

lettres

DU BRASSUS

JB
BLANCPAIN
MADE IN SWITZERLAND - 1838 - 1976







ESTIMADO AFICIONADO A LA ALTA RELOJERÍA

iBienvenido al número 11!

La preparación de nuestras *Lettres du Brassus* se asemeja en muchas formas al sistema de los grandes chefs que van a los mercados y buscan por todas partes los mejores productos disponibles para elaborar su menú. Nosotros nos reunimos y hablamos sobre los tópicos más interesantes del momento y de manera similar escogemos el “menú” de nuestra edición.

Eso fue lo que hicimos para el número 11, y el resultado ha sido extraordinario ya que los artículos, pese a haber sido seleccionados de manera individual, resultaron estar relacionados entre sí. El artículo principal presenta el X Fathoms. Durante más de medio siglo, los relojes de buceo han sido parte integral del ADN de Blancpain. En 1953, inspirada en la pasión por el buceo del CEO de entonces y la estrecha colaboración del equipo líder de la unidad de nadadores de combate de la marina francesa, la empresa Blancpain elaboró el primer reloj moderno de buceo, un guardatiempos que desde ese momento ha definido este género para la totalidad de la industria. Nuestro nuevo X Fathoms mantiene la tradición de los relojes de buceo con unas características y desempeño nunca antes logrados en un reloj mecánico de buceo.



A su vez, el artículo sobre el X Fathoms está directamente relacionado con la fascinante charla que sostuvimos con Laurent Ballesta sobre el buceo en profundidades extremas en el Mediterráneo. Es un honor para Blancpain poder ofrecerle este artículo acompañado de impresionantes fotografías y ser el patrocinador de la próxima expedición de este famoso buzo a Sudáfrica en 2013 para estudiar y filmar al prehistórico pez llamado celacanto. Durante las inmersiones programadas llevará en su muñeca el X Fathoms de Blancpain.

La conexión de Blancpain con el mar vuelve a surgir en un tercer artículo de Enric Sala de la National Geographic Society, en el cual nos brinda un avance del informe completo que saldrá en el número 12 sobre la expedición que realizó con el patrocinio de Blancpain a Pitcairn y tres islas cercanas deshabitadas. Esta zona, además de ser rica en vida salvaje, también fue el lugar de desembarco de los amotinados del barco *HMS Bounty*. Sala igualmente escribe sobre la participación de Blancpain y National Geographic Society en la Cumbre Mundial de los Océanos que se llevó a cabo el pasado febrero.

Las conexiones surgen también entre nuestros acostumbrados artículos sobre restaurantes y vinos. Hemos escogido el reconocido Troisgros en Roanne, Francia, y los vinos de la vecina región de Ródano Norte, las superestrellas Côte-Rôtie del viñedo de la familia Guigal.

iDisfrute de este número 11!

Marc A. Hayek
Presidente y CEO de Blancpain



04

X FATHOMS

El reloj mecánico de buceo más evolucionado del mundo

22

TROISGROS

Un restaurante que se ha convertido en el emblema de su ciudad

36

VILLERET SQUELETTE

Cuando un movimiento se transforma en arte



PORTADA: X Fathoms

Exponga la portada de la revista a la luz y disfrute viendo brillar las indicaciones fosforescentes en la oscuridad.



44

GUY VANDEL

¿Cómo dar vida al diseño de un reloj?

