

# lettres

DU BRASSUS

NÚMERO 04

<sup>JB</sup><sub>1735</sub>  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



## CARTA BLANCA II

Nuevo y revolucionario movimiento de carrusel de Blancpain

### EL CAMPO DE BERTIN

Deliciosos Chambertins

### LA PUREZA DEL SILENCIO

Tête de Moine, queso suizo  
que llama la atención

2008





## ESTIMADO AFICIONADO A LA ALTA RELOJERÍA,

**tenemos el placer de presentarle el cuarto número de "Lettres du Brassus".**

Como habrá notado seguramente el lector suscrito a esta revista, el presente número y los dos anteriores tienen un tema en común. En efecto, por tercera vez consecutiva, estamos orgullosos de



presentarle un movimiento nuevo e importante manufacturado por Blancpain. En el segundo número, la nota más destacada fue el calibre 13RO y su reserva de marcha de ocho días; en el tercer número teníamos el calibre 1315 de carga automática con tres barriletes del que va dotado el reloj Fifty Fathoms; y en el actual número se puede leer un artículo central sobre el nuevo Carrousel de Blancpain que, más que una descripción de

nuestro nuevo movimiento de carrusel, es una oportunidad para revelar la historia del Tourbillon volante de Blancpain. Aunque es bien sabido que Blancpain ha presentado una infinidad de veces una primicia mundial con su tourbillon, incluido por ejemplo el primer reloj de pulsera dotado de tourbillon volante, nunca antes se habló de la colaboración con el famoso maestro relojero Vincent Calabrese, de la que nació, veinte años atrás, ese movimiento. Hoy está de vuelta para lograr nuevos récords mundiales con dicho carrusel y para participar en nuevos proyectos apasionantes en calidad de empleado contratado por Blancpain.

Cabe señalar además que nuestro esfuerzo por crear la revista "Lettres du Brassus" no ha pasado desapercibido. Como se indica en la sección Noticias breves del mundo de Blancpain, el año pasado la revista fue galardonada con nada menos que cinco premios para publicaciones corporativas: el Primer Premio por Escritura (todas las categorías de publicación), la Medalla de Oro por Escritura (categoría revistas) en los prestigiosos International Mercury Awards y la Medalla de Plata por Diseño en el concurso Astrid Award.

¡Ojalá disfrute mucho de la lectura de este cuarto número!

**Marc A. Hayek**  
*Presidente y CEO Blancpain*

**CARTA BLANCA II**  
INNOVACIÓN DE BLANCPAIN:  
NUEVO CARRUSEL

4



**LA PUREZA DEL SILENCIO**  
QUESO SUIZO TÊTE DE MOINE

16

**TRAS LAS HUELLAS  
DEL CONOCIMIENTO**  
EL MAESTRO RELOJERO DE  
BLANCPAIN VELA  
POR LA FORMACIÓN

28



**FIFTY FATHOMS EDITION**  
BELLÍSIMA FOTOGRAFÍA  
SUBMARINA

38



## SUMARIO

EL AIRE DEL TIEMPO

ARTE DE VIVIR

PRIMER PLANO

EL AIRE DEL TIEMPO

ARTE DE VIVIR

EL AIRE DEL TIEMPO

ARTE DE VIVIR

EL AIRE DEL TIEMPO

EL AIRE DEL TIEMPO

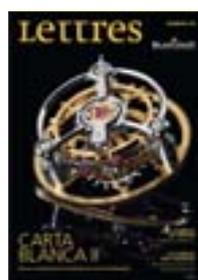
NOTICIAS

CARTA BLANCA II **página 04**LA PUREZA DEL SILENCIO **página 16**

TRAS LAS HUELLAS

DEL CONOCIMIENTO **página 28**FIFTY FATHOMS EDITION **página 38**EL CAMPO DE BERTIN **página 46**ALQUIMIA PURA **página 56**MODERNIDAD ANCLADA EN EL  
PASADO **página 64**FOUND IN TRANSLATION **página 72**HISTORIAS BREVES DE 2008 **página 82**

NOTICIAS BREVES DEL

MUNDO DE BLANCPAIN **página 87**PIE DE IMPRENTA **página 89****PORTADA:**EL NUEVO CARRUSEL VOLANTE  
Foto de Andreas Koschate



# CARTA BLANCA II

**BLANCPAIN Y SUS DOS DREAM TEAMS PULVERIZAN  
TODOS LOS RÉCORDS CON SU  
TOURBILLON Y AHORA DE NUEVO CON SU CARRUSEL.**

POR **JEFFREY S. KINGSTON** CON FOTOS DE **ANDREAS KOSCHATE**

La expresión Dream Team apareció por primera vez durante los Juegos Olímpicos de Barcelona en 1992, para calificar a un equipo de baloncesto compuesto por las mejores estrellas de la NBA, y desde entonces se ha impuesto en el lenguaje cotidiano para describir con elocuencia una conjunción de talentos. Hoy, los ejemplos de Dream Teams abundan, así se trate de abogados penalistas, de directores comerciales y, como hemos podido constatar, de deportistas en casi todas las disciplinas habidas y por haber. También existen Dream Teams en el mundo relojero. A mediados de la década de los ochenta, Blancpain reunió bajo su techo a un equipo de especialistas y constructores de movimientos para que al

mando del relojero Vincent Calabrese realizaran su primer tourbillon. La manera cómo el Dream Team de Blancpain logró batir una serie de récords mundiales hace veinticinco años, fundó los cimientos de la última creación de Blancpain, el carrusel. En el transcurso de la década de los 80, el proyecto tomó un curso decisivo, cuando en pleno proceso de creación, el Dream Team del tourbillon se enfrentó a un dilema. Había que elegir entre dos opciones de desarrollo muy distintas. La primera hubiese seguido un curso relativamente convencional – en la medida en que este término hubiese podido aplicarse entonces a toda la construcción del tourbillon. Inversamente a la situación actual, en la que como sabemos la expansión de los

relojes con tourbillon se podría calificar, sin exagerar, de proliferación, en los años 80 la situación era totalmente distinta. En aquel entonces, la relojería mecánica afrontaba una severa crisis que comprometió gravemente a todo el sector y en particular a la producción de complicaciones. Simplemente no había un solo tourbillon en desarrollo en ninguna parte. En efecto, actualmente los historiadores estiman que en 1986, es decir dos siglos después de la invención de este dispositivo, se habían creado menos de 1000 tourbillons en toda la industria relojera. En aquella época, los tourbillons merecían plenamente el renombre de mecanismo fuera de serie y hubiese sido totalmente injusto calificar a un nuevo tourbillon de

## MARC A. HAYEK SABÍA QUE HABRÍA QUE CORRER RIESGOS PARA QUE LA MAGIA DEL ÉXITO VOLVIESE A ESTAR PRESENTE EN LA CONSTRUCCIÓN DEL PRIMER RELOJ DE PULSERA CON CARRUSEL VOLANTE.

“convencional”, más aún si éste no se alejaba de los principios de concepción previamente establecidos.

La segunda opción consistía en orientarse hacia una creación totalmente revolucionaria. El Dream Team había realizado un esbozo preliminar, íntegramente imaginado por Vincent Calabrese, que estaba destinado a inscribir de una sola vez, nada más ni nada menos que cinco primicias mundiales: I) el tourbillon más plano del mundo; II) el primer reloj de pulsera del mundo con tourbillon volante – los tourbillons habituales están contruidos con dos puentes, uno superior y otro inferior, que mantienen el eje de la jaula; en un tourbillon volante se suprime el puente superior para ofrecer una vista panorámica sobre el mecanismo, quedando sostenido únicamente por el puente colocado bajo la jaula; III) el primer tourbillon volante un minuto – las dificultades inherentes a la suspensión de la jaula de tourbillon en un solo punto y la elevada fricción producida en este mismo punto, impedían que la velocidad de rotación fuese inferior a cinco minutos en los antiguos relojes de bolsillo con tourbillon; IV) el primer tourbillon del mundo con roda-

miento de esferas en lugar de rubíes, destinado a soportar el eje de la jaula del tourbillon; y V) el movimiento con reserva de marcha de 8 días más plano del mundo.

Esta segunda opción comportaba riesgos enormes. Hasta entonces, nadie había intentado integrar un tourbillon tan complejo en un reloj de pulsera, pero el entusiasmo de Calabrese resultó ser terriblemente contagioso. Blancpain decidió aceptar el reto e iniciar una auténtica revolución en la construcción de relojes de pulsera con tourbillon. El Dream Team recibió entonces “carta blanca” para seguir esta segunda opción. Como los conocedores de la historia de Blancpain bien saben, el proyecto alcanzó un éxito rotundo, no sólo porque batió los célebres cinco récords del mundo relativos al tourbillon volante, sino también porque presentó una construcción que logró una nueva hazaña, elevando a seis el increíble palmarés de récords mundiales. Ciertamente, como resultado de estos esfuerzos, los relojeros de Blancpain dieron vida al tourbillon más plano del mundo, dotado de una extraordinaria reserva de marcha jamás registrada antes en un tourbillon, es decir de 8 días completos. Posteriormente,

Blancpain añadió a esta lista otra hazaña inédita tras el lanzamiento de una versión automática, el primer tourbillon de carga automática del mundo.

Entonces, ¿qué sucede cuando un Dream Team se reúne nuevamente un cuarto de siglo después? No faltan testimonios sobre los inevitables peligros vinculados a una operación como ésta. Si la magia y la química siguen latentes, el reencuentro de un equipo victorioso puede alcanzar la gloria – Steve Jobs y Apple lanzan el iPod; Robert Redford y Paul Newman se reúnen en “The Sting” (“El Golpe”) tras el éxito de “Butch Cassidy”. Pero seamos realistas... un equipo recompuesto no siempre alcanza el éxito esperado y puede enfrentarse a la terrible angustia del fracaso, porque cuando ya no hay efervescencia ni excitación sólo se puede engendrar algo así como un Trabant.

Probablemente Blancpain temía un resultado como éste cuando le pidió a Vincent Calabrese que replantease el objeto que les había llevado al éxito rotundo un cuarto de siglo antes. ¿Qué tipo de proezas podrían realizar los miembros del equipo para perfeccionar aún más





## UN GUARDA-TIEMPOS REVOLUCIONARIO QUE ES UNA JOYA TÉCNICA Y ARTÍSTICA, SIN LA CLÁSICA ESFERA, POR LO QUE EL PROPIETARIO PUEDE VER LA PARTE SUPERIOR DEL MOVIMIENTO.

el concepto revolucionario del tourbillon? De hecho se impuso una evidencia: de ninguna manera se realizaría una mejora marginal, del tipo de aquellas que Silicon Valley llama una versión a la derecha del punto, la versión 1.10 se convierte en la 1.20, o peor aún en la 1.15. Si su primera colaboración pulverizó todos los récords del mundo, un segundo proyecto que no tuviera como objetivo batir nuevos récords, por muy interesante que fuese, sólo daría una terrible impresión de mediocridad. El reconstituido Dream Team trabajaría bajo una gran presión. ¡La iluminación tenía que tocar dos veces!

Afortunadamente, Marc A. Hayek, presidente de Blancpain, se dio cuenta de que necesitarían refuerzos para asegurar el éxito del nuevo proyecto. Para desarrollar su tourbillon, Blancpain se había enfrentado a numerosos peligros, y Marc A. Hayek sabía que tendrían que correr nuevos riesgos para que la magia del éxito volviese a operar. Entonces liberó recursos y personal, otro Vincent se unió a Vincent Calabrese, se trata de Vincent Beccia del Departamento de Investigación y Desarrollo de Blancpain, así como Marco Rochat, un colaborador de la manufactura de movimientos Frédéric Piguet, perteneciente a Blancpain y cuyo presidente también es Marc A. Hayek. Más importante aún, el pliego de condiciones daba "carta blanca" a los constructores. En homenaje al trabajo realizado por el equipo hace 25 años y al estilo de Hollywood, el proyecto tomó la forma de una continuación, que sin lugar a dudas mereció llevar un título coronado con un número romano: "Carta Blanca II".

Varias ideas quiméricas aparecieron y desaparecieron antes de que el equipo

lograra ponerse de acuerdo sobre el proyecto de construcción que tenía que ser tan revolucionario como aquél que selló su colaboración inaugural en los años 80. Pero, a fin de cuentas... ¿por qué tenía que tratarse necesariamente de un tourbillon? ¿Y por qué no albergar un carrusel en un reloj de pulsera de un modo jamás visto hasta entonces, es decir bajo la forma de un carrusel un minuto?

Como la primera vez, este proyecto también les permitiría batir nuevos récords mundiales: I) el primer carrusel un minuto en cualquier tipo de guarda-tiempos; II) el primer carrusel un minuto en un reloj de pulsera; III) el primer carrusel volante; IV) el primer carrusel dotado de una reserva de marcha de 100 horas.

**P**ara comprender hasta qué punto el fruto de estos esfuerzos es profundamente revolucionario, vale la pena examinar brevemente la concepción de los tourbillons y de los carruseles.

Abraham-Louis Breguet inventó el tourbillon en 1795 y lo patentó en 1801 tras haber descrito esta ingeniosa idea en una carta dirigida a su hijo. Este gran progreso, que marcó un hito en la historia de la relojería, se basa en un principio fundamental y en un enfoque particular. Paradójicamente, el elemento central de estos movimientos relojeros concebidos para moverse es... una rueda fija. En efecto, una rueda fija constituye la característica primordial de un tourbillon. El método define los medios empleados para aislar el escape (compuesto por la rueda de escape, el volante, la espiral y el áncora) y hacerlo girar en torno a una rueda fija. Así, reducido a una definición elemental, podemos concluir que un tourbillon es una rota-

ción del escape en torno a una rueda fija.

La puesta en rotación del escape responde a una gran ambición: anular los errores de marcha producidos por la gravedad terrestre sobre el volante y la espiral en las posiciones verticales. Por muy irreprochable que sea la fabricación, el volante y la espiral casi nunca están en equilibrio el uno con respecto al otro, y este desfase provoca errores de marcha cuando el reloj se encuentra en posición vertical.

Consideremos esta hipótesis. Imaginemos que en el aro del volante, la zona situada por debajo del centro de rotación es demasiado pesada. Si el reloj se encuentra en posición horizontal, este defecto no tiene ninguna influencia en la marcha. Sin embargo, si el reloj se encuentra en posición vertical, la parte más pesada del volante, situada por debajo del eje de rotación, reducirá ligeramente la amplitud del volante. Ahora, incluyamos el factor "gravedad", que como sabemos ejerce una influencia sobre esta parte ligeramente más pesada de la rueda. Mientras el impulso de la horquilla del áncora hace girar el volante y propulsa la sección más pesada hacia arriba, la gravedad la arrastra hacia abajo. La fuerza de gravedad actúa contra la marcha natural del reloj, disminuyendo la amplitud del volante (puesto que interviene de manera inversa a la rotación del volante). La disminución del grado de oscilación del volante provocará una aceleración de la marcha y el reloj se adelantará ligeramente (una amplitud reducida provoca la reducción del intervalo entre las alternancias y, por consiguiente, una aceleración de la marcha). Si hacemos girar el mismo reloj en 180°, de modo que su segmento más pesado se encuentre encima, la fuerza





ejercida por la atracción terrestre sobre el volante tendrá tendencia a aumentar la amplitud, lo que lógicamente atrasará la marcha del reloj. Un análisis similar se puede aplicar a los efectos de la gravedad sobre la espiral.

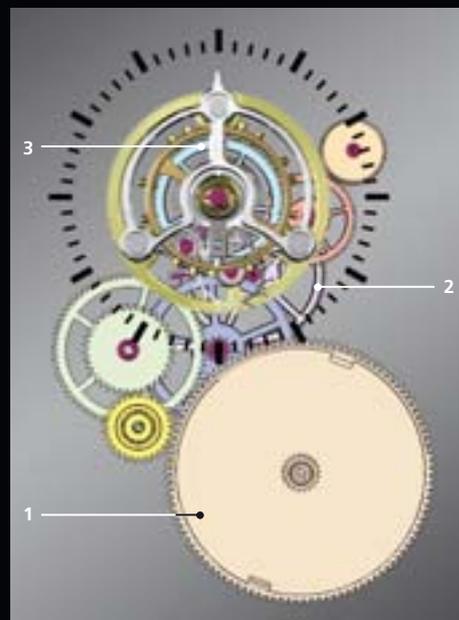
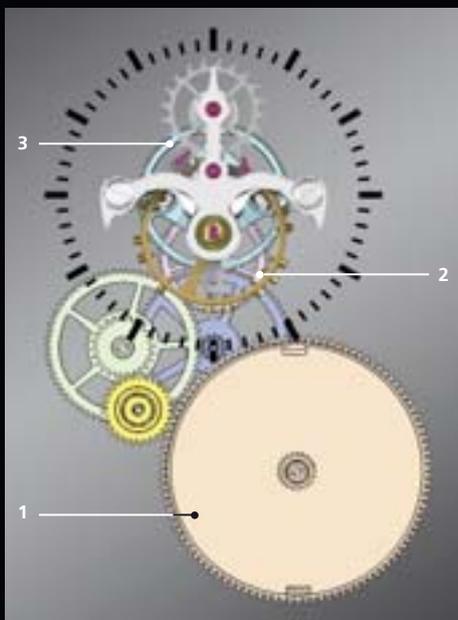
El tourbillon ofrece una solución elegante a los problemas de precisión causados por la fuerza de gravedad. Al colocar el escape sobre una base, conocida como "jaula" y hacer que la jaula dé una vuelta completa en un lapso de tiempo determinado, que por lo general en la actualidad es de un minuto, los errores provocados por el efecto de la gravedad sobre los componentes se anulan en un promedio constante de marcha. Volviendo a nuestra hipótesis, la rotación de la jaula en torno a la rueda fija sitúa los componentes del órgano regulador tanto en las posiciones de aceleración como de desaceleración de la marcha, cada uno compensando recíprocamente los efectos del otro.

Señalemos otra sutileza en la concepción de un tourbillon. La rotación de la jaula y de sus elementos en torno a la rueda fija constituye un elemento indispensable del engranaje del reloj. La velocidad de revolución se puede determinar arbitrariamente; es interesante notar que Breguet tampoco se sentía vinculado a una velocidad en particular y construyó tourbillons cuya velocidad de rotación variaba entre 1 y 12 minutos. Independientemente de la velocidad, si la rotación de la jaula se interrumpe, el reloj se detiene debido a que la jaula rotativa forma parte integrante del engranaje del reloj. Este aspecto es más fácil de comprender si tomamos el ejemplo del tourbillon más construido en nuestros días, el tourbillon un minuto, cuya jaula da una vuelta sobre sí misma cada 60 segundos. El piñón que anima la rotación de la jaula del tourbillon es el piñón de segundos, el que a su vez es arrastrado por la rueda primera. Así como la inmovilización del piñón de los segundos de un movimiento sin tourbillon pro-

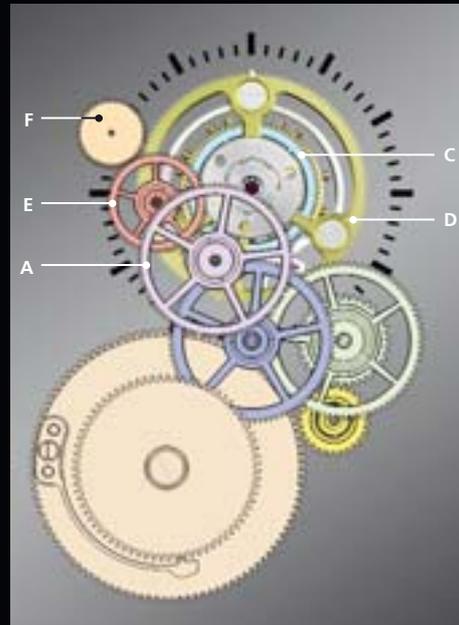
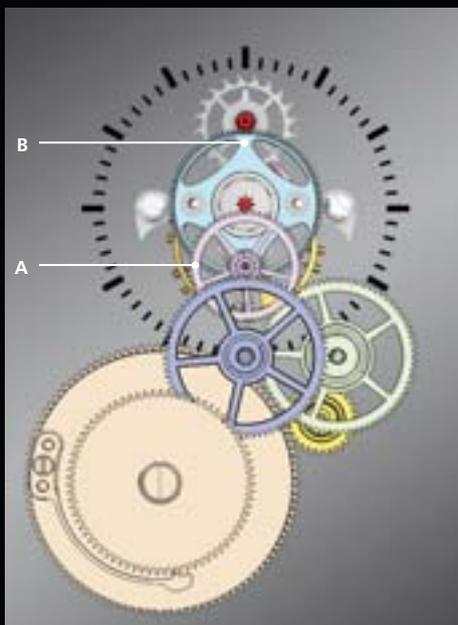
voca la parada del reloj, la inmovilización del piñón de segundos de un tourbillon un minuto produce el mismo efecto.

Aproximadamente un siglo después de la creación del tourbillon de Breguet, el

relojero danés Bahne Bonniksen, quien en aquel entonces residía en Inglaterra, inventó el carrusel. Estaba animado por la misma ambición que Breguet: la anulación de los errores de marcha provocados



Movimiento tourbillon (a la izquierda) y movimiento carrusel (a la derecha). Nótese que el tren de ruedas que acopla las piezas entre el barrilete (1) y la rueda primera (2) es idéntico en ambos casos. La diferencia esencial, tal como aparece en este diseño, se sitúa en torno a la rueda de segundos (3). Mientras que en el tourbillon, la rueda de segundos está fijada a la platina, en el carrusel ésta permanece libre en la jaula.



Las diferencias entre el tourbillon y el carrusel son más evidentes por la parte posterior. En el caso del tourbillon, la rueda primera, (A), arrastra al piñón de segundos – solidario de la jaula del tourbillon – y por consiguiente, la jaula en su totalidad. La velocidad de rotación de la jaula y la marcha del reloj están reguladas por el volante y por el escape, que giran con la jaula. Oculto a la mirada, el piñón de la rueda de escape engrana los dientes de la rueda fija (B). En el carrusel, la rueda primera (A) engrana el piñón de la rueda de segundos (C), la que está libre en el interior de la jaula; dicha rueda engrana la jaula (D) mediante un móvil reductor (E) y la rueda de transmisión intermedia (F).

por la gravedad terrestre mediante la puesta en rotación de los elementos del escape del reloj. Naturalmente evitó los aspectos determinados por la patente registrada por Breguet y realizó esta rotación de una manera distinta, con la esperanza de que su construcción resultaría más simple de manufacturar y pronto reemplazaría al tourbillon. Bonniksen alcanzó el primero de sus objetivos, pero no el segundo.

La diferencia más evidente entre el sistema de Bonniksen, bautizado como "Karrusel", y el tourbillon de Breguet, reside en la ausencia de rueda fija en el carrusel. En el caso del tourbillon, la rotación de la jaula se obtiene gracias al hecho de que la rueda primera arrastra al piñón de segundos. Un medio menos frecuente para alcanzar este mismo objetivo consiste en dotar la circunferencia de la jaula con una dentadura y arrastarla por su periferia. Sea cual fuere el modo de arrastre elegido, la velocidad de rotación de la jaula está regulada – como en un reloj con escape fijo – por el engranaje del piñón de la rueda de escape con la rueda fija.

