perfectamente normal que la ratrapante figure entre las complicaciones relojeras más complejas y delicadas. El mecanismo de ratrapante está dispuesto sobre la parte posterior del movimiento, lo que aumenta el largo del eje de las agujas. El

más mínimo desplazamiento o la menor diferencia con respecto a la alineación perfecta provocará una fricción sobre dicho eje, generando una disminución de la amplitud del reloj, o peor aún, la parada del movimiento. Cualquier desigualdad en el ajuste del freno –si por ejemplo uno de los lados de la pinza ejerce una presión superior a la otra– provoca este mismo tipo de sinsabores.

¿Qué hicieron Edmond Capt y Blancpain para lograr realizar esta auténtica hazaña técnica? Gracias al dominio del embrague vertical, Blancpain venció simultáneamente todos los inconvenientes de las construcciones destinadas a ajustar los rodajes. Los movimientos 1185/1186 aseguran 100% la puesta en marcha y la parada suave del cronógrafo. La aguja no salta nunca. Enseguida, como el rodaje del reloj está animado por la placa más baja del embrague, de modo que la activación del cronógrafo sólo incluye la trotadora del cronógrafo en el rodaje, la amplitud del

pulveriza todos los récords del mundo. Estos dos movimientos fueron y siguen siendo los mecanismos más planos del mundo en su categoría. Desde todo punto de vista, ambos merecen los altos honores que recibieron de la manera más convincente posible. Por cierto, ¿se puede concebir un mayor y más sincero homenaje que constatar que otros constructores relojeros imitaron las soluciones desarrolladas por Blancpain? ■



Calibre 1186: el primer cronógrafo de ratrapante automático del mundo (1989).

GRUYÈRE DOC:

UNA FUERZA DE LA NATURA

POR DIDIER SCHMUTZ

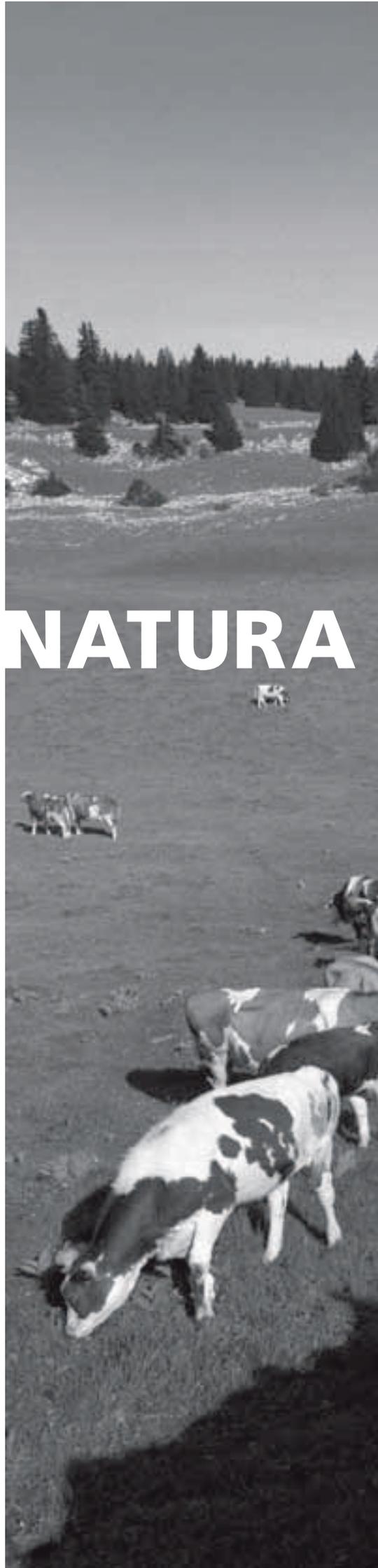
FOTOGRAFÍAS HUGUES DE WURSTEMBERGER Y CHRISTOPHE DUTOIT

En el número anterior de la revista "Lettres du Brassus", les presentábamos un tesoro de la gastronomía suiza: el queso Vacherin Mont d'Or DOC. Digno hijo del Valle de Joux, este queso exquisito, lleno de fineza, nos llega a finales del mes de agosto y desaparece en abril cuando ya está instalada la primavera. O sea, una especialidad de temporada. Entonces, ¿qué hacen los queseros del Valle durante el resto del año, entre abril y septiembre? Ya lo habíamos dicho: elaboran el Gruyère, otro queso suizo con denominación de origen controlada (DOC¹).

Hablar del Gruyère, contar su historia llena de tradiciones, remontarse a sus orígenes, apreciar sus cualidades gustativas incomparables, es emprender un viaje por la campiña de la región francófona de Suiza. Con excepción de Ginebra y del Valais, los demás cantones de habla francesa están incluidos en la zona de producción tal como se define en el pliego de condiciones de la DOC.

El punto de partida de nuestro periplo en Le Brassus, es la quesería donde trabaja René Piguet, jefe de producción al servicio de la compañía lechera del pueblo desde

¹ Hay sólo ocho quesos suizos que cuentan con este prestigioso reconocimiento como DOC, a saber: Etivaz, Gruyère, Berner Alpkäse, Sbrinz, Vacherin Mont d'Or, Formaggio d'Alpe Ticinese, Tête de Moine y Vacherin fribourgeois.



LEZA

HABLAR DEL GRUYÈRE Y CONTAR SU HISTORIA LLENA DE TRADICIONES, ES EMPRENDER UN VIAJE POR LA CAMPIÑA DE LA REGIÓN FRANCÓFONA DE SUIZA.





hace 27 años. Iremos luego a las montañas de Gruyère antes de volver a los pastos alpinos del Valle de Joux.

En la entrada de la quesería de Le Brassus, fundada hace ya 190 años y renovada con regularidad (la última vez que se renovó fue en el otoño de 2005), un cartel severo advierte a los curiosos: “¡ALTO! Zona de higiene. Prohibido el paso a toda persona ajena a la empresa”.

Afuera hace un frío punzante. Provistos de todas las autorizaciones necesarias, entramos en este universo de vapor, de tubos rutilantes, de grifos, de cubas. Hay tres cubas, de las cuales una está en pie e inactiva para el Vacherin. René trabaja, se afana. La jornada comenzó antes de las cinco de la mañana

con el desmoldado de las ruedas de queso –que pesan unos treinta kilos cada una– que luego se sumergen en un baño de salmuera durante veinticuatro horas y, por último, se dejan madurar en los sótanos con cuidados cotidianos. Mientras tanto, van llegando por turno los trece productores que entregan la leche ordeñada por la mañana. Esta leche, mezclada con la de la tarde anterior, servirá para la producción del día. Entre uno y otro análisis de muestras de cada entrega de leche, la limpieza de las placas que llevan la indicación “Gruyère AOC” y al control del suave calentamiento de la leche a la temperatura idónea, René casi no tiene tiempo para conversar. Nos explica, sin embargo, que “la marca sobre las placas que

rodean el extremo del queso durante el prensado es una práctica que se introdujo para distinguir el verdadero Gruyère de las copias que circulan tras bastidores en el mercado negro. “¡Un fastidio! Pero, como todo producto de lujo (relojes, perfumes, marroquinería...), el Gruyère no está exento de imitaciones.

Olvidemos las técnicas de fabricación y evoquemos más bien la poesía de la leche. ¡Qué materia tan magnífica! Me acuerdo todavía de aquella joven quesera que expresaba la pasión que sentía. Como buena hija de campesino, acompañaba a su padre a la quesería y se ponía a soñar delante de las calderas repletas. “Me tenía como hechizada

LA JORNADA DE RENÉ

COMENZÓ ANTES DE **LAS CINCO DE LA MAÑANA CON EL DESMOLDADO DE LAS RUEDAS DE QUESO QUE PESAN UNOS TREINTA KILOS CADA UNA.**



esa leche que nos iba a dar el Gruyère, o un Vacherin, o una tomme, o mantequilla, o crema. ¿Cómo era posible hacer tantos productos diferentes con una sola materia? Ese misterio me fascinaba cuando era niña”.

El último productor llega alrededor de las siete de la mañana. Charles Rochat tiene la particularidad de ser un descendiente de los campesinos relojeros de la lejana época en que éstos se transformaban en relojeros, una vez terminado el trabajo con el rebaño. Charles nos lleva a su finca, a ver la casa construida con el estilo típico del Valle. En la parte superior de la fachada, debajo del techo, una línea de ventanas trae a la memoria épocas pasadas. Aparte de una fotografía, Charles casi no tiene recuerdos. Habrá que conformarse con la imagen aquí reproducida.

El arraigamiento del Gruyère, o más bien digamos el desarrollo de su elaboración en la región de Vaud se remonta a los años veinte. Al final de la Gran Guerra, la producción de leche aumentó rápidamente mientras que las exportaciones de queso y leche condensada

disminuyeron. En el extranjero, las economías estaban exangües. Entre 1921 y 1922, el precio de la leche bajó bruscamente, de 36 a 19 céntimos. Nestlé cerró sus fábricas de leche concentrada, en una medida radical que afectó contundentemente a los productores de leche de más de sesenta pueblos del cantón de Vaud. Ante la crisis, las empresas lecheras se esforzaron por reparar antiguos talleres de fabricación o construyeron nuevas queserías. A partir de ahí, la producción de Gruyère se instala –o se reanuda de manera duradera– en el cantón de Vaud.

Este rápido vistazo en retrospectiva nos muestra que aún no hemos llegado hasta los orígenes del Gruyère². Hay que remontar mucho en el tiempo, hasta la Edad Media, para encontrar las primeras referencias de un queso graso que se elaboraba únicamente en verano en los pastos altos de las montañas de Gruyère. Los montañeses de este rincón del país son indiscutiblemente los inventores del Gruyère. Guardaron durante mucho tiempo el secreto de su fabricación, hasta mediados

del siglo XVII, cuando queseros ambulantes originarios de la zona de Gruyère se fueron a ofrecer sus servicios en los pastos altos del Jura (Vaud). Luego, la elaboración del Gruyère se generalizó en los valles; para responder a una creciente demanda en los países vecinos, los campesinos queseros deciden fabricarlo también en invierno. Así nacen las primeras queserías de pueblo, que poco a poco sustituyen a la producción alpina artesanal.

La fabricación del Gruyère se extiende tanto en el tiempo como en la zona geográfica. Su territorio abarca las faldas del Jura, desciende hacia la planicie, atraviesa las regiones de grandes cultivos del cantón de Vaud, llega hasta Friburgo –el cantón que por sí solo genera la mitad de la producción– y trepa finalmente hacia los pastos altos de los Prealpes friburgueses. Henos en Gruyère³, en pleno corazón de la región de donde proviene y que dió su nombre a este queso tan apreciado hoy en todo el mundo. Subamos a las montañas donde se producirá un encuentro sorprendente.

CHARLES ROCHAT ES UN **DESCENDIENTE DE LOS CAMPESINOS RELOJEROS DE LA LEJANA ÉPOCA EN QUE ÉSTOS SE TRANSFORMABAN EN RELOJEROS, UNA VEZ TERMINADO EL TRABAJO CON EL REBAÑO.**



² El sitio web www.gruyere.com contiene información histórica muy completa.

³ Es uno de los siete distritos del cantón de Friburgo.



Los pastos alpinos friburgueses: vuelta a las raíces

Por el camino pedregoso, Georges y Marco no pasan desapercibidos. El primero es dueño de una compañía fiduciaria en Ginebra, y el segundo, un valeroso mulo cargador de quesos. Curioso dúo. En los pasos más escabrosos, el hombre alienta al animal, suavemente, con la complicidad y el tono adecuados. Da gusto oírle.

Desconcertados por este convoy que resbala por el camino, los caminantes bañados en sudor se preguntan de dónde habrá salido, si no será una jugarreta de la Oficina de

Turismo para resaltar el paisaje. “¿Cuánto le pagan por hacer esto?” preguntan con frecuencia. Y cada vez, Georges se ríe antes de dar una explicación. Dice que un poco más arriba, en el chalet de los Morteys, a 1900 metros de altura, se elaboran dos Gruyère por día, que la hierba y las flores confieren al queso un sabor incomparable, que todos los días hay que bajar las ruedas a los sótanos de la Tzintre en Charmey, y que para el transporte, Marco es tan eficaz como los helicópteros; que antaño era así, para arriba y para abajo todos los días, cargando a cuestras con el bulto o a lomo de burro, que la vida alpina no es el patrimonio engañoso

de las Heidis de la naturaleza o de los obsesionados de los grandes espacios. Dice también que Marco y él transpiran juntos en la senda abrupta.

Georges es un hombre discreto, como lo exige su profesión de asesor financiero, y no le gusta hablar de sí mismo. ¿Por qué está aquí? ¿Por qué un *bredzon*⁴ y botas con *gamaches*⁵ en lugar de llevar puesto un traje combinado con los zapatos de charol? ¿Por qué el esfuerzo sin la mínima comodidad? ¿Por qué su limusina se llama Marco? Porque es oriundo de una pequeña aldea de montaña, hijo de gente de campo, y ha conservado intactas sus raíces.



Como buen enamorado de su región, el hijo de Bellegarde⁶ iba de caminata los fines de semana como casi todos los friburgueses del exterior, por montes y valles, pasando por los pastos alpinos, las cabañas, las cantinas y las praderas para refrescarse un poco las ideas. Un día de caminata en la región del Vanil Noir, se cruzó con el pastor Bruno Gachet que trabajaba en su bodega llena de humo, y le encargó un queso. Y se preguntó: en las condiciones extremas de estos pastos altos de montaña, ¿cómo hace este hombre para bajar sus Gruyères? Como puede, gracias a los amigos, los familiares y, si un día ya no se puede más, habrá que abandonar la fabricación. ¡Abandonar! ¡Ni hablar! Georges propone sus servicios a Bruno, que lo mira incrédulo. ¿Una asociación entre un empleado de oficina y un campesino de montaña como yo? ¡Es una cosa impensable, debe estar confundiendo la oficina con el establo! Fue en 1999. Desde entonces, Georges y Marco son elementos indisolubles de la vida en el chalet de Morteys, el hombre y el animal forman un dúo de ayudantes ineludibles; sin ellos ya no habría caldera que funcione en este pequeño valle agreste, demasiado alejado de todo. Gracias a ellos, allá arriba, la más bella expresión de la tradición se aferra a la realidad. Es algo poco común.