66

**CÔTE-RÔTIE, GUIGAL
Y "LALA"S**Tres de los vinos más aclamados
por la crítica

80

**UNA AVENTURA
NATURALISTA ENTRE LA
SUPERFICIE Y 200 METROS
DE PROFUNDIDAD**

Buceo extremo en el Mediterráneo

SUMARIO

- | | | | | | |
|--------------------|-----------|---|---------------|------------|---|
| EL AIRE DEL TIEMPO | 04 | X FATHOMS
El reloj mecánico de buceo más evolucionado del mundo | ARTE DE VIVIR | 80 | UNA AVENTURA NATURALISTA ENTRE LA SUPERFICIE Y 200 METROS DE PROFUNDIDAD
Buceo extremo en el Mediterráneo |
| ARTE DE VIVIR | 22 | TROISGROS
Un restaurante que se ha convertido en el emblema de su ciudad | ARTE DE VIVIR | 98 | EXPEDICIÓN PITCAIRN / CUMBRE MUNDIAL DE LOS OCÉANOS
Blancpain se compromete con el medio ambiente marino |
| EL AIRE DEL TIEMPO | 36 | VILLERET SQUELETTE
Cuando un movimiento se transforma en arte | | 100 | PIE DE IMPRENTA |
| PRIMER PLANO | 44 | GUY VANDEL
¿Cómo dar vida al diseño de un reloj? | | | |
| EL AIRE DEL TIEMPO | 60 | VILLERET MOUVEMENT INVERSÉ
Homenaje a la belleza del mecanismo relojero | | | |
| ARTE DE VIVIR | 66 | CÔTE-RÔTIE, GUIGAL Y "LALA"S
Tres de los vinos más aclamados por la crítica | | | |

A hand holding a watch against a blue background with a clock face overlay. The hand is positioned in the center, holding the watch. The background is a deep blue with a large, semi-transparent clock face overlay. The numbers on the clock are in a light blue color. The overall mood is mysterious and technical.

X FATHOMS

DESDE HACE MEDIO SIGLO, EL FIFTY FATHOMS DEFINE AL RELOJ DE BUCEO MODERNO. EL NUEVO MIEMBRO DE LA FAMILIA PRESENTA UNA COMBINACIÓN DE FUNCIONES Y PRESTACIONES TÉCNICAS INÉDITAS EN UN RELOJ DE BUCEO MECÁNICO.

POR JEFFREY S. KINGSTON



X Fathoms. ¿Existe en el alfabeto una letra más evocadora y, simultáneamente, más cargada de ambigüedad que la "X"? ¿Acaso ella designa, como en una expresión matemática, una variable, con la idea de que el número de brazas (fathoms en inglés) aún no ha sido determinado? ¿O sugiere una noción de extremo, como en los deportes extremos, cuyo corolario son los X Games? Al fin y al cabo ¿acaso los relojes de buceo 500 Fathoms de Blancpain no han sido descritos en estas páginas bajo el título "Extreme Diving", una definición que se aplica desde todo punto de vista al X Fathoms? En cuyo caso la "X" estaría destinada a destacar la noción de extensión para calificar un reloj que eleva cada vez más los límites a los que se enfrentaron los relojes de buceo que le precedieron.

¿Qué motivos incitaron a Blancpain a bautizar la nueva creación con el nombre de "X Fathoms"? Y, ¿cuál de estas tres explicaciones se oculta detrás de la letra "X"? En realidad, todas y cada una de ellas, pues el X Fathoms mide profundidades variables, encarna los deportes más audaces y extremos, superando a cualquier otro reloj de buceo mecánico habido y por haber.

Si, por cualquier motivo, usted se viera ante la necesidad de apreciar las cualidades de un reloj, empleando como base únicamente la descripción de sus características, de hecho encontraría muy pocos índices en esa "X", pues el X Fathoms es un reloj de buceo que enriquece este tipo de relojes con una funcionalidad desconocida hasta el día de hoy. En efecto, no sólo presenta las características unánimemente consideradas como indispensables para un reloj de buceo –hermeticidad, robustez, resistencia a los campos magnéticos, legibilidad, bisel giratorio unidireccional, visualizaciones luminiscentes y corona atornillada– sino también tiene dos indicaciones de profundidad (en vez de una), así como una aguja para la profundidad máxima por inmersión y un contador de cuenta atrás de 5 minutos. Esta lista somera y preparada a toda velocidad basta para situar al X Fathoms en una







EL FIFTY FATHOMS ORIGINAL FUE UN INSTRUMENTO INDISPENSABLE PARA LA UNIDAD DE NADADORES DE COMBATE DE LA MARINA FRANCESA.

categoría distinta a todos los otros relojes de buceo mecánicos, ya que ninguno de ellos jamás ha podido ufanarse de ofrecer una gama de funciones como ésta. Aunque, a decir verdad, la verdadera justificación de la "X" sólo se aprecia al final de un examen detallado del recién nacido de Blancpain.