En el tourbillon, la rotación de la jaula se puede obtener arrastrando su centro o su periferia. En el caso del carrusel, la rotación de la jaula se efectúa necesariamente mediante el arrastre del piñón de la rueda primera con la periferia de la jaula. Por su parte, la velocidad de rotación está regulada por el arrastre de la rueda primera con el piñón de la rueda de segundos, dispuesta en el centro de la jaula, pero libre en el interior de la misma. Estos dos medios de arrastre

conjuntos permiten que el carrusel se libere de la cautividad impuesta por la rueda fija.

Tanto en el tourbillon como en el carrusel, los componentes del órgano regulador giran 360 grados. Lo esencial es que ambos sistemas permiten anular de manera análoga los errores causados por la gravedad. En este aspecto sus características son idénticas, aunque se distinguen por otros elementos. Como acabamos de ver, en el tourbillon, la rotación de la jaula forma parte del engranaje directo del reloj, de modo que cuando la rotación se para, el reloj también se para. Inversamente, en el carrusel los engranajes están divididos, pues son diferenciales. Una parte anima la rotación de la jaula giratoria exterior mientras la otra activa el escape. Por consiguiente, si se desolidariza la parte del rodaje que provoca la rotación de la jaula, la otra parte del engranaje seguirá haciendo funcionar el escape puesto que el piñón y la rueda de segundos no son solidarios de la jaula. El reloj sigue produciendo su tic-tac a pesar de que la rotación de la jaula se ha parado debido a que el escape sigue recibiendo la energía necesaria para su funcionamiento. Sin embargo, como es de imaginar, al estar desconectada la jaula, la marcha ya no será tan precisa.

No obstante, señalaremos que Bonniksen fracasó en un aspecto conceptual del carrusel. A pesar de que su dispositivo logró anular los efectos de la gravedad de una manera análoga a la del tourbillon, éste no era más simple, y al contrario, presentaba una dificultad adicional al necesitar un mayor número de compo-

ponentes. Además, si se desea alcanzar una velocidad de rotación determinada, la construcción se vuelve aún más compleja. La relación entre la velocidad de rotación de la rueda exterior y la frecuencia del volante es particularmente delicada. En el tourbillon, estos parámetros son independientes. El constructor del reloj no sólo tiene la posibilidad de decidir la velocidad de rotación de la jaula, sino también la frecuencia del volante. Sin embargo, en el carrusel, estos dos valores son interdependientes; el cambio de un parámetro conduce a otro. Históricamente, la respuesta consistió en fabricar el carrusel para una frecuencia determinada del volante (ya que existen herramientas especiales para graduar el volante en las frecuencias más comunes) y aceptar, simplemente, la velocidad de rotación resultante. Bonniksen mismo, y los relojeros que en aquella época trabajaban con él en Coventry, Inglaterra, simplificaron la construcción de los relojes con carrusel al elegir velocidades de rotación muy lentas, situadas entre 34 y 52,5 minutos. Gracias a este expediente, estos carruseles ingleses fueron relativamente fáciles de producir y alcanzaron resultados de marcha espectaculares. En efecto, en 1904, 38 de los 50 mejores relojes presentados en los concursos de precisión organizados por el observatorio de Kew estaban dotados de carrusel. Lamentablemente, y salvo algunas excepciones, el carrusel se desarrolló únicamente en Inglaterra. Cuando la industria británica de la medición del tiempo entró en decadencia, los guardatiempos con carrusel desaparecieron casi totalmente del panorama relojero.

**MIENTRAS QUE DECENAS DE MARCAS PROPONEN TOURBILLONS CON DISTINTOS GRADOS DE REFINAMIENTO Y ACABADOS ESPECIALES, EL CARRUSEL BLANCPAIN ES ÚNICO EN SU GÉNERO POR SER EL PRIMER RELOJ DE PULSERA CON CARRUSEL VOLANTE DEL MUNDO.**





El Dream Team de Blancpain no se contentó con estos antecedentes históricos, sino que decidió desarrollar un carrusel con una velocidad de rotación de un minuto y una frecuencia de 3 Hz para el volante. Naturalmente hoy, gracias a los programas de CAO (concepción asistida por ordenador), el equipo dispone de una ventaja con la que no contaban sus predecesores, lo que les ha permitido resolver este rompecabezas y alcanzar los dos objetivos. El resultado se presenta bajo la forma de un carrusel con una velocidad de rotación de un minuto – idéntica a la del tourbillon volante de Blancpain - y un volante que oscila con una frecuencia de 3 Hz, idéntica a la del tourbillon. Finalmente, el equipo logró una nueva hazaña, sin precedentes en la historia de la relojería: el volante está dispuesto en el centro de la jaula.

El lector debe saber que a pesar de que la correspondencia entre la velocidad de rotación y la frecuencia haya sido calculada con un ordenador, esto no implica que se haya simplificado el nivel de complejidad de la construcción. En realidad, el carrusel exige un número más elevado de componentes que el tourbillon, 262 contra 238 para ser exactos. Esta diferencia se explica por los engranajes separados de la rueda externa y del escape.

Señalemos otro aspecto en el que el equipo de Blancpain aprovechó y superó los precedentes históricos. Al seguir los planos que ellos mismos dibujaron para el desarrollo del tourbillon, los especialistas decidieron que el carrusel de Blancpain sería el primer reloj de pulsera del mundo dotado de un carrusel volante. El equipo alcanzó este objetivo únicamente gracias a su experiencia en este tipo de construcciones. Los relojeros dominaron perfectamente las complejidades mecánicas inherentes a los elementos pivotantes soportados por un solo lado, desarrollando, al igual que lo hicieron para el tourbillon, un nivel situado en la parte posterior del reloj, y capaz de sostener el eje rotativo de los



componentes del carrusel. Es evidente que los verdaderos favorecidos serán los propietarios del reloj, puesto que la construcción volante ofrece un espléndido panorama mecánico de piezas en rotación.

El carrusel Blancpain está rodeado por un aura de exclusividad. Mientras que decenas de marcas proponen tourbillons con distintos grados de refinamiento y acabados especiales, el carrusel Blancpain es único en su género, en su calidad de primer reloj de pulsera con carrusel volante del mundo. Para coronar esta exclusividad, el carrusel Blancpain sólo se editará en una serie estrictamente limitada a 288 piezas.

Para destacar las dos ruedas giratorias y, naturalmente, el volante que oscila en el centro del carrusel tras una esfera en esqueleto, Blancpain ha dispuesto la jaula sobre una base que la realza ligeramente con respecto a la superficie de la platina superior del movimiento. Por otro lado, para conferir a este reloj revolucionario una apariencia a la vez técnica y artística, la visualización se limita aquí al círculo de los minutos y de las horas, así como a la indicación de la fecha y de la reserva de marcha. Esta elegante solución ofrece a su feliz propietario la posibilidad de admirar las distintas decoraciones realizadas a mano sobre la parte superior del movimiento. Las agujas negras, sorprendentemente sobrias, describen su carrera sobre

la esfera con un refinamiento absoluto. A través del fondo de cristal de zafiro, el observador descubrirá la masa oscilante de oro bañado en rodio, cuyos aros exteriores decorados con tornillos de oro amarillo llevan la inscripción "Blancpain" también en oro amarillo.

Como era de esperar, esta importante primicia mundial se alberga en una elegante caja de platino de 43,5 mm de diámetro. También está equipada con uno de los célebres correctores bajo asas patentados por Blancpain, que permiten ajustar la fecha sin recurrir a una herramienta de corrección. Para completar este conjunto, el carrusel de Blancpain luce una elegante pulsera de piel de cocodrilo con hebilla desplegable de platino.

Los miembros del equipo reconstituido no sólo han logrado concebir y realizar un reloj que ha batido nuevos récords mundiales, su colaboración también ha dado frutos importantes que sería imperdonable olvidar. Al cabo de este proyecto, Vincent Calabrese ha sellado sus relaciones con Blancpain y trabaja oficialmente en el Departamento de Investigación y Desarrollo como colaborador a tiempo completo. De ahora en adelante, este Dream Team trabajará permanentemente en Le Brassus para dar vida a proyectos cada vez más ambiciosos. ■





LA TÊTE DE MOINE AOC:

# LA PUREZA DEL SILENCIO

“BAÑADO EN UNA ATMÓSFERA EXTRAÑA QUE EXHALA FRAGANCIAS DE LIBERTAD, DE INDEPENDENCIA Y DE TRADICIÓN, ESTE **QUESO HA HUNDIDO SUS RAÍCES OCHO VECES CENTENARIAS EN LO MÁS PROFUNDO DE LAS TIERRAS DEL JURA...**”

(Alain Portner, en La Tête de Moine, Editorial d'En Haut 1992)

POR **DIDIER SCHMUTZ** CON FOTOS DE **HUGUES DE WURSTEMBERGER**



**A**sociar el silencio y el queso... El título puede parecer descabellado. Pero no lo es. Para convencerse de ello, hace falta haber visto la noche de invierno cuando se traga el relieve de las montañas lejanas. A esas horas del día, cuando el frío se desposa con la intensa oscuridad estrellada, se oye un silencio aturdidor en el paisaje. El rigor de ese paisaje forja el carácter del Tête de Moine – queso de Bellelay. El nombre también hace alusión a los monjes, esos hombres que, en su riguroso silencio, inventarían la especialidad del Jura, fabricada únicamente en el cantón del Jura y en los distritos francófonos del cantón de Berna.

En la historia de este lugar se siente todavía el fervor silencioso de los Menonitas, una comunidad que vino a poblar estos montes inhóspitos entre finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII. Por ser considerados como disidentes de la doctrina impuesta por los teóricos más radicales de la Iglesia protestante, fueron expulsados de Emmental, su lugar de origen. Algunos huyeron al otro lado del Atlántico. Otros, gracias a la interacción de los católicos del obispado de

Basilea, obtuvieron permiso para venir a colonizar las crestas del Jura. Para conceder el permiso, se había puesto como condición estricta que se instalaran a partir de los 1000 metros de altitud como mínimo, pero de ninguna manera por debajo de ese límite, para no entrar en contacto con el resto de la población. Sí, era así: la relegación social, la huida o la eliminación lisa y llana. En medio de ese aislamiento forzoso, dadas las circunstancias, los Menonitas idearon un modo de vida totalmente autárquico que quedó profundamente arraigado en la mentalidad de la población actual.

Los habitantes de las aldeas diseminadas por las colinas del Jura aceptan de buena gana que digan que son austeros o “tímidos”. Son adjetivos que indican una actitud reservada, no de repliegue sobre sí mismos sino más bien de respeto hacia el visitante. Y basta con abrir la puerta para darse cuenta: entramos en el Jura bernés por Bellelay. La antigua abadía, antigua cuna del Tête de Moine, se ha transformado en una clínica, último episodio de un destino con múltiples fases. Este venerable edificio nos ofrece la

oportunidad de recordar la historia de la especialidad local.

Ese pasado de tantas peripecias, de altos y bajos, de éxitos y fracasos, muestra hasta qué punto la historia de un queso depende de la de los hombres. Después de mucho tiempo, y muchos sucesos, se consiguió la DOC en 2001 y el queso Tête de Moine tuvo por fin la base para un futuro prometedor. Por eso, vale la pena remontarse en el tiempo tomando como punto de partida Bellelay.

Allí se instalaron, en el siglo XII, los monjes roturadores de la orden Premonstratense, quienes comenzaron a elaborar este queso. La palabra “Bellelay”, asociada al queso, aparece por primera vez en 1570, en una carta escrita por el abad de Bellelay al príncipe obispo de Basilea, en la que deja constancia de haber entregado “dryssing bellelay kess” (treinta quesos de Bellelay). En una obra editada en 1628 se describe por primera vez el “queso de Bellelay” como un queso graso, de excelente calidad; por eso, era plato reservado principalmente para las cabezas coronadas. Los plebeyos se conformaban con los quesos magros. Al principio,

EL RIGOR DE ESE PAISAJE FORJA EL CARÁCTER  
DEL TÊTE DE MOINE – QUESO DE BELLELAY.



ALLÍ SE INSTALARON, EN EL SIGLO XII, **LOS MONJES ROTURADORES DE LA ORDEN PREMONSTRATENSE, QUIENES COMENZARON A ELABORAR ESTE QUESO.**

Moldeado del queso Tête de Moine.





la pasta semidura se elaboraba en el convento y en las granjas que tenían los canónigos. Más tarde, los religiosos enseñaron a los campesinos de la comarca los secretos de fabricación del Tête de Moine. Gracias a la acertada y afortunada iniciativa de transmitir ese saber, los lugareños lograron perpetuar la tradición de fabricación después de que los prelados fueron expulsados de Bellelay, durante la revolución francesa. Las familias campesinas hicieron fructificar ese patrimonio, más o menos bien, porque las mujeres que se ocupaban de la transformación de la leche en aquella época "no eran suficientemente perseverantes en el trabajo"<sup>1</sup>. Realmente es sorprendente esta observación recogida en varios informes de la época. Lo cierto es que algo, tal vez una serie de desafortunados sucesos, casi acaba con el queso; y, por supuesto, había que buscar un motivo o echarle la culpa a alguien...

Gracias al impulso dado por algunos artesanos más bien partidarios de actuar que de criticar, Tête de Moine recobra en el siglo XIX el lugar especial que ocupaba en la época de los monjes, como producto selecto, fácil-

mente exportable y muy rentable. Ante el aumento vertiginoso de la demanda, las queserías artesanas pronto se ven desbordadas; así pues, como boceto rudimentario de nuestro sistema actual, surgen las primeras queserías en las aldeas. La infraestructura adecuada permite transformar importantes cantidades de leche suministrada por varios campesinos de la localidad agrupados en una cooperativa lechera, los cuales abandonan a su vez la producción en la granja.

Detrás de esta evolución, se prepara una nueva caída. Los queseros abandonan la fabricación del Tête de Moine para dedicarse al Gruyère, que se ha puesto de moda y es más rentable. Además, se elabora todo el año, mientras que el Tête de Moine es un producto de temporada, hecho con la leche de vacas que pastan durante el verano, y que se comercializa durante el invierno después de un período de afinación de cuatro a cinco meses. El Tête de Moine está de capa caída; en los años cincuenta se llega al límite de producción.

De nuevo, la especialidad está a un paso de caer en el olvido. Pero, dos hombres, cada uno

a su manera, harán cambiar este destino.

Uno de ellos, que figura entre los fundadores de la Asociación de Fabricantes de Tête de Moine<sup>2</sup> (AFT), es el difunto Ernest Schneider. Considerado el padre del actual Tête de Moine – después de los monjes, claro está - fue él quien poco a poco hizo que dejase de tener un carácter estacional. Algunos puristas creen que cometió un error gastronómico. Según ellos, a pesar de sus innegables cualidades, el forraje seco que sirve para alimentar a las vacas lecheras en la estación fría no se puede comparar con la hierba fresca y florida de las praderas del Jura. El producto final es el mismo, pero como es lógico, el sabor es ligeramente diferente. ¿Les parece un delito de lesa majestad? ¡No puede ser! ¿Tenía razón Ernest Schneider o estaba equivocado? Hay respuestas divergentes. Olivier Isler, gerente de la Interprofesional del Tête de Moine es el que zanja la cuestión: "Desde el punto de vista comercial, es indudablemente interesante que nuestro producto esté disponible durante todo el año. Los hábitos de consumo van evolucionando y es necesario poder

<sup>1</sup> Alain Portner, La Tête de Moine, éditions d'En Haut, La Chaux de Fonds, 1992

<sup>2</sup> Creada el 29 de marzo de 1978 en Bellelay.



**¡LAS VACAS EN CAMBIO NO PUEDEN ESPERAR!**

CUANDO ES LA HORA, ES LA HORA.

satisfacer la demanda en todo momento. De todas maneras la mayor demanda se da en invierno, sobre todo durante las fiestas de Navidad. Para poder sobrevivir en el contexto económico actual, hay que saber adaptarse sin que por ello se pierda el carácter tradicional del Tête de Moine.”

### Idea genial

El otro es un hombre que en realidad no intervino directamente en la evolución de este sector de actividad, a no ser por el culto y el amor que rinde todo habitante del Jura al Tête de Moine.

El período entre 1981 y 1983 es crucial en la historia del Tête de Moine. Ya se acabó eso de raspar la corteza a mano, porque Nicolas Crevoisier, un ingeniero instalado en La Joux, comercializa las primeras “Girolle”. Estupendo invento ideado gracias al ingenio de un hombre que quería librar a sus empleados de la angustia de ser despedidos, en una época en la que la recesión causaba estragos en los talleres de relojería y las fábricas de micromecánica. “Lo que buscaba eran posibilidades de trabajo para mantener

ocupados a mis obreros. En mi carpeta de proyectos encontré aquella idea que había tenido diez años atrás en una recepción, en la que unas doce personas íbamos raspando el queso para 150 comensales; no dábamos abasto; en ese momento se me ocurrió que había que encontrar a toda costa algún artificio. Reflexioné sobre este asunto y después abandoné, hasta que llegó la crisis.” Qué buena idea la de revolver en esa carpeta milagrosa. La “Girolle” no sólo contribuyó a mantener el empleo en la fábrica, sino que estimuló literalmente las ventas de Tête de Moine, que se multiplicaron por tres en veinte años.

Los consumidores han apreciado – y siguen apreciando – este utensilio que complementa de forma lúdica y estética la degustación de Tête de Moine. Con su elegante movimiento giratorio, la “Girolle” trabaja como una encajera. Después de cada vuelta, el queso se desprende en delicadas rosetas de aroma sutil; no cabe duda de que se trata de una presentación y un modo de consumo único en el mundo. Además, el público era consciente de ello. Por eso, veinte años después, a principios del siglo XXI, cuando la

patente pasó a ser de dominio público, se vendieron más de tres millones de “Girolles” en el mundo. El rallador conquistó incluso mercados de tan difícil acceso como los países de Medio Oriente o el Japón.

Desde hace unos años, la “Girolle” tiene una hermanita, la “Pirouette”, “un sistema de raspado integrado en un envase ingenioso” según la publicidad. Dentro de una caja octogonal, se ve medio Tête de Moine colocado sobre un sistema parecido a la “Girolle” original, pero más compacto. En poco más de un año, se vendieron 200.000 “Pirouettes”, mayormente en el extranjero.

Los monjes pueden dormir en paz; con ochocientos años de tradición quesera, el destino de su queso, el queso de Bellelay, ha quedado definitivamente grabado en los rigores del paisaje del Jura, gracias a la conquista de los mercados internacionales.

Partiendo de Bellelay hacia el desfiladero de Pichoux, entramos en el misterioso Petit Val, un paraje constituido por viviendas y las cuatro granjas de Moron, de las aldeas de Châtelat, Monible, Soubox y Sornetan. Heinz y Nora Gyger viven en La Combe, en el mismo término municipal.

Nicolas Crevoisier, con su última invención, el asador giratorio.



La zona geográfica del queso “Tête de Moine DOC” abarca los distritos de Franches-Montagnes y Porrentruy (cantón del Jura), de Moutier y Courtelary, el Municipio de Saulcy, así como la parcela de la quesería de Courgenay (cantón de Berna). Sólo nueve empresas transforman la leche suministrada por 269 productores; Berna y el Jura se reparten equitativamente el volumen de producción de Tête de Moine, un patrimonio común que brinda cierto grado de cimiento a dos comunidades que, por el sentido de la historia, por poco se dividen. Ése es el mérito menos visible quizás del queso Tête de Moine... un precioso regalo de los monjes.

El “Tête de Moine DOC o Queso de Bellelay” es pequeño y de forma cilíndrica. Otra de las peculiaridades de este queso es la manera especial de cortarlo, con un utensilio llamado “Girolle” o con la “Pirouette”, que raspan la pasta, lo que realza su aroma. Se elabora con leche cruda de vacas que pastan durante el verano en las regiones montañosas del Jura y del Jura bernés. Está prohibido alimentar a los animales con forraje ensilado. La utilización de cultivos de explotación y la forma del queso son características singulares de este producto. El “Tête de Moine, Queso de Bellelay” se caracteriza por una costra húmeda, lo que se consigue raspándola a menudo durante la afinación. Se cura a partir de la corteza, confiriéndole así un aroma agradable, gracias a la buena relación entre la forma y el peso. Elaborado con leche cruda, se presenta en forma cilíndrica o muy ligeramente abombada. Tiene una corteza dura, manchada, de aspecto granuloso, húmedo y sano, y de color marrón rojizo. Con un diámetro de 10-15 cm y una altura de 70 a 100 % del diámetro, suele pesar de 0,7 a 2 kg. La pasta es fina, de color marfil a amarillo pálido, homogénea, pegajosa y cremosa. Tiene una textura que se funde rápidamente en la boca mientras se desprende un aroma de hongos y de heno.



### En la granja

Antes de llegar, hay que meterse por un pequeño camino a través de bosques y prados, hay que detenerse y vacilar en cada encrucijada, perderse un poco hasta que un campesino ocupado en las faenas del campo te indique la buena dirección. Por conducir con una actitud arrogante, el conductor se perdió todos los letreros que decían “Albergue rural – turismo de granja”.

- Ah! ¡Ya están aquí! Son ustedes los que me llamaron esta mañana, claro está. Ya han empezado a ordeñar. Estuvieron esperándolos, pero las vacas en cambio no pueden esperar. Cuando es la hora, es la hora.

Nora es una mujer desbordante de energía, que no duda en sacudir a la gente que la rodea, siempre con suavidad pero con firmeza. Su tono es de una indiscutible autoridad. Así pues, entramos en esta familia por el establo, por el meollo del asunto; allí fluye la leche del Tête de Moine que hace latir el corazón de la región. Heinz y su hijo Daniel son conscientes de ello. Ya van cinco generaciones de campesinos que viven en esta finca de treinta hectáreas y que no tienen otra alternativa que producir la leche destinada a la elaboración de un queso fino, típico, capaz de generar unos ingresos que les permitan mantener la agricultura y la ganadería, dos actividades tan necesarias para todo el medio ambiente. De Verrières a Delémont, de un extremo al otro del arco del Jura, la situación es la misma: ¡jojo con no debilitar demasiado un sector que es el que mantiene la ocupación descentralizada del territorio!

Cada año, la familia obtiene de su rebaño un contingente de 130.000 kilos de leche, que se vende a 83 céntimos por kilo. Un margen escaso, demasiado escaso. Por eso, a fin de completar el pago de la leche, la familia abrió la puerta al turismo rural. Además de alquilar tres acogedoras habitaciones, Nora prepara para sus huéspedes, sentados alrededor de la mesa familiar, un succulento surtido de productos de la región del Jura bernés. Leche, mantequilla, huevos, mermelada, pan, pastel, jarabes, frutas, verduras, sopas, salchichas, carnes, aguardiente fino... desde la entrada hasta el postre el sabor de la granja en todo su esplendor, sin olvidar la “Girolle” que da vueltas y las historias sobre el Tête de Moine que cuenta el padre de familia. No saben lo que cuesta abandonar un lugar como La Combe. ■



Heinz y Nora Gyger producen la leche destinada a la elaboración de Tête de Moine.