Hace ya más de veinte años que Bruno, su esposa Martine y sus tres nietos abandonan el confort y las comodidades del llano para trasladarse a los Morteys; en función de las condiciones meteorológicas, la familia se queda de cuatro a seis semanas. Entre julio y agosto, las 40 vacas del rebaño pacen en el último tramo de una trashuancia iniciada en mayo. Más allá de la tradición secular, el traslado hacia los pastos altos de montaña constituye una necesidad económica. Numerosos campesinos dudan hoy cada vez más en trasladar sus vacas y becerras a los pastos altos, mientras que Bruno no podría sobrevivir sin las praderas de montaña. Cada primavera, el rebaño debe abandonar la finca de Mézières,



4 Traje tradicional de los pastores.

5 Grandes polainas.

6 Aldea situada al pie del paso de Jaun que marca la frontera entre los cantones de Berna y Friburgo, entre la zona del Gruyère DOC y la del Berner Alpkäse DOC.



GRACIAS A ELLOS, LA MÁS BELLA EXPRESIÓN

pequeño pueblo más abajo de la ciudad de Romont. Es preciso trasladarlo tres veces de un pasto alto a otro para dejar que la hierba crezca, a fin de acumular toneladas de piensos imprescindibles para pasar un invierno al abrigo. Bruno sabe perfectamente que la supervivencia de su familia entre otros campesinos, depende del equilibrio entre llanura y montaña durante la buena temporada y de que siga entregando la leche a la quesería del pueblo en invierno. "Sin los pastos de montaña, con

mis insignificantes 13 hectáreas, mi finca simplemente no sería viable, habría que comprar todo el forraje, lo cual es económicamente impensable o bien vender una parte de las vacas en el otoño y buscar un empleo complementario fuera del trabajo de campo. ¡Eso significa vivir para trabajar! Mejor cambiar de oficio enseguida." ¡Pues no, señor! Es un campesino y ganadero apasionado que se aferra con uñas y dientes a su rebaño, así como a estas montañas cuyos pastos alquila.

En verano, en el Valle de Joux

El fuego chisporrotea y en la caldera va subiendo lentamente la temperatura de la cuajada a 52°, 53°, 54°... ; ya se acerca el momento de sacarlo con los brazos y la tela blanca que lo sujeta, como prevé la sección 4 del pliego de condiciones, titulada "Especificaciones referentes al método de obtención, el etiquetado y el control del Gruyère de pasto DOC". En el chalet de la Combe Noire, más arriba de Le Lieu en el

Valle de Joux, Daniel Hauser realiza los mismos gestos que su colega Bruno. De modo que seguimos estando siempre dentro de la categoría de quesos alpinos. No obs-

30 kilómetros de vallas por colocar, que no se pueden recorrer en bicicleta! Sin olvidar tampoco la limpieza y el desempedrado del terreno de pastoreo...". Y que decir de las

ocupados únicamente durante el verano; el carácter estacional nos hace pensar también en las características de la fabricación en una zona de montaña.

DE LA TRADICIÓN SE AFERRA A LA REALIDAD.

tante, el paisaje ha cambiado, se ha vuelto más suave, más vasto, más accesible, más manejable por el hombre, menos arriesgado para el rebaño. Los pastos alpinos de los cantones de Friburgo y de Vaud se diferencian en primer lugar, en el marco natural, y luego en las condiciones de aprovechamiento. En el chalet de la Combe Noire, el camión de Fromages Gruyère SA recoge los quesos directamente en la entrada y arranca luego en dirección de Froideville, donde se encuentran las bodegas de la sucursal de una empresa de afinado.

El tamaño de las veranadas también varía. En el chalet de la Grandsonnaz-Dessous, Félix transforma la leche de 94 vacas, es decir 170.000 kilos por la temporada. Al verle manos a la obra alrededor de sus dos cubas, se diría que un quesero del llano ha trasladado sus instalaciones a la montaña. "Sí, es cierto, en realidad no nos podemos comparar con los de los Prealpes, pero también somos pastores, dice Félix. ¡Hay 280 hectáreas, es decir más de

150 terneras que necesitan cuidados y vigilancia, el cardo tenaz y la genciana invasora vuelven a dar un aspecto de pasto alpino a estos extensos paisajes naturales,

Las queserías de aldea como la de Le Brassus, los altos pastos de montaña en Gruyère o los pastos alpinos más fáciles para trabajar en el Valle de Joux, son tres de los múltiples lugares donde se elaboran los Gruyères DOC. Aunque los gustos y los sabores varíen, la gran familia permanece sin embargo unida, más allá de sus diferencias. En ello reside su fuerza. ■

La materia prima destinada a la fabricación del Gruyère DOC es obligatoriamente leche cruda, entregada a la quesería por la mañana y por la tarde. Esa leche proviene de vacas alimentadas con pastos naturales, sin añadidura de agentes de conservación (hierba en verano, heno y renadio en invierno, así como diversos complementos alimentarios estrictamente definidos en el pliego de condiciones). Se prohíbe el uso de aditivos para la fabricación y el afinado. Se necesitan nada menos que 400 litros de leche para fabricar una rueda de unos 35 kg. Durante la lenta maduración en los sótanos de afinado –ésta dura por lo menos cinco meses– se voltean las ruedas periódicamente, y se las frota con agua salada. La humedad hace que se produzca el enmohecimiento de la superficie, lo que favorece el proceso de maduración que actúa desde la corteza hacia el interior.

El Gruyère tiene forma redonda y presenta una corteza manchada, granulada, uniformemente pardusca y sana. El talón de la rueda es levemente convexo. Al tacto, la pasta tiene el aspecto de una superficie fina y ligeramente húmeda. Es suave, medianamente firme y poco desmenuzable. De color marfil a ligeramente amarillento, el tono de la pasta varía según la temporada. De sabor más o menos salado, franco, equilibrado y aromático. El gusto afrutado domina y varía según el terreno, reflejando así toda la riqueza y la diversidad de los pastos de la zona de producción. El Gruyère es un queso con múltiples sabores.



DE LA ÓPERA A LA FILARMÓNICA

UNA CHARLA CON PAMELA ROSENBERG

A LO LARGO DE SU RICA CARRERA MUSICAL **PAMELA ROSENBERG** HA SIDO INNOVADORA. "LETTRES DU BRASSUS" LA ENTREVISTÓ EN EL MOMENTO EN QUE SE POSESIONABA DE SU NUEVO CARGO EN BERLÍN.

Pamela Rosenberg ha desempeñado una carrera espectacular en dos continentes. Aunque es oriunda de California, desde agosto de 2006 ocupa el puesto de Directora General –el título oficial es Intendantin– de la famosa Filarmónica de Berlín. Antes de eso dirigió compañías de ópera en Europa y California. Ha ocupado puestos importantes en la Deutsches Schauspielhaus de Hamburgo, la Ópera de Frankfurt, la Ópera de los Países Bajos en Ámsterdam y la Ópera de Stuttgart. Antes de tomar las riendas de la orquesta de Berlín, fue la Directora General de la Ópera de San Francisco durante seis años, en los cuales conquistó todos los elogios, incluido el espaldarazo final del "New York Times", que calificó su producción de

la ópera de Olivier Messiaen, "Saint François d'Assise", nada menos que como "el mayor acontecimiento de la temporada en el mundo de la ópera".

La revista "Lettres du Brassus" conversó con Pamela Rosenberg sobre su función en la Filarmónica de Berlín.

Después de tantos años de devoción por la Gran Ópera ¿cómo ha vivido la transición entre la dirección de la ópera y la filarmónica?

Sin duda se trata de un medio diferente. Indiscutiblemente manejar una orquesta es mucho menos complicado que una compañía de ópera. Sin embargo, la transición ha representado mucho trabajo para mí porque he tenido que aprender los puntos específi-

cos de la organización y la idiosincrasia de una orquesta sinfónica. Gradualmente he comenzado a entender los diferentes parámetros de este nuevo mundo.

Por ejemplo, existe una enorme diferencia en el proceso de planificación. Para la ópera, los planes se hacen con tres o cuatro años de anticipación porque uno debe tener a bordo diferentes cantantes, sin olvidar al director, el director de escena y el diseñador, para un sólo proyecto.

Si los contratos no se logran con antelación, el proyecto no se concreta. Los períodos de ensayo para una sola ópera son de tres a cuatro semanas y las presentaciones se llevan a cabo en cualquier lugar, dentro de una serie, en el transcurso de un mes o hasta de un año entero.



Por otra parte, una sinfonía se programa con dos años de anticipación, excepto por el programa de giras, el que generalmente se establece con tres o cuatro años de antelación.

Las unidades de planificación son para una semana, ya que cada semana se elabora un nuevo programa, con tres ó cuatro conciertos del mismo programa. Para esa semana se debe contratar un director y probablemente un solista o un coro, sin embargo, las fuerzas involucradas no son tan innumerables como en una ópera. El proceso de programación de la sinfónica es mucho más flexible.

Igualmente, las decisiones sobre la programación se toman de manera diferente. El Director General de una compañía de

ópera, básicamente crea el perfil de la compañía al escoger el repertorio, los directores, diseñadores, cantantes y directores de orquesta. El Director Musical desempeña un papel primordial en la consulta de muchas de estas elecciones. Generalmente hay temas e ideas dominantes sobre la dramaturgia que le dan una forma particular a la planificación de la temporada.

Al planificar una temporada sinfónica, hay muchas hebras temáticas con las que se teje la totalidad de la temporada. Sin embargo es imprescindible tener en cuenta los deseos individuales de los directores, lo que viene a significar que la planificación temática es esporádica.

La planificación en la Filarmónica de Berlín es una tarea colectiva. Sir Simon Rattle, nuestro Director Musical, dos miembros de la orquesta, Stephan Gehmacher, el maestro de planificación asociado y yo planteamos varias ideas y temas, sobre los que tomamos las decisiones. Cada uno de nosotros tiene un aporte de diferente intensidad, dependiendo del proyecto que estemos discutiendo. Pero Sir Simon tiene la última palabra al final del día. Tal y como lo dije, algunas veces los directores invitados llegan con el deseo de hacer un programa particular, que no necesariamente se adapta al concepto primordial del programa.

La forma en que la Filarmónica de Berlín se maneja, difiere de la mayoría de las demás porque es una de las tres únicas orquestas en

el mundo que se maneja de forma democrática. Esta orquesta tiene reglas de trabajo muy particulares. Por ejemplo, los miembros de la orquesta eligen personalmente su Director Musical. El o ella no son nombrados por un ente político o por la Junta Directiva, son nombrados exclusivamente por los músicos. De igual manera, la orquesta es totalmente autónoma al decidir cuales de sus músicos tocan en tal o cual concierto. Ni Sir Simon, ni yo tenemos ninguna ingerencia en decidir qué músicos van a interpretar una pieza específica. Cada grupo de la orquesta, como por ejemplo los violines, decide por sí mismo. Me enteré de esto hace poco cuando fui a buscar la lista de músicos que debían tocar en cierto programa y, para mi sorpresa, no había lista. Cada grupo de la orquesta había creado la suya propia.

La Filarmónica de Berlín es una fundación, la Mesa Directiva está conformada por el Director Musical, el Intendente y dos representantes de la orquesta; juntos debemos encontrar un acuerdo sobre los asuntos importantes y globales que afectan a la totalidad de la orquesta.

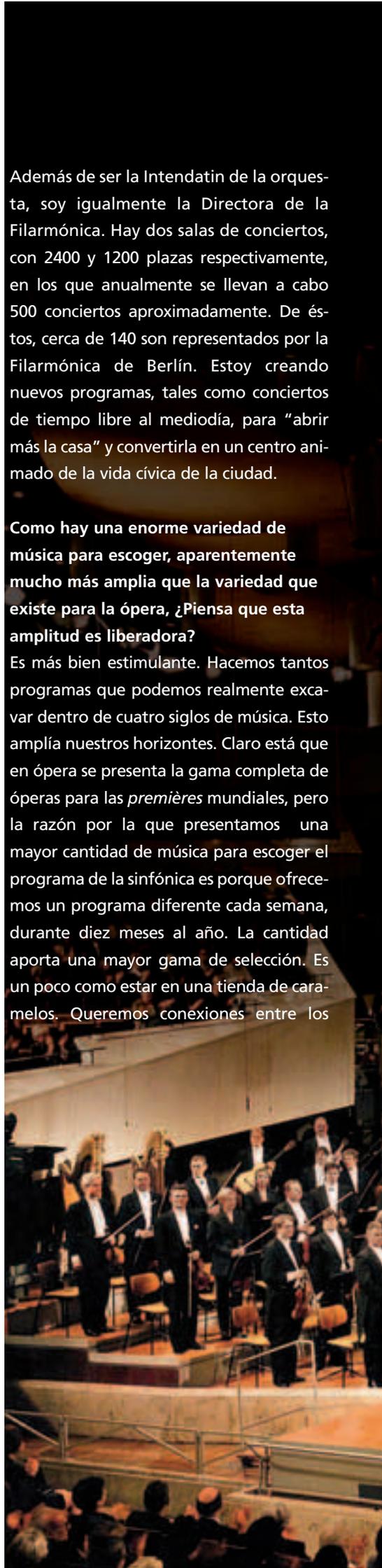
Sin embargo, pese a la naturaleza democrática de la organización, hay muchas áreas en las que yo tomo las decisiones y organizo a mi manera. Presentamos un número indefinido de conciertos de música de cámara cada temporada y, básicamente, yo decido el "qué" y el "con quién" de estas presentaciones.

Además de ser la Intendatin de la orquesta, soy igualmente la Directora de la Filarmónica. Hay dos salas de conciertos, con 2400 y 1200 plazas respectivamente, en los que anualmente se llevan a cabo 500 conciertos aproximadamente. De éstos, cerca de 140 son representados por la Filarmónica de Berlín. Estoy creando nuevos programas, tales como conciertos de tiempo libre al mediodía, para "abrir más la casa" y convertirla en un centro animado de la vida cívica de la ciudad.

Como hay una enorme variedad de música para escoger, aparentemente mucho más amplia que la variedad que existe para la ópera, ¿Piensa que esta amplitud es liberadora?

Es más bien estimulante. Hacemos tantos programas que podemos realmente excavar dentro de cuatro siglos de música. Esto amplía nuestros horizontes. Claro está que en ópera se presenta la gama completa de óperas para las *premières* mundiales, pero la razón por la que presentamos una mayor cantidad de música para escoger el programa de la sinfónica es porque ofrecemos un programa diferente cada semana, durante diez meses al año. La cantidad aporta una mayor gama de selección. Es un poco como estar en una tienda de caramelos. Queremos conexiones entre los

LA FORMA EN QUE SE MANEJA LA FILARMÓNICA DE BERLÍN DIFIERE DE LA MAYORÍA DE LAS DEMÁS ORQUESTAS DEL MUNDO, PORQUE ESTA ES UNA ORQUESTA DEMOCRÁTICA.



programas. ¿Por qué ciertas piezas están siempre juntas en un mismo programa? Pero igualmente queremos conexiones de un concierto con otro. Podemos elegir, por ejemplo, seguir el desarrollo de un compositor, hacer conexiones entre diferentes eras musicales. Podemos crear lazos programáticos dentro de una misma temporada, y esto nos da mucho más espacio para ser creativos.