Aunque resulta terriblemente tentador empezar inmediatamente con los detalles de la construcción del X Fathoms, me parece interesante comenzar con una página de historia para entender el contexto y adarar los objetivos que Blancpain deseaba alcanzar. Los antecedentes técnicos y emocionales del X Fathoms se inspiran en el

Fifty Fathoms original que Blancpain desarrolló en 1953. En aquella época, la nueva unidad de nadadores de combate de la marina francesa buscaba un reloj que se adaptara a las misiones militares submarinas. Dos oficiales, el capitán Robert (Bob) Maloubier y el lugarteniente Claude Riffaud, encargados de equipar a sus buzos, no lograban encontrar relojes capaces de responder a sus exigencias. Una incursión a una entonces célebre relojería parisina permitió reunir unos relojes pequeños, difíciles de leer y que, para colmo de males... ¡se llenaban de agua! Peor aún, en aquél momento nadie en toda la industria relojera mostraba el más mínimo interés en crear instrumentos de buceo, pues, en aquella época, la gente







sólo se interesaba por la aviación –coronada de gloria– a tal punto que un fabricante recibió a los dos emisarios con desdén afirmándoles: “Los relojes de buceo no tienen ningún porvenir”. Bob Maloubier y Claude Riffaud habían perdido toda esperanza cuando conocieron a Jean-Jacques Fiechter, quien en aquel entonces era el Presidente Director General de Blancpain y un buzo apasionado. Jean-Jacques Fiechter y su equipo se pusieron manos a la obra y pronto presentaron el Fifty Fathoms, que poco después se convirtió en un reloj legendario. Sus características no sólo dieron origen al reloj de buceo moderno, sino también determinaron las normas que desde entonces se impusieron a todos los constructores relojeros: elevada hermeticidad (que en cierto modo era lógico), excelente legibilidad con índices blancos sobre un fondo negro, luminiscencia en la oscuridad, protección antimagnética, carga automática (para proteger la hermeticidad de la corona), bisel giratorio dotado de una función de bloqueo, robustez sin igual y generoso diámetro.

Sin embargo, la herencia del Fifty Fathoms no se resume en una fórmula o en una lista de características instaurada en 1953. Con este modelo, Blancpain estableció un nuevo estándar que marcó un hito en la historia de los

relojes de buceo. Los Fifty Fathoms que desde entonces han visto la luz, respetan y perpetúan esta tradición. A propósito, ellos no sólo ofrecen el conjunto de funciones originales, sino también mejoras fundadas en los avances de la tecnología contemporánea: movimiento con cinco días de reserva de marcha, volante de inercia variable, tres barriletes, bisel unidireccional de zafiro –hermoso y resistente a las ralladuras– con brazaletes en tela de vela.

Así es el patrimonio que desde el principio define el proyecto de creación del X Fathoms. Por ello, este reloj no podía simplemente duplicar las características de medición de otras creaciones relojeras. El X Fathoms tenía que ofrecer otras propiedades ante mayores profundidades y con una precisión jamás alcanzada hasta el día de hoy.

La medición mecánica de profundidad requiere un manómetro, o instrumento capaz de medir la presión. Las construcciones habituales de este tipo de reloj de pulsera se basan en una membrana. Por un lado la membrana está expuesta al medio acuático, mientras por el otro, en una atmósfera totalmente aislada, está en contacto con una aguja cuya función es indicar la profundidad. Blancpain decidió enfrentarse a un problema que consis-

EL OBJETIVO DEL PROYECTO DEL X FATHOMS ERA CLARO: CREAR UN RELOJ DE BUCEO MECÁNICO PROVISTO DE PRESTACIONES TÉCNICAS HASTA ENTONCES DESCONOCIDAS.

tía en subsanar la falta de precisión de los enfoques existentes. Las soluciones comúnmente adoptadas en la industria relojera se caracterizaban por sus carencias. La mayoría empleaba una membrana que actuaba contra un muelle. Un enfoque muy poco fiable debido a que las características del muelle tienden a alterarse con el tiempo. Por consiguiente, parecía más juicioso optar por una membrana que se deformara bajo el efecto de la presión, a pesar de que en este caso aún quedaban importantes desafíos por resolver. Los materiales capaces de resistir las presiones extremas (pensemos aquí en las inmersiones en agua poco profunda) se deformaban muy poco bajo el efecto de la presión, de modo que la transposición de esta deformación en una visualización de profundidad hubiera sido espinosa e imprecisa a la vez. Las propiedades que hacían que dichas membranas fueran robustas también las hacían resistir a grandes diferencias de presión, privándolas de la flexibilidad requerida. Por ello, era necesario someterlas a deformaciones repetidas en el transcurso de su fabricación para dotarlas de la flexibilidad deseada. Este proceso de "envejecimiento" prematuro del metal no sólo reducía la longevidad de la membrana, sino que además podía producir microfisuras cuyos perniciosos efectos hubieran salido a la luz con el tiempo. Por último, los trata-