CON SU **ELEGANTE MOVIMIENTO GIRATORIO,**  
LA "GIROLLE" TRABAJA COMO UNA ENCAJERA.

# PASEO POR LA CAÑADA

**H**agamos un alto en Villeret. El pueblo nos recibe con generosa hospitalidad y un sol radiante. A lo lejos, aparece con su elegante escote la Combe Grède. Belleza austera. En el fondo de la cañada de St Imier, el paisaje es imponente. Aquí se elabora un delicioso Tête de Moine DOC. Por ende, se justifica doblemente parar en Villeret. Siguiendo la senda de un queso con prestigio, llegamos como por casualidad a los propios albores de la gran historia de los relojes Blancpain. Aquí, en Villeret, nació Jehan-Jacques Blancpain; el acta de bautismo está fechada el 11 de marzo de 1693. Los documentos de la época revelan que era agricultor, hacendado y relojero. La gran dinastía de relojeros se fundó pues mucho antes de 1735, aunque esa es la fecha de la fundación oficial según consta en el acta. Pero esta fecha se ha vuelto famosa, porque de ella data la primera mención escrita que se hace (archivos de la Abadía de Basilea) del taller de relojería que lleva el apellido Blancpain.

El hijo de Jehan, Isaac, será maestro de escuela y relojero, al igual que su nieto

David-Louis. La relojería se enraíza definitivamente en la familia con Frédéric-Louis Blancpain, el bisnieto de Jehan, nacido en julio de 1786. Gracias a él, la manufactura Blancpain se asienta de manera decisiva. La relojería pasa a ser la actividad principal de la familia.

Y la saga continúa, se sigue escribiendo con la tinta de hoy. Heredera de un largo linaje, la colección Villeret – uno de los florones de la gama de relojes Blancpain – recuerda que el espíritu de los fundadores sigue estando presente, incluso se cultiva con esmero manteniendo un respeto por la gran tradición.

## La sombra de una imitación

De Villeret la relojera a Villeret la campesina, continuemos el paseo y, pasemos de una historia a otra volviendo sobre la de la denominación de origen controlada en Suiza.

“¡Para degustar un Tête de Moine, primero hay que darle al queso forma de clave!” Así dice Franz von Büren durante una conversación con Alain Farine, el director de la

Asociación de promoción de las DOC-IGP. El quesero poeta hace girar su “Girolle” y de ella se desprenden finas láminas similares a un magnífico ramillete de perfumados encajes. No hay otro queso en el mundo que se sirva de manera tan original, eso es seguro. Por su originalidad y estética perfecta, la sutileza en el aroma, la fabricación según un saber hacer ancestral, la calidad irreprochable... Reúne todos los componentes de las marcas de lujo. Por tanto, la relojería de alta calidad y los quesos DOC tienen un punto en común o mejor dicho un enemigo común: las imitaciones o falsificaciones. ¿Cómo luchar contra esta calamidad de la que ha sido víctima el Tête de Moine? Hacer rosetas de queso fue una idea tan genial que no faltaron los envidiosos ni las réplicas en todas partes. Así pues, se han vendido imitaciones de Girolle y Tête de Moine en Francia, Alemania y Austria. “Pero ahora podemos actuar. Con la DOC, la situación ha vuelto a la normalidad y, gracias a la aprobación de leyes sobre denominaciones de origen, se pueden denunciar las falsificaciones con miras a su prohibición” dice Alain Farine.



# DEFENSA DE LOS PRODUCTOS NOBLES



Letres 02: El Vacherin Mont-d'Or.



Letres 03: El Gruyère: un producto apreciado que lleva las codiciadas siglas DOC.

La función de la asociación<sup>1</sup> que dirige Alain Farine consiste en dar a conocer las DOC. Según un estudio realizado hace dos años, gran parte de los consumidores suizos conocen el logotipo DOC. En Suiza, la historia de la aplicación de la Denominación de Origen Controlada (DOC)<sup>2</sup> a productos distintos del vino es reciente. Se inició en 1997 con la entrada en vigor de la Orden federal sobre la protección de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de los productos agrícolas<sup>3</sup>. Esta normativa, que es compatible con la europea, se aplicó en el marco de la política agrícola de 2002 (un cambio de rumbo que implica la eliminación gradual de la ayuda del Estado a los productos agrícolas, empezando por los productos lácteos). Es entonces cuando nacen las interprofesiones de los quesos, que son organizaciones de derecho privado que agrupan a diferentes oficios de un sector, por ejemplo productores de leche, queseros, afinadores y comerciantes. Siguiendo sus pasos aparecen las DOC y las indicaciones geográficas protegidas (IGP).



Estrechamente vinculadas con la tipicidad, el terruño y la autenticidad del producto, he aquí dos nociones nuevas tanto para el productor como para el consumidor.

La primera, la DOC, es más estricta, más vinculante que la segunda, la IGP. A semejanza de los quesos que presentaremos en futuros capítulos, un producto DOC deber ser totalmente elaborado en su región de origen, desde la producción de la materia prima hasta la obtención del producto final. De esta manera, el vínculo con el terruño es tan fuerte que, a través del producto, se puede reconocer la zona de origen, su cultura y un saber hacer ancestral. Por eso, jamás se utilizará leche del Valais en la composición de un Tête de Moine o de un Vacherin Mont-d'Or, salvo si el fabricante comete una infracción, lo que puede dar lugar a un procedimiento judicial.

La IGP delimita también la zona de producción, transformación y elaboración tradicionales, pero sin exigir que todas las etapas de fabricación tengan lugar en la región en cuestión; la zona de abastecimiento

de materia prima puede ser más extensa que la región de elaboración. Por ejemplo, la carne de un salchichón IGP puede provenir de un criadero situado fuera de la zona.

Según lo dispuesto en el artículo 22 del Acuerdo de la OMC sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio<sup>4</sup>, indicaciones geográficas (IG) identifican a un producto como originario del territorio de un Miembro cuando una calidad determinada, una reputación u otra característica del producto es imputable fundamentalmente a su origen geográfico (Antigua Coffee, Darjeeling Tea, Gruyère, Roquefort, Tequila, Jamón de Parma, Sbrinz, cuchillos de Solingen, seda de Tailandia, etc.). Esta definición de la IG, aplicable a nivel internacional, engloba las nociones de denominación de origen controlada (DOC) y de indicación geográfica protegida (IGP) tal y como se aplican en Suiza y en Europa.

1 Para obtener más información o la lista de productos con garantía de calidad: [www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)

2 Denominación de Origen Controlada (DOC) = Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

3 Orden RS 910.12 sobre las DOC y las IGP.

4 Acuerdo sobre los ADPIC, 1994.





# TRAS LAS HUELLAS DEL CONOCIMIENTO

CERCA DE 300 AÑOS DE *SAVOIR-FAIRE* SE TRANSMITEN DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN... BLANCPAIN, MAESTRO INSUPERABLE DEL ARTE RELOJERO, HA GRABADO SU NOMBRE EN LA HISTORIA.

POR **DIDIER SCHMUTZ** CON FOTOS DE **THIERRY PAREL**

**D**ecididamente, Willy Moret no para... va, viene, sube y baja... ¡parece un torbellino! o como se diría en jerga relojera: ¡es un tourbillon! El lector comprenderá muy pronto que estas palabras le vienen como anillo al dedo al personaje que le vamos a presentar.

Está dotado de una locuacidad persuasiva y tiene mucha gracia en el hablar; inclusive es un poco travieso, aunque cuando la situa-

ción lo exige suele ser bastante serio. Cuenta anécdotas con frecuencia, con un placer espontáneo y evidente. Con sus recuerdos intactos podría escribir las más bellas páginas de un libro.

Es músico y lleva el jazz en la sangre.

Es artista y tiene dotes de fotógrafo.

Es relojero y escribe las partituras más delicadas.

Bajo una cabellera cuidadosamente desorganizada, su rostro revela una gran vivacidad



ES **MÚSICO** Y LLEVA EL JAZZ EN LA SANGRE.  
ES **ARTISTA** Y TIENE DOTES DE FOTÓGRAFO.  
ES **RELOJERO** Y ESCRIBE LAS PARTITURAS  
MÁS DELICADAS.



y una extraordinaria curiosidad. Si lo observamos atentamente, nos damos cuenta de que no nos equivocamos, nuestro personaje tiene el entusiasmo de sus 63 años, ¡y tanta vida y energía como un tourbillon!

Willy es un hombre comunicativo, posee muchas cualidades y talentos, pero lo que más nos impresiona es su conocimiento.

Este gran profesional ha adquirido un profundo conocimiento de la ciencia relojera, aquella que es imprescindible dominar para poder realizar las obras maestras de las colecciones Blancpain. Por este motivo, Willy tiene una gran responsabilidad y cumple una misión esencial: la transmisión de este *savoir-faire* irremplazable. Con la preciosa



ayuda de su colega y amigo Antoine Richoz, el jefe de taller de Le Brassus, Willy se consagra a esta labor desde hace varios años. Sus correas de transmisión son las delicadas partituras evocadas antes. Dicho de una manera más prosaica, en relojería, las partituras llevan la mención TMI, por "Técnica - Montaje - Instrucción". Sin entrar en los detalles que exigirían una avalancha de términos técnicos, Willy presenta estas fichas como si fuesen el condensado de todos los conocimientos emanados de los mismos relojeros, una suma de experiencias múltiples. La misión de Willy es reunir todo, poniendo su toque personal, para que este conocimiento permanezca claro y preciso. Los TMI están hechos para

cruzar el tiempo. Antaño, el conocimiento se transmitía confidencialmente de persona a persona, a través de las discusiones que circulaban de taller a taller, sin rastro escrito y corriendo el riesgo de tener que reinventar los gestos correctos de cada nuevo enigma. Hoy existen más de sesenta TMI, ordenados como la memoria indispensable de todos los relojeros que trabajan con los calibres Blancpain.

#### **En el corazón de los mecanismos**

Nos encontramos en Le Brassus. Willy entra en el meollo del asunto. Sigamos. "¡Bienvenidos a bordo; Nos encontramos en la sala de máquinas de la nave."





“¡BIENVENIDOS A BORDO!  
NOS ENCONTRAMOS EN LA SALA  
DE MÁQUINAS DE LA NAVE.”



¡Caramba!... ¿Una nave?... ¿Una sala de máquinas? No, definitivamente no entiendo. A pesar de que el silencio es total, en mi mente hay tal algarabía que no puedo pensar. ¿Willy se está burlando de nosotros, simples y humildes visitantes de la Manufactura... o se trata de una de sus tantas bromas? No, nada de eso. Después de descodificar sus palabras, la imagen nos da acceso al espíritu que reina en la gran casa de Le Brassus. Willy se explica.

“Contrariamente a otros talleres que podríamos comparar con los salones de primera clase, reservados a uno o dos relojeros que trabajan, por ejemplo, en el paciente ensamblado de un 1735, en un ambiente silencioso y casi monacal, aquí entramos en un hormiguero. En este lugar se le da un soplo de vida a la mayoría de los relojes de la casa. En este lugar se le da un soplo de vida a la mayoría de los relojes de la casa. Sin esta actividad de ensamblado y regulación, encajado, colocación de agujas y esferas, el gran buque de Blancpain no podría navegar. Así de simple. Todos estos jóvenes, muchachos y muchachas, son la base indispensable para el funcionamiento de toda la tripulación.”

**P**or esto le llamamos la “sala de máquinas”. Esta explicación es bastante convincente; y lo es aún más cuando nos damos cuenta de que esta expresión constituye una hermosa muestra de reconocimiento hacia todos los “grumetes” de la Alta Relojería, aquellos que no trabajan necesariamente en el puente y mantendrán su celebridad en silencio.

Una vez hechas estas aclaraciones, ¡nos embarcamos! Al cruzar la puerta de la sala de máquinas volvemos a la zona del conocimiento. Willy se pone su bata de relojero de color azul. En este preciso instante pudimos percibir ese gran don que tiene de querer compartir; su generosidad supera el simple aspecto didáctico de la visita. Con su preciada experiencia nos muestra y explica cada detalle; sin dejar de hacer bromas pasa de un banco al otro, se para en uno, soluciona un pequeño problema técnico, escucha y responde a las preguntas... La atmósfera es tranquila, aquí todos trabajan con una gran serenidad y buen





humor, mientras nosotros revoloteamos de un banco al otro.

“Bueno, aquí pueden ver uno de mis TMI. Antes de empezar, la relojera fija el mecanismo a la lámpara usando un imán, luego empieza a ensamblar el despertador siguiendo al pie de la letra la secuencia de montaje.”

“Como verán, aquí falta alguien... éste... éste es mi binocular doble, un instrumento muy valioso...”

“Permítanme presentarles a Aurélie, ella nos ayuda a formar a los recién llegados...”

Algunos de ellos acaban de empezar. Entre ellos nos presenta a Yosvani; a pesar de que acaba de empezar a trabajar en este taller, no tiene la apariencia de un aprendiz grumete. ¡Aunque debe saber navegar... pues viene de Cuba! Este joven ha dejado la dulzura del Caribe por el rigor de los caprichos climáticos de Le Brassus para descubrir el universo de las más bellas y grandes complicaciones relojeras. ¡El cambio es total! ¿Impresionante, verdad? La respuesta inesperada de este joven caribeño que empezó

su práctica en relojería hace sólo cuatro meses nos dejó totalmente fascinados: “Sí, soy cubano, y me siento inmensamente orgulloso de poder aprender un oficio legendario aquí en Suiza.”

“Un oficio legendario”, y no hay una expresión más exquisita ni más adecuada, pues en el universo de Blancpain, la leyenda respira, está viva, se puede palpar, es visible, es un deleite para la vista. No nos sorprende que la expresión regocije a Willy, quien continúa su ronda en la sala de máquinas con una gran sonrisa.

“Te presento a Réanne, habla turco; cuando la formé en el funcionamiento del cronógrafo Blancpain, aprovechamos para traducir juntos el TMI así como el curso de relojería que le daba entonces al relojero representante de Blancpain en Estambul.”

#### **Alrededor del mundo**

Mientras estábamos en plenas presentaciones, descubrimos por casualidad una nueva

faceta de la personalidad de Willy. Willy detesta viajar, y hacer las maletas se le convierte en una pesadilla; aunque no vamos a extendernos sobre este tema, sí diremos que el aeropuerto y las pistas de aterrizaje son los únicos lugares del mundo que le hacen perder el optimismo y el buen humor; aunque para ir a Shanghai, a Viena, a Singapur o a Dubai, tiene que pasar por eso. Willy es el responsable de la formación de los escasos relojeros que gozan del privilegio de abrir un reloj Blancpain. Y este privilegio no es accesible a cualquiera. Willy recuerda el caso de un buen amigo que al final del curso de formación no alcanzó el nivel requerido. Los laureados alcanzan la cumbre de la formación cuando reciben sus herramientas, en particular las llaves únicas y secretas que les permitirán abrir las cajas donde palpitan los misteriosos corazones del reloj.

Willy no sólo se dedica a elaborar los TMI, transmitir los conocimientos en la empresa y formar a los representantes autorizados en los cinco continentes; también explica el

EN EL UNIVERSO DE BLANCPAIN, LA  
LEYENDA RESPIRA, ESTÁ VIVA,  
SE PUEDE PALPAR, ES VISIBLE, ES UN  
DELEITE PARA LA VISTA.



funcionamiento de las piezas relojeras al público, ya sea a los grandes conocedores de la Alta Relojería o a los curiosos. A imagen del movimiento que lo caracteriza, Willy no para. Lo vimos en plena acción en la feria relojera Baselworld 2008 y hasta pudimos llegar a preguntarnos ¿Quién es el alma del espacio Blancpain? En todo caso, su carisma es tan fuerte que aporta mucho al ambiente tan particular de este lugar, y sobre todo es un gran animador. Con una pizca de provocación nos confiesa que ahí se siente como un vendedor de cortadores de legumbres ambulante que arenga gesticulando para convencer a las amas de casa. En cierta forma, Willy tiene razón, salvo que en el caso de la feria de Basilea proporciona información sobre las importantes diferencias entre el tourbillon y el carrousel de Blancpain. Con el TMI en la mano o inclinado sobre una pantalla, Willy explica. Su discurso nos hace remontar el tiempo hasta los orígenes del invento. Sus palabras son claras y precisas. A su alrededor, aglomerado en torno a su

banco de relojero, el público aprecia sus explicaciones y sus reacciones lo confirman. Escuchemos los comentarios de esta reparadora de relojes: "Tengo la sensación de compartir un secreto. Es cautivador y tiene un entusiasmo contagioso; a pesar de llevar estudiando cuatro años en el Liceo Técnico de Bienne, en el cantón de Berna, he aprendido muchísimo, sino no me hubiese quedado aquí parada; el tiempo ha pasado volando." Para Willy, estas palabras son una recompensa, sobre todo para él, que desea sobre todas las cosas ver y percibir en los ojos de sus oyentes el destello de la comprensión. "Este destello es un regalo para mí", concluye Willy antes de salir a almorzar con Margit, su esposa, quien trabaja en la administración del departamento comercial

de Blancpain. Una pareja de amigos invitados especialmente para esta ocasión se une a ellos. La llegada al restaurante nos reserva una nueva sorpresa... en Basilea, de un año a otro, todos se acuerdan de Willy.

- "Buenos días", exclama un señor que nos cede su mesa mientras le tiende la mano para saludarlo con franqueza.

- "¿Nos conocemos?", pregunta Willy, un poco desconcertado.

- "Sí", responde el hombre. "El año pasado usted me explicó el funcionamiento del Fifty Fathoms. Fue maravilloso, y cabe decir que en este universo cada vez más árido, usted es nuestro último oasis. Vendré a verle esta tarde".

Incluidos por pura casualidad en esta escena, la pareja de amigos se ríe de buena gana.

- "No nos sorprende", comentan al unísono Raymond y Véronique.

El cumplido vibra en el espacio Blancpain, un espacio acogedor, abierto, que constituye la prestigiosa imagen de la marca. Así es la filosofía de la Manufactura.

Visitante puntual, observador atento, el desconocido del almuerzo tiene razón cuando habla del "último oasis". Basta dar una vuelta por el Salón para constatar que en los otros stands, la tendencia es a "batirse en retirada". Las sonrisas de ciertas recepcionistas parecen trincheras... e invitan al visitante a quedarse... fuera.

Pero mejor huyamos de estos ambientes glaciales y volvamos a la generosa sombra del oasis. Más vale volver lo más rápido posi-





ble junto a Willy. ¡Basta seguir a la gente! Unas veinte personas han solicitado una demostración “privada”, sobre todo para tener acceso a los mejores lugares alrededor del banco. El desconocido del almuerzo se unirá al grupo. Entonces, Willy se dedicará a su explicación en cuerpo y alma.

Para terminar con una nota anecdótica, les comentaré que Willy quiso poner un poco de orden a su rizada cabellera antes de llegar al salón de Alta Relojería en Basilea. Pero una orden firme llegó desde lo alto de la pasarela: “No se te ocurra tocarte el pelo, ni siquiera un mechón”, le dijo el capitán. El gran jefe, que sabe perfectamente que es imposible entrar en la Alta Relojería sin ingenio, le prohibió tajantemente arreglarse esas “greñas a lo Einstein”.

Blancpain se rodea de los mejores... por muy desgreñados que parezcan. ■

POR ESTE MOTIVO, WILLY  
CUMPLE **UNA MISIÓN ESENCIAL:**  
LA TRANSMISIÓN DE ESTE  
**SAVOIR-FAIRE** IRREMPLAZABLE.





**ERNEST H. BROOKS** es el maestro indiscutible en el mundo de la fotografía submarina en blanco y negro. Cuando "Ernie" se inició en la carrera, la mayoría de sus creaciones nacían en un cuarto oscuro. Hoy la clave de su ingenioso trabajo radica en gran parte en la técnica de impresión de sus fotografías. En su primer y único libro "Silver Seas", que fue muy bien recibido por los lectores, estaba en el apogeo de su arte fotográfico.

# Fifty Fathoms Edition



## BLANCPAIN PRESENTA UNA EXCEPCIONAL REVISTA DE ARTE FOTOGRAFICO DEDICADO AL MUNDO SUBMARINO

POR DIETMAR W. FUCHS

La palabra Fifty Fathoms tiene varios sentidos: reloj de leyenda para los apasionados de relojería, límite simbólico de profundidad (50 brazas) para buzos dotados de un equipo convencional y, desde Baselworld 2008, espléndida realización editorial al servicio de la fotografía submarina. "La revista Fifty Fathoms refleja

las cualidades de nuestra colección de relojes de buceo. Emplea tecnología punta para responder a las mayores exigencias desde el punto visual o sensorial y naturalmente lleva el nombre de nuestros legendarios guarda-tiempos" afirma Marc A. Hayek, presidente de Blancpain y editor de la revista Fifty Fathoms.



23	75	
		13 fm
	80 ft	
25		14 fm
	85 ft	
		15 fm
	90 ft	
		16 fm
	95 ft	
30 m		17 fm
	100 ft	
		18 fm
	105 ft	
		19 fm
35 m	115 ft	
		20 fm
	120 ft	
		21 fm
	125 ft	
		22 fm
40 m	130 ft	
		23 fm
	135 ft	
		24 fm
	140 ft	
		25 fm
	145 ft	
45 m		
45,72	150 ft	

Efectivamente, los lazos que unen a la revista y a la mítica profundidad de buceo aparecen de manera particularmente ingeniosa: el perímetro total de la publicación abierta corresponde precisamente a una brazza marina, es decir 1,829 metros. Al sumar las cincuenta páginas dobles, la obra presenta un contorno global de 91,45 metros, es decir exactamente 50 brazzas marinas. Por otra parte, el conjunto del concepto gráfico reposa sobre las cifras emblemáticas de la colección de relojes. La revista cuenta con un total de 12 números, igual que las letras que conforman las palabras Fifty Fathoms. Sin que sea coincidencia, la multiplicación de las dimensiones del célebre formato fotográfico 4x3 perfeccionado por Leica es doce. Mejor aún, la suma del legendario formato de Hasselblad 6x6 también es doce. Por otra parte, la obra de cada artista se presenta en un portafolio de doce fotografías. Como la revista presenta cuatro artistas en cada número, una multiplicación rápida, cuatro por doce, más la suma de las fotografías que aparecen en la portada y la contraportada, dan un total de cincuenta. Lo cual no sorprende a nadie.

**Tecnologías punta abren nuevas perspectivas**

Las normas tipográficas convencionales de la revista no sólo respetan los patrones usuales, sino que evocan de una manera u otra las





particularidades del número de la colección: los números derivados de Fifty Fathoms, 5, 9, 124, 18, 29 y 50, caracterizan la presentación gráfica, esencialmente destinada a dar el cuadro requerido para la reproducción de las fotografías. Casi cuadrada, la discreta apariencia de la revista se transforma desde que se abre en un formato de página muy contemporáneo de 16x9. Sobre una página simple, esta dimensión constituye la base ideal para las tomas convencionales. Por tanto, las Ediciones Fifty Fathoms asocian la fotografía clásica y moderna en un equilibrio inusual de fondo y de forma. La inventiva de un simple concepto, cuyo desarrollo ha tenido en cuenta el más mínimo detalle, le con-

fiere a la revista una fuerte identidad que la distingue de entrada del gran número de publicaciones consagradas a la fotografía artística.