Durante décadas usted ha viajado constantemente escuchando músicos, directores de orquesta y orquestas por todo el mundo. Con esta experiencia y con el tiempo que lleva en Berlín ¿Puede mencionar algunos puntos que diferencien a la Filarmónica de Berlín?

Es difícil hablar sobre algo tan ambiguo como el sonido. Pero la Filarmónica de Berlín es reconocida por su sonido. Por opinión general se dice que su opulencia sonora es brillante, calurosa y profundamente rica. Durante los últimos años, bajo la batuta de Claudio Abbado y Sir Simon Rattle, se ha confirmado esta reputación con creces, e inclusive se dice que posee un lenguaje estilístico propio. Sir Simon interpreta gran cantidad de trabajos franceses. Su Ravel es sencillamente mágico. Bajo la dirección de Herbert von Karajan se hubiera escuchado un Ravel totalmente

diferente. En este momento el sonido es tan extraordinario que para muchos representa algo que jamás han escuchado antes.

Algo admirable es la forma en que los músicos de la Filarmónica se escuchan unos a otros. Es como si 80 o más músicos estuvieran tocando música de cámara. Tienen antenas entre ellos. Nuestros directores de orquesta invitados han llegado a afirmar que nunca han experimentado una orquesta que reaccione de manera tan instantánea al menor gesto o matiz de un director. Todos son extremadamente sensibles a las señales y estados de ánimo del director.

¿Y eso a que se debe?

Esto es algo que se enseñan los unos a los otros. Es parte de la cultura de tocar en la Filarmónica. Los músicos trabajan en esto. Lo puede ver durante los ensayos y especialmente cuando entra un nuevo miembro a la orquesta. Uno de nuestros bajistas es un venezolano de 21 años. Entró a la orquesta a la edad de 18. Tenía un gran talento en ese momento, pero tuvo que aprender la cultura de la orquesta. Durante su primer año, sus colegas bajistas se encargaron de enseñarle. Esta cercanía entre los músicos hace que perdure esta tradición.

Otro factor importante que contribuye a mantener viva la cultura de tocar en

grupo es la Academia de Orquesta von Karajan. Los mejores músicos jóvenes del mundo postulan a ella. Representantes de la Academia fueron a Venezuela y encontraron a este impresionante joven músico. Contamos con representantes de 20 nacionalidades en la Academia. El bajista estuvo aquí durante dos años recibiendo enseñanza permanente en la Academia. Luego se graduó tocando como sustituto obteniendo así más experiencia y acercándose cada vez más a la forma en que toca esta orquesta. Debo decir que los graduados de la Academia tienen que presentar audiciones para los puestos de la orquesta, igual que cualquier otro aspirante.

Claro está que la Academia lleva el nombre de von Karajan. ¿Concretamente, qué legados suyos perduran aún?

Herbert von Karajan murió en 1987. Sin duda alguna la forma ágil en que la orquesta reacciona es algo que él enseñó, al igual que la forma en que los músicos se escuchan los unos a los otros y reaccionan entre ellos. Por lo tanto se puede afirmar que uno de sus legados es el sonido distintivo de la orquesta que aún se escucha en la actualidad. Otro elemento es la forma en que los músicos interpretan cada pieza, con una pasión





Director Sir Simon Rattle.

como si fuera un asunto de vida o muerte. Ese es el carácter distintivo de la orquesta, su pasión por la interpretación.

La forma en que la orquesta toca Beethoven es algo impresionante. Cuando se escucha su Beethoven o Brahms hay un resplandor interior.

Pero por más que el legado de von Karajan trasciende en estos aspectos, es un organismo en constante evolución. Abbado declaró que quería descomponer ese sonido. Para él había cosas más importantes, como lograr un sonido muy transparente, por ejemplo. Pero aunque Abbado condujo la orquesta por caminos muy distintos en algunos aspectos, la orquesta mantuvo, sin embargo, su exclusivo sonido brillante y fuerte. Así mismo, Sir Simon ha abierto otras puertas. Es un especialista en compositores franceses y en Haydn. Durante su manejo la orquesta ha tenido varios especialistas barrocos, lo cual ha extendido su potencial estilístico. Sir Simon ha interpretado una buena parte de música contemporánea, al igual que Abbado, pero aunque todo esto ha significado una ampliación de los horizontes estilísticos de la orquesta, su sonido básico e inconfundible sigue ahí, sutilmente, en lo profundo de la orquesta.

Usted ha tenido que lidiar con Juntas Directivas en las que el criterio para asignar un puesto lo rige el monto de las donaciones, y ha visto los efectos de este tipo de gestión. ¿Cómo se maneja la Filarmónica de Berlín y cómo afecta

este aspecto en la calidad de lo que usted está en capacidad de hacer?

Más del cuarenta y dos por ciento de la financiación de la Filarmónica proviene de la Ciudad de Berlín. La Junta, por mandato, está conformada por doce personas que constituyen una amplia sección de la representación cultural de la ciudad. Cada partido político tiene la capacidad de nombrar un delegado. También hay un miembro escogido por la orquesta. El Presidente de la Academia von Karajan también tiene un puesto. El resto de los puestos van para el Director Financiero, incluyendo dos o tres ciudadanos. Por decisión de la Junta, ésta nunca interfiere en las decisiones sobre repertorio, programas o presentaciones. Ellos aprobaron mi contratación como Directora General y juegan su papel en asuntos relacionados con el presupuesto, etc.

Esto contrasta fuertemente con muchas juntas directivas americanas que manejan orquestas sinfónicas o compañías de ópera. Ni una sola vez, la Junta ha intervenido en una decisión artística o ha solicitado que se cambie un programa.

Debido a sus antecedentes, he notado algunas piezas de ópera en la programación. ¿Qué papel desempeña la ópera en el repertorio?

A la orquesta le encanta interpretar ópera y esto a Sir Simon le fascina. Con su rico sonido, la ópera interpretada por la Filarmónica de Berlín deja a cualquiera boquiabierto. Sin embargo, debido a nuestra programación no podemos presentar grandes óperas. Algunos pensaron que con mi llegada presentaríamos

más ópera, pero personalmente no estoy a favor de extender la cantidad de óperas que presentamos ya que no son grandes óperas, sino óperas en concierto. No podemos pasar por alto el hecho de que estamos en una ciudad donde hay tres compañías de ópera a tiempo completo. Si éste no fuera el caso, mi punto de vista sería diferente.

En diciembre de 2006, presentamos "A Flowering Tree" (El Árbol Florido), un trabajo de John Adams. En julio de 2007 presentamos "Der Ring der Nibelungen" (El Anillo de los Nibelungos), en el Festival de Aix-en-Provence y en el Festival de Pascua de Salzburgo, lo que llega a ser muy emocionante porque poseemos nuestro sonido especial para Wagner. Todos los años interpretamos ópera actuada en el Festival de Pascua de Salzburgo, y algunos conciertos. Karajan fundó el Festival de Pascua y ha sido el "territorio" exclusivo de la Filarmónica de Berlín desde su lanzamiento.

Usted menciona programas en Aix y Salzburgo, lo que me hace pensar en las extensas giras de la Filarmónica. ¿Puede hablarnos sobre los planes de gira?

Hacemos un tour de 40 conciertos en gira. Visitamos Asia con un año de por medio y los Estados Unidos en los años alternativos. El año entrante estamos planeando visitar los países Bálticos. En primavera estuvimos en las Islas Canarias, y luego en París, Londres y Bruselas. Estaremos en Japón y Corea en el otoño de 2008. Luego viene la gira por los Balcanes que termina en Estambul en la primavera de 2010, además de la gira por Australia en el otoño de ese mismo año. Cada Pascua estamos en Salzburgo, en lo que anteriormente se denominaba

LA FILARMÓNICA DE BERLÍN ES MUNDIALMENTE
CONOCIDA POR SU SONIDO. **BAJO LA DIRECCIÓN**
DE SIR SIMON RATTLE SE HA EXTENDIDO
LA REPUTACIÓN DE SU LENGUAJE ESTILÍSTICO.

Festival von Karajan. Actualmente alternamos con la Filarmónica de Viena en Salzburgo. Nosotros estamos allí en la Pascua y ellos van durante el verano, aunque tradicionalmente también tocamos allí en los dos últimos conciertos del festival de verano. Tenemos planeado algo especial para África del Sur en

2009. Somos la segunda orquesta europea que va de visita a este lugar. Hemos decidido presentarnos especialmente en lugares como Soweto y estaremos trabajando con los maravillosos coros sudafricanos.

Programamos algo muy especial para nuestra visita a Nueva York. Llevamos al

Bronx nuestro proyecto "Rhythm Is It" (Eso es ritmo). "Rhythm Is It" es el título de la película del mismo nombre. Enviamos nuestro grupo de danza para que pasara varias semanas con niños de las escuelas del Bronx. Tratamos de trabajar especialmente con niños que nunca habían bailado anteriormente, a quienes nuestros instructores les brindaron alegría y un sublime encuentro con la danza.

El origen de esto fue un proyecto que se realizó hace tres años, cuando fuimos a escuelas en barrios problemáticos. Royston Muldoon, de Dance United, pasó varios meses trabajando con 250 niños de colegio de las partes más difíciles de Berlín, que nunca habían recibido instrucción o preparación en movimiento. Todo esto se registró

**"RHYTHM IS IT" HA PROVOCADO DISCUSIONES
POLÍTICAS ACERCA DE LAS PRIORIDADES Y PRESUPUESTOS
DE LOS COLEGIOS, Y HA SIDO UNA FUERZA
IMPORTANTE EN LA BATALLA POR GARANTIZAR LOS
FONDOS DE LAS ESCUELAS PARA LAS ARTES.**



Sala de Conciertos de Berlín.



Herbert von Karajan.

FECHAS DE GIRA PARA LA TEMPORADA 2008:

Enero 25, 2008: Sala Pleyel, París

Enero 26, 2008: Kultur- und Kongresszentrum, Lucerna

Enero 28, 2008: Musikverein, Viena

Febrero 19, 2008: Stuttgart*

Febrero 20, 2008: Frankfurt*

Febrero 21, 2008: Essen, Philharmonie

Febrero 22, 2008: Hannover*

Marzo 15 al 24, 2008: Festival de Pascua de Salzburgo, Großes

Festspielhaus

("Die Walküre" y otros conciertos)

Mayo 1, 2008: Moscú*

Mayo 2, 2008: Riga*

Mayo 4, 2008: Tallin*

Mayo 5, 2008: Helsinki*

Mayo 7, 2008: Estocolmo*

Mayo 8, 2008: Oslo, Nueva Ópera

Junio 28 a Julio 6, 2008:

Festival de Aix-en-Provence,

Grand Théâtre de Provence

("Siegfried" y otros conciertos)

* Detalles por definir

<http://www.berliner-philharmoniker.de/en/home>

en un documental, en el que al principio se ven niños desobedientes y con pocas capacidades de concentración, pero en la medida que avanza se nota como, gradualmente, comienzan a desarrollar cierto interés y tratan de seguir las instrucciones. Al final, sus talentos y habilidades emergen, y los niños quedan cautivados mientras interpretan una ambiciosa coreografía. Todo se conjuga cuando los músicos y los niños empiezan a ensayar juntos. Este evento se llevó a cabo en una bodega adaptada, frente a 2000 personas. Es difícil describir la euforia de los niños después de interpretar el "Sacre du Printemps", de Stravinsky.

La película de "Rhythm Is It" hace la crónica de todo esto y fue un gran éxito. Se presentó en varios teatros durante un año completo y cosechó premios durante todo ese tiempo. Pero la verdadera importancia del proyecto es ver cómo se ilustra la necesidad de las artes en los colegios. "Rhythm Is It" ha provocado discusiones políticas acerca de las prioridades y presupuestos de las escuelas, y durante los tres años que lleva el programa ha sido una fuerza importante en la batalla por garantizar que las escuelas tengan fondos para las artes.

Hicimos dos presentaciones de "Rhythm Is It" en Nueva York. Nuestro equipo de entrenamiento y enseñanza de danza estuvo trabajando por varias semanas con 200 niños en edad escolar, también procedentes de algunos de los barrios más duros de la ciudad. Además de estas presentaciones, fuimos a seis barrios del Bronx a tocar música de cámara.

"Rhythm Is It" ha sido una especie de faro para educadores y políticos que toman decisiones sobre los presupuestos escolares. Las repercusiones han sido enormes, y se han hecho posibles gracias al generoso aporte de fondos del Deutsche Bank (Banco de Alemania).

Hay algo más que hemos descubierto con este programa. Los estudios que se han hecho demuestran que las artes en las escuelas estimulan el crecimiento y los logros en general. Los resultados académicos mejoran cuando las artes forman parte del currículo.

¿Cómo consigue a los músicos?

En la orquesta hay diecisiete nacionalidades representadas. Algunas veces la gente tiene la imagen de que una orquesta de este renombre está compuesta únicamente por

músicos viejos. Nuestra edad promedio es de 37 a 38 años y el 14% de los músicos son mujeres. La refacción de la orquesta comenzó con Abbado, cuando la mayor parte de los músicos de la era von Karajan se jubiló.

El proceso de audición para encontrar nuevos músicos es increíblemente riguroso. Músicos de lo mejor y de todas partes del mundo vienen a Berlín para competir por los puestos disponibles. Los grupos dentro de la orquesta están a cargo del proceso. Pero para darle una idea del nivel de los estándares, le comento que pasamos tres años con un puesto disponible para primera viola. Se hicieron innumerables audiciones antes de que el grupo encontrara a alguien que respondiera a los estándares esperados.

Actualmente tenemos otro puesto disponible en las violas. Ayer se llevaron a cabo 38 audiciones y hoy recibimos 14, pero ninguno fue aceptado.

Hemos quedado encantados con su trabajo en San Francisco, nos encanta su nuevo entusiasmo y energía en Berlín y esperamos ansiosos disfrutar los resultados. Gracias por estar con nosotros en "Lettres du Brassus". ■

Montreux, una ciudad
llena de contrastes. Jardines
mediterráneos por un lado y,
por el otro, las impresionantes
montañas de los Alpes.