mientos a los que las membranas eran sometidas durante su fabricación alteraban sus cualidades y, por ende, las indicaciones eran notoriamente imprecisas.

Así, desde los inicios del proyecto, resultó evidente que seguir los pasos de los otros relojes de buceo no era una solución factible pues no se adherirían al credo del Fifty Fathoms. El equipo de Blancpain concentró sus esfuerzos en la búsqueda de un nuevo material cuyas propiedades naturales fueran más acordes con el objetivo buscado. Esta investigación los condujo al descubrimiento del "metal líquido". La composición de esta aleación metálica patentada es sumamente compleja pues contiene zirconio y otros cuatro metales. Cabe destacar que la obtención del producto final no se limita a la simple mezcla de los elementos. Éste es el resultado de un minucioso ballet de operaciones de temple y revenido que le confiere las diversas propiedades deseadas. ¿Pero cuáles son exactamente estas propiedades y qué consideraciones incitaron a Blancpain a elegir el metal líquido para confeccionar la membrana del X Fathoms?

En primer lugar, el metal líquido presenta una notable robustez que permite concebir una construcción dotada

PARA ALCANZAR UNA PRECISIÓN AÚN INIGUALADA, BLANCPAIN RECURRIÓ A NUEVOS MATERIALES PATENTADOS Y A PROCESOS DE ALTA TECNOLOGÍA.

de una membrana particularmente fina (aproximadamente la mitad del grosor requerido para una membrana de acero). Segundo, esta delgadez permite una deformación más importante, factor clave para garantizar la precisión de la medición de profundidad. Tercero, al contrario que el acero inoxidable, no es necesario someter el metal líquido a deformaciones repetidas (el "envejecimiento") durante la fabricación de la membrana. Cuarto, el metal líquido posee una elevada resistencia al rompimiento y a las fisuras. Quinto, contrariamente al acero, el metal líquido también se caracteriza por su elasticidad. Ésta reduce notablemente el riesgo de una deformación permanente (lo que pondría fuera de servicio al indicador de profundidad). Por último, las modificaciones de estas características bajo el efecto de la presión son mucho más previsibles que las del acero "envejecido". Esta lista impresionante demuestra las ventajas que ofrece este nuevo material con respecto a la tecnología aplicada en la actualidad.

El X Fathoms no sólo es el primer reloj dotado de una membrana de metal líquido para la medición mecánica de la profundidad, también está destinado a ser el único

reloj de su tipo en toda la industria relojera, ya que Blancpain goza de derechos exclusivos para usar este material patentado en sus relojes de buceo.

El descubrimiento y el uso de un nuevo material para las mediciones de profundidad del X Fathoms no es el único avance que lo distingue de todos los guardatiempos anteriores. La deformación de la membrana líquida es sólo el primer elemento del sistema de medición de profundidad. En efecto, la deformación transmite la información a un indicador de profundidad. Esta operación la lleva a cabo un conjunto compuesto por una cremallera y un piñón. A medida que la membrana se deforma, el movimiento vertical activa un dedo que hace las veces de sensor sobre un brazo que soporta una cremallera en su más lejana extremidad. Como el brazo y la cremallera se desplazan horizontalmente, el piñón que está engranado con el brazo empieza a girar arrastrando el tren de ruedas de las dos agujas de profundidad. No obstante, para alcanzar la precisión deseada, muy superior a las demás, Blancpain tenía que reducir las ligeras tolerancias aceptadas por la Alta Relojería tradicional. Por regla general, los



La cremallera y el brazo ultra-preciso del sistema mecánico de medición de profundidad.