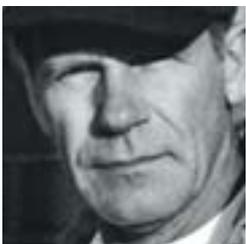
Habiendo hecho estas aclaraciones, es el momento de dar paso a los fotógrafos, son los protagonistas esenciales de esta obra.

**Ernest H. Brooks**, quien presidió entre 1971 y 2000 el célebre Instituto de Fotografía Brooks, es considerado el "Ansel Adam" de la fotografía submarina. Sólo realiza tomas en blanco y negro. La utilización de un cuarto oscuro digital ha dado aspectos totalmente inéditos a su trabajo artístico. En su portafolio, las obras se reproducen en una cuatricromía plateada



**MAURINE SHIMLOCK  
y BURT JONES**

*Naturaleza en una única expresión artística, por eso las espectaculares fotografías submarinas de esta afable pareja de texanos son inigualables. Estas coloridas imágenes tomadas en las aguas de Papúa, famosa en el mundo del buceo, provienen de su primer libro "Secret Sea", que se sigue editando con gran éxito.*



**HELMUT HORN** *La fórmula "muy próspero hotelero internacional que se confiesa sibarita" describe perfectamente a este hombre. Helmut ha recorrido el mundo entero para fotografiar el océano. A través de su tema predilecto, el cuerpo de la mujer, trata de experimentar nuevas formas de arte. Esta serie de fotografías proviene de su famosa exposición "Liquid Forms".*

para hacer justicia a la calidad de las fotografías extraídas de su libro "Silver Seas".

El esplendor coloreado de la macrofotografía se presenta bajo una luz muy diferente. Estas tomas no ilustran las fotografías habituales de la vida submarina, sino la fauna y la flora de una riqueza excepcional que prospera en la "cuna de la vida", los arrecifes que rodean el archipiélago de Raja-Ampat, situado entre las islas Célebes y Nueva Guinea (Indonesia). Durante varios meses, la pareja de fotógrafos tejanos **Maurine Shimlock** y **Burt Jones** viajó con científicos norteamericanos en búsqueda de especies desconocidas. Para las Ediciones Fifty Fathoms, realizaron bajo el título de "Secret Sea" extraordinarios documentos fotográficos que permiten descubrir nuevas formas de vida en las profundidades marinas.

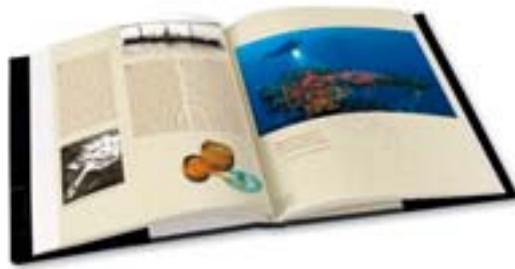
En nuestro planeta de contrastes, la luz alterna con las sombras y la vida con la muerte.

Las terribles vistas tomadas por el fotógrafo **Udo Kefrig** y el periodista **Claus-Peter Stoll** dan parte de la batalla aérea que enfrentó a japoneses y norteamericanos en la laguna de Truk. Este alemán del norte domina como ningún otro el arte de poner en imágenes la mórbida fascinación ejercida por los barcos hundidos. En su portafolio, presenta su obra maestra, "Lost Mariners".

Para completar este cuarteto de fotógrafos tan diferentes y permitir que los seres humanos reciban también algo de atención, las Ediciones Fifty Fathoms invitaron a un pionero de la fotografía artística submarina a presentar algunos de sus célebres cuadros. De origen alemán, **Helmut Horn**, propietario de una cadena de hoteles, galerista y fotógrafo subacuático, está representado por las impresionantes series "Liquid Form", "Black Velvet" y "Fairy Kings Daughters".



	150 ft	
	155 ft	
26 fm	160 ft	
	165 ft	50 m
27 fm	170 ft	
	175 ft	
28 fm	180 ft	
	185 ft	
29 fm	190 ft	
	195 ft	60 m
30 fm	200 ft	
	205 ft	
31 fm	210 ft	
	215 ft	65 m
32 fm	220 ft	
	225 ft	68,58



**UDO KEFRIG** La palabra "llamativa" es la que mejor define la fotografía creativa del alemán Udo Kefrig. Por más de 30 años, Udo Kefrig se ha dedicado con fervor a su pasatiempo favorito: tomar fotos de barcos hundidos. Pocos son los sitios donde no ha estado para inmortalizar en una fotografía los buques perdidos. En la primera edición de *Fifty Fathoms*, nos muestra sus imágenes preferidas, en la laguna de Truk.



**La calidad de la impresión se convierte en una fuente de inspiración**

Los trabajos de estos grandes artistas están sin duda destinados a estimular la creatividad de los lectores. Sin embargo, la inspiración no surge solamente de la contemplación de extraordinarias fotografías. En efecto, un telón moderno cumple perfectamente con esta función. Los portafolios de las Ediciones *Fifty Fathoms* son únicos por la utilización de técnicas absolutamente excepcionales. En algunos casos, la aplicación de tres capas de laca es necesaria para poner en evidencia los contenidos intrínsecos de ciertas fotografías. Por lo tanto, una textura específica nace al filo de las

páginas, los restos estilizados de la laguna de Truk aparecen bajo una forma agresiva, casi brutal. Una variante de laca de efectos nacarados resalta plenamente la belleza coloreada de la macrofotografía de colores impresionantes, mientras que el portafolio en blanco y negro centellea con un toque de plateado. Por primera vez, la fotografía artística se deja manejar a ciegas por la selección de procesos de impresión con técnicas de vanguardia.

A este respecto, Tyler Brulé, redactor en jefe de la célebre revista económica internacional "Monocle", declaró en la entrega de premios del Lead Award: "El futuro de los medios de prensa escrita no reside en la voluntad de reducir costes utilizando papel



225 ft  
38 fm  
70  
230 ft  
39 fm  
235 ft  
40 fm  
240 ft  
41 fm  
75 m  
245 ft  
42 fm  
250 ft  
43 fm  
255 ft  
44 fm  
80 m  
260 ft  
45 fm  
265 ft  
46 fm  
85 m  
270 ft  
47 fm  
275 ft  
48 fm  
280 ft  
49 fm  
285 ft  
90 m  
290 ft  
295 ft  
91,45 300 ft 50 fm



de mala calidad y escogiendo a toda prisa fotos en un computador. Sólo una calidad excepcional les permitirá imponerse, ya que ofrecerá una experiencia sensorial a los lectores de una revista o de un magacín." Si las Ediciones Fifty Fathoms logran este objetivo, habrán cumplido su misión.

Para saber más sobre esta excepcional revista de arte, puede consultar el sitio de Internet [www.edition-fifty-fathoms.com](http://www.edition-fifty-fathoms.com). Éste le ofrece igualmente la posibilidad de escoger y encargar su ejemplar numerado y descubrir la fecha y el lugar de uno de los próximos lanzamientos Fifty Fathoms, que se llevarán a cabo en los próximos meses en las Boutiques Blancpain del mundo entero.



*¿Fue una simple coincidencia que **Dietmar Fuchs** celebre sus cincuenta años justo cuando se publicaba el primer número de la revista *Fifty Fathoms*?*

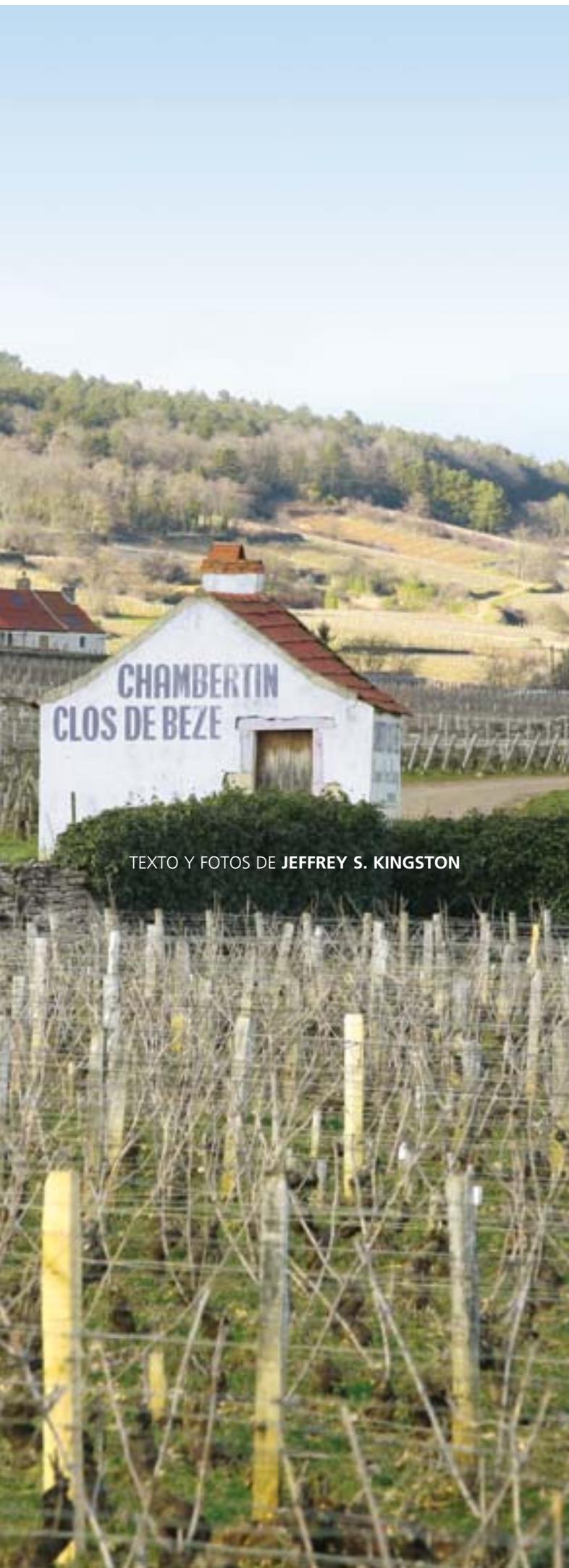
*Probablemente no, pues hacía veinte años que era redactor jefe de tres revistas dedicadas al buceo y a la fotografía. Pero antes de eso, Dietmar Fuchs había recorrido el mundo como piloto de jet, capitán y biólogo marino.*





# EL CAMPO DE BERTIN

## LA CARTA SOBRE EL VINO DE BLANCPAIN



TEXTO Y FOTOS DE JEFFREY S. KINGSTON

Su apodo o denominación le viene de la expresión “el campo de Bertin”, lo que, a simple vista, no parece gran cosa. Sin embargo, se reconoce comúnmente que ése es sin duda el origen de uno de los nombres más famosos en el mundo del vino, *Chambertin*, *le champ de Bertin*, el campo de Bertin. Para los amantes del vino no hay nada más emocionante que salir del pueblo de Gevrey-Chambertin, con rumbo al sur por la Route des Grands Crus (que corre casi paralela a la RN74, la carretera principal que va de Beaune a Dijon) y, con los muros de Gevrey apenas a sus espaldas, encontrarse con el cartel que dice “Chambertin comienza ahora”.

Se trata, por cierto, de un eufemismo, empleado para vinos que desde casi todo punto de vista son los más estuendos de todos los tintos de Borgoña. En efecto, de todos los vinos de Francia, el preferido de Napoleón era el *Chambertin*, a propósito del cual dijo: “Nada hace que el futuro se vea tan de color de rosa como contemplarlo a través de una copa de *Chambertin*.” Y si todo va bien, resulta difícil cuestionar la opinión de Napoleón, porque los vinos de *Chambertin* pueden ser la más fuerte, la más frutal, la más verdadera, la más tánica, la más embriagadora expresión del *pinot noir* en el mundo entero. Además, están entre los vinos más caros. En cambio, si algo falla, pueden llegar a ser una verdadera decepción, dos veces peor dado el precio. Por eso, como todo lo borgoñés, el secreto consiste en descubrir las bodegas sobresalientes, que son dignas de confianza.



Límite norte de los viñedos de Chambertin y Clos de Bèze.

**T**ras la presentación hecha en el tercer número (“Vinos de clima cálido”), el Dr. George Derbalian — editor especialista en vinos de la revista “Lettres du Brassus”— reunió un grupo de expertos para catar algunas de las últimas creaciones de *Chambertin* que ya se venden en el mercado, a fin de descubrir los vinos que responden a las expectativas y cumplen la promesa de esta venerada denominación. Con su perspicacia acostumbrada, de nuevo estaban presentes dos de los *sommeliers* más famosos de Estados Unidos, Rajat Parr y Larry Stone. Aparte de eso, un mes después de nuestra

cata, Raj y el chef Michael Mina, titular de dos estrellas Michelin, anunciaron la inauguración de su nuevo restaurante en San Francisco, al que bautizaron como “RN74” por la *Route Nationale* de Borgoña. Por supuesto, como el nombre lo indica, en el nuevo restaurante se ofrecerá una gran selección de vinos borgoñeses. Ambos controlan las cartas de vinos de prestigiosos restaurantes del país. Se unió al grupo un tercer *sommelier*, Alan Murray, quien dirige la bodega o *cave* del célebre restaurante Masa’s en San Francisco, donde nos reunimos para la cata en cuestión.

La lista de vinos para la velada era impresionante, con por lo menos cuatro ejemplos de *Chambertin Clos de Bèze* de cosechas recientes. En *Chambertin* la clasificación jerárquica es poco común. Por lo general, en Borgoña, las denominaciones más conocidas se clasifican en tres categorías: *Grand Cru*, *Premier Cru* y *Villages*. Los *Grand Cru* son los vinos de primera categoría. Por esas complicaciones casi bizantinas de la reglamentación vinícola francesa, sólo los vinos de la categoría *Grand Cru* tienen derecho a utilizar el nombre del viñedo, separado del municipio (“*village*”) de donde procede la denominación. Así pues,



sólo los *Grand Cru Chambertins* pueden usar la palabra “*Chambertin*” como denominación de origen. Los *Premier Cru* y los vinos municipales *Village* tienen que llevar indicado el nombre del municipio “*Gevrey-Chambertin*”, de conformidad con las normas aplicables a todos los demás municipios de Borgoña. Pero, excepcionalmente, se ha reconocido que la clasificación del *Chambertin Grand Cru* se divide en dos partes: *Chambertin* y *Chambertin-Clos de Bèze* por un lado y, apenas más abajo, en otro nivel de *Grand Cru*, *Charmes-Chambertin* (que a veces se vende como *Mazoyères-Chambertin*), *Mazis-Chambertin*, *Griotte-Chambertin*, *Ruchottes-Chambertin*, *Latricières-Chambertin* y *Chapelle-Chambertin*. Todos los vinos del segundo grupo son auténticos *Grand Crus*, pero el *Chambertin* y el *Chambertin-Clos de Bèze* reclaman una posición de un nivel apenas más alto. Tras un giro inesperado, se considera que el *Chambertin* y el *Clos de Bèze* están en igualdad de condiciones, de modo que al seleccionar una lista de *Clos de Bèze*, optamos por vinos de primera. Pese a esta subclasificación poco común, los coleccionistas perspicaces saben que no importa casi nunca que un *Chambertin* esté en la primera o en la segunda categoría, y que un vino de primera calidad de la segunda subcategoría eclipsará a un vino que no sea el mejor de la primera categoría.

Dos de nuestros *Clos de Bèze* pertenecían a la cosecha 2000, uno de Frédéric Esmonin y el otro de Robert Groffier. Las bodegas de Domaine Frédéric Esmonin están en el pueblo de Gevrey, adosadas a su muro sudoeste. Muchos consideran que Frédéric y su padre, André, son dos verdaderas estrellas del *Chambertin* que van ganando terreno. Antes, la producción de sus viñedos se vendía en gran parte a *Lalou Bize-Leroy*, que cosechaba elogios (y más que jugosos dividendos) por sus *Chambertins* procedentes de las parcelas de la denominación Esmonin. Actualmente, la casa Esmonin prefiere quedarse su producción. Desde todo punto de vista se trata de especialistas en vinos de Gevrey, que hacen extensiva



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. Para este número, George Derbalian preparó un impresionante surtido de vinos de Chambertin, uno de los más grandes vinos de Borgoña.

la denominación a los vinos de municipio (*village*), partiendo de *Premier Crus* como por ejemplo el *Estournelles Saint-Jacques*, hasta los mejores de la amplia gama de *Grand Crus*: *Chambertin*, *Clos de Bèze*, *Mazis*, *Ruchottes*. A Robert Groffier, cuya bodega está en Morey-Saint-Denis, se le conoce por supuesto por su *Chambertin-Clos de Bèze*, pero también por sus vinos de *Chambolle* (su *Chambolle-Musigny Les Amoureuses* y su *Bonnes Mares* son precisamente dos de mis favoritos). Desde 1993, Groffier ha logrado mejorar de manera notable su calidad al combinar varios detalles: reducción de las cantidades producidas,

maceración en frío, crianza con el mínimo de trasiegos y embotellado sin filtrado.

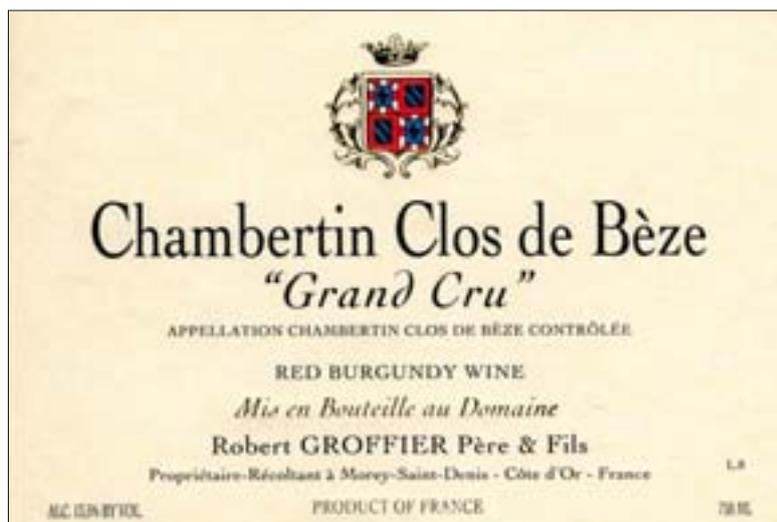
Antes y después de la cosecha 2000 ya mencionada, figuraban los otros dos *Bèze*; uno de 1999, de Drouhin-Laroze, y uno de 2001, de Lucien Le Moine (véase el primer número de *Lettres du Brassus* para informarse sobre Lucien Le Moine). Drouhin-Laroze es propietario de una de las sociedades más importantes del municipio de Gevrey. Sus bodegas, que ocupan un predio arbolado en Gevrey, cuentan con una gama bastante amplia de diferentes vinos de esta denominación, desde vinos municipales *Village*

hasta *Grand Crus*. En los últimos años, la finca dio un enorme salto de calidad pues se redujo considerablemente el filtrado previo al embotellamiento.

La bodega Lucien Le Moine, fundada por Mounir Saouma y su esposa Rotem Brakin en 1999, es la excepción dentro del grupo de elaboradores de los vinos *Chambertin* que vamos a degustar. A diferencia de los demás, Saouma no es dueño de las viñas con las que elabora sus vinos. En lugar de eso, compra el vino que otros elaboran conforme a las especificaciones muy estrictas del propio Mounir. Desde el punto de vista técnico, sus vinos son

Bodegas Domaine Frederic Esmonin.





vinos de *négociant* (vinatero), pero, por el trabajo de estrecha supervisión de las distintas etapas de producción, éstos adquieren la personalidad de los vinos de excelencia.

Y para completar esta selección de vinos de *Chambertin*, de nuevo un *Grand Cru*, pero de la otra categoría, un *Charmes-Chambertin* 2000 de Joseph Roty. Joseph, con la ayuda muy eficaz de su hijo Philippe, produce algunos de los vinos de Borgoña de elaboración artesanal que figuran entre los mejores del mundo. Son vinos que destacan por su estructura y potencial de envejecimiento. Estos vinos no están pensados para un consumo inmediato.

Pese al impresionante surtido de vinos de *Chambertin* que nos esperaba, nuestra intrépida pandilla sabía que una cena y cata organizada en torno a caldos de este calibre no sería una fría ceremonia de disección sino una celebración, merecedora de un blanco de Borgoña como preludio.

Para acompañar una crema de gambas absolutamente memorable y exquisita, el Dr. Derbalian sacó una botella tapada para abrir boca con una cata a ciegas. Nos encontramos con un estupendo borgoña blanco, todavía muy joven y hermético. En nariz se mezclaban con armonía notas de lima y minerales, seguidas de aromas de fruta reluciente y un final largo, dulce, de roble tostado. Larry Stone no estaba muy equivocado sobre este vino cuando dijo:

**LARRY STONE:** “Para mí el estilo es como el de Pierre-Yves Colin.”

Es más, en la doble ciega, había dado en el clavo puesto que el vino en cuestión era un *Puligny-Montrachet Les Referts 2004* de Pierre-Yves Colin.

**RAJ PARR:** “Es un vino brillante, muy complejo y exuberante.”

**GEORGE DERBALIAN:** “El viñedo *Les Referts* que está situado en el límite de Puligny/Meursault con la parcela de Meursault Les Charmes, que queda justo debajo, produce vinos de estilo suave y vigoroso, pero también puede producir algunos muy buenos como éste y los de Sauzet y Carillon. La cosecha del 2004 de Pierre-Yves es extraordinaria, con un espléndido final seco y mineral digno de un *grand cru*. Su estilo hace pensar en los vinos de Coche-Dury (por su generosa intensidad), pero también en las grandes añadas de Ramonet de los 80 (por su estructura y limpieza) y en la elegancia de Marc Colin (su padre).”

Cuando llegó el siguiente plato, un caviar oscietra con blinis, subimos de un teórico escalón en la escala de los blancos de Borgoña, pasando del *Premier Cru Puligny Les Referts* a un *Grand Cru Bâtard-Montrachet*, en este caso uno de 1999 de Paul Pernot.

Era un vino opulento, generoso y de gran madurez. Esta última cualidad fue la que suscitó una discusión. Comenté que precisamente la noche anterior nos habíamos deleitado con



un *Meursault Les Perrières 1989* de Pierre Morey que acababa de iniciar apenas su período de madurez. ¿Cómo era que tantos de los blancos de Borgoña de ahora maduraban al parecer mucho más rápido que los de generaciones anteriores?

**LARRY STONE:** “No tiene nada de malo elaborar un vino que es delicioso si se bebe joven. Pero ha habido un cambio bastante importante en el paradigma aplicado al *Côte de Beaune*. Se están creando vinos para un consumo más temprano. Después de todo, ¿cuántas personas hay que tengan una bodega de gran calidad para guardar vino por mucho tiempo y cuántas hay que deseen beberse el vino ya?”

**RAJ PARR:** “Lo que pasa es que la crianza sobre lías no dura tanto tiempo como en el pasado, con lo cual los vinos maduran antes.”