LOS PLACERES DE LA VIDA EN SUIZA

LA INCREÍBLE LEVEDAD DEL COMER

POR JEFFREY S. KINGSTON

EL RESTAURANTE PONT DE BRENT EN MONTREUX SE DISTINGUE POR UN ELEMENTO QUE HACE QUE SE DIFERENCIE DE SUS PARES DE TRES ESTRELLAS. **ES EL ÚNICO RESTAURANTE “FAMILIAR” DE TRES ESTRELLAS, QUE HAY EN EL MUNDO.**



Montreux está situado en un marco excepcional. Desde lo alto de su pedestal, en el extremo del lago Lemán, domina el Castillo de Chillon.





EN LOS RESTAURANTES DE TRES ESTRELLAS ES TAL LA LUCHA PARA LOGRAR LA PERFECCIÓN ... QUE LITERALMENTE FALTA EL OXÍGENO EN LA SALA.
EL PONT DE BRENT ES DIFERENTE. NI RASTROS DE TENSIÓN AQUÍ.



Es maravilloso observar el talento humano en todo su esplendor, seguir la evolución de un deportista excepcional “inspirado”, que va ganando puntos sin el menor esfuerzo; dejarse cautivar por la interpretación de un gran actor que se identifica a tal punto con su personaje, que el teatro desaparece; escuchar a una gran soprano que, sin forzar la voz en absoluto, alcanza la “famosa” nota de la Reina de la Noche de la Flauta Mágica ... Un restaurante también puede producir la misma fascinación. Como por encanto, usted, el afortunado cliente, queda atrapado en un hechizo. El resto es magia.

No hace mucho, eso fue lo que me ocurrió cuando tuve la suerte de volver al Restaurant Pont de Brent, en Montreux. No me alcanzan las palabras para describir la perfección de la comida, pero lo que ha quedado grabado en mi memoria es la soltura con la que transcurrió toda la velada. Gérard y Josette Rabaey, los dueños del Pont de Brent, dominan el arte de velar por el bienestar de sus comensales en un lugar cómodo y cálido, donde se olvida el transcurso del tiempo. Es más, dan la impresión, junto con el resto del personal, de que tal arte no exige ningún esfuerzo.

Huelga mencionar la perfección de la comida. El Pont de Brent figura entre los restaurantes más selectos del mundo y ha sido destacado con la máxima calificación de tres estrellas Michelin, y con la mayor puntuación de Gault Millau, 19 puntos. Pero este establecimiento se distingue por un elemento absolutamente único que hace que se diferencie de manera singular de sus pares en el Olimpo de la gas-

tronomía. No es un abuso de lenguaje describir el restaurante de Gérard Rabaey como el único restaurante “familiar” de tres estrellas que hay en el mundo.

Me siento algo turbado al utilizar el adjetivo “familiar”, porque la palabra tiene dos connotaciones diametralmente opuestas: decir de un restaurante que es familiar puede ser un elogio o una forma de censura. Sólo el contexto da una indicación del significado que se le atribuye en determinado momento. ¿Quiere decir que la recepción es cálida y auténtica, y que es un restaurante sin ningún artificio? ¿O acaso se utiliza la palabra con tono socarrón para sugerir que el establecimiento es rústico, ordinario, por no decir algo sórdido?

No debería ser así. El término “familiar” debería reservarse invariablemente para designar lo que es digno de todo elogio. Un restaurante familiar tiene, sin duda, numerosas virtudes, por su calidez, su honestidad y su sencillez. Por supuesto, esas cualidades se encuentran en establecimientos de todas las categorías de precios. Una humilde trattoria toscana, un bistró parisino o un restaurante que sirve pescado al aire libre en la isla de Lantau en Hong Kong, todos son capaces de lograr este cariz familiar y, a menudo, lo logran. Pero curiosamente, ello resulta mucho más difícil para los establecimientos de alta categoría. El personal del restaurante Allard de París prepara sin aspavientos torres de bandejas de pato con aceitunas que, sin mayor preámbulo, colocan frente a los comensales sentados a las mesas de estilo familiar. Los platos y el servicio responden a las expectativas de los clientes, es

cálido y agradable, en una palabra, familiar. Pero en las altas esferas no es así. Los restaurantes que forman parte de la élite poseedora de las tres estrellas suelen librar tales luchas para lograr la perfección – a menudo con el permanente terror de dar un paso en falso, con la consiguiente sanción despiadada de cualquier inspector de la guía que pasase por allí – que literalmente falta el oxígeno en la sala. Se percibe la línea, cuando no es el muro, que separa a los empleados de los clientes. Los camareros, aterrorizados ante la perspectiva de cometer un error, transmiten esa tensión a la clientela. Es como observar una prueba de patinaje artístico en los Juegos Olímpicos, en la que el espectador está al acecho de un tropezón, de una “recepción” en dos piernas o, peor aún, de la imperdonable caída.

El Pont de Brent es diferente. Aquí no hay rastros de tensión. No bien llega, el comensal tiene la impresión de comer en casa de los Rabaey, con Gérard en la cocina y su esposa Josette recibiendo a los invitados y ocupándose del comedor junto con el Maître d'hôtel Marc J'Espère. La sincera bienvenida tiene un encanto típico y deja ver la alegría de poder ofrecer, junto con sus colaboradores, una velada maravillosa. La preparación de una comida de tres estrellas, en especial una tan ligera y fresca como le exige el estilo de Gérard Rabaey, supone un esfuerzo hercúleo, pero que nunca se nota.

También se aprecia la acogida sin ninguna ceremonia artificial. En muchos restaurantes de categoría, el chef, visiblemente incómodo y, con una sonrisa acartonada, recorre las

La gran armonía que reina en el Pont de Brent está en los platos, la carta de vinos y la cálida decoración de madera.

Josette Rabaey.



mesas recogiendo cumplidos. En este caso no. Gérard sale de la cocina cuando el cliente está por partir, para despedirse personal y calurosamente, sin ningún fingimiento, como si ésta fuese su casa.

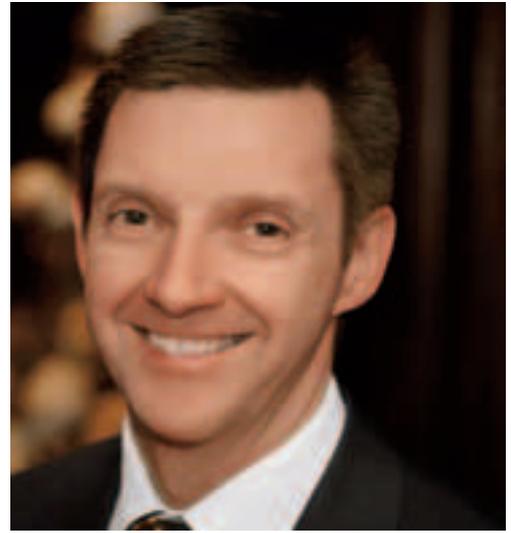
Después de la casi frenética jornada que precedió mi llegada a este lugar, la cálida acogida me levantó el ánimo. En esta apacible velada de septiembre, me senté en el jardín con una copa de champán y un imponente surtido de cositas para picar, decidido a desconectar mi cerebro y a dejarme guiar por el menú propuesto. Así, me pude dedicar tranquilamente a un Moët Chandon añejo, mientras saboreaba pequeñas frituras de pescado del lago Lemán, sin más preocupación que la selección de los vinos destinados a acompañar este festín.

Los *amuse-bouches* crean el marco. En armonía con la noche de verano, en la bandeja había una tartaleta de anchoas. Sobre una base de delgadísimas tiras de calabacín, casi transparentes, yacían hojas de rúcola, unos trozos de aceitunas y tomates, además de anchoas frescas con un chorrito de aceite de oliva y hierbas. Según la temporada, Gérard ofrece una variante igual de liviana de este plato, que es la tartaleta de *féra*, un pescado a menudo descuidado del lago Lemán. Después de una u otra de estas preparaciones como preludeo, el comensal se dispone fácilmente a iniciar la comida.

Un apartado del menú rezaba "terrina de *foie gras* y setas", denominación que no evocaba con justicia el prodigio de exquisitez que era el primer plato. Quizás era la palabra "terrina", que a menudo alude a preparaciones pesadas, donde la grasa y el cartílago quedan camuflados con la mostaza y los pepi-

nillos, lo que velaba el verdadero refinamiento de la creación de Gérard. La "terrina" presentaba en su interior varias capas de setas silvestres de intenso sabor, que alternaban con un *foie gras* de incomparable finura, sobre una corona de puerros y todo ello espolvoreado con granos de sal gruesa. En medio de un trío de preparaciones, en el que la terrina ocupaba el lugar central, ésta era una verdadera sinfonía visual. A su lado figuraban algunas setas simplemente salteadas y una ensalada perfumada con aceite de nuez. El conjunto ofrecía una impresión etérea. La terrina era esencialmente ligera e ingrávida, apenas sujeta por una gelatina casi invisible. El *foie gras* desafiaba también la ley de la gravedad y se evaporaba en la boca, disolviéndose entre magníficos aromas de tierra de las setas. Y para hacer contrapunto con su intensidad, parecía estar apenas aderezado con unas gotas de aceite balsámico.

Para acompañar, había escogido media botella de Boillot Puligny Champ Canet 2001, un vino sorprendente, con mucho cuerpo y aromas cítricos perfectamente equilibrados. En cierto modo, la selección de un vino blanco de Burdeos no aprovechaba mercedamente uno de los puntos fuertes del Pont de Brent: su sommelier. Sébastien Lacroix ha sido reconocido como uno de los mejores en su oficio, al haber ganado el Concurso de Mejor Sommelier de Suiza en 2005 (y habersele hecho entrega de un Flyback Léman de Blancpain por ese motivo). Ha logrado reunir una extraordinaria selección de vinos helvéticos que, en su mayoría, nunca llegan a abandonar su país de origen. Una visita al Pont de Brent ofrece la oportunidad de degustar estos tesoros y, mucho mejor, de aprovechar los



El Maître d'hôtel Marc J'Espère.



Preparación primaveral de *saltimbocca de ris de veau*, realizada con setas y espárragos.



Una entrada clásica, la tartelletta de féra.

TAMBIÉN SE APRECIA LA ACOGIDA SIN NINGUNA CEREMONIA ARTIFICIAL.
GÉRARD SALE DE LA COCINA CUANDO EL CLIENTE ESTÁ POR PARTIR, PARA DESPEDIRSE PERSONAL Y CALUROSAMENTE DE ÉL, COMO SI SALIESE DE SU CASA.

Gérard Rabaey.



servicios de Sébastien para orientarse a la hora de elegir una botella en la carta de vinos. Más de una vez, a pesar de mis pretensiones de enófilo, he puesto la cuestión en sus manos y me he dejado llevar por la aventura del descubrimiento de fascinantes vinos suizos (muy recientemente un char-

donnay de Neuchâtel, indiscutiblemente digno de rivalizar con un buen Meursault, y un pinot noir del Ticino con mucho carácter y complejidad); de los que nunca se habla fuera de Suiza, sin duda por temor a que las cantidades destinadas a los helvéticos terminen en gargantas extranjeras.

A continuación llegó otra maravilla. Un salmónete resplandeciente de frescura, salteado rápidamente, presentado en un lecho de corazones de alcachofa sobre un caldo de almejas frescas y trocitos de aceituna. El salmónete debe evocar el clima de la Provenza y esta preparación lo hacía de verdad. Gérard

Rabaey es un experto en el arte de combinar las almejas minúsculas con un delicioso caldo procedente de los mejores pescados y legumbres de la temporada.

Sin embargo, apenas nos habíamos abierto camino hacia el segundo plato: una preparación que lo caracteriza, *croustillants et saltimbocca de ris de veau*; Rabaey había confeccionado un canoli de masa filo crujiente rodeado con trozos de molleja de ternera enrollados con un toque de jamón de York ahumado y salvia; unas cuantas mollejas salteadas y un trozo más grande de jamón ahumado y salvia, con una salsa intensa de perejil que aportaba a la composición un verde brillante; un caldo de ternera de cálido color marrón muy bien reducido y, por último, una salsa formidablemente espumosa. Un plato con múltiples elementos donde, no obstante, cada ingrediente se combina y contrasta con los demás. El jamón y la salvia son compañeros clásicos y los dos quedaban equilibrados por la frescura purificadora del perejil. Del mismo modo, las diferencias de textura abarcaban un amplio abanico y se enfrentaban unas con otras: el crocante del canoli de masa filo, los trozos cremosos y etéreos de la molleja de ternera, el carácter vaporoso de la espuma. En fin, este es el tipo de plato que sólo puede ser obra de un genio.

El cuarto plato era un *pigeon des Deux-Sèvres* simplemente asado y servido con un surtido de verduras asadas. Rabaey tiene un proveedor de pichones que compite con el de Lameloise (véase el segundo número de la revista "Lettres du Brassus"). Estas aves tienen un sabor radiante de frescura, sin el menor indicio de ese pronunciado gusto a hígado que desmerece la belleza de la mayoría de los pichones, y cuya textura cuando están cocidas hace que se deshaga en la boca. El único defecto de este plato es que me supo a poco. Era la mitad de un pichón, pero con gusto me hubiese comido uno entero.

Puestos a hablar de aves enteras debo decir-, que el hecho de cenar solo me privó del placer de degustar uno de los platos más apreciados del Pont de Brent, el pato Nantais asado. Sin temor a exagerar, puedo afirmar

El jardín de verano en Pont de Brent, arrullado por el agua del arroyo.



Plato de pichón asado tal como se presenta al comensal antes de trocearlo.



que tan solo un puñado de chefs (personalmente puedo responder por cinco restaurantes en el mundo), logra preparar un pato asado entero, un manjar tan exquisito como poco frecuente. Un *magret* de pato, incluso cocinado, no se mide por el mismo rasero. Son tan distintos como recorrer una misma distancia en un paseo de veinte minutos o en una carrera de cuatro. Por eso, sea cual fuere el deleite que me producía cada bocado de pichón, al mirar de reojo al ave radiante con matices caoba que era servida en las mesas de mi alrededor, nacía en mí un irreprimible y manifiesto anhelo que me impedía dejar de contemplar las delicadas rebanadas de un rojo perfecto colocadas en los platos.

Cayendo una vez más en la tentación del vino de Borgoña, opté por un Corton Renard 1996 de Rougeot, que me dejó la sensación de un vino un tanto joven. Hoy los vinos de Borgoña de 1996 parecen ligeramente tempe-

carro es tan sólo uno de los elementos de la presentación. El otro es el camarero. En el Pont de Brent, el camarero encargado estaba obviamente encantado de hacer los honores a su carro de quesos. Mientras los quesos iban de una mesa a otra, me deleitaba escuchando sus apasionadas recomendaciones sobre las distintas variedades presentadas, y el entusiasmo con que aconsejaba a los comensales que sollicitaban su asesoramiento.