1 Aguja de las horas 2 Aguja de los minutos 3 Aguja de los segundos 4 Aguja de la profundidad real (escala 0-90 metros) 5 Aguja de la profundidad real (escala 0-15 metros) 6 Aguja de la profundidad máxima registrada 7 Aguja de la cuenta atrás de 5 minutos A Escala de profundidad 0-90 metros B Escala de profundidad 0-15 metros C Contador de cuenta atrás de 5 minutos para las paradas de descompresión

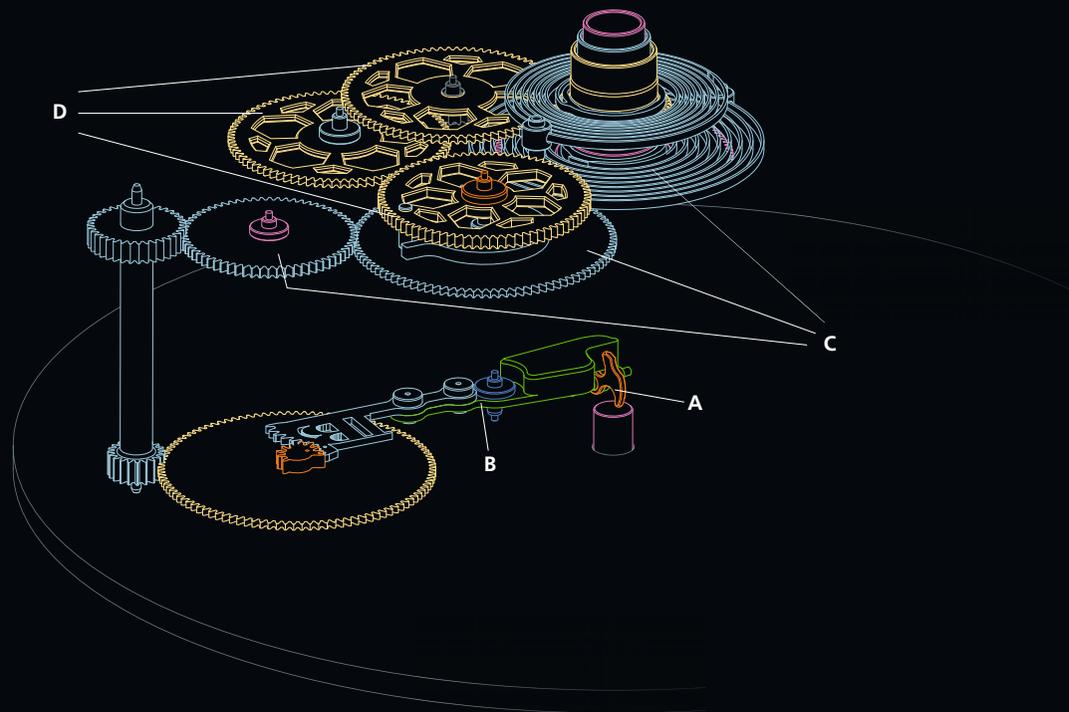
**EL X FATHOMS OFRECE AL BUZO UNA SERIE DE INDICACIONES Y FUNCIONES,
OBTENIDAS A TRAVÉS DE MEDIOS MECÁNICOS.**

componentes de los relojes se fabrican empleando técnicas llamadas de "sustracción". En otras palabras, los componentes se recortan en una pieza de dimensiones más grandes antes de ser delicadamente ornamentados a mano para los modelos de alta gama, a imagen de los relojes Blancpain. A pesar de la extraordinaria precisión de las fresas de control láser, las tolerancias requeridas por un proceso de sustracción hubieran sido insuficientes. Por ello, Blancpain optó por una solución contraria y resolvió confeccionar la cremallera con un proceso "aditivo". En lugar de recortar dicho componente en una gran pieza de metal, éste se forma mediante un proceso de litografía por rayos X, que deposita el metal, molécula por molécula, en la forma deseada. Este método aditivo es incomparablemente más exacto que las técnicas tradicionales de sustracción.