**GEORGE DERBALIAN:** “La maduración temprana puede ser consecuencia de varios factores, o de su combinación. Dichos factores son:

- 1) Empleo de muy poco azufre, sobre todo si se utilizan barricas de roble nuevas, cuya mayor porosidad favorece la oxidación.

- 2) El tapón de silicona, en vez del tradicional corcho impregnado de cera o parafina, resulta quebradizo con el tiempo y el vino se oxida con el aire que se filtra. Al principio se pensaba que el mejor tapón era el de silicona, porque era más fácil de sacar.
- 3) Se pasó a las prensas neumáticas que permiten exprimir la uva de forma más suave y con menos producción de lías (por oposición a la antigua prensa hidráulica, que es la que más comprime y da un mosto con más sustancias nutritivas y menos lías).
- 4) La acción de remover demasiado las lías (*bâtonnage*) en los vinos puede aumentar la oxidación.
- 5) El proceso de lavado de los tapones de corcho con peróxido de hidrógeno en vez de cloro (este cambio se produjo en 1995).

El *Bâtard-Montrachet 1999* de Pernot se colocó al lado de un *Bâtard* de mi propia bodega, uno de 1992 de Etienne Sauzet. Incluso reconociendo que tenía una inclinación natural por un vino de mi propia bodega — ¿a quién le gusta admitir que ha estado guardando con tanto amor un vino de porquería durante casi

15 años? — para mi paladar, el Sauzet combinaba de maravilla con el plato tailandés de pargo con ragú de setas y daikon marinado en una reducción de salsa de soja, aunque no suene como el complemento más simple para el vino. Pero mantuvo el brillo de la juventud, así como los aromas de mantequilla, avellana y vainilla que se despliegan sólo con el tiempo.

**LARRY STONE.** “La verdad es que no corresponde al arquetipo de muchos blancos de Borgoña del 92, de los cuales muchos son bastante grasos y sedosos, hasta tal punto que resultan flojos. Éste presenta aromas de avellana, además de frutas tropicales, lo que contribuye a mantener la acidez y aumenta las posibilidades de envejecimiento.”

**GEORGE DERBALIAN:** “Este Sauzet presenta una limpidez increíble para un vino blanco de 15 años. Tiene muy buen aspecto, vivacidad, color claro, fruta limpia (sin botritis), deliciosos aromas maduros y bouquet.”

**RAJ PARR:** “A mi me parece un poco exagerado. Es cierto que presenta aromas agradables de vainilla, con un final halagador y muy largo, pero no me parece para nada sutil.”

Dejando a un lado los preliminares, era hora de pasar al suceso de la noche, que después de todo era la razón de nuestra reunión, es decir la cata de *Chambertin*. Para dar un nuevo empuje a nuestro equipo de degustación, el Dr. Derbalian optó por una cata a ciegas, en la que los cinco vinos fueron previamente decantados y colocados en licoreras sin el menor rastro de su identidad.

Uno de los placeres de los grandes vinos de Borgoña son los cambios producidos en la copa entre trago y trago, lo que revela nuevos elementos y dimensiones. Para favorecer esa evolución, la cata ciega se extendió a dos comidas, codorniz de California asada con judías verdes y un filete de costilla de California al estilo Kobe, acompañado de un budín de risotto y *chanterelles* con salsa al vino de Madeira.

Philippe Drouhin.



Ni se intentó clasificar los vinos; eran todos demasiado estupendos como para que uno “ganase” y otro quedase inevitablemente “último”. No obstante, los catadores dieron su opinión con sinceridad y franqueza, y como en las botellas se indicaba únicamente un número, no se daba la más mínima cabida a las nociones preconcebidas.

*Lucien Le Moine 2001.* Estilo afrutado favorecedor. Estupendas grosellas negras con el brillo del terruño que se refleja en un *Chambertin* — clavos de olor, radiantes especias y un dejo de madera de brezo, están todos presentes. Lluven elogios de todos lados.

**LARRY STONE:** “Lleno de robles y muy bien elaborado.”

**ALAN MURRAY:** “Extraordinaria conjunción de fruta. Es un placer tenerlo en el surtido.”

**GEORGE DERBALIAN:** “Es sencillamente una delicia sentir su sabor al pasar por la garganta. De estilo similar al de Groffier, que supone una buena introducción a la zona.”

*Esmonin 2000.* Un vino voluptuoso, firme, exuberante, picante, con buen peso de fruta madura y complejidad de matices mentolados.

**LARRY STONE:** “Es el vino más difícil para identificar el pago”. No destaca la región, pero es un vino muy bien elaborado sin el más mínimo defecto.”

**GEORGE DERBALIAN:** “Se puede establecer un paralelo con Armand Rousseau, otra de las superestrellas del *Chambertin*. Es un vino muy puro, con buena cantidad de fruta e increíblemente largo. *Esmonin* sigue con su buena racha. Cada cosecha parece ser mejor que la anterior. Muy recientemente ha habido un enorme salto de calidad con vinos excepcionales de la añada 2005 (que ya están agotados) y vinos fabulosos de la maravillosa cosecha 2006.”

*1999 Drouhin-Laroze.* Al principio algo austero, sobre todo de nariz (lo que no es raro para un vino joven).



**RAJ PARR** (adjetivos aparte): “Éste me gusta y pienso que con el tiempo será delicioso.”

**GEORGE DERBALIAN:** “Es un vino con carácter algo láctico. Además esta noche está opaco, poco tánico y ligero de cuerpo.”

**LARRY STONE** asintió: “Percibo aromas de yogur, sin duda debido al ácido láctico producido durante la fermentación. De ahí proviene este resultado.”

**RAJ PARR** expresó sus reparos diciendo: “Realmente creo que se está abriendo y cada vez es más delicioso su sabor.”

**GEORGE DERBALIAN:** reconoció: “Los *Drouhin-Laroze* son vinos enigmáticos, cuya evolución ofrece una permanente sorpresa.”

*Groffier 2000.* Un vino muy particular de aromas profundos donde destacan jugosas grosellas rojas a granel, así como notas de café y de humo. El *Groffier*, aunque sea joven, tiene una textura increíblemente fluida y aterciopelada.



Magia otoñal en la Côte d'Or, cerca de Savigny .

**GEORGE DERBALIAN:** “Es una sensación que explota en la boca como un chicle Bazooka (lo cual, aunque no parezca, es un cumplido). Deliciosa fruta en boca y cuerpo redondo.”

**ALAN MURRAY:** “Está elaborado en un estilo frutal muy semejante al del vino de Le Moine y es un placer tenerlo en este surtido de *Clos de Bèze*.”

**LARRY STONE:** “Siempre percibo ese algo tan característico en todos los vinos de la bodega Groffier.”

**GEORGE DERBALIAN** discrepó en este punto: “Eres un caso único. ¡Aparte de ti no hay quien pueda identificar el sabor de la bodega Groffier!”

**LARRY STONE:** “Hay montones de elementos positivos en este vino. Es un gran vino, de intenso aroma a frutas y café moca.”

*Roty 2000*. Es fácil enamorarse de este vino. Te explota en la boca, es sedoso, frutado, con un postgusto de notas ahumadas procedentes

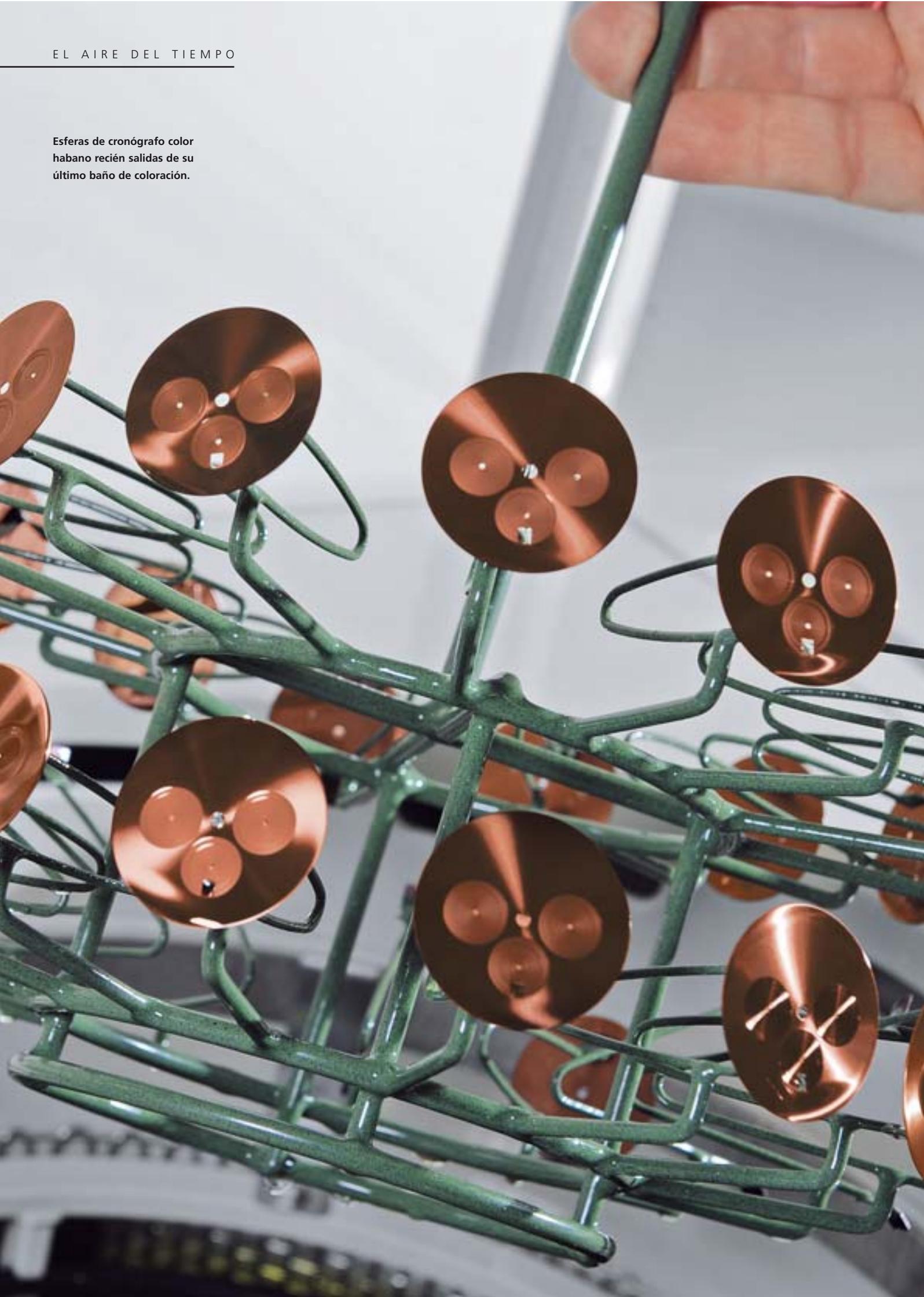
de la madera y gran transparencia con respecto al *terroir*. Este *Charmes-Chambertin* encaja perfectamente en la categoría de vinos “maravillosos”.

**LARRY STONE:** “¡Esta sí que es una verdadera barbacoa en todo su esplendor, y no unos cuantos leños quemados! Pero este carácter ahumado se difuminará para crear un vino estupendo. Con evolución, tendrá aromas de caramelo y bacon.”

**GEORGE DERBALIAN:** “Un vino deliciosamente espeso como jarabe, pero no recocado. Vino controlado y perfectamente equilibrado. Los mejores vinicultores son los únicos que pueden lograr semejante proeza. Este vino es más carnoso que los demás, con más concentración y largura y fruta lustrosa que explota en la boca. Presenta el característico aroma del *Roty* de reluciente cereza concentrada que se ensambla con el de la granada.”

Tras la cata ciega de vinos jóvenes que requirió el máximo esfuerzo, era hora de beber por puro placer, de modo que, ahí mismo, sacamos una botella de *Clos de Bèze 1990 de Groffier*. Aprovechando todo mi arsenal de adjetivos para el vino, conseguí hacer una descripción del primer sorbo —“¡AH!”—. He aquí lo que se llama la definición misma de un *Chambertin* viril y con músculos que lo tenía todo. En nariz ofrece un aroma especiado, con una explosión de zarzamora y grosellas negras, seguida en el ataque por una armada de fruta apretada y lustrosa que trae consigo chocolate, café y tierra. Esto lleva a un final potente, algo dulce, marcado por matices especiados. Para resumir, este vino era el modelo a seguir para llegar a lo que debería ser un *Chambertin* de diecisiete años. En ese momento de nuestra comida y cata, mientras saboreaba este vino de ensueño que era el *Chambertin Clos de Bèze 1990 de Groffier*, me vinieron a la memoria las palabras de Napoleón. El futuro se veía en efecto de color de rosa. ■

Esferas de cronógrafo color habano recién salidas de su último baño de coloración.



# ALQUIMIA PURA

EL ABANICO DE ESFERAS **DE BLANCPAIN ES CASI INFINITO**. UN VIAJE A LA CHAUX-DE-FONDS NOS REVELA ALGUNOS DE LOS SECRETOS DE SU FABRICACIÓN.

POR JEFFREY S. KINGSTON CON FOTOS DE THIERRY PAREL

**A**l interrogar a dos diseñadores de la marca acerca de las fórmulas que presiden la fabricación de las esferas Blancpain, ambos respondieron al unísono: “Es una cuestión de alquimia”. Y uniendo el gesto a la palabra, uno de ellos se remangó la camisa para mostrarnos su cronógrafo Léman con calendario perpetuo de oro rosa: “La creación de esta esfera exige más de cuarenta etapas distintas y le aseguro que éste no es el más complejo de la colección”. Para descubrir los aspectos ocultos de este elemento,

que a todas luces es el menos secreto de un reloj, decidimos realizar algunas investigaciones. Nuestra encuesta nos condujo lejos de las orillas del lago Léman y de la localidad de Paudex, donde se encuentra la sede administrativa de Blancpain, para llevarnos en dirección norte hacia las montañas de la región de Neuchâtel, más exactamente a la ciudad de La Chaux-de-Fonds.

En esta ciudad, donde algunos barrios están situados idóneamente en la ladera de la colina, la empresa Rubattel & Weyermann,



A la izquierda, la prensa de estampar recorta las aberturas de las esferas. A la derecha, el Villeret Chronographe Monopoussoir, la esfera color habano y el taladrado de los contadores del cronógrafo.



que forma parte del mismo grupo que Blancpain, ocupa un edificio de seis plantas, en el que cada taller se consagra a una técnica particular en la fabricación de esferas. Estas labores artesanales incluyen una multitud de etapas, citemos entre ellas: estampado, fresado, pulido, soldadura, grabado, galvanización, tratamientos de superficie, revestimiento, coloración, baños, secado, lacado, taladrado de precisión, aplicación de índices y del material luminiscente; sin olvidar una serie de inspecciones y controles de calidad en cada una de las etapas, naturalmente.

Pierre-Jean Meyrat, uno de los tres directores nos sirve de guía a través de un laberinto de escaleras y pasillos. Cada taller está consagrado a un *savoir-faire* distinto. Mientras zigzagueamos de un taller a otro, los artesanos, en plena actividad, responden gustosamente

a nuestras preguntas mientras nos exponen las diversas operaciones que efectúan y las razones que los llevan a aplicar uno u otro proceso. Tras recibir decenas de explicaciones del tipo: "Procedo específicamente de esta forma en esta esfera negra; pero en esta otra, lo hago de manera diferente", resulta evidente que no se trata de simple alquimia. En efecto, no basta seguir una receta al pie de la letra para confeccionar una esfera. Aquí no se emplean fórmulas sino habilidades y son necesarias décadas de experiencia, mucho instinto, una buena cantidad de pruebas, éxitos y fracasos, por supuesto. Vinimos para enterarnos del método que emplea Blancpain para realizar sus esferas y estábamos a punto de irnos con las manos vacías. Reconfortados por nuestras sonrisas de entendidos, los cabeceos y alzamientos de hombros de los artesa-



**AQUÍ NO SE EMPLEAN FÓRMULAS SINO HABILIDADES Y SON NECESARIAS DÉCADAS DE EXPERIENCIA, MUCHO INSTINTO, UNA BUENA CANTIDAD DE PRUEBAS, ÉXITOS Y FRACASOS.**

nos fabricantes de esferas aclamaban nuestra comprensión progresiva de un oficio que es todo, menos fácil de comprender y describir. Teníamos que resignarnos, hoy no nos darían la receta.

Por su lado, los responsables de Rubattel & Weyermann se ven confrontados a un desafío particular. Mientras los especialistas – cuya experiencia profesional suele ser superior a diez años – se dedican a la práctica de un oficio distinto en cada taller, los directores deben dominarlos todos a la perfección para conservar una visión general. Simplemente pídale a Pierre-Jean Meyrat su opinión sobre los especialistas en esferas. ¿Son artistas, técnicos o artesanos? Ante la esfera color habano de Blancpain – propuesta en las versiones de oro blanco y oro rojo del Villeret Chronographe Monopoussoir, del Villeret Quantième

Complet Phases de Lune, del Blancpain Women Time Zone o del Quantième Perpétuel GMT Le Brassus - que presenta sutiles tonalidades marrón tornasolado y cuyos matices cambian según el ángulo de la luz, adoptando alternativamente matices dorados, marrones e inclusive plateados, nos damos cuenta de que la palabra “artista” se impone. Sin embargo, el director nos respondió sin dudar: “Como técnicos”.

¿Cómo es posible? ¿Ha dicho como a técnicos? Pero si los técnicos elaboran microprocesadores en Intel o desarrollan vacunas para Genentech... Examine atentamente la esfera del Fifty Fathoms para notar el suave reflejo negro de la parte central; la leve hendidura de la minutería delicadamente cepillada le da un delicado acabado mate apenas perceptible, o fíjese también en la ventanilla

de la fecha que no sólo está recortada en la esfera, sino que posee un borde con un doble desnivel. Las esferas lucen colores evanescentes, superficies refinadas y texturas elegantes. Pierre-Jean Meyrat no lo dudó un momento. Sólo un técnico que domina con virtuosismo las técnicas y los métodos artesanales puede realizar proezas artísticas como estas. ¿De qué sirve expresar ambiciones estéticas si no se posee el *savoir-faire* necesario para aplicar capa por capa las distintas texturas de superficie, o la galvanización, hasta lograr la tonalidad deseada? Todos sabemos que los grandes artistas de la historia no iban simplemente a comprar pintura y pinceles a una tienda, pues ante todo eran técnicos y preparaban sus propias mezclas de colores (las que conservaban celosamente) y confeccionaban ellos mismos sus instrumentos antes de dar la primera pincelada.

El día de nuestra llegada, en Rubattel & Weyermann estaban produciendo dos esferas emblemáticas de Blancpain: la esfera color habano del Villeret Chronographe Monopoussoir y la esfera negra del Fifty Fathoms Automatique. A pesar de que la empresa no manufactura todas las esferas de Blancpain, la posibilidad de hacer un seguimiento a estas dos piezas en su recorrido por los distintos talleres de la casa nos dio una idea del proceso de fabricación en todas sus etapas. Sin embargo, la variedad de estilos y materiales empleados es tan impresionante, que la visita sólo nos permitió alcanzar un primer enfoque de esta ciencia tan compleja. En un próximo número de *Lettres du Brassus*, presentaremos otros tipos de esferas empleadas en las colecciones de Blancpain: engastadas, nacaradas, opalinas, en cristal de zafiro, o de oro blanco, como la del Carrousel de Blancpain.

¿QUÉ SON LOS ESPECIALISTAS EN ESFERAS? ¿ARTISTAS, TÉCNICOS O ARTESANOS?



Como quiera que sea, estas dos piezas empleadas en nuestra lección del día son una perfecta introducción. Cabe señalar que para el Fifty Fathoms, las cuarenta etapas mencionadas por el diseñador de Blancpain se pueden considerar, legítimamente, como una base irreductible... en realidad, esta esfera negra necesita nada más y nada menos que 53 etapas de trabajo, y la versión de color habano necesita muchas más.

En este punto, es importante que el lector nos permita hacerle una pequeña advertencia: nunca trate de realizar estas minuciosas operaciones en el cómodo salón de su casa, pues para realizar el elegante borde en *degradé* sobre la ventanilla de la fecha del Fifty Fathoms, deberá colocar los discos de latón en inmensas máquinas estampadoras, en las que unos tambores gigantes imprimen un movimiento ultrapreciso a un volante

horizontal atornillado a un eje vertical, cuya fuerza está graduada con precisión para que un solo golpe libere una presión de 160 toneladas dándole la forma a la abertura. Esta operación se alterna con tratamientos térmicos. La pieza deberá pasar muchas veces por la prensa antes de que el disco quede listo para el recorte final de la ventanilla.

Al terminar las etapas iniciales consagradas a la refinada forma de la faz de la pieza, empiezan los tratamientos en el lado que el propietario del reloj no verá jamás. Las esferas se fijan al movimiento mediante pies infinitamente pequeños que sólo pueden soldarse a mano, uno a uno, sobre el reverso de la esfera. Seguidamente se recorta para darle su diámetro definitivo. Por último, las miradas convergen otra vez sobre la faz de la pieza, el artesano realiza un pulido en dos etapas, el primero para eliminar las rayas y el

**A la izquierda, soleado de la esfera.**

**A la derecha, variedad de cepillos empleados para realizar diversas texturas de superficie.**





A la izquierda, pulverización de las esferas.  
A la derecha, aplicación manual de cada dígito  
y de cada índice.

## NO BASTA SEGUIR UNA RECETA AL PIE DE LA LETRA PARA CREAR UNA ESFERA REFINADA.

segundo para obtener una apariencia suave y lisa.

Un simple pulido le daría a la pieza una apariencia uniforme y muy poco interesante. Las acciones sucesivas abarcan una serie de etapas complejas destinadas a conferir a la superficie una textura muy especial. En primer lugar, un proceso denominado pulverización permite obtener un acabado mate. A partir de este momento, la esfera del Fifty Fathoms luce un revestimiento de aspecto lechoso. Le sigue una técnica de decoración denominada soleado, la que se obtiene girando la caja bajo unas escobillas rotativas. Así, la superficie que antes era mate ofrece un motivo en forma de rayos casi imperceptibles que nacen del centro de la esfera. A pesar de que esta descripción nos da la impresión de que por fin hemos encontrado una fórmula simple y conocida - pulido, pulverización y soleado -, la realidad es muy distinta. Las paredes del taller de soleado están decoradas con cepillos de distintos tamaños y dureza.

Cabe señalar, además, que la esfera negra del Fifty Fathoms y la de color habano del Villeret Chronographe Monopoussoir están sometidas a diferentes procesos durante estas etapas.

La última fase del soleado concluye con la aplicación de una capa de protección. Llegó la hora de grabar la minutería exterior sobre la esfera negra del Fifty Fathoms y de recortar las partes en las que se colocarán los contadores del cronógrafo y del segundero pequeño sobre la esfera de color habano del Chronographe Villeret. Estas operaciones se realizan individualmente con herramientas diamante de precisión, distintas para la minutería y los contadores. Pero, no crea usted que a estas alturas los especialistas han terminado ya su labor. La apariencia de una esfera refinada debe perfeccionarse aún más si la textura de la superficie de la minutería y de los contadores ha de contrastar con la decoración del resto de la esfera. La siguiente etapa consiste en un cepillado manual en

el que la naturaleza de la operación y la calidad del cepillo varían en función de la esfera, como es de suponer.