El postre se sirvió en dos tandas. Primero, una magnífica composición de sorbetes: melón de Cavaillon, melón verde, frambuesa y melocotón blanco. En este conjunto perfecto destacaba ligeramente el melocotón blanco, recordándonos que estábamos a principios de septiembre, época en la que esta fruta alcanza su apogeo. Siguió un *crumble* de ciruelas, compuesto por una base de copos de nueces cubierta con ciruelas caramelizadas y acompañado de un helado de vainilla espol-

AQUELLA NOCHE, NO HUBO NINGUNA NOTA DISCORDANTE EN PONT DE BRENT. LA CONCEPCIÓN Y EL EQUILIBRIO, EL SURTIDO, LA PRECISIÓN MILIMÉTRICA DE LA COCINA ...

rados, mientras que hace algunos años, su carácter parecía alcanzar su plenitud. Todos los elementos estaban reunidos: el aroma de baya, la nota vainillada junto con el carácter animal que a menudo se asocia a un gran Corton.

Luego llegaron los quesos, que incluían un amplio surtido de Gruyères. Si se le presenta la oportunidad, elija un Gruyère curado (a veces denominado "salado"), de al menos tres años de edad, que desprende una intensidad similar a la del Pecorino pero, naturalmente, con el toque de nuez propio del Gruyère. La presentación de los quesos no tenía nada que envidiar a su calidad y selección. Por supuesto, los traían en un carro con un variado surtido de más de veinte tipos para elegir. No obstante, el

voreado con ralladura de ésta misma. Y como toque final, *petit fours* y chocolates.

Aquella noche no hubo ninguna nota discordante en Pont de Brent. La concepción y el equilibrio, el surtido, la precisión milimétrica de la cocina, el desarrollo armonioso de la cena, sin olvidar el servicio y el recibimiento amistoso y familiar, naturalmente. Fue la expresión de los placeres de la vida en Suiza, en su manifestación más pura. ■

LE PONT DE BRENT

1817 Brent, Suiza

Tel +41 (0)21 964 52 30

Fax +41 (0)21 964 55 30

Cerrado los domingos y lunes

LA CARTA SOBRE EL VINO DE BLANCPAIN

VINOS DE CLIMA CÁLIDO

POR JEFFREY S. KINGSTON

El Dr. George Derbalian es uno de los especialistas en vinos de la revista "Lettres du Brassus". Fundador de la sociedad californiana Atherton Wine Imports, Derbalian no sólo es uno de los mayores importadores de vinos selectos en los EE.UU., sino que también goza de merecida fama mundial como uno de los grandes y más respetados conocedores de vinos y expertos catadores.



Año tras año recorre la senda del vino en Europa y Estados Unidos para reunirse con los productores, los dueños de los mejores viñedos, los jefes de bodega y otras personalidades del mundo del vino. Cada año cata literalmente varios miles de vinos, desde las añadas más antiguas hasta las más recientes.

En este número de la revista, el Dr. Derbalian ha reunido un jurado de expertos para catar y juzgar la calidad de una gran cantidad de vinos del Ródano francés, Brunellos de Italia y Cabernets de California.







Existen normas y reglamentos bien establecidos que nos indican cómo se debe organizar una cata de vinos. Pues bien, los hemos infringido y nos sorprendieron in fraganti. Los hicimos añicos. Los destruimos totalmente, con una sonrisa burlona. Sin embargo, si tuviésemos que expresarlo desde el punto de vista cultural, lo que hicimos fue sencillamente un escándalo. ¡Una barbaridad! ¡Ridículo! ¡Un disparate! ¡*Sacré bleu!* ¡*Das tut man nicht!* *I am sorry sir but I must ever so forcefully convey to you the necessity that you proceed no further!*

He aquí el problema. Las normas bien codificadas que rigen la degustación de vinos estipulan, en la sección correspondiente, que en una cata horizontal deben constar vinos que sean de la misma, o sustancialmente la misma variedad de uva o combinación de variedades de uva. De hecho, hasta hace treinta años esa sección del código establecía, además, que en una cata se debían apreciar vinos de la misma

Raj Parr.



Rodaballo con espina preparado a la plancha por el chef Michael Mina.

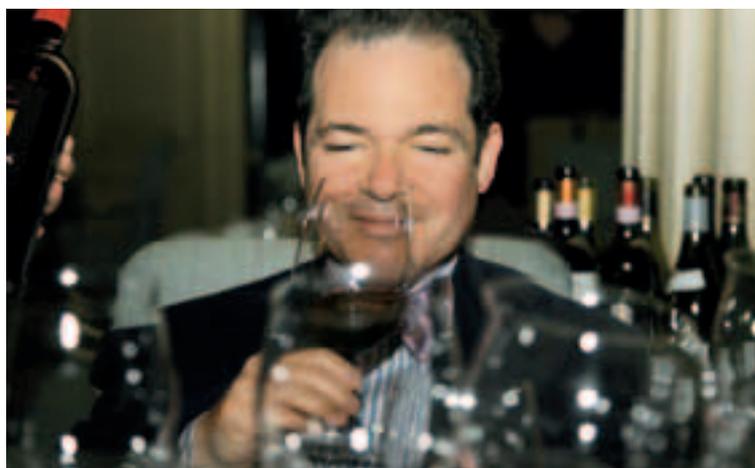




Al acabar la velada de cata, ¡qué impresionante la cantidad de copas para sólo un comensal!

variedad de uva y de la misma zona. Esta última disposición fue en gran parte abandonada, y de manera irreversible, después de la famosa cata de París en 1976. El resultado de aquella cata causó conmoción en el mundo del vino cuando los arribistas Chardonnay y Cabernet Sauvignon californianos superaron a los vinos blancos de Borgoña y Burdeos, respectivamente. No obstante, aunque esta tendencia modernista haya conllevado cierta flexibilidad en el código de la cata de vinos, permitiéndose mayor diversidad geográfica, la rigurosidad básica sigue siendo igual: la misma o sustancialmente la misma variedad de uva.

En colaboración con el Dr. George Derbalian, editor especialista en vinos, la revista "Lettres du Brassus" estableció un plan para preparar una degustación totalmente ilegal, *malum per se*, como si se tratase de tomar decisiones en un verdadero restaurante. Cuando se ofrece una carta con abundantes vinos, no se trata de escoger un vino o seleccionarlo entre varios de una variedad de uva similar o sustancialmente similar. Los comensales tienen libertad para elegir un tipo de vino, sea cual fuere la uva, en función de la manera en que ese tipo de vino se conjugará con la comida. No sólo son libres de hacerlo, sino que deberían hacerlo. Entonces, ¿por qué se rigen las catas por la regla de la misma uva o de uva similar, cuando habitualmente no es así como se toman las decisiones? ¿Es acaso porque el elemento competitivo de una degustación —la clasificación jerárquica de los mejores a los peores vinos— es más importante que juzgar la calidad como un fin en sí mismo?



Larry Stone.



Dr. George Derbalian.

El Dr. George Derbalian reunió un jurado de primera categoría para emprender esta cata al margen de las reglas. Larry Stone se ganó hace muchos años la fama de ser uno de los más respetados sommeliers de California. De hecho, es uno de los pocos sommeliers cuya fama y reputación han definido los restaurantes en los que ha trabajado. Larry ha desplegado sus alas aún más como vinicultor en el Napa Valley con su Sirita Cabernet Sauvignon de primera categoría.

Rajat Parr es otro sommelier que está al mismo nivel. Ahora mismo es sommelier en el restaurante de Michael Mina en San Francisco y es Director de Vinos de todos los restaurantes Mina. Sus servicios son tan apreciados que actualmente aconseja y diseña las cartas de vinos de muchos de los mejores restaurantes del país. Junto con el autor de este artículo, la cata se organizó según el criterio siguiente: hacer una comparación de vinos tintos potentes, añejos, afrutados, generosos y con mucho cuerpo que fuesen idóneos para acompañar platos especiales a base de codorniz, carne de cordero y carne de res.

¿Y qué mejor lugar para nuestro experimento que el restaurante de Michael Mina en el St. Francis hotel en el centro de San Francisco? A propósito, los vinos seleccionados no estarían elaborados con la misma uva. Más bien tendrían en común su procedencia de lugares de clima cálido, es decir, un clima que facilita la maduración de la fruta. Nos decidimos por

cena de lujo, acompañada por nuestros vinos incorrectamente emparejados —es decir, que esos vinos se iban a consumir y a disfrutar. A ojo de buen cubero, el umbral del dolor quedaría superado cuando se consumiera más de una botella por persona. Ello se ha demostrado con toda claridad en muchas cenas grandiosas; hoy esa enseñanza estaba grabada en la memoria. Así, nuestra pandilla de catadores renegados estableció un plan que incluía nada menos que once botellas para tres comensales, más Rajat que cataba con nosotros, pero que además tenía que ocuparse del restaurante.

Aunque la velada iba a girar en torno a vinos tintos de clima cálido, fieles a nuestra noción de un elegante y adecuado inicio de velada, decidimos comenzar con dos vinos blancos. De acuerdo con la línea establecida, seleccionamos también blancos de clima cálido, ambos del Ródano francés, un Condrieu y un Hermitage Blanc.

En el delicado preludio de la cena, el chef Michel Mina nos ofrece un plato de vieiras frescas y espumosas servidas en su concha, acompañadas de guisantes frescos y puré de guisantes. Probamos primero el Condrieu, un Condrieu La Doriane 2005, de Guigal. Guigal es sin duda el nombre más famoso de la zona norte del Ródano y ésta es la cosecha de mayor prestigio de su pequeña producción. En boca, el vino tenía un exuberante carácter frutado donde sobresalía el dulce de albaricoque con matices de vainilla y roble.

LARRY STONE: “Aprobado. Este es un Condrieu poco común y particularmente bien equilibrado”.

GEORGE DERBALIAN: “No tiene ese final de tostado o de notas ahumadas que a menudo caracteriza a los vinos inferiores de esta denominación. Otro elemento del gran Condrieu es el contraste de las sensaciones que produce en la nariz y en el paladar.

EXISTEN NORMAS MUY BIEN ESTABLECIDAS QUE NOS INDICAN CÓMO SE DEBE ORGANIZAR UNA CATA DE VINOS, PUES BIEN, LAS HEMOS INFRINGIDO Y NOS SORPRENDIERON IN FRAGRANTI.

tres regiones de clima cálido que producen vinos de este estilo: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas y Côte-Rôtie, de la región del Ródano en Francia; Brunello di Montalcino, de Toscana en Italia; y, Cabernet Sauvignon, del Napa Valley en California.

Como estábamos resueltos a cometer un grave delito en la degustación de vinos, decidimos jugarnos el todo por el todo cometiendo un verdadero exceso con demasiado vino para cuatro catadores. Hay que tener presente que ésta no iba a ser una de esas degustaciones de muestras de barril en una bodega en la que se huele, se agita y se escupen los vinos jóvenes. Esta iba a ser una

Châteauneuf-du-Pape.



El terruño rocoso e inhóspito de Châteauneuf-du-Pape.



Côte-Rôtie.



Arriba y abajo a la izquierda, vistas de Côte-Rôtie. Arriba, panorama con las "Dentelles-de-Montmirail".

En nariz, muestra un carácter tropical, con el roble y la vainilla en la boca, casi como un blanco de Borgoña".

RAJ PARR: "Este vino es sedoso y perfumado, pero sorprendentemente no llega a ser empalagoso".

El segundo vino blanco llegó con el segundo plato de pescado: un magnífico rodaballo con espina preparado a la plancha con zanahorias asadas en daditos y coliflor, realizado con pasas sultanas y puré de zanahorias. La combinación sabrosa y dulce desentonaba con el tipo de vino escogido, un Hermitage

Blanc 1995, de Chave. Ésta es una bodega Hermitage digna de admiración tanto por sus vinos tintos como sus blancos. Sin embargo, el Hermitage Blanc era demasiado austero, con su deje mineral y carácter medido como para enfrentarse con el dulzor de las pasas, las zanahorias y el rodaballo. Bastaron unos cuantos bocados y sorbos para que todos alargásemos la mano simultáneamente buscando lo que quedaba del Condrieu.

Superada la fase preliminar, era hora de pasar a la atracción principal: los tintos de clima cálido. A pesar de nuestro afán delictivo, tuvimos un gesto para con la selección de los

dos primeros tintos, que pertenecían a la misma gama de precios, esto es, menos de 37 dólares la botella: un Gigondas Les Hauts de Montmirail 2001, de Brusset y un Châteauneuf-du-Pape La Crau de ma Mère 2003. En teoría el Châteauneuf debería haber predominado. El La Crau de ma Mère proviene de uno de los más prestigiosos y bien situados viñedos de Châteauneuf-du-Pape, donde se encuentra la bodega Domaine Vieux Télégraphe y el Cuvée Célestin de Henri Bonneau. Pero no fue así. El Gigondas era simplemente estupendo. Nos ofreció un sabor repleto de fruta que desembocó en un perfecto equilibrio al final. Aunque el La Crau de ma Mère era un vino de nariz frutada y delicada, en la boca asomaban taninos más ásperos.

GEORGE DERBALIAN: “El Gigondas presenta un equilibrio excepcional y una textura carnosa. Por el carácter parece casi un vino borgoñón. Les Hauts de Montmirail es la mejor de las dos cosechas de Brusset y nos muestra esta noche su noble linaje. El La Crau de ma Mère es un estupendo

ejemplo del clásico Châteauneuf-du-Pape. Aroma exótico, rico con fruta madura. Hubiese acompañado mejor una comida reconfortante como salchichas o comida de ‘bistrot’. Es un vino bueno, por la categoría de precio a la que pertenece. Es franco y directo”.

LARRY STONE: “El Gigondas presenta un delicado aroma a especies minerales, moras, ciruelas y pimienta que tendrá buena evolución en botella. Es exuberante ahora y apenas está en su infancia, lo que hace suponer una buena evolución. El Châteauneuf-du-Pape La Crau de ma Mère es agradable pero la añada 2003 lo coloca detrás del Gigondas. En 2003 la deshidratación fue un problema. La infame canícula de aquel caluroso verano tuvo el efecto de una olla a presión en toda Francia. El problema era que no había suficiente agua. En la época de la cosecha, el vino tenía niveles abundantes de azúcar residual (que por supuesto se convertiría en alcohol durante el proceso de fermentación). Pero, cuando los azúcares del mosto estaban en

su punto, los compuestos polifenólicos presentes en las uvas no se habían desarrollado plenamente. Esos fenoles ya no madurarían como correspondía. La solución hubiera sido esperar porque se puede conseguir un gran vino con uvas muy deshidratadas, pero no sin la concentración adecuada de fenoles. El resultado es un contenido de taninos que da al vino verdor y aspereza”.