Para garantizar el más alto grado de precisión a un reloj dotado de profundímetro, Blancpain verifica individualmente todos y cada uno de los X Fathoms que salen de los talleres de producción. ¿Con qué resultado salen? Con una precisión de 30 centímetros a una profundidad

de 15 metros. Piense un momento en esta información. Un simple movimiento del brazo del buzo provoca una variación de la profundidad superior a 30 centímetros. Ningún otro sistema de medición de la profundidad puede pretender semejante precisión.

Una vez establecidas las características del sistema, el equipo de Blancpain se enfrenta a otras dificultades con la visualización. Aquí también la superioridad de la membrana en metal líquido se impuso por sí misma con respecto a un punto complementario: ella permite medir las profundidades hasta 90 metros. Ningún otro dispositivo mecánico ha permitido alcanzar este objetivo en un reloj. El sistema desarrollado por Blancpain es tan robusto que ofrece la posibilidad de crear nuevas ediciones del X Fathoms con capacidad para medir profundidades más importantes aún. Pero este récord absoluto ha creado un nuevo problema. ¿Cómo una visualización puede dar una indicación de 0 a 90 metros y representar simultáneamente la diferencia vital entre 0 y 15 metros en una escala agrandada para beneficiarse de todas las ventajas ofrecidas por la precisión del sistema? La respuesta a esta



A Dedo **B** Rastrillo **C** Rodaje 0-90 metros **D** Rodaje 0-15 metros

pregunta se concretó bajo la forma de dos escalas distintas recorridas por dos agujas diferentes, la primera que cubre el espectro total de 0 a 90 metros sobre un arco de 270 grados (de las 12 a las 9 horas) y la segunda, que indica la profundidad de 0 a 15 metros, sobre el mismo arco, mediante una aguja distinta y una graduación para cada medio metro.

El esquema 1 ilustra la construcción de este doble sistema de indicación de la profundidad. El dedo **A** está en contacto con la membrana de metal líquido. Su movimiento es transmitido por el desplazamiento del brazo con la cremallera **B**. El tren de ruedas **C** está conectado con la aguja de profundidad de 0 a 90 metros. Nótese que un muelle espiral de acero da la tensión necesaria para conservar la posición de la aguja. El tren de ruedas adicional, **D**, se emplea para la indicación de la profundidad de 0 a 15 metros. Su aguja también está sujeta por un muelle espiral de silicio.

El equipo de Blancpain consagró intensas reflexiones a la exposición de la membrana de metal líquido a la

presión acuática cercana. Para empezar, respetó un principio de construcción esencial: la circulación del agua debía estar completamente separada del movimiento del reloj y de los elementos mecánicos del sistema de medición de profundidad. La hermeticidad está asegurada por la misma membrana, pues ella crea dos cámaras separadas, la primera en la que el agua circula y la segunda, perfectamente hermética, para el mecanismo del reloj. Bajo muchos aspectos, la membrana de metal líquido podría ser considerada como el fondo habitual de un reloj. En efecto, ésta se extiende sobre el diámetro completo de la caja y aísla el interior de las influencias externas. Sin embargo, la membrana no podía servir de fondo por estar en contacto con el brazo del buzo, su posición podría influenciar, e incluso bloquear, la deformación de la membrana en función de la presión. La solución consistió en construir una cámara separada para la membrana y en crear también un espacio entre la membrana y el fondo de la caja confeccionado en titanio grado 5 como en los otros modelos de la serie. Para asegurar la libre circulación de agua en esta cámara, Blancpain realizó pequeñas perforaciones en el fondo de la caja de titanio, pero dotó el brazalete con



ligeras protuberancias de caucho para favorecer el paso del agua entre el fondo del reloj y la muñeca, dejando dos aberturas adicionales sobre la parte inferior de la caja, a la altura de la cámara acuática, a ambos lados de la caja.

Blancpain aún tenía otra ventaja para la medición de profundidad. Además de las escalas para la indicación de la profundidad actual, la manufactura dispuso una tercera aguja para indicar la profundidad máxima durante la inmersión. Un pulsador situado a la altura de las 8 horas sobre la caja permite ajustar la indicación de la profundidad máxima de cada inmersión. Para prevenir un desajuste accidental que podría llevar al buzo hacia un error, el pulsador de ajuste está proyectado por un brazo que lo recubre y debe ser impulsado hacia un lado antes de cualquier modificación.