Tras aplicar una nueva capa de protección, se procede al taladrado sumamente preciso de los agujeros en los que se fijarán los dígitos y los índices. Sería mucho más sencillo y menos caro pegar simplemente estas marcas de referencia sobre la superficie de la esfera; pero esta opción no satisface las elevadas exigencias de Blancpain, cuyo propósito es observar fielmente las técnicas tradicionales. Por ello, los índices y los dígitos están dotados de pies diminutos que atraviesan los pequeños agujeros de las esferas, garantizando no sólo su perfecta orientación, sino también la seguridad de su fijación.

Llegó el turno de la coloración. Es evidente que esta fase requiere de una técnica extraordinaria, pues se sustenta en los procesos de galvanización. Sin embargo, no nos



encontramos en una fábrica de semiacabados, donde todas las piezas están estrictamente sometidas a las mismas operaciones. Aunque usted prefiera considerar a estos especialistas como técnicos o como artistas artesanos, que en realidad lo son, los maestros del taller de galvanización evalúan cada etapa en función de sus largos años de experiencia. En este aspecto, se emplea con frecuencia el término cocina para describir esta actividad. La duración de cada baño, la velocidad de rotación de las esferas en la solución o la temperatura son algunos de los tantos factores que componen esta cocina. La esfera está simplemente "cocida" en su punto. El observador notará inmediatamente que si la pieza color habano se dejara unos segundos más de lo debido, saldría con un sorprendente color rojo púrpura en lugar de la esperada tonalidad de marrón. Durante nuestra visita, los especialistas de Rubattel & Weyermann rechazaron despiadadamente algunos

ejemplares, pues el color no correspondía exactamente al matiz deseado.

Tras aplicar una capa de protección final, llega el momento de transferir las inscripciones y otras indicaciones sobre la superficie. Estas operaciones de entintado se realizan minuciosamente a mano. En función de los motivos que se deban reproducir, las esferas se depositan, por lo general, en pequeñas cajas entre dos operaciones de impresión.

Pero los esfuerzos no terminan aún, falta aplicar los dígitos y los índices. Los puntos de referencia se colocan a mano, uno a uno. Imagine que desea realizar una esfera como la de color habano, dotada de pequeños números romanos. Cada cifra está designada por varias letras y cada una se monta y se fija individualmente, como el VIII. Además, recordemos que como la esfera del Fifty Fathoms reivindica sus orígenes náuticos y deportivos, ésta también está dotada de índices luminiscentes, por lo cual, las minúsculas hendiduras

sobre la superficie de los índices y de los dígitos se deben rellenar con Superluminova empleando un "bolígrafo" de precisión.

Por fin, la pieza presenta su aspecto definitivo. A todas luces, durante el transcurso de este viaje iniciático, en el que seguimos a las esferas por las seis plantas del edificio, asistimos a un mayor número de baños, secados, inspecciones, pruebas y controles, que para un amante de la relojería no tienen un atractivo especial, pero son indispensables para asegurar una realización perfecta.

Todo es cuestión de alquimia en La Chaux-de-Fonds. Ya sea que usted considere a estos artesanos como artistas, técnicos o grandes chefs, apelativo que algunas veces escuchamos en el taller de galvanización; es evidente que la confección de una esfera refinada exige mucho más que la simple aplicación de una fórmula. Sin lugar a dudas, el arte de los fabricantes de esferas atesora una gran parte de magia. ■



Brujas es célebre por sus canales. A la izquierda, el campanario de la Iglesia de Nuestra Señora.



# De Karmeliet: Modernidad anclada en el pasado

¿CÓMO DEDICARSE A **ACTIVIDADES SERIAS**  
EN UNA CIUDAD CLASIFICADA COMO  
**MARAVILLA** Y LOGRAR QUE SE RECONOZCA  
EL MÉRITO DE QUIEN LO HA HECHO?

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

**N**o es probable que este dilema le obsesione, pero si es usted sugestionable, puede añadirlo a la lista de problemas que queda por resolver: ¿Cómo dedicarse a actividades serias en una ciudad clasificada como maravilla y lograr que se reconozca el mérito de quien lo ha hecho? En una ciudad donde todo son maravillas - ambiente de cuento de hadas, detalles románticos, encanto cautivador - es muy tentador desechar lo auténtico y dejarse

seducir por las falsas apariencias. ¿Por qué plantea un dilema lo que maravilla? Porque, para empezar, la gente acude precisamente para ver esas maravillas. De jugar demasiado con lo pintoresco, se suele caer en el exceso. Otro error igual de desastroso es optar por la superficialidad, lo que genera nuestra propia versión de Disneylandia o, peor aún, de Las Vegas. Es posible que sea bonita, que los niños se diviertan, que alguien exclame



**En Brujas es indispensable dar el tradicional paseo en carruaje.**

¡oh! o ¡ah!, que sea todo un éxito, pero el resultado nunca será precisamente auténtico, ni serio, y con toda seguridad, tampoco digno de interés.

Iba sumido en estos pensamientos mientras visitaba Brujas, una ciudad encantadora, que parece salida de un cuento, sin duda el mejor ejemplo de este tipo en toda Europa, y que acaso cautiva más aún por su ubicación, a menos de cuarenta y cinco minutos en tren de Bruselas. ¡Qué delicia abandonar la Rue de la Loi y los edificios austeros de arquitectura Bauhaus, cuyos muros albergan legiones de burócratas de facciones severas, y llegar en menos de una hora a un paisaje de canales tranquilos bordeados de flores, sauces llorones y casas flamencas seculares de empinados tejados! También hay cantidad de hermosas plazas enmarcadas por las antiguas sedes de los gremios, cervecerías, un ayuntamiento secular, un antiguo mercado de pescado al

aire libre aún en actividad y un relieve de arcos y estrechos callejones empedrados. De tanto en tanto, un carruaje de caballos recorre la ciudad y el eco de sus cascos resuena por todos los rincones. Incluso haciendo abstracción de la proximidad a Bruselas y a su profusión de edificios administrativos que hace fácil entender la preferencia natural por Brujas, pocas ciudades de esta parte de Europa pueden competir con ella en cuanto a puro encanto.

Con tantos atractivos naturales, Brujas hubiese podido caer en la trampa de lo pintoresco. Habría bastado con dejar que los responsables del turismo local se salieran con la suya, y la ciudad se habría convertido rápidamente en un antro de tiendas de baratijas y recuerdos para los turistas que visitan en autocar el país de las maravillas. ¡Una pequeña Venecia flamenca al estilo de Las Vegas!

Pero Brujas ha sabido defender firmemente sus valores y mantiene viva la tradición sin des-



virtuarla. Se han restaurado y conservado con el mayor cuidado las casas antiguas. La decoración dorada brilla sobre las fachadas de antaño. Las flores desbordan los jardines, y aunque la ciudad está llena de escaparates con encajes y chocolates belgas, eso no amenaza destruir su armonía.

Brujas ha hallado un equilibrio, pues ha conservado el encanto que atrae a los visitantes sin caer en renovaciones de mal gusto ni dejar tampoco que se deteriore, lo cual es una señal alentadora cuando se trata del restaurante De Karmeliet, que es algo así como el emblema de Brujas.

Si se siguiesen las reglas que se aplican a otras ciudades pintorescas, De Karmeliet no existiría en Brujas. Porque De Karmeliet es un

gran restaurante como Dios manda, serio e intransigente. Recientemente, la guía Michelin ha juzgado con severidad a los restaurantes belgas. Dos de ellos han sido degradados de tres a dos estrellas. Otros que solían marcar la pauta de calidad han ido perdiendo terreno, pasando de tres estrellas a ninguna. De Karmeliet es el más antiguo de los dos restaurantes de tres estrellas que quedan en todo el país.

En algunos aspectos, es como si De Karmeliet no estuviese en Brujas. En una ciudad que exhala el encanto romántico de siglos pasados, De Karmeliet conjuga elegancia y sofisticación. Altos jarrones oscuros repletos de flores dispuestos en la chimenea; obras contemporáneas de gran sobriedad adornan

las paredes de colores pastel y en los aparadores asoman esculturas modernas. Para los cócteles, un atrio con domo de vidrio y jardín interior. Hasta los cubiertos son de estilo moderno. Siempre he pensado que, con estos toques de refinamiento, De Karmeliet demuestra que sigue y seguirá evitando a toda costa caer en un montaje kitsch.

El genio del restaurante es el chef Geert Van Hecke, quien dirige la cocina desde hace veintitrés años, dieciséis de ellos en su dirección actual en la Langestraat. Antes de abrir su propio establecimiento, siguió una formación totalmente clásica con Alain Chapel en Mionnay cerca de Bourg-en-Bresse y en el Villa Lorraine en Bruselas, durante los años de gloria en que ostentaba tres estrellas.

## BRUJAS PARECE SALIDA DE UN CUENTO Y ES SIN DUDA EL MEJOR EJEMPLO DE ESTE TIPO EN TODA EUROPA.

Otro paseo obligado es la vuelta en barco por los canales de la ciudad.







El chef Geert Van Hecke.

## EL REPERTORIO DE VAN HECKE VA DE LOS **PLATOS QUE TRASLUCEN FRESCURA** A UNA COCINA MUY CEREBRAL Y ENIGMÁTICA, QUE HAY QUE DESCIFRAR PARA ENTENDER EL LENGUAJE CON EL QUE PRETENDE ESTIMULAR TODOS LOS SENTIDOS DEL CLIENTE.

Su tarea no es fácil, justamente porque se trata de Brujas. Nadie discute que es su belleza auténtica lo que atrae el turismo a este rincón de Bélgica, pero Brujas no se puede dar el lujo de tener muchos clientes que no reparan en gastos, como ocurre en los establecimientos de moda de Londres o París. Por eso, De Karmeliet debe hacer un esfuerzo para descollar. Como dice Van Hecke: "La ciudad es demasiado grande para un pequeño restaurante y demasiado pequeña para un gran restaurante".

Esta ligera contradicción le lleva a confeccionar una carta novedosa. Ofrece su gran menú degustación de siempre - un deslumbrante surtido de espléndidas preparaciones -, pero también otro menú más razonable, "*Le Plat Pays*", con guisos excepcionales a base de ingredientes simples, por ejemplo, un cerdo ahumado preparado con especias mexicanas, que a su juicio es el menú más difícil de los dos. Como me dijo hace unos

meses: "No es difícil servir un excelente rodaballo, lo importante es conseguir pescado de primera calidad."

En el gran menú, su estilo corresponde perfectamente a la alta cocina francesa. Un terreno ciertamente difícil, donde Michelin ha actuado de manera despiadada, reservando actualmente los honores a los cocineros que elaboran verdaderos fuegos artificiales con preparaciones y combinaciones exóticas, a menudo extrañas. Van Hecke aprecia los esfuerzos de los demás en este ámbito, e incluso disfruta yendo a establecimientos de ese tipo, como El Bulli en España, el número uno de la cocina molecular y la deconstrucción, pero se niega a seguir ese estilo en su propio restaurante. Supe de inmediato que me reservaba una gran comida cuando se puso a elogiar a tres de mis preferidos, Lameloise, Rochat y Pont de Brent. Mas, aparte de su admiración por los demás, su fuente de inspiración le viene de dentro.

La mejor manera de apreciar su enorme talento es su gran menú, "*Brugge Die Scone*", por el que me incliné tras la charla que tuvimos en el solarío, cuyas paredes acristaladas con vistas al jardín crean una atmósfera casi japonesa en el salón para cócteles.

El menú *Die Scone* comienza con un brillante desfile de aperitivos que acompaña el champán de la casa, un *Lamandier-Bernier Premier Cru Vertus*: nada menos que una tarleta de tomate y albahaca, un bizcocho rústico de aceitunas negras, rollitos de salmón ahumado y marinado sobre lecho de lentejas, una ostra coronada de salsa Mirepoix y una construcción vertical servida en un simple vaso de cóctel, compuesta por dos *mousses* de espárragos blancos y de brócoli, un huevo de codorniz y *tuile au parmesan*. Este despliegue no sólo ofrecía un imponente abanico de combinaciones de sabores a la hora del aperitivo, sino que, como en el fondo soy muy francés, lo que significa que necesito un plan

## TODA LA COMIDA FUE UNA DEMOSTRACIÓN CONTUNDENTE DE QUE GEERT VAN HECKE SE MERECE EL TÍTULO DE CHEF DECANO DE LA PROFESIÓN EN BÉLGICA.

de ataque, un orden razonado, lógico y claro, me daba además el placer de poder definir, meticulosamente, jerarquías en la degustación.

Tras el aperitivo, fui a sentarme a la mesa. Empezaba la primavera y Van Hecke consiguió captar perfectamente la atmósfera de la temporada con el primer plato, *Asperges de Malines et œuf poché, homard bleu cuit à basse température*. Alineados en el óvalo de un plato puntiagudo, el huevo, los espárragos y el bogavante iban unidos por hilos de tiernos guisantes brillantes y una *mousse* de guisantes. Un plato bien frío, ideal para saborear los primeros guisantes y los primeros espárragos del año.

Si el primer plato reunía placeres simples mediante diferentes expresiones de frescura, el siguiente ofrecía un marcado contraste. Era fruto de una cocina muy cerebral, que no se podía abordar brutalmente y requería una profunda reflexión. Van Hecke perfeccionó un platillo mar y tierra con su

*Ventrèche de cochon "Duke of Berkshire" laquée aux épices "Hot Chocolate", langoustine royale à la noix de coco, yaourt au curry*.

Ante tales combinaciones, algunos comensales menos audaces pondrían los ojos en blanco: una receta que no sólo une los productos de la tierra con los del mar sino que lleva un nombre que ocupa dos renglones. Mas mis temores se dispararon cuando vi la presentación del plato: a un lado la cigala y al otro el cerdo sobre un lecho de puerros, ambos separados por el yogur al curry. A primera vista, se podía pensar que eran dos preparaciones, incluso dos platos distintos, servidos al mismo tiempo. No. Era la interpretación de Van Hecke de dos sabores dulces reunidos por el curry que sirve de puente. De pronto se hizo la luz y me di cuenta de que el plato formaba un todo único, con cierta progresión. El coco y la cigala llevaban perfectamente al curry. A partir de ahí, era fácil deslizarse hacia los puerros confitados y, después, a la carne de cerdo dulce con aro-

mas de chocolate especiado. ¡Ningún libro enseña a hacer estas maravillas! Me sentí muy orgulloso de haber logrado descifrar la clave de ese extraordinario maridaje.

Después de haber planteado todo un desafío, la siguiente preparación de Van Hecke dio directamente en el blanco. No existe combinación más tradicional que las setas colmenillas frescas con espárragos verdes, lo que correspondía al *Pavé de bar de ligne en croûte de tapioca, morilles fraîches et asperges vertes*. La lubina estriada (*bar de ligne*), con fina costra de tapioca roja, sirvió de base neutra y suave para el sabor terroso de las colmenillas y una espumosa salsa de colmenillas. El plato me dejó plenamente satisfecho.

Siempre he sostenido que, en general, las preparaciones de atún combinan mejor con los vinos tintos. De Karmeliet propone un ejemplo perfecto de ello con su *Dos de thon pané aux épices, rôti à la plancha, escalope de foie d'oie, crème de patate douce, oignons grelots, huile d'olive aux aromates*. Esta des-

Espárragos de Malinas con bogavante, huevo escalfado y guisantes de marzo.



La Sra. Van Hecke.





cripción delata que el plato irá acompañado de vino tinto: si el atún no fuese indicio suficiente, el *foie gras*, los boniatos y las cebollitas lo confirmarían. Por supuesto era una delicia. El *foie gras* y el atún parecían hechos el uno para el otro, y el plato de pescado era perfecto como sustituto del *tourneados* alla Rossini. La combinación no es un invento de De Karmeliet, pero sí lo de añadir boniatos y cebollitas. Me desconcertó un poco al principio la incorporación de otro ingrediente que no figuraba en el menú, un trozo de calamar esculpido con gran talento. Primero pensé en dejarlo de lado para devorarlo al final. Pero de pronto entendí de nuevo el código. Era la tercera nota “cárnica” del plato, todo era cuestión de texturas, tres exquisiteces distintas para disfrutar masticando.

Por fin llegó el momento de servir el plato principal, uno de mis favoritos. Tengo cierta debilidad por el pichón, así que me alegró encontrar en el menú una *Suprême de pigeon de Bresse, épeautre au fromage fumé et condiments, la cuisse confite comme un pot-au-feu*. La interpretación de Van Hecke no fue una decepción. El pichón perfecto se distin-

gue por la textura y por no tener el menor regusto de hígado. Éste resultó estupendo en ambos aspectos. Lo acompañaba un minúsculo bizcocho de espelta con queso ahumado rallado por encima y decorado con setas. Van Hecke ha descubierto una manera ingeniosa de presentar los muslos. El pichón se sirve casi siempre con una salsa muy pesada elaborada con los menudillos o el *foie gras*, en contraste con la pechuga poco hecha. Él hace lo contrario: un caldo claro salpicado de verduras frescas para pata y muslo que era más liviano y delicado que la pechuga.

La señora Van Hecke se encarga de traer la tabla de quesos para elegir. Si bien el surtido de quesos belgas es bastante limitado, encontré un queso de vaca local, el Fleuron de Bruges, muy agradable e ideal para acabar el vino tinto de la comida.

El postre en De Karmeliet se sirve en cuatro tandas: primero los *petits-fours*, seguidos de un imponente surtido de postres de fruta, luego un postre de chocolate y, por último, los chocolates. No hubo ninguna nota discordante. Cada postre de fruta era una verdadera delicia: ravioli de manzana — caramelizado

por fuera y relleno de puré de manzana y crema de vainilla — acompañado de un sorbete de manzana; una novedosa compota de fresas y ruibarbo con toques de albahaca y *mousse* de albahaca; y un manjar blanco con zarzamoras que contrastaba con un sorbete de estragón y verbena. El postre de chocolate consistió en un estrecho ladrillo de chocolate praliné, con jalea concentrada de albaricoque por encima, sorbete de chocolate y frambuesas.

Toda la comida fue una demostración contundente de que Geert Van Hecke se merece el título de Chef decano de la profesión en Bélgica. Lo más impresionante es su asombrosa capacidad para componer a la vez platos tradicionales y de vanguardia, para crear placeres gastronómicos simples y también verdaderos desafíos intelectuales. En resumen, hoy su cocina es sinónimo de perfección. ■

#### RESTAURANT DE KARMELIET

LANGESTRAAT 19, 8000 BRUJAS

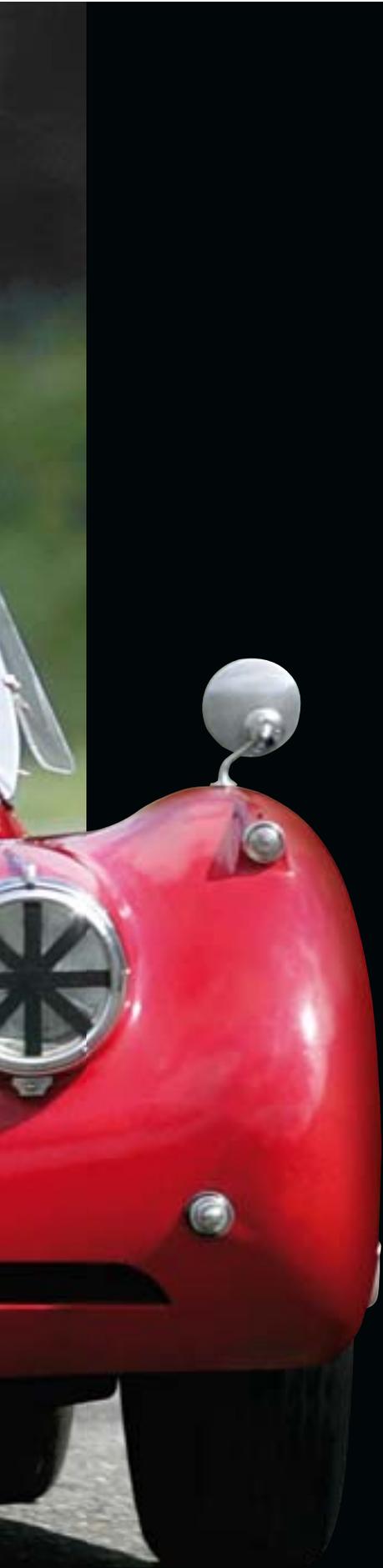
Tel +32 (0)50 33 85 59

Fax +32 (0)50 33 10 11

Cerrado los domingos y lunes



¿QUÉ SUCEDE CUANDO LOS GIROS IDIOMÁTICOS DE **UNO DE LOS MÁS VENERADOS RALLIES DE COCHES ANTIGUOS, LAS MILLE MIGLIA DE ITALIA**, SE TRASLADAN A UN CONTEXTO COMO CALIFORNIA Y SE EXPRESAN EN CALIFORNIANO?



**E**l Océano Atlántico transforma las cosas. Pese a la globalización y al fenómeno de compactación y homogenización de las culturas, denominado por Thomas Friedman del "New York Times", un ardiente defensor de esta visión del mundo, "la tierra es plana", algo ocurre cuando se lleva un evento a otro continente. Puede llevar el mismo nombre; puede llevarse a cabo en la misma época del año; muchos de sus aspectos pueden ser similares, pero al final acabará por ser diferente en cada una de las orillas opuestas del Atlántico. George Bernard Shaw ya había descrito este fenómeno cuando se refirió a los americanos y a los británicos como dos pueblos divididos por un lenguaje común. Un océano produce este efecto, aunque estén unidos por un cable de Internet de fibra óptica que se extiende como una espina dorsal entre los dos continentes.

Entonces imaginen lo que sucede cuando los giros idiomáticos de uno de los más venerados rallies de coches antiguos, las Mille Miglia de Italia, se hace por duplicado en California, o mejor dicho, se traduce al californiano. Blancpain se lanzó a descubrir estas diferencias patrocinando y participando en el rally de las Mille Miglia de California en abril pasado. Si usted es uno de esos lectores que se lanza en picado a leer las conclusiones, podemos ahorrarle pasar las páginas buscando el final y de una vez le contamos que fue una gran fiesta. ¡Una bomba! Alcanzó una puntuación de 100 en el divertímetro. Fue algo distinto al ancestral evento italiano. Basta con pensar que las diferencias se deben a la traducción, Found in Translation, utili-

zando el título de la película de Sofia Coppola. Claro que para saborear mejor los matices, se necesita un fabuloso Jaguar tipo C, o si prefiere lo italiano, un Ferrari 250 Testarossa en ambos continentes, dos semanas en cualquiera de los dos extremos, posiblemente un amigo que ayude con los organizadores del rally para que lo dejen entrar... y así podrá sacar sus propias conclusiones. Puesto que todo esto puede resultar poco práctico para la mayoría de nuestros lectores, vamos a tratar la siguiente mejor opción que consiste en revelarles paso a paso los escritos de un diario redactado por nuestro intrépido corresponsal, quien participó en el evento de California en un vehículo un poco más humilde que los antes mencionados, un Alfa Spider Normale de 1956.