El Châteauneuf en cierto modo justificaba plenamente nuestra cata poco convencional, porque la dificultad con este vino se debía a un problema persistente desde hacía años en California y que los vinicultores habían superado mejorando la forma de elaboración del vino 20 años atrás. El truco consiste en demorar la vendimia, aunque los azúcares hayan llegado al punto en que parecen pedir a gritos ¡recogednos de una vez! Así comienza la acumulación de compuestos fenólicos, lo que es imprescindible para que el vino adquiera agradable redondez y amplitud. Después, para compensar la graduación demasiado alcohólica, añaden agua.

EL GIGONDAS OFRECÍA SUFICIENTE INTENSIDAD, MADUREZ Y REDONDEZ COMO PARA BEBERLO. ESTUVO A LA PAR CON LOS GRANDES VINOS DE 99 Y 100 PUNTOS.

Viñedos de Hermitage en las márgenes del Ródano.



LARRY STONE: “Hace tiempo que los vinicultores de California están acostumbrados a los veranos calurosos y secos. Descubrieron que era más fácil modificar el contenido alcohólico del vino que los fenoles. El problema que suelen tener los vinicultores franceses es más la falta que el exceso de madurez de las uvas, de modo que podrían haberse enriquecido con las enseñanzas de sus colegas del nuevo mundo. A decir verdad, en 2003, tanto las normas de la UE como las del Consejo Regulador local prohibían la adición de agua. Pero ahora, en vista de que durante varios años consecutivos ha habido veranos bastante calurosos y secos, esas normas han cambiado y los vinicultores franceses pueden optar por la ‘solución californiana’”.

Quedamos algo sorprendidos con el plato de codornices que acompañaba a los dos vinos de la región del Ródano pertenecientes a la categoría de precios razonables. La cocina característica de Michael Mina consiste en preparar variaciones sobre un mismo tema. Así, empleaba codornices para tres preparaciones similares, en las que presentaba la pechuga de codorniz asada sobre un lecho de lentejas, con tres salsas diferentes: de limón “Meyer”, de lima y de naranja. El color de las lentejas también variaba del verde al gris oscuro. Los tres temas cítricos resultaron muy agradables, el limón realzaba más el sabor de la lenteja, y la naranja el del ave. Pero la sorpresa no era esa. Era el Hermitage blanco. Frente a las pasas y las zanahorias del plato anterior, la austeridad del Hermitage fue, a todas luces, discordante. Sin embargo, la sutileza de la nota cítrica de la pechuga de codorniz justificaba plenamente su presencia.

GEORGE DERBALIAN: “Probar el Hermitage a la buena temperatura es mucho mejor. Es verdad que revela aromas de viñas viejas. Para empezar, se percibe el aroma propio de la madera, pero de madera más añeja, no de vainilla. Con el tiempo se nota la fruta. Hubiese sido mejor

servir este vino con pescado frío, por ejemplo con un sashimi, que presentarlo para acompañar el rodaballo sabroso y a la vez dulzón. No cabe duda de que acompaña mejor la sobriedad de las codornices”.

LARRY STONE: “El Hermitage es un vino con fuerte personalidad, no es para todos los días. Se sigue elaborando como hacían el vino los romanos. Nunca tendrá el refinamiento que posteriormente aportó el proceso de elaboración en los monasterios en las zonas más septentrionales de Borgoña”.

Pasemos ahora a las grandes ligas. Dos de los vinos de la región del Ródano con mayor puntuación en el mundo entraron en escena; ambos con excepcionales calificaciones del eminente enólogo Robert Parker. Un Châteauneuf-du-Pape Cuvée Centenaire Brunel de 1998 (100 puntos de Parker) y un Côte-Rôtie La Turque Guigal 1991 (99 puntos de Parker). Raj puso dos copas totalmente diferentes para ambos vinos, suscitando la admiración del grupo.

LARRY STONE: “El Châteauneuf está elaborado con una mezcla de trece cepas distintas, donde suele predominar un gran porcentaje de Garnacha y requiere una copa redonda para realzar su dulzura. Los Châteauneufs no tienen un alto contenido de taninos y ofrecen fruta en abundancia,

la cual debe resaltar con la forma de la copa. En el Côte-Rôtie, en cambio, predomina la variedad Syrah cuya gloria viene del sabor a fruta, de sus taninos y estructura. En una copa redonda ambos se volverían difusos e inconsistentes; pero en una copa alta, la estructura se manifiesta y trae la fruta a la zona media del paladar”.

El acompañamiento para este dúo de gigantes con 99 y 100 puntos fue un costillar de cordero, ideado una vez más por Michael Mina como un trío de sabores. Parcialmente asado y parcialmente escalfado en aceite, el costillar se sirvió con una salsa de tomate y feta, otra de pecorino y espinaca y una salsa holandesa de berenjenas y pimienta. Por lo succulento y tierno, el cordero de Sonoma no tiene nada que envidiar a ningún *agneau* de Sisteron. Las tres variaciones de sabores servían para contrastar los dos vinos.

El Centenaire nos pareció magnífico de inmediato. Tenía una entrada halagadora, con notas de café, chocolate, moras, vigoroso y delicado a la vez, con un final dulce de borgoña.

LARRY STONE: “El viñedo del Centenaire da al norte. Habitualmente eso es un inconveniente, pero en Châteauneuf-du-Pape, donde es natural que haga calor, ello suaviza el sabor y el color del vino,

Chapelle Saint-Christophe, Hermitage.



dándole un carácter casi borgoñón (teniendo en cuenta que en la región de Borgoña, por lo general, cuesta trabajo obtener la buena maduración debido a la falta de calor”).

GEORGE DERBALIAN: “El Centenaire revela el ying y el yang de los grandes Châteauneufs mediante la mezcla de elementos de clima cálido y de clima más fresco. En este sentido es como otro gran Châteauneuf-du-Pape, el Château Rayas, cuyo viñedo también da al norte. Bajo condiciones climáticas más frescas, a los vinos les hace bien un poco de esfuerzo para madurar, ya que así se obtiene una acidez excelente en el resultado final.”

Junto al Centenaire, el Côte-Rôtie parecía melancólico y triste. La Turque es uno de los tres mejores viñedos de Côte-Rôtie; en ese trío figuran además, La Mouline y La

Este ejemplo de la añada de 1991 revela el equilibrio y la elegancia de la cosecha.

Aunque los 90 suscitaban aclamación por su exuberancia, los 91 son superiores por su ciclo de desarrollo perfecto. Sin embargo, a mí este vino me desilusionó un poco dada su reputación. Nunca pasó a la velocidad superior. En cambio, el Centenaire es delicioso. Ofrece precisión y hermosas y vibrantes notas frutales. Pero, puede no demostrar la resistencia que se suele esperar de los grandes vinos de esta denominación.”

Dispuestos a romper reglas, por qué no transgredir una más. Rara vez una cata va de mal en peor. Los vinos inferiores suelen probarse antes de los grandes vinos. El ejercicio inverso es chocante, por no decir desagradable. Por eso, alargué la mano y entre la

LA COSECHA DEL 97 FUE ESPECTACULAR EN LA TOSCANA, PRODUCIÉNDOSE VINOS POTENTES Y DE GRAN CARÁCTER.

Landonne. Guigal produce vinos de estos tres viñedos, que en el mercado son objeto de un auténtico frenesí de consumo. La producción es minúscula y tienen una demanda impresionante, sobre todo el La Turque cuyo producción es menor.

LARRY STONE: “Entre los tres afamados viñedos de Côte-Rôtie tengo particular debilidad por La Mouline, que tiene las viñas más viejas de los tres, con una edad media de casi 40 años. Sus vinos son los más suaves y generosos del grupo”.

GEORGE DERBALIAN: “Bueno, estamos hilando muy fino. Para mí, La Turque es el más interesante por ser el más exótico. Guigal elabora un vino increíble”.

RAJ PARR: “En La Turque se percibe la esencia inconfundible de higos verdes.

impresionante cantidad de copas escogí el Gigondas. Para mi gran asombro, aunque carecía del refinamiento de sus dos contrincantes de las ligas mayores, tenía una indiscutible personalidad. Ofrecía suficiente intensidad, madurez y redondez como para beberlo a la par de los grandes vinos de los 99 y 100 puntos. Todo el grupo llegó a la misma conclusión y, de inmediato, Larry y yo decidimos encargar una caja de Gigondas para cada uno. Así, en el acto.

Fue fascinante acompañar las tres preparaciones de cordero con estas dos superestrellas del valle del Ródano. Sin duda, lo que combinaba mejor con el tomate y el feta era el Côte-Rôtie, por sus taninos y estructura; la espinaca, al contrario, iba mejor con el dulce sabor afrutado del Centenaire; y, en el caso de la berenjena, quedaron empatados.



Vistas de las murallas de Montalcino.





A medio camino entre los pueblos toscanos de Montepulciano y Montalcino, una colina cubierta de cedros en línea zigzagueante.

Al servir los dos Brunellos era hora de cambiar de país. Ambos eran de 1997, un Brunello di Montalcino Vigna Spuntali Angelini y un Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini Pianrosso. La cosecha del 97 fue espectacular en Toscana, ya que produjo vinos potentes, de gran carácter, como bien lo demostraban estos dos ejemplos. Lo extraordinario era la diferencia en la expresión de estos dos vinos de la misma cosecha, la misma denominación y la misma uva. El Angelini tenía casi la expresión de un Borgoña por la abundante fruta dulce. Era tal su grado de madurez, que la descripción de Georges sobre las pasas maduras sonaba perfectamente. En lo que a mí respecta, lo describí como un vino agradable por su carácter, muy fluido en entrada de boca.

Si el Angelini era placentero, el Pianrosso tenía cuerpo, con taninos intensos y aromas de aceituna verde.

LARRY STONE: “A pesar de que los críticos le habían dado una nota alta, en Toscana la cosecha del 97 planteaba un problema. Una vez más, el problema era el equilibrio, debido al estado de deshidratación y a los altos niveles de azúcar residual antes de que los fenoles estuviesen en su punto. El Angelini, aunque fino, es un poco superficial. Aparentemente satisfactorio esta noche, desde luego, y con una franca progresión con respecto a su potencial de desarrollo. En cambio el Pianrosso ofrece una estructura que evolucionaría con el tiempo. Aunque algo opacadas por los taninos, en el vino asoman bellas notas de cereza. Hará falta

tiempo para hacer surgir esa belleza y, entonces, con el tiempo, el vino se pondrá más interesante y más complejo. Esta noche, por ende, el Angelini es el más gratificante de los dos; el Pianrosso es un vino para guardar en bodega”.

RAJ PARR: “El Pianrosso encierra auténtica belleza, pero su verdadera atracción reside en su futuro. Habrá que darle tiempo para que exprese todo su potencial”.

GEORGE DERBALIAN: “Estos dos vinos llegan en un momento inoportuno. Ambos tienen la exuberancia de la juventud pero están en plena transición. Cuando estos vinos se pusieron en venta por primera vez, recuerdo que ambos ofrecían mucha más fruta dulce, en especial el Angelini. Son, en cierto modo, como vinos de Burdeos adolescentes, aún no tienen el



Al lado de la ruta de Silverado Trail, cerca del cruce de Oakville, en la Napa Valley a principios de marzo.

debido bouquet. El Angelini es más franco, pero no tiene el final del Pianrosso. Coincidió en que el tiempo le sentará bien al Pianrosso. Me digo lo mismo cada vez que bebo este vino, independientemente de la añada. No está nunca a punto. Un poco como el Château Latour de Brunellos, potente pero reservado y siempre suplicando que le concedan más tiempo.”

Naturalmente hubo un plato de desempate entre los dos vinos italianos, una carne de res estilo Kobe, de Estados Unidos, servida con hongos shiitake, arroz para sushi y verduras. No existe acompañamiento más neutro para los grandes vinos tintos que la carne de res poco hecha, y mejor aún si está preparada al estilo un tanto empalagoso de Kobe.

Al llegar los quesos, fue como volver al pago, con tres Cabernets de California:

un Meyer Cabernet Sauvignon 2003, un Hestan Cabernet 2004 y un Sirita 2003. Sí, es cierto, rompimos otra regla más; deslizamos subrepticamente una botella del vino de Larry y le pedimos que lo degustara. El Meyer y el Hestan son propiedad conjunta de los fabricantes de utensilios culinarios Stanley y Helen Cheng, y lo que es aún más importante, ambos fueron elaborados por Mark Harold. El Meyer fue confeccionado para complacer a un público poco exigente. Denso, frutado y exuberante. Un ejemplo sencillamente delicioso del estilo casi empalagoso del Cabernet californiano.

El Hestan mostró su estirpe; era un vino elaborado con uva cultivada en suelos de primera calidad, en Oakville. Aunque se trataba de una botella promocional ofrecía muchísima más intensidad, estructura y madurez que el Meyer, demostrando además el porqué del notorio frenesí por

obtener un par de botellas de este preciado vino.

Con o sin la predisposición en el jurado, el Sirita era el más atractivo para cautivar a los paladares calibrados para apreciar el gran vino de Burdeos. Clásica nariz, con aromas de cedro y de fruta, sosegado, lo que revelaba un vino del Médoc. Tenía mucha concentración y profundidad y, obviamente, un largo futuro por delante.

A la hora de maridar el vino con la comida, había bastante contraste entre el Hestan y el Sirita. El Hestan, por su madurez, reivindicaba el derecho a ser un plato en sí. Tal vez porque se trataba de un vino promocional que precisaba tiempo para lograr un buen equilibrio entre fruta y estructura.

GEORGE DERBALIAN: “El Hestan es increíblemente joven. Tanto el Hestan como el Meyer tienden a ser de estilo californiano,



EL SIRITA **2003** ERA EL MÁS ATRACTIVO
PARA CAUTIVAR PALADARES CALIBRADOS PARA
APRECIAR EL GRAN VINO DE BURDEOS.



un poco pegajoso, aunque el Hestan es más complejo y sosegado. El estilo de Mark Harold consiste en hacer resaltar la fruta, de modo que los Cabernets alcanzan casi el estilo de los vinos de Banyuls. Se podría realizar la transición de estos vinos a los de Banyuls con relativa facilidad”.

RAJ PARR: “El Hestan es todo un personaje y no necesita interlocutor. En cambio el Sirita es un vino para acompañar la comida. Por su refinamiento y elegancia es el acompañante perfecto para el plato de quesos”.

Al acabar nuestra velada de cata, era hora de tratar de darle sentido a las once botellas descorchadas en esta aventura.

El favorito de Raj Parr era el Condrieu 2005, y entre los tintos, el Centenaire.

Larry Stone se negó a designar un “ganador” en el sentido estricto. Esa noche se inclinaba por el Centenaire, seguido de cerca por el Pianrosso, apreciando en el Centenaire todo el encanto y la juventud de la fruta vibrante, así como su elegancia, complejidad y concentración. En cuanto al Pianrosso, lo que le atraía era su futuro prometedor. Muy gentilmente, no dijo ni una palabra sobre su propio vino, el maravilloso Sirita.

Según George Derbalian, el Côte-Rôtie se llevaba la medalla. Hizo un gesto de asentimiento porque pensaba que era un vino aristocrático, con gran concentración, sofisticación y densidad frutal. Maduro, pero no excesivamente. El equilibrio perfecto. Admitió que podía tratarse de una preferencia de estilo, pues le gustaba el estilo señorial, pura fruta, de los Syrah. No obstante, el Dr. Derbalian dijo que el Centenaire era un ejemplo extraordinario de Châteauneuf-du-Pape por su carácter especiado, de gran fineza y complejidad, cualidades poco frecuentes en los vinos que ostentan esta denominación.

Hubo acuerdo universal sobre un punto. La sorpresa de la noche: el Gigondas. Por su calidad no tenía nada que envidiar a los vinos muchísimo más caros. ¿Qué tal si compro otra caja más? ■

HISTORIAS BREVES DE 2007

EN LAS ELEGANTES VITRINAS DE NUESTROS CONCESIONARIOS **PODEMOS ADMIRAR ALGUNAS DE LAS NOVEDADES** PRESENTADAS EN LA FERIA DE BASILEA 2007.

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

PARA ELLA Y PARA ÉL: **LÉMAN TIME ZONE** Y **BLANCPAIN WOMEN TIMEZONE**

En los últimos 30 años, los conjuntos para ella y para él han suscitado gran entusiasmo, a tal punto que un gran almacén de Texas elevó los regalos de Navidad para ella y para él, al rango de característica de la casa. Cada año las especulaciones empiezan antes de la publicación del catálogo navideño: "¿Qué habrán inventado este año?" Naturalmente, nunca decepcionan. Camellos para ella y para él. Submarinos para ella y para él. Momias de chocolate para ella y para él. ¡Y hasta una pista de bolos para ella y para él!

Hoy en día, muchas empresas se han inspirado en esta tendencia, de forma que en el mercado abundan artículos coordinados, desde albornoces de baño y delantales de cocina de gamuza ultrafina hasta huchas con forma de cerdito.

Blancpain no tiene la intención de entrar en el ámbito de artículos coordinados para Señora y Caballero. ¡De ninguna manera! Sin embargo, en nombre de la igualdad de sexos, la Manufactura presentó en la feria Baselworld 2007 dos series de relojes con doble huso horario-, que pueden considerarse como conjuntos para ella y para él, si así se desea.

La indicación "segundo huso horario" es una de las funciones más útiles en el campo de las complicaciones. No sólo permite leer de un vistazo la hora de dos husos horarios sino



Léman Time Zone.



Blancpain Women Time Zone.

BLANCPAIN HA PRESENTADO DOS SERIES DE RELOJES CON DOBLE HUSO HORARIO QUE PUEDEN CONSIDERARSE COMO CONJUNTOS PARA ELLA Y PARA ÉL SI USTED ASÍ LO DESEA.

que también ofrece al viajero la posibilidad de cambiar con rapidez una de ellas.

Para empezar por el lado femenino de la ecuación, es interesante constatar que hasta el día de hoy los relojes con doble huso horario estaban ausentes del panorama relojero femenino. Pero éste ya no es el caso. Con el lanza-

miento de los modelos Blancpain Women Time Zone, Blancpain responde a la necesidad expresada por las mujeres, cuyas actividades profesionales las llevan a viajar con frecuencia. Estos guarda-tiempos exhiben un diámetro de 34 mm y se proponen en dos versiones: con caja de acero o de oro blanco. Mientras la ver-

sión de acero presenta dos interpretaciones, una con esfera negra y la otra con esfera de color champán; el modelo de oro blanco luce una elegante esfera marrón engastada con diamantes. Animados por el calibre automático 5L60, desarrollado sobre la base del movimiento 1150, los relojes Blancpain Women Time Zone ofrecen una valiosa ventaja: gozan de una reserva de marcha de 100 horas. Como todos los relojes de la colección Blancpain Women, los modelos Blancpain Women Time Zone están dotados de una elegante pulsera de satén con hebilla desplegable.



En cuanto a la parte masculina de la ecuación, Blancpain ha replanteado la complicación del segundo huso horario de la línea Léman. Dotados de cajas más grandes, de 40 mm de diámetro, estos nuevos guarda-tiempos enarbolan los signos emblemáticos de los modelos Léman, como las agujas caladas, los índices aplicados "Aqua Lung" y el grabado Blancpain sobre la carrura; estando disponibles en acero y oro rojo. Mientras las versiones de acero lucen una esfera blanca o negra lacadas, los modelos de oro rojo presentan una esfera opalescente. Semejante a los relojes para dama, el movimiento goza de 100 horas de reserva de marcha. De manera análoga, el Léman Time Zone también está dotado de un brazaletes con doble hebilla desplegable.

Versión de titanio del Léman Répétition Minutes Aqua Lung. El repetidor comprende un timbre catedral que da un sonido extremadamente rico a esta complicación.



El fondo de la caja está grabado a mano y lleva la imagen de la Manufactura de Le Brassus, lugar de nacimiento de los relojes Blancpain. La ventanilla permite observar los martillos de la repetición.

MELODÍA ACUÁTICA LÉMAN RÉPÉTITION MINUTES AQUA LUNG

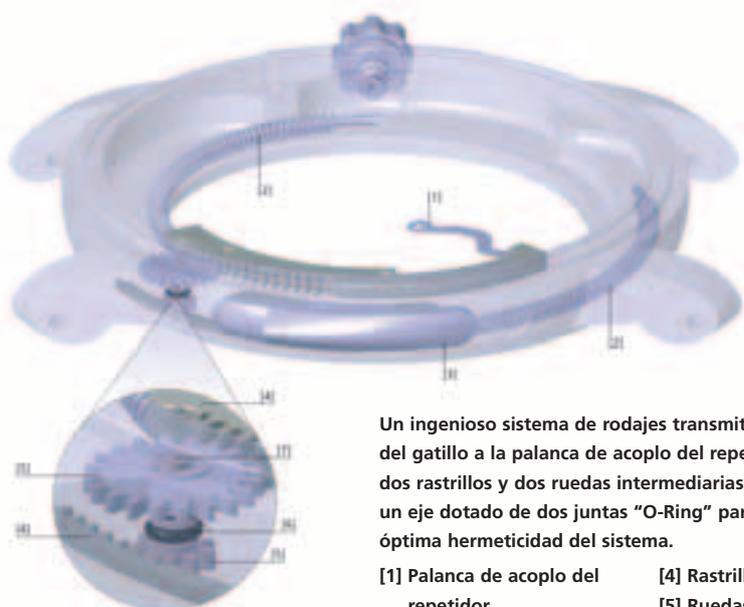
No hay nada que hacer, siempre hay un truco en los trucos. Pero... antes que usted piense que esta formulación un tanto tautológica pone de manifiesto una total confusión mental, o que mis pensamientos siguen el extraño camino de una cinta de Möbius, permítame seguir escribiendo unas líneas. Desde el momento en que se explica un invento, ¿cuántas veces escuchamos la expresión: cómo no se me ocurrió antes? Es como el truco del truco. Cuando las innovaciones se explican paso a paso, éstas parecen ser tan elementales que nosotros, personas comunes y corrientes, pensamos de buena fe o nos sentimos totalmente convencidos de que las hubiésemos podido inventar nosotros mismos. No pretendo que esta afirmación se aplique a todas las creaciones, basta pasar una noche reclinado en un sofá leyen-

do el texto de la patente sobre la secuencia del genoma o estudiando el esquema de un microprocesador para comprender a qué me refiero. Así, a excepción de ciertas categorías terriblemente complejas, es razonable pretender que los cajones de las oficinas de propiedad intelectual en muchas naciones del mundo—, están llenos de patentes relativas a inventos que desearíamos haber imaginado, o estamos convencidos de que lo hubiésemos podido hacer si simplemente hubiésemos decidido consagrarle nuestra inteligencia. A todas luces, reconocemos que hay un truco en el truco. El hecho de que podamos comprender una innovación después de haberla leído o de que nos la hayan explicado, no significa que no tengamos la agudeza mental requerida para descubrirla.

También puede suceder que transcurran muchos siglos antes de que un individuo suficientemente perspicaz presente una auténtica novedad de la que todos hubiésemos querido ser autor, y que sepamos pertinentemente que lo hubiésemos podido hacer — el famoso truco del truco — para ofrecerle al mundo una innovación de fulgurante simplicidad. Hace dos años Blancpain lo hizo con los correctores de calendario del reloj. Durante dos siglos, los flancos de los relojes presentaron unas protuberancias o unas concavidades indispensables para el ajuste de los relojes mecánicos de calendario, hasta que uno de los relojeros de Blancpain — uno de los pocos maestros relojeros cualificados para manufacturar el 1735, el reloj automático más complicado del mundo —, disimulara los correctores bajo las asas. Como es lógico, esta solución está protegida por una patente.

Esta vez, las disposiciones sobre la propiedad intelectual honran a un inventor del Departamento de Investigación y Desarrollo de Blancpain de Paudex. Este brillante espíritu creó una solución inteligente para garantizar la hermeticidad absoluta del cerrojo de la repetición de minutos. Esta innovación, presente por primera vez en el Léman Répétition Minutes Aqua Lung de Blancpain, causó una gran sensación en la edición 2007 de la feria Baselworld. Éste es uno de esos inventos que entran en la categoría ¿cómo no se me ocurrió a mí? Una vez más, Blancpain encontró la solución para una caja de reloj que durante muchos años estuvo relegada al olvido de la industria.

Casi todos los relojes con repetición de minutos poseen cerrojo. Este órgano se desliza sobre la carrura para asumir dos funciones



Un ingenioso sistema de rodajes transmite el movimiento del gatillo a la palanca de acoplo del repetidor, mediante dos rastrillos y dos ruedas intermediarias dispuestos sobre un eje dotado de dos juntas "O-Ring" para garantizar una óptima hermeticidad del sistema.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| [1] Palanca de acoplo del repetidor | [4] Rastrillos |
| [2] Muelles | [5] Ruedas intermediarias |
| [3] Gatillo del repetidor | [6] Juntas "O-Ring" |
| | [7] Eje |

BLANCPAIN ENCONTRÓ LA SOLUCIÓN PARA UNA CAJA DE RELOJ QUE CAYÓ EN EL OLVIDO DE LA INDUSTRIA DURANTE MUCHOS AÑOS.

esenciales; primeramente, activa el mecanismo del reloj que toca las horas, los cuartos y los minutos; en segundo lugar, arma el muelle que proporciona la energía necesaria para el funcionamiento del mecanismo de repetición. Por consiguiente, el cerrojo es un elemento clave en los relojes con repetición de minutos, desde hace varios siglos. Desde entonces se también su talón de Aquiles, pues contrariamente a una corona o a un corrector de calendario, los cerrojos no son herméticos. Por este motivo, aunque se levante de un humor maravilloso, no se aventure a cantar bajo la lluvia de la ducha con su repetición de minutos. Tampoco sería conveniente llevarlo en la

muñeca durante un descenso en rafting sobre las agitadas aguas y remolinos de primavera. Hasta el día de hoy, la hendidura dentro de la cual se desliza el cerrojo no ofrecía ninguna posibilidad de incluir una junta hermética. Entonces, ¿cómo lograr una hendidura hermética permitiendo a su vez que una palanca se desplace libremente en su interior? La industria relojera respondió unánimemente a esta pregunta decretando que se trataba de una misión imposible.

El Léman Répétition Minutes Aqua Lung resolvió esta paradoja. Ponga mucha atención, pues estoy por revelar la solución que usted mismo hubiese podido encontrar después de

haberla oído: consiste en sellar la hendidura. Por supuesto, es imposible cerrar herméticamente la hendidura y permitir que el cerrojo se deslice libre y simultáneamente en el interior; los muchos siglos de fabricación de relojes con repetición de minutos son una prueba irrefutable. Sin embargo, Blancpain logró concebir un mecanismo que une el movimiento del cerrojo a un engranaje y a un eje situado en el interior de la caja. Efectivamente, el cerrojo y su hendidura se sitúan en el exterior de la caja, estando herméticamente sellados desde el interior. Aunque la hendidura no puede ser hermética, el compartimiento donde se alberga sí lo es. Éste es el truco. El desplazamiento del cerrojo anima una rueda que hace girar un eje – que puede ser hermético – y transmite, mediante otra rueda, la orden y la energía necesarias para el mecanismo de repetición. El esquema que presentamos a la izquierda ilustra esta solución que fue coronada con una solicitud de patente.

El mecanismo de repetición de minutos en sí ocupa un lugar de excepción con respecto a sus semejantes pues posee un timbre catedral. Este tipo de timbre se distingue por el largo excepcional de la hoja que da media vuelta más que las hojas habituales. Cada vez que el mecanismo toca las horas, los cuartos y los minutos; emite notas de una textura incomparablemente más pura y cristalina.

Blancpain ha elegido dos materiales sumamente refinados para transmitir las armonías de su timbre catedral: el oro rojo y el titanio, pues largas investigaciones en la materia demostraron que dichos metales poseen las mejores características sonoras. Los dos modelos se presentan en una caja de 40 mm, en la que se alberga una esfera negra dotada de cifras e índices aplicados.

Como si todo esto fuera poco, cada Léman Répétition Minutes Aqua Lung será una edición única, limitada a un solo ejemplar, pues su propietario podrá personalizarlo con un motivo específico de su elección, grabado en el fondo de la caja para que cada pieza sea única, realizada en función de un deseo particular. ■



La delicada apariencia del gatillo no revela la solución audaz que lo hace hermético.

ESTIMADO LECTOR DE LA REVISTA LETTRES DU BRASSUS

Actualmente tiene entre sus manos el tercer número de la revista LETTRES DU BRASSUS y esperamos que haya tenido tanto placer en leerlo como nosotros en redactarlo.