Datos curiosos de introducción. Las Mille Miglia de Italia se remontan a veinticuatro carreras que se llevaron a cabo entre 1927 y 1957. Eran carreras a todo motor, no sobre pistas sino a través de pueblos y ciudades en un recorrido de 1000 millas desde Brescia, pasando por Ferrara, bajando hasta Roma y de regreso nuevamente (a través de la Toscana) hasta Brescia. Después de un terrible accidente del Ferrari de Alfonso de Portago, en el que murieron once espectadores, las Mille Miglia fueron suspendidas durante veinte años antes de reaparecer con su garbo moderno en forma de rally. Sin embargo, aunque la encarnación del rally moderno ya no cuenta con la antigua fiereza, sigue siendo una competición y sigue la ruta histórica. Un lote de 375 autos clásicos (a veces mayor por los espontáneos que se

# FOUND IN TRANSLATION

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

CON FOTOGRAFÍAS DE **JEFFREY S. KINGSTON Y JOHN FULTON**

unen a la diversión) hacen el recorrido Brescia-Roma-Brescia en un plazo de tres días. California ofrece igualmente un recorrido de 1000 millas. Pero a diferencia de Italia, la ruta varía cada año y, posiblemente como reflejo de la calma californiana, se lleva a cabo durante cuatro días en lugar de tres. Un escaso número de 65 autos clásicos (con 130 conductores) dan la talla y son aceptados en el rally. Por regla general, los coches deben ser clásicos anteriores a 1957 y desde el punto de vista práctico deben ser "notables e interesantes" (1957 es una fecha importante porque fue el último año de la histórica carrera original de las Mille Miglia de Italia). Además, las Mille Miglia de California no son una competición.

### DÍA 0

Ningún rally que se respete simplemente comienza. Montarse en un coche y arrancar se llama "ir y volver del trabajo". Un gran rally de autos clásicos es una celebración del automóvil como forma de arte y del manejo del mismo como un deporte. Por lo tanto, las Mille Miglia de California empiezan con una ceremonia. Y en San Francisco, ceremonia equivale a fiesta, no una pequeña fiesta sino una fiesta de todo el día, no sólo para los 130 conductores sino para toda la ciudad de San Francisco. Poco después de las diez de la mañana, el primer auto sube por la empinada Nob Hill (sí, la misma de la balada de Tony Bennett donde el "little cable cars climb halfway to the stars"), atraviesa la alfombra roja extendida en la calle para la ocasión y se estaciona frente al imponente decano de los hoteles de San Francisco, el "Fairmont". Es posible que el contingente de acero automotor clásico alemán sea bastante alto, pero no se puede deducir por la música que se escucha en la calle. En efecto han escogido temas de música americana/italiana de los años 50 con intérpretes como Frank Sinatra, Dean Martin (¿cuándo fue la última vez que oyó a Dean Martin cantar "That's Amore"?), Tony Bennett y algunas piezas instrumentales sicilianas.

Sentí como si me hubieran transportado de vuelta a la adolescencia, cuando dejaba volar los sueños pasando las hojas de revistas de



Un Ferrari 212 en la parrilla de salida.

Un Jaguar SS-100 de 1939.

Motor de seis cilindros de un Cunningham de 1952.





automóviles (es normal, no se preocupen; los adolescentes pueden soñar con más de un tipo de revistas) con fotografías de Gullwings 300 SL. Y ahí estaban, cinco de ellos estacionados juntos. Nunca había visto tantos en el mismo lugar. No es que Alemania tuviera el monopolio de la exhibición de carrocerías. Más de una docena de Ferraris clásicos de antes de 1957 rivalizaba por la atención, sin que necesitaran la música italiana para lograr que se fijaran en ellos. Y desde los grandes días de la historia británica del automotor, dos Jaguar tipo C, dos SS-100 (de los años 30), dos XK120 y varios 140. Los franceses también tenían su representación con dos magníficos Talbot-Lagos.

Los habitantes de San Francisco pueden entonar el mantra anti-automovilístico como los mejores cuando el respaldo político lo requiere, pero no hay duda hacia donde están enfocadas sus emociones. Diez mil personas asistieron al festival de autos para recrear la vista en estos venerables representantes de la edad dorada del automóvil.

Y Blancpain se encontraba en el centro de todo esto. Recién salida de Basilea, Blancpain envió la colección de Fifty Fathoms y la edición limitada especial de Cronógrafos Pekín-París. Un relojero de Blancpain explicaba paciente-mente el funcionamiento de la reserva de marcha de 100 horas del 1150 y los movimientos del cronógrafo del 1185 a las multitudes aglomeradas en la carpa de Blancpain.

Algo bueno ocurre cuando el director de Blancpain US abre una caja llena de novedades de Blancpain 2007 y dice: "¿Cuál quiere usar durante el rally?". Como una gaviota que se lanza en picado por un pez, yo meto la mano en la caja y agarro un Fifty Fathoms de oro rosa. Desde ya, el Alfa 56 empieza a verse mejor.

## DÍA 1

Perfecto amanecer en San Francisco. Sin una nube en el cielo.

8:30 a.m. Así era como debían sonar los pitos en las 24 horas de Le Mans hace 60 años. Revoluciones, rugidos, estallidos y aclamaciones. Primera tarea, solucionar el problema del asiento mojado por el rocío de la mañana. ¿Cree que al Hotel Fairmont le importará si unas de sus elegantes servilletas de lino del servicio de desayuno se utilizan para fines más elevados y mejores que retener unas cuantas migajas de pan? Claro que no. Problema resuelto. Nota personal: esta es la razón por la que estos autos vienen equipados con cubiertas para la parte posterior.

Martin Swig, la fuerza presente y espiritual detrás de las Mille Miglia de California y propietario de nuestro Alfa, se arrima para darnos instrucciones sobre el auto. "Este es el acelerador manual. Utilicelo." "Ah, y otra cosa, tiene que pisarle bien los frenos hasta el fondo. No un poquito. Con fuerza. ¡Con mucha fuerza!" Y diciendo esto se dirige a su flamante Lancia

Lambda 1925 para liderar el lote desde el "Fairmont" hacia el Puente Golden Gate. Despidiendo con la mano a la procesión y en la puerta de salida había dos representantes de Blancpain sosteniendo dos relojes, réplicas fieles de la caja del Fifty Fathoms. Un buen detalle, aún si el rally de las Mille Miglia de

## SÓLO UN VIEJO CASCARRABIAS, AMARGADO Y SIN SENTIDO DEL HUMOR, QUE DETESTASE LOS AUTOS PODRÍA REPRIMIR UNA SONRISA DE OREJA A OREJA AL VER PASAR LA PROCESIÓN POR EL GOLDEN GATE.



**Cercado de tapacubos de autos en el rancho Hubcap.**

California no es un rally cronometrado, completamente desprovisto de cualquier elemento competitivo y sirve sólo para contar las mejores historias durante los cócteles.

Induciendo el motor a las revoluciones por minuto indicadas por el manual, tomamos nuestro lugar en la alfombra roja de salida. Písale fuerte los frenos. Nada. Bien duro. En serio. Más duro. Todavía más duro. El trasero de un espectacular Gullwing 300SL se hace cada vez más grande. La sensibilidad adquirida durante demasiados años conduciendo modernos Porsche con frenos de disco de orificios ventilados capaces de frenar la rotación terrestre, si quisieras, no sirve para nada. Swig dijo "písale el freno". Ha debido decir "todo lo fuerte que puedas". Fuerte no funciona. Lo más fuerte que puedas, funciona, y logramos evitar la inminente fusión vehicular italo/alemana.

Ni siquiera el peor de los cascarrabias que odia los autos con la mayor amargura y el mínimo humor podría evitar una sonrisa y expresar aunque fuera una mueca al ver pasar la procesión a todo lo largo del Golden Gate en esta brillante y límpida mañana. Cada descapotable con la capota abajo (y otros que no podían elegir porque simplemente no tenían capota), una fila de Ferraris, Jaguars, Alfas, Mercedes, Porsches, Lotus... hasta donde alcanzaba la vista. Me sentía como un atleta

olímpico entrando en el estadio durante la ceremonia de apertura y siendo parte de ella. Recibimos muchos amables golpes de bocina y saludos de la gente en el tráfico.

Después de pasar Sausalito, la procesión encuentra el primer reto verdadero en la ruta que serpentea las laderas del Monte Tamalpais para avanzar desde la Bahía hasta Playa Stinson /Costa Bolinas. La presión aumenta cada vez que miro el retrovisor. Un Ferrari Testarossa 250 amarillo está metido en nuestro maletero, o por lo menos así parece. Peor, me siento como un niño con mi gorra de béisbol de Blancpain viendo la pareja del Testarossa aperada con cascos de conducción de cuero verdadero (y obviamente guantes). Con la cara seria, el volante agarrado y pisándonos los talones viene nada menos que Juan Manuel Fangio, por Dios bendito. Ríndete. Entonces nos hicimos a un lado. Hicimos esto muchas veces. Y no sólo por Fangio en el Testarossa. Hasta dejamos pasar a nuestros compañeros de Alfas. Creo que dejamos pasar a demasiados. Nos viene entonces el pensamiento de ¿Dónde están todos? Un poco más tarde, un pensamiento aún más útil: "No están aquí porque estamos en la ruta equivocada conduciendo a ciegas costa arriba más allá de Bolinas. (Nunca vayan a Bolinas; y, en serio, NUNCA se detengan allá. A los hijos los bautizan "Mugre", "Cielo", "Hongo Venenoso" y detestan a los extraños. Tal es su desprecio por el resto del mundo, que sistemáticamente derriban las señales de tránsito tan pronto como el Estado de California las coloca).

Pero resulta que no somos los únicos perdidos. Tres o cuatro más de nuestro grupo se mueven sin acierto en retroceso en la carretera costera alrededor de la salida de Bolinas. Martin es un genio. Pensó en todo, hasta en los zopencos incapaces de leer un mapa. Alguien de su equipo aparece en una motocicleta, nos reúne y apunta hacia la carretera sobre las montañas que va a Fairfax. ¡Esto sí

es servicio! Y nos salvamos de tener que parar y pedirle direcciones a "Hongo Venenoso".

Pero nos esperaba una nueva vergüenza. Habiendo disfrutado más de la costa californiana de Playa Stinson de lo que se había programado para el itinerario del día, llega el momento de poner combustible. La lección de Martin fue tal vez demasiado rápida. ¿Por dónde es que se le echa la gasolina a un Alfa 56? En ninguno de los lados del coche aparece el orificio del depósito. Tristemente nos vimos reducidos al espectáculo de darle vueltas al coche buscando la tapa, peor aún, tuvimos que hacerlo frente a otros cuatro participantes que se encontraban en la misma gasolinera. Por suerte, no son muchos los lugares donde pueden colocar una tapa de gasolina en un auto, y después de sólo dos o tres vueltas la encontramos escondida en el maletero.

Bajo un calor cercano al hervor, finalmente llegamos a la parada de almuerzo en la región vinícola de Carneros del Valle de Napa. La sección de Carneros del Valle de Napa limita con la Bahía, y ya que recibe la neblina y las brisas provenientes de la Bahía, produce uno de los chardonnays y pinots noirs más finos del Valle. Desafortunadamente llegamos últimos. En ese momento, el tema de la conversión eran los autos que habían sufrido averías durante la mañana. El propietario del Talbot era el triunfador. Su corcel había sido entregado por el mecánico restaurador (quien había trabajado en el proyecto durante un año) apenas el día antes del rally y había sobrevivido intacto la mañana. No sólo eso, sin ninguna práctica había dominado ya los trucos del idiosincrásico pre-selector de cambios del Talbot-Lago (se mueve el sector antes de meter el cambio deseado y más tarde, a veces mucho más tarde, ordena el cambio cuando se desea; el truco: siempre mantenga





Un Jaguar XK-140 de 1955 de su propietario original.



La pose perfecta: un Jaguar Tipo C de 1953 en la costa de Mendocino.



presente en la mente cuál fue el cambio exacto preseleccionado). El camión plataforma ya había recogido varios coches menos afortunados. La primera mañana es siempre la peor. El Lancia 1925 de Martin había expirado mucho antes de que concluyera la mañana.

Con el firme propósito de mejorar nuestra actuación, salimos nuevamente con el grupo para subir las montañas de la parte oriental del Valle de Napa. Conduciendo de manera más agresiva, y por supuesto frenando con mucho gusto, los ritmos del Alfa se hicieron más evidentes. Y tuve una revelación enceguedora a medida que serpenteábamos nuestro camino hacia la cima de las montañas: ¡este coche no tiene microprocesadores! ¡ni uno solo! Sin un intermediario electrónico entre el conductor y la máquina, ambos nos vimos forzados a hablar directamente el uno al otro. Sin traducción. Sin bits ni bytes para tapar los errores. Además, este auto no esconde sus sentimientos mecánicos y exige conducir bajo sus propios términos. De primera a segunda, una corta pausa, por favor, y ya que estás ahí, por lo menos 5.000 revoluciones por minuto. Si no se hace la pausa con las revoluciones correctas, la caja de cambios cruje. Y para reducir marchas, se agolpan en la memoria recuerdos de cuarenta años atrás. Claro... ¡doble desembrague! Así era con el auto deportivo británico que conduje en la universidad treinta y cinco años atrás. Por suerte, el músculo de la memoria seguía intacto. Por fin, el Alfa y yo estábamos en paz. La transición a un cambio inferior con un doble desembrague correcto es premiado con un satisfactorio "clic" de la barra de cambios. Si olvido el doble desembrague, la respuesta es un crujido castigador.

Por lo tanto, con nuestro cansado gruñido resonando estrepitosamente corremos a través de los altos pies de montaña que van hacia el Valle del Pope y finalmente, el Alfa y yo nos logramos entender. Posiblemente no estábamos todavía en capacidad de ganarle a Fangio y su Testarossa, ni tampoco a los Gullwings, pero por lo menos nuestras puestas de lado para dejar pasar a otros ya eran menos frecuentes. Saludamos al grupo cuando hicimos

una pausa en el rancho Hubcap, el único monumento cercado de tapacubos de autos en los Estados Unidos, los cuales hasta hace poco se encontraban en un cementerio de autos.

Entonces empieza a caer una lluvia helada (figuradamente claro está, porque el termómetro estaba por encima de los 90 grados Fahrenheit). Casi perdemos el control en un giro que por poco nos estampa contra un roble, y qué mejor forma de arruinar una tarde

lapso de ocho horas, condujimos a través de una gran ciudad (San Francisco), las montañas a lo largo de la Costa del Pacífico, gruesos robles secos bordeando los montes por encima del Valle Central, y encima de todo atravesamos los viñedos de dos regiones de cultivo diferentes.

La cena fue particularmente festiva, con Blancpain de anfitrión en la vinería del Dominio Chandon. Éste es el puesto de avan-

## DÍA 2

Llega el turno de Marc Junod, director de Blancpain US, de conocer los estados de ánimo del Alfa. Habiendo conducido por la parte oriental del Valle de Napa la tarde anterior, regresamos por la ladera del valle opuesto a la ruta del Este, en dirección al pequeño pueblo que domina la punta norte, Calistoga. Al girar al Este hacia la montaña Cobb, los viñedos dan repentinamente paso a los bosques



La cabina del Testarossa.

Un Alfa SVZ de 1957, extremadamente raro, seguido por un Mercedes 300 SL.



perfecta de paseo en un auto deportivo que entona finalmente su canción, que una grotesca casa-bote que está siendo remolcada, rodeada de escolta policial, a 10 millas por hora y ocupando todo el ancho de la calzada. El Alfa se molesta con este atascamiento, al igual que yo. Finalmente los hábitos de conducción urbanos florecen, pegado a la bocina, seguido por evasivas formas de negación, hasta que la policía nos da paso.

El día concluye a lo largo de la famosa Silverado Trail, la cual serpentea a través de algunos de los viñedos más apetitosos de cabernet en el Valle de Napa. Vamos hasta el hotel en Oakville, donde nos recompensan con una copa de champán, como señal del final de una gran jornada de conducción. Realmente éste ha sido un primer día de esos que sólo se dan en California. En el

zada de la gigantesca casa francesa Moët & Chandon, y presenta, obviamente, vino blanco espumoso de California (bajo propiedad francesa, no pueden darse el gusto de llamarlo "champán", pese a ser elaborado siguiendo el método tradicional del champán). El primer tema de conversación durante la cena fue la lista de bajas en este primer día: las víctimas fueron un bello Talbot-Lago propiedad del actor Jeffrey Jones ("Ferris Buehler's Day off", "Beetlejuice", y "Amadeus", son algunas de sus películas más conocidas), el Lancia Lambda 1925 de Martin, un bello Lotus 11 (que ya había abandonado antes de pasar el Golden Gate) y de manera más trágica un muy raro Briggs Cunningham, el cual no sólo falleció, sino que también rodó de la plataforma del remolque y cayó sobre el maletero ante los ojos horrorizados de su dueño.

de pinos. Resulta difícil pensar que estos dos microclimas radicalmente diferentes puedan coexistir tan cerca el uno del otro.

Con la misma rapidez con que los viñedos dieron paso a los pinos, el brillo del sol de la mañana dio paso a las nubes de lluvia. Con una mirada de espanto, Marc y yo caímos en cuenta de que el curso acelerado de Martin no sólo omitió el lugar del depósito de gasolina sino también, ahora con verdadera urgencia, los detalles secretos de la cubierta del desca-potable. Tal como la motocicleta del día anterior se materializó en el instante perfecto, esta vez fue el mismo Martin el que apareció a nuestro lado en menos de un minuto después de nuestras primeras punzadas de angustia.

Varios años con autos deportivos británicos de los años 60 me habían preparado para un complicado ensamblaje de varillas,



Mendocino, sede de un fuerte fronterizo ruso hace dos siglos, es un faro turístico de la Costa Norte de California. Sin embargo, la ruta de las Mille Miglia para llegar allá, pese a la fama del punto de destino, era bastante oscura. Realmente oscura. Los pensamientos sobre el próximo Rally Pekín-París, patrocinado por Blancpain, atolondraron mi mente a medida que nos golpeábamos contra el tablero del auto y pasábamos los vaivenes de

Un Auburn de 1936 por la serpenteante "avenida de los Gigantes".



## UN RECORRIDO DE CUATRO DÍAS PARA DISFRUTAR DE LA GRAN DIVERSIDAD QUE OFRECE CALIFORNIA.

abrazaderas, ganchos, lazadas y faldones. Realmente no sé que había en la mente de los ingleses de los 60 que los llevara a construir estructuras de cubierta tan complejas como arcaicas. ¡Ah!, pero estamos en un auto italiano. Nadie les dijo a los ingenieros de Alfa que una cubierta respetable debía tener treinta componentes complicados para ser ensamblados bajo una lluvia torrencial. Con sólo alcanzar la parte trasera del auto, y la capota del Alfa, totalmente intacta, simplemente gira hacia delante y se engancha con una simple presión. ¡Listo!.

Un consejo más de Martin mientras la lluvia aumenta. Concentro mi atención en él, habiendo aprendido que sus pocas palabras,

como ocurrió con los frenos, están cargadas de importantes mensajes profundos. Martin nos da una sabia lección sobre los limpia-parabrisas. "Hay sólo una cantidad determinada de limpiezas en el sistema. Pueden usarlas parcamente, con una sola limpieza a la vez para que les duren todo el día, o pueden encenderlos y dejar que funcionen durante 10 minutos ... ¡Ustedes deciden!".

Arrancamos bajo la lluvia hacia la costa de Mendocino. El trabajo del copiloto se convirtió en el de gerente del limpia-parabrisas. La conversación se concentra sobre el tema de si la situación merece una limpieza del parabrisas. ¡Dios nos guarde de perder la cuenta y dejar que limpie dos veces seguidas!

montaña rusa de una de las más olvidadas carreteras de California. Tan sólo pude hacer el salto mental de proyectar una mañana como ésta en este tipo de carretera, en los 12,000 kilómetros de lo peor que espera a los competidores del Pekín-París, que más que competidores son guerreros.

Después del almuerzo, es mi turno de asombrar a Marc Junod con la reducción de marchas del doble desembrague, que ya domino totalmente, a medida que entramos en el país de la madera roja con rumbo a Eureka, en el rincón más lejano de la costa californiana. Lluvia torrencial. Hay que adelantar camiones madereros que sacan paredes de agua de los juegos de neumáticos dobles. Y nos preguntamos:

¿justifica ésto una limpieza del limpia-parabrisas? Impresionante la diferencia entre el deseo del conductor de dar una limpiadita al parabrisas y el deseo del copiloto de conservar cada una de ellas. Descubrí el lado cruel de Junod. Y otra maravilla encubierta del Alfa. El desempañador posee la maravillosa efectividad de una toalla. Pero el premio de honor a la fortaleza en esta tarde les corresponde a los descapotados, los Jaguar C, algunos Ferraris (incluyendo el Testarossa), los MG Special. ¡Puede que tuviéramos los pies entre charcos de agua en el Alfa, pero en tierra de ciegos, el tuerto es rey, y por lo menos nosotros teníamos capota!

La cena fue una delicia, Gino Munaron, de Valenza, Italia, nos animó contándonos algunas anécdotas de las Mille Miglia italiana.

### DÍA 3

A través de la historia, los ejércitos humanos siempre han estado listos para librar la última batalla. Cuando salimos de Eureka, Junod y yo estábamos preparados para desafiar el Diluvio de Ranchipur. Todos nuestros haberes en bolsas plásticas. En mi caso, doble bolsa para el computador, la cámara 5D y las gafas. Y obviamente chaquetas impermeables, jerseys, etc. Por nuestros relojes no había problema, tanto Marc como yo llevábamos aún el Fifty Fathoms de buceo, lo más apropiado para lo que los cielos pudieran disponer.

Diez minutos de recorrido, un sol radiante. Y sol durante el resto del día.

Nuestro primer punto de control, el pequeño pueblo maderero de Ferndale. Los colegios tenían el día libre y los estudiantes estaban a ambos lados de la calle con banderas de Italia y celebraban a cada auto que pasaba. La misma entusiasta recepción se le brindó al Volkswagen Beetle 56 que a los multimillonarios Ferraris.

Después de responder a los niños con mi mejor imitación de un saludo real windsoriano, llegó la hora del verdadero objetivo del día, Mattole Road, la cual debía atravesar las montañas costeras y depositarnos en la costa. Martin nos advirtió que esta ruta sería toda

una faena y que tuviéramos pensamientos estimulantes para nuestras máquinas mientras la atravesáramos. Conociendo su capacidad para las declaraciones exageradamente modestas y con el equivalente al paso de Khandahar del día anterior todavía fresco en nuestras mentes, nos preparamos para algo de mareo. Y lo fue. Baches capaces de devorar un Fiat entero se esparcían por toda la ruta. Parches ocasionales de asfalto nuevo también aparecían de vez en cuando. Conociendo el estándar de lo que faltaba por disfrutar, me era imposible visualizar como podían haber sido antes esas secciones reparadas si habían logrado conmover a alguien para que las reparara.