Si ha recibido este ejemplar por correo, le confirmamos que forma parte de nuestros suscriptores y/o miembros del Registre du Connaisseur de Blancpain. Nos sentimos muy honrados de contar con usted y le agradecemos sinceramente su interés así como la confianza que deposita en nosotros.

Si usted descubre por primera vez esta revista y desea recibir gratis los próximos números, le invitamos a completar el formulario de suscripción en nuestro sitio Internet, en la siguiente dirección:

http://www.blancpain.ch/e/downloads/lettres_du_brassus

También puede transmitirnos una solicitud por e-mail a pr@blancpain.com, o completar el cupón adjunto que le rogamos envíe a la dirección que indicamos a continuación:

¿ES USTED MIEMBRO DEL REGISTRE DU CONNAISSEUR?

Si

No

(Si responde sí, usted recibe automáticamente la revista LETTRES DU BRASSUS).

Sra.

Sr.

(Por favor escriba en letras mayúsculas)

Apellidos:

Nombre:

Calle y n°:

Código postal:

Localidad:

País:

Dirección e-mail:

Idioma

Francés

Alemán

Inglés

Español

Si no desea seguir recibiendo la revista, sírvase indicarlo en la casilla correspondiente:

No deseo seguir recibiendo los próximos números de Lettres du Brassus, gracias.



franqueo
indispensable

BLANCPAIN SA
Le Rocher 12
CH-1348 Le Brassus

NOTICIAS BREVES DEL MUNDO DE BLANCPAIN

BLANCPAIN PATROCINA EL RALLY PEKÍN-PARÍS 2007

En nuestra vida moderna olvidamos que en los inicios-, un paseo en automóvil era toda una aventura. Algunos pueden lanzarse a afirmar que recorrer la A6 francesa durante la *période rouge*, o internarse en el corazón del sistema de autopistas de Los Ángeles, o, como lo publica recientemente el Diario "Wall Street Journal", navegar por los callejones de Tokio en una camioneta Hummer SUV, son auténticas aventuras de la actualidad. No vamos a morder el anzuelo y tratar de decidir si éstas realmente merecen ser clasificadas como aventuras motorizadas, pero lo que sí podemos hacer es traer a colación un ejemplo en el que aún se mantiene vivo y latente el espíritu de aventura estrechamente ligado al automóvil de principios del siglo XX, sin que nadie pueda contradecirnos. Se trata del abuelo de la valentía y del coraje en cuatro ruedas: el rally Pekín-París.



La salida, a las puertas de la Gran Muralla.

Imagínese que se sienta frente al volante de un coche clásico que en algunos casos puede ser un modelo anterior a 1925. Se pone las gafas protectoras, probablemente acomode sus dedos entre los guantes y sale de Pekín para recorrer la misma ruta que el Príncipe Borghese tomó en 1907 para llegar hasta París. El recorrido es de 12.000 kilómetros y en él se emplean más de treinta y cinco días para seguir la ruta por dentro y por fuera de Mongolia, a lo largo de las estepas rusas, subir hacia Moscú, Riga, Vilnius y finalmente dirigirse a Reims antes de hacer su entrada triunfal en la Plaza Vendôme en París. Cruzar ríos sin puentes, desafiar al desierto de Gobi,

saltar sobre carreteras tan primitivas que nos hacen pensar que debía resultarle mejor al Príncipe Borghese cuando no había camino en absoluto. Obviamente es temerario imaginar que en 1907 se iba a poner de moda esta ruta automovilística para demostrar que estas ruidosas máquinas primitivas eran capaces de atravesar un continente, y más difícil aún hubiera sido llegar a pensar que un empleado de feria francés, quien había tenido noticias acerca de los planes del Príncipe, se decidiera a retarlo, a pesar de no haber conducido un coche en toda su vida. Ese mismo espíritu de "que venga lo que venga", estaba intacto cuando se recreó en 2007 la histórica carrera transcontinental "Príncipe vs. Pauper".



Día 10, Mongolia, en dirección a la frontera rusa.

La edición limitada Pekín-París del Léman Chronographe Flyback Grande Date con indicaciones de color rojo.



Los 260 participantes, en 130 coches, se sumergieron de manera total, absoluta y completa en la aventura motorizada, que era de por sí un raro acontecimiento. El rally Pekín-París 2007 marcó la tercera edición del certamen en un siglo entero; conductores resueltos en sus máquinas de aquellos tiempos se ponen a prueba en esta ruta de 12.000 kilómetros. Blancpain reconoció el significado histórico de esta nueva versión de la carrera de 1907 y por ello está especial-

mente complacido de ser el único patrocinador del evento.

Blancpain no sólo galardonó a dos de los conductores del rally por su espíritu excepcional, premiándolos con relojes Léman Timezone: Timothy Scott, piloto de un Mercedes de 1903 y Peter Livanos de un Bentley de 1929. También creó una edición limitada especial para conmemorar este histórico acontecimiento, el Léman Chronographe Flyback Pekín-París. Inspirado en los colores

característicos del logotipo del rally, la edición especial del Pekín-París se manufacturó en dos series, una en amarillo y otra en rojo, desarrollando la temática conmemorativa en esferas, agujas y pulseras de cada una de las series de color. Ambas series están provistas de una masa oscilante de oro grabada con el logotipo del rally Pekín-París, el que puede apreciarse en el reverso de la caja transparente. Las series rojas y las amarillas están limitadas a sólo 130 unidades de cada una.

Blancpain celebró la partida y el final de la carrera con los equipos participantes. Alain Delamuraz, Gerente de Marketing y André Maier, Gerente de Ventas, viajaron hasta Pekín para dar la emocionante largada a los intrépidos conductores. En este extremo de la carrera se celebró una recepción en la boutique de Blancpain en la Rue de la Paix, en París, donde brindaron con champán y la marca felicitó a todos los participantes; tanto a los equipos de los 105 coches que lograron culminar la carrera, como a aquellos cuyo karma mecánico les hubiera proporcionado, en cierta forma... un resultado menos favorable.



Día 2, un desvío inesperado en la ruta.



Todos los relojes de la edición limitada Pekín-París presentan una masa oscilante de oro, personalizada.



Celebración a la llegada a la Plaza Vendôme.

BLANCPAIN LANZA UNA LÍNEA DE ESTILOGRÁFICAS

Ocurre con frecuencia que los coleccionistas de Alta Relojería, guiados por su amor hacia la manufactura de piezas exquisitas, gravitan en torno a otros objetos de arte; una categoría que incluye estilógrafas exclusivas. Blancpain no sólo reconoce el lazo natural entre estos dos mundos, también vislumbra una conexión aún más profunda tras descubrir el trabajo manual del afamado fabricante de plumas canadiense, Grayson Tighe. No existe una fábrica que produzca las estilógrafas Grayson Tighe; él trabaja solo en su taller de Toronto, elaborando él mismo, a mano, cada instrumento de escritura. Su especialidad es el laborioso grabado a mano del titanio.



Cuando el presidente de Blancpain, Marc A. Hayek, descubrió a Grayson Tighe, inmediatamente estableció las similitudes de enfoque y metodología entre el taller de Grayson y el de Blancpain en Le Brassus: la inquebrantable devoción por la manufactura tradicional y un artesano dedicado a cada pieza desde el principio hasta el fin. Además, la especialidad de Grayson Tighe, la talla manual, se asemeja a la de Blancpain, cuyos artesanos producen placas y masas oscilantes grabados a mano para piezas especiales.



El reconocimiento mutuo de campo y espíritu, ha dado como fruto el lanzamiento de una edición limitada especial de 35 estilógrafas de titanio Grayson Tighe Blancpain, para venta exclusiva en las boutiques Blancpain. Las piezas están manufacturadas con un sólido trozo de titanio y se adaptan perfectamente al equilibrio de la mano; la talla manual exclusiva de Grayson Tighe expresa diferentes motivos característicos de Blancpain. El plumín refleja el diseño de la corona de Blancpain, mientras la fase de la Luna, sello de la marca, aparece en el clip. La línea incluye tres modelos: estilógrafas, rollers y bolígrafos. Si se desea más de un modelo, todos los ejemplares de un mismo juego ordenados conjuntamente, podrán llevar el mismo número de serie.



RECEPCIÓN PARA COLECCIONISTAS EN BASILEA



El momento estelar de la noche, cuando Marc A. Hayek presenta a los coleccionistas las novedades del 2007.

Tal como lo establece la tradición, el sábado por la noche trae consigo la transformación del stand de Blancpain en la Feria de Basilea. Algunos momentos antes de que los coleccionistas lleguen a la planta superior del stand, normalmente dispuesta para recibir a periodistas y comerciantes, ésta se convierte

en el *Bistro* Blancpain para acoger a los coleccionistas venidos de todas partes del mundo, quienes siempre reservan esta noche para el cóctel de Blancpain. Es lo que yo llamo una reunión de la tribu.

¡Y cómo ha crecido la tribu! Este año, más de 48 coleccionistas se apretujaron en la

sala, donde sólo se puede estar de pie, para ver *en avant première* la colección de los nuevos Fifty Fathoms que tanto han dado que hablar en los corredores de Basilea. Como siempre, el Presidente de Blancpain, Marc A. Hayek, está a cargo de todo con la colaboración de Jeff Kingston. No sólo presenta la colección completa, sino que además informa a los presentes de todo lo ocurrido en Blancpain durante el año. En esta ocasión y por segundo año consecutivo, sus muñecas fueron el blanco de todas las miradas ya que en una lucía el nuevo Fifty Fathoms Tourbillon y en la otra un prototipo que adelanta lo que vendrá este año. Los



Jeffrey Kingston narra durante el evento.

coleccionistas aprendieron la lección con rapidez y se fijaron directamente en su segunda muñeca, puesto que el año anterior había llevado en ella un prototipo del reloj Le Brassus "8 Jours", portador del movimiento 13R0, lanzado en octubre de 2006, seis meses después de la feria de Basilea.

BLANCPAIN ES EL CRONOMETRADOR OFICIAL DEL BOCUSE D'OR

Desde hace tiempo existen fuertes vínculos entre Blancpain y el mundo de la gastronomía. El respeto a la tradición, la constante búsqueda del refinamiento y de la alta calidad, y el afán creativo son valores que Blancpain comparte con los mejores chefs del mundo.

Una vez más, fue motivo de orgullo para Blancpain haber sido nombrado cronometrador oficial del Bocuse d'Or, el concurso culinario más prestigioso del mundo. Este certamen en el que compiten jóvenes talentos de la gastronomía mundial se celebra cada dos años en Lyon, ciudad natal y cuna de la fama del legendario chef Paul Bocuse, investido con tres estrellas y a quien se honra con la denominación de este prestigioso torneo. En enero de este año, dentro de rigurosos límites de tiempo, los candidatos tuvieron que confeccionar platos con ingredientes básicos como el *Poulet de Bresse* DOC, el pez Balder



Un participante en pleno esfuerzo, cronometrado por un reloj de pared, réplica del célebre Chronographe Flyback de Blancpain.



Paul Bocuse, un rostro familiar para los gourmets de todo el mundo.

(fletán blanco noruego) y el cangrejo real rojo de Noruega.

El jurado estuvo integrado por grandes chefs galardonados; incluido, por supuesto, el propio Paul Bocuse como presidente del jurado; así también el aclamado chef suizo Philippe Rochat, a quien dedicamos un artículo en el primer número de "Lettres du Brassus". Ambos, por cierto, son propietarios de un reloj Blancpain. Este año el ganador fue Fabrice Devignes, de la cocina de la Presidencia del Senado Francés, en París. Alain Delamuraz, Gerente de Marketing de Blancpain, estuvo presente para celebrar el triunfo de Fabrice y hacerle entrega de un Léman Réveil GMT.

UN HITO PARA LETTRES DU BRASSUS



Sobra decir que no hemos creado las "Lettres du Brassus" con el ánimo de cosechar laureles, pues sólo nos guía una gran pasión por los guardatiempos, el *savoir-faire* artesanal y el arte de vivir. Sin embargo, no podemos negar que nos sentimos muy honrados

si en nuestra incesante búsqueda de creaciones destinadas a complacer a los conocedores de Blancpain, se nos otorga un premio. Este año, el concurso "Best of Corporate Publishing" que evalúa cerca de 600 revistas institucionales, ha galardonado las "Lettres du Brassus" con una medalla de plata en la categoría "relaciones con los consumidores".

lettres DU BRASSUS

Editorial

BLANCPAIN SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus
Suiza
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Editores jefe

Christel Räber
Jeffrey S. Kingston

Asistencia editorial

Rachèle Mongazon

Colaboradores de redacción

Jeffrey S. Kingston
Didier Schmutz

Traducciones

Ada Bersier-Schwarz
Ana Lia Raimondi

Concepto, Diseño Gráfico, Realización

thema communications ag, Frankfurt, Alemania

Dirección de Arte

Frank Dillmann

Pre-press

Karpf Kreative Bildbearbeitung, Aschaffenburg, Alemania
Goldbeck Art, Frankfurt, Alemania

Impresión

Caruna Druck, Kleinheubach, Alemania

Fotógrafos

Blancpain, Valentin Blank, Gerard Brown, Communauté de Communes des Pays de Rhône et Ouvèze (CCPRO), Cru Gigondas, Pierre-Michel Delessert, Dominique Derisbourg, Christophe Dutoit, Getty Images, Grayson Tighé, Sébastien d'Hallo, Jeffrey S. Kingston, Andreas Koschate, Lausanne Tourisme, Office de Tourisme du pays de l'Hermitage, Office de Tourisme de Montreux, Office de Tourisme de Vienne, Adriano Penco, Frédéric Piguet, Monika Rittershaus, Karsten Schirmer, Stiftung Berliner Philharmoniker, US Navy, Hugues de Wurstemberger

Impreso en diciembre 2007



BLANCPAIN. **TRADICIÓN DE INNOVACIÓN.** DESDE 1735.



Jaula del tourbillon volante,
compuesta por 52 piezas.

La Manufactura Blancpain presenta un contraste revolucionario entre la magnífica construcción aérea de su tourbillon volante y el estilo deportivo de su legendario reloj de buceo Fifty Fathoms, sumergible hasta 300 metros. El "Tourbillon Fifty Fathoms" (ref. 5025-3630-52) está provisto de un fondo de cristal de zafiro que revela la masa oscilante cincelada a mano y creada especialmente para este modelo.

BOUTIQUES BLANCPAIN
PEKÍN • DUBAI • CANNES • GINEBRA
MUNICH • NUEVA YORK • PARÍS • TOKYO