Otro hito importante en el camino se nos presentó antes del mediodía, Honeydew, California. Cobijado en los Redwoods, esta población tiene fama de ser el rincón del estado donde no existe la ley. Es la tierra de las plantaciones de marihuana. Y la Ley no las toca. Nadie las toca. Aún al pedir una taza de café, pude practicar mi mejor expresión de "No he visto nada y voy a olvidarlo todo".

Dejando atrás esta dura versión de "centro agrícola", nos dirigimos hacia la avenida de los Gigantes. En cierta forma, es trágico que dejen esto por fuera de los itinerarios turísticos para extranjeros. El día se vuelve noche al entrar en estos imponentes bosques de miles de años de antigüedad. Con las luces encendidas, negociamos el camino que, respetando estos monumentales árboles antiguos, se retuerce y contornea para evitar hacerle daño a alguno de ellos. No existe un bosque parecido en ningún otro lugar del planeta.

La tarde estuvo dedicada a correr a lo largo de la costa hacia el Little River Inn, localizado al sur de Mendocino. En efecto, conducir a toda velocidad era más o menos la orden de la tarde. Como co-patrocinador de Blancpain, Audi puso en fila sus modelos de alto desempeño en frente al Inn y nos puso las llaves enfrente. Yo salí disparado en el S4 más nuevo, haciendo doble embrague todo el camino, hasta que me acordé que ya no era 1956. Para

terminar el día tuvimos oportunidad de probar el nuevo R8, piloteado por Dindo Capello, ganador de Le Mans. Mis labios quedarán sellados para siempre en cuanto a lo que hicimos con ese auto por las pequeñas calles que salen de la costa. Sólo diré que tanto la habilidad del piloto como las proezas del auto fueron objeto de un importante estudio...

### DÍA 4

Triunfo. Marc Junod y el Alfa lograron ponerse de acuerdo. Sus dobles desembagues son ahora maravillas, cada cambio recibe el premio de un "clic". Las rutas en zigzag y los baches de los días anteriores han quedado atrás. Este es un día para conducir a alta velocidad. Y otro nuevo día para saborear la diversidad que ofrece California. Por orden de aparición, primero corrimos por las planicies de sal de la costa; luego encontramos precipicios escarpados, que caen a cientos de pies en el Pacífico (piense en múltiplos en la escala de la Côte Sauvage de Bretaña); después vinieron montañas costeras cubiertas de cedros secos; y finalmente los viñedos del Valle de Alexander y el norte y este del famoso Valle de Napa.

Después de un estupendo almuerzo al aire libre en la vinería Clos du Bois, tenemos lo que debería ser una fácil travesía sobre el Valle de Sonoma y nuestro destino final, el Sonoma Mission Inn. Excepto que el Alfa ha entrado misteriosamente en huelga. El motor se muere, sin aviso y de manera impredecible. Afortunadamente parece ser sólo una pataleta temperamental, ya que el auto vuelve cada vez a la vida y logramos regresar a la carretera.

Una recepción de Blancpain nos espera en la etapa final. No importa que estemos en el corazón del país vinícola de California, cada conductor es recibido en la meta con una copa de champán francés A.R. LeNoble 1996.

De manera sorprendente, éste fue un día coronado de incidentes. Por lo general, los coches clásicos, aunque sean tan pulidos y consentidos como éstos, si van a fallar lo hacen el primer día. Pasado este punto,

**NO HUBO GANADORES NI PERDEDORES Y SIN EMBARGO, HUBO UN DOMINIO ABRUMADOR DEL CABALLERO DEL JAGUAR 55 QUE LOGRÓ REPRODUCIR PERFECTAMENTE EL IDILIO QUE PUEDE NACER ENTRE UN HOMBRE Y SU AUTOMÓVIL.**



Los colegiales de Ferndale han salido a saludar a los coches y los pilotos.



Un Jaguar XK-120 pasando una de las curvas de la carretera costera.



estas máquinas mantenidas con tanto amor logran llegar al final. Pero no fue el caso. Por un lado, nuestro Alfa casi expira y a otros les fue peor, porque tuvieron que ser recogidos con remolque; fueron uno de los increíblemente hermosos Jaguars Tipo C, un 300 SL, y el más desafortunado de todos, el Alfa conducido por el hijo de Martin.

La cena final fue una gran celebración para conductores y máquinas. Me quito el sombrero ante uno de los conductores de un Jaguar 55 XK-140. Este clásico del color lavanda original era conducido por su primer y único propietario, quien lo había mantenido en su poder durante los cincuenta y dos años que siguieron a su compra. Ahora con la módica suma de ochenta y cuatro años, nos contó con gran orgullo la historia de su adquisición desde el momento en que lo llegó por barco a San Francisco.

Mientras seguía pensando en la historia del Jaguar de 1955, los cuatro días anteriores y las mil millas a través de algunas de las carreteras más interesantes del norte de California, me deleité una vez más en esta dosis de terapia de total inmersión automovilística. Si está vivo y alguna vez ha soñado con autos maravillosos, entonces debe tomar parte en un rally como éste. En esta línea de pensamiento, hasta el día de lluvia se transformó en un día positivo, un día marcado y hecho más memorable por la experiencia de lidiar con la personalidad del Alfa. Una última reflexión: las Mille Miglia de California no son una competición. No hubo ganadores ni perdedores. Pero en mi mente, sin embargo, hubo un increíble ganador, el caballero del Jaguar 55. Más que cualquiera de los que estábamos allí, él logró capturar totalmente el idilio que puede nacer entre un hombre y su automóvil. ■

# HISTORIAS BREVES DE 2007

TRAS SU LANZAMIENTO EN LAS EDICIONES DE 2007 Y 2008 DE LA FERIA DE BASILEA, **DEMOS UN VISTAZO A ALGUNOS DE LOS MODELOS QUE YA ESTÁN A LA VENTA.**

## NUEVOS MODOS DE EXPRESIÓN

Si el lector recuerda la historia del Fifty Fathoms y su debut como parte del equipo de buceo militar, o para ser más exactos, como instrumento concebido especialmente para los Nadadores de Combate, no se sorprenderá al constatar que durante su medio siglo de existencia jamás dejó de lucir los códigos estéticos característicos de este deporte – bisel negro, esfera negra, cifras e índices luminiscentes con brazaletes impermeables negros (con una ligera excepción para los brazaletes metálicos lanzados recientemente). Como es lógico, los nuevos modelos Fifty Fathoms y Air Command presentados en 2007 siguieron los pasos de sus predecesores y lucieron los colores sobrios de las piezas originales. Sin embargo, como el

apasionamiento por el Fifty Fathoms no se limita al círculo de los hombres-rana, dedicados a cumplir peligrosas misiones submarinas, y actualmente se extiende a las múltiples actividades de placer que ofrece la vida diaria, entonces, ¿por qué tendría que limitarse a expresar una mentalidad uniforme? Consciente de que los felices propietarios de los nuevos modelos de la colección Fifty Fathoms son tan propensos a conducir un coche convertible ultradeportivo, como a saborear un curry picante en un animado restaurante, o a gesticular en una sala de conferencias en el ático de un *building*, Blancpain decidió que había llegado el momento de ampliar la gama de colores de la colección con nuevos modos de expresión.

El nuevo Fifty Fathoms Automatique se caracteriza por su extraordinaria blancura, que anuncia la liberalización de las líneas Fifty Fathoms y Air Command. Así como la gama ha adquirido nuevos colores para el bisel, la esfera y la pulsera, se ha de

notar también que se ha retirado la protección antimagnética para equipar esta nueva versión del Fifty Fathoms con un fondo de cristal de zafiro que permite contemplar el movimiento del calibre 1315. Esta transparencia ha incitado a Blancpain a reemplazar la masa oscilante habitual de la edición clásica, decorada con un motivo soleado, por una masa oscilante en forma de nautilo. Este sorprendente cefalópodo marino, que habita en las profundidades oceánicas tropicales de la región indo-pacífica, ha sobrevivido desde los tiempos prehistóricos hasta nuestros días y pertenece a las criaturas más misteriosas y antiguas de la naturaleza. Del mismo modo que un buzo, el Nautilus Pompilius logra mantenerse, según su voluntad, a la profundidad deseada gracias a una mezcla de gas y de líquido contenida en un sifón que circula en el interior de su concha, compuesta por varias cámaras. Por lo general, el nautilo vive próximo al fondo de los océanos o en arrecifes coralinos, a profundidades que pueden alcanzar hasta 650 metros; y durante la noche asciende a profundidades menores para alimentarse. Blancpain rinde homenaje a esta maravilla de la naturaleza con sus nuevos relojes Fifty Fathoms, cuyas masas oscilantes, bautizadas como "nautilo", están elaboradas con la forma característica de estos auténticos fósiles vivos.

Con la intención de integrar al público femenino en la ecuación, Blancpain presentó dos nuevos Fifty Fathoms Automatique blancos. En los modelos para señoras se reemplazaron los índices y los acentos de la esfera y del bisel de color verde luminiscente por toques de color rosa o azul pastel. Ambos modelos se distinguen por una destellante esfera de nácar que les confiere un elegante aspecto femenino.



La masa oscilante en forma de nautilo, una exclusividad de Blancpain.





Así como el Fifty Fathoms blanco es la expresión más exuberante de la nueva gama, el negro simboliza el extremo opuesto. En esta versión, el blanco luminiscente - empleado para las agujas y los índices de la esfera - y el gris perla de los puntos de referencia del bisel se han reemplazado por una variedad específica de negro. Inversamente a los materiales fluorescentes habituales, este color de Luminova es negro a plena luz, pero brilla en la penumbra de la noche. En armonía con esta composición negra, la caja de acero y la hebilla están cubiertas con un revestimiento pulido, el DLC (Diamond-like carbon), que no sólo se inscribe en el espíritu deportivo de la pieza, sino que también le confiere una mayor resistencia contra los rasguños. A semejanza de las versiones blancas, el modelo negro posee un fondo de cristal de zafiro y una masa oscilante en forma de nautilo.

El Fifty Fathoms Chronographe Flyback de oro rojo también presenta nuevos acordes cromáticos. El sutil tono gris de la esfera y del bisel armoniza perfectamente con la caja de oro rojo. Este contraste lúdico de colores continúa inclusive en los detalles de la esfera, realizando las agujas, los índices y el contorno de los contadores. El fondo de cristal transparente permite contemplar el movimiento *flyback* y los movimientos de la masa oscilante en forma de nautilo.

Naturalmente, los modelos Speed Command revelados en 2008 también se inscriben en la colección Sport. Reflejan el espíritu de las carreras automovilísticas y se ofrecen en dos nuevos y audaces colores, el naranja y el amarillo. Sobre un fondo compuesto por una esfera negra, un bisel de zafiro negro bidireccional tipo "count down", así como una caja y una hebilla cubiertos con DLC negro, los Speed Command lucen dígitos arábigos, puntos de referencia sobre el bisel y dígitos para los contadores en las dos versiones cromáticas: amarillo o naranja. Como era de esperar, el pespunte del brazaletes de piel Barénia de color negro forrado con caucho hace eco a los colores del reloj. Los detalles de la esfera



La versión amarilla del Speed Command.

## BLANCPAIN DECIDIÓ QUE HABÍA LLEGADO EL MOMENTO DE AMPLIAR LA GAMA DE COLORES DE LA COLECCIÓN CON NUEVOS MODOS DE EXPRESIÓN.

y de las agujas proclaman su pertenencia al deporte automovilístico. La esfera está manufacturada en fibra de carbono y la forma de los dígitos arábigos evoca el universo de la velocidad. El realse de la esfera está dotado de una escala taquimétrica, un complemento indispensable para un instrumento destinado a la medición de las hazañas. Las agujas

negras se inspiran en el tablero de instrumentos de un automóvil deportivo y están cubiertas con Luminova rojo. El revestimiento DLC de la caja y de la hebilla de hebijón presenta un acabado mate, mientras que la masa oscilante cincelada toma la forma de una rueda de aluminio, dándole un último toque de deporte motorizado a esta nueva colección. ■



Léman Chronographe Flyback Grande Date.



Léman Réveil GMT.

## CAMBIOS SUTILES

Con frecuencia, los mejores cambios son aquellos que a primera vista pasan totalmente desapercibidos y nos dejan perplejos pensando "pero... ¿de qué se está hablando?". Para muchos estetas, estas modificaciones son la esencia misma del refinamiento y simbolizan la perfección que preserva el alma de una creación.

La presentación de la colección Blancpain en la feria relojera Baselworld 2007 reveló dos cambios extremadamente sutiles en los nuevos relojes Léman Chronographe Flyback Grande Date y Léman Réveil GMT. Ambos modelos conservan el espíritu del diseño original con ligeros toques que les aportan un renovado aire de frescura.

El Chronographe Flyback, auténtico icono de Blancpain, constituye uno de los pilares de la marca. El modelo Grande Date forma parte de la colección Léman desde el año 2005 y hoy luce un diámetro de 40 mm, ligeramente superior al modelo Flyback original de 38 mm. En la nueva versión, la generosa función de fecha grande - visible a través de una ventanilla

doble - ha reemplazado a la pequeña indicación de la fecha situada sobre las 6 horas; las otras indicaciones del cronógrafo no han cambiado. Sin embargo, los diseñadores de Blancpain acaban de hacer tres cambios sutiles y delicados en este guarda-tiempos. De ahora en adelante, la caja de acero o de oro rojo presentará un elegante acabado cepillado. Además, la esfera negra que antes lucía dígitos arábigos, revelará un refinamiento exquisito, el estilo "Aqualung", alternando dígitos e índices aplicados. Por último, el Chronographe Flyback Grande Date 2007 está dotado de la nueva hebilla desplegable - inicialmente presentada en la colección Blancpain Women - la que luce el logotipo "JB" y parece una clásica hebilla de hebijón cuando se abre y se cierra.

Desde su lanzamiento en 2004, el Léman Réveil GMT se ha impuesto como uno de los pilares de Blancpain. Este reloj con complicaciones, dedicado a los viajeros más exigentes, ofrece todas las funciones necesarias para no perder el norte en el laberinto de los husos horarios: la visualización simultánea de dos husos horarios - hora de referencia y hora

local - dotada de una corona que permite cambiar la hora hacia delante o hacia atrás por saltos de una hora; un despertador con doble sistema de carga - por la corona o por el mecanismo de carga automática - equipado naturalmente con la visualización *on/off* de la función; y por último, el utilísimo indicador de la reserva de marcha que permite consultar el nivel de armado de la sonería. Para integrar toda esta información, es imprescindible visualizar tres indicaciones sobre la esfera: la hora local (mediante agujas grandes), la hora de referencia (con un pequeño contador) y la hora del despertador.

En los modelos Léman Réveil GMT anteriores, la hora de referencia se podía leer sobre un contador situado a la altura de las 9 horas. En 2007, un perfeccionamiento visual retiró esta indicación eliminando el contador para ofrecer, en su lugar, la lectura de la hora de referencia con una aguja larga y fina dotada de una flecha que apunta hacia la escala de las 24 horas sobre el realce de la esfera. No cabe la menor duda, bastan sólo unos cambios sutiles para dar una aparente simplicidad a esta pieza realmente compleja. ■

## NOTICIAS BREVES DEL MUNDO DE BLANCPAIN

### LA BOUTIQUE BLANCPAIN DE GINEBRA GALARDONADA CON EL PREMIO A LA EXCELENCIA

La revista suiza "Bilan", especializada en economía, ha otorgado en colaboración con la agencia Reflection Marketing su primer y mejor premio, el Premio a la Excelencia, a la Boutique Blancpain de Ginebra. Esta distinción consagrada a la atención al cliente le fue concedida en abril, al cabo de una encuesta exhaustiva realizada en los distintos establecimientos del ámbito de la relojería, joyería y trajes de lujo de la célebre Rue du Rhône, la prestigiosa arteria comercial de Ginebra. Esta evaluación, basada en la opinión de los consumidores, designó a Blancpain como el gran merecedor del primer lugar al obtener una calificación de 4,9 puntos sobre 5.

Para realizar este sondeo, los misteriosos clientes potenciales visitaron cada comercio sin revelar su estatus de encuestador. Vincent Dübi, de Reflection Marketing, declaró: "Apenas una persona cruza el

umbral de la boutique, los colaboradores de Blancpain le ayudan a retirar su abrigo, le invitan a tomar asiento y le sirven un café o un refresco. Las vendedoras escuchan realmente al cliente, aconsejándole de la mejor manera posible. Lamentablemente, esto no es así en numerosas tiendas, donde por lo general, el personal ni siquiera tiene argumentos convincentes y raramente propone una buena opción al interesado."

Marc A. Hayek, Presidente de Blancpain, y Nadia Constantin, directora de la Boutique de Ginebra, se mostraron sumamente honrados y felices de recibir el Premio a la Excelencia. En su discurso, Marc A. Hayek destacó que Blancpain ha realizado grandes esfuerzos para formar y perfeccionar a sus colaboradores con el fin de que cada Boutique Blancpain alrededor del mundo pueda ofrecer la competencia y el sentido de la acogida dignamente reconocidas por la revista "Bilan".



La galardonada Boutique Blancpain de Ginebra.



### EDICIÓN LIMITADA FIFTY FATHOMS CHRONOGRAPHE FLYBACK "CALIFORNIA MILLE MIGLIA"

Blancpain auspicia por segunda vez la edición californiana del rally Mille Miglia (leer el artículo Found In Translation de la página 72 a la 81), y para conmemorar esta ocasión, ha presentado una edición especial del Fifty Fathoms Chronographe Flyback en una versión de acero muy exclusiva. Luce una esfera excepcional de fibra de carbono y un fondo grabado con la inscripción "California Mille" y será sólo editada en 20 ejemplares numerados. Este modelo incorpora todas las características del Fifty Fathoms Chronographe Flyback, como los pulsadores de cronógrafo herméticos que permiten su manipulación bajo el agua, el bisel unidireccional de zafiro, la protección antimagnética y la pulsera en tela de vela. Esta edición limitada estará disponible exclusivamente en las boutiques Blancpain alrededor del mundo.

## NOTICIAS BREVES DEL MUNDO DE BLANCPAIN

### VINCENT CALABRESE, AFAMADO RELOJERO SE UNE A BLANCPAIN

La carrera relojera de Vincent Calabrese se extiende hoy por hoy a medio siglo. Tras haber empezado su recorrido como aprendiz relojero a la edad de catorce años en Nápoles, su ciudad natal, el Sr. Calabrese escaló pacientemente los peldaños del éxito hasta labrarse un renombre excepcional sin par dentro de la profesión. No sólo creó su propia marca de relojes hace 30 años, especializándose en piezas del tiempo únicas y altamente creativas, sino que también trabajó detrás de los bastidores, diseñando, desarrollando y produciendo movimientos y complicaciones para una impresionante lista de relojes de marca. Tristemente, mucha de esa creatividad se ha mantenido oculta, ya



que sus clientes prefirieron callar el decisivo aporte de Vincent Calabrese a la creación de

sus proezas relojeras. Gracias a los nuevos encuentros con el equipo de Blancpain destinados a perfeccionar el Carrousel, resultó evidente tanto a Vincent Calabrese como a Marc A. Hayek, Presidente de Blancpain, que la armonía y la magia eran demasiado fuertes como para mantener la relación sólo a nivel de consultor y cliente. Tal y como lo anunció la marca en la pasada feria relojera Baselworld, Vincent Calabrese se ha incorporado a Blancpain como colaborador a tiempo completo en el Departamento de Investigación y Desarrollo. Y aunque los secretos se guardan celosamente, nuevos proyectos modelan ya los futuros calibres de Blancpain. Si las lecciones del pasado dejan entrever el futuro, no hay duda de que nuevos apasionantes desarrollos inéditos están a punto de nacer.

### LA REVISTA LETTRES DU BRASSUS GALARDONADA CON PREMIOS MERCURY Y ASTRID

Por lo general, las normas del decoro, y a decir verdad, las costumbres elegantes dictan que quien reciba un premio nunca hable de él. El premio mismo se encarga de llamar la atención adecuada. Pero aunque en el mundo de la publicidad, a diferencia por ejemplo del mundo del cine, se hace legado de los honores en privado, lejos de la luz pública, una breve mención a nuestros lectores no debe ser vista como una afrenta a la modestia.

Los International Mercury Awards son reconocidos como los más prestigiosos premios para publicaciones corporativas por calidad general, y los Astrid Awards por diseño. Ambos premios, Mercury y Astrid, son otorgados por la misma organización de publicaciones profesionales, Mercom.

Blancpain tiene el honor de haber sido escogida como ganadora de tres International Mercury Awards en la versión de 2007: el

Gran Premio por Escritura (todas las categorías de publicación); el Premio de Oro por Escritura (categoría revistas) y Premio de Honor por Diseño, así como de un premio Astrid, el Silver Award por Diseño.

Cerca de mil publicaciones provenientes de 23 países diferentes compitieron por los Premios Mercury y Astrid de este año. El panel de jueces estaba conformado por cien profesionales, miembros de la Academia Internacional de Artes y Ciencias de la Comunicación. Los miembros de la Academia constituyen el "Quién es Quién" en el mundo de las publicaciones corporativas. El estándar de calificación es particularmente riguroso, ya que cada publicación candidata es revisada por lo menos tres veces por el panel de jurados. Los jueces evaluaron en cada publicación la forma de responder a los objetivos fijados, el nivel de comunicación con los lectores, el nivel de soluciones imaginativas y creativas, el uso del material ilustrativo y la expresión general del mensaje. Blancpain acepta con humildad el reconocimiento recibido con estos cuatro premios,

incluyendo el Grand Award, especialmente a la vista de la dura competencia presentada por los mejores participantes del mundo entero.

El reconocimiento oficial a Blancpain se llevó a cabo durante la ceremonia de entrega de los premios el 13 de marzo en Nueva York. Aunque Lettres du Brassus sólo cuenta con dos años de existencia, estos tres Mercury Awards y el Astrid Award hacen que sean ya cinco los galardones obtenidos por Blancpain por concepto de su revista. El año pasado, Blancpain ganó la medalla de Plata en la categoría de consumidores del concurso "Mejores Publicaciones Corporativas".



# 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

**Dirección de proyecto**  
Christel Räber

**Editores jefe**  
Christel Räber  
Jeffrey S. Kingston

**Colaboradores de redacción**  
Dietmar Fuchs  
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, Oficina de Turismo de Brujas,  
John Fulton, Jeffrey S. Kingston,  
Andreas Koschate, Willy Moret,  
Thierry Parel, Jos Schmid,  
Hugues de Wurstemberger

Impreso en agosto 2008

**JB**  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



«Fifty Fathoms Automatique»  
(ref. 5015-1130-52)

WWW.BLANCPAIN.COM

TROPHÉE  
D'EXCELLENCE  
BOUTIQUE DE LUXE  
2008

**BOUTIQUES BLANCPAIN**

BANGKOK • BEIJING • CANNES • DUBAI • GINEBRA • HONG KONG • MACAU  
MADRID • MANAMA • MUMBAI • MUNICH • NUEVA YORK • PARÍS  
SHANGHAI • SINGAPUR • TOKIO • ZÜRICH