Con frecuencia, los buzos deben volver a la superficie por etapas sucesivas para permitir la descompresión del aire en el interior de sus pulmones. Para ello, no sólo deben conocer en todo momento su profundidad, sino también cronometrar la duración de estas paradas de

descompresión. Para satisfacer esta necesidad, Blancpain añadió en el X Fathoms un contador de cuenta atrás. Cuando el pulsador de ajuste situado a la altura de las 10 horas, está presionado, la aguja del contador de cuenta atrás se posiciona por sí misma sobre la referencia de 5 minutos empezando la cuenta atrás hacia el cero. Ningún otro reloj de buceo mecánico dispone de esta función.

Ninguna de las innovaciones relativas al sistema de medición de profundidad debe hacernos olvidar el corazón y el alma del X Fathoms: su movimiento. Blancpain optó por la robusta construcción de su calibre 1315, que también anima a los modelos de la colección Fifty Fathoms. Este movimiento automático dotado de una reserva de marcha de cinco días posee tres barriletes, un volante de inercia variable y tornillos de regulación. Una parte del ADN del X Fathoms que se inspira directamente en el modelo original de 1953 es su protección antimagnética. En el Fifty Fathoms, ésta se lleva a cabo al encerrar el movimiento en una caja interna de hierro suave para protegerlo de la influencia de los campos magnéticos.



INCLUSO EL BRAZALETE DEL X FATHOMS FUE OBJETO DE UN INTENSO TRABAJO DE DESARROLLO.

Esta solución no podía ser adoptada por el X Fathoms debido a que el fondo de la cámara del movimiento está ocupado por la membrana de metal líquido. Una vez más, Blancpain se volcó hacia una tecnología de vanguardia. La espiral es el componente más vulnerable al magnetismo residual en un reloj expuesto a un potente campo magnético. Basta con remplazar la espiral habitual de aleación de metal por una espiral de silicio para resolver el problema. Como el silicio es magnético, no está sujeto a la magnetización residual. El resultado: la resistencia a los campos magnéticos del X Fathoms es tan eficaz como la que se obtiene con una caja interna de hierro.

El equipo de Blancpain también se dedicó al estudio de los elementos estéticos externos del reloj. El objetivo consistía en determinar una forma de caja que se enlazara a la muñeca (sin tapar las aberturas practicadas en el fondo de la caja). Este pliego de condiciones dio vida a un brazalete dotado de los avances tecnológicos más notables jamás empleados por Blancpain. No menos de

14 componentes entran en la fabricación de este sistema de pulsera cuyo elemento principal es el caucho.

Después de este examen detallado de las funciones y de las características de la construcción de este reloj, ¿aún existe alguna duda con respecto al triple significado de la letra "X"? La "X" como variable es una simple evidencia. Los signos distintivos abren un nuevo capítulo de la historia de la relojería deportiva o, si prefiere, extiende los eXtremos de este tipo de reloj. Ningún otro reloj de buceo mecánico puede efectuar mediciones a profundidades tan eXtremas, ningún otro ofrece una cuenta atrás. Sin olvidar que tampoco hay otro reloj que pueda asociar estas funcionalidades con un movimiento automático no magnético dotado de una reserva de marcha de cinco días y una indicación de la profundidad máxima. Finalmente, el X Fathoms destaca una vez más el liderazgo de Blancpain en el ámbito de los instrumentos mecánicos de buceo, una posición que ocupa desde hace más de medio siglo. •







EL LANZAMIENTO DEL X FATHOMS EN DUBÁI

Un evento espectacular tuvo lugar en el Dubai Mall para celebrar el lanzamiento internacional del X Fathoms. Marc A. Hayek, Presidente de Blancpain, acompañó al campeón de buceo libre, Gianluca Genoni, dentro del acuario más grande del mundo, para demostrar las funciones y prestaciones técnicas del X Fathoms.





TROISGROS

SI SÓLO MENCIONAR UNA CIUDAD EVOCA DE INMEDIATO EN NUESTRA IMAGINACIÓN EL NOMBRE DE UN RESTAURANTE, ES INDUDABLEMENTE UN SIGNO DE GRANDEZA. ELLO ES VÁLIDO PARA ROANNE Y EL RESTAURANTE TROISGROS.

POR JEFFREY S. KINGSTON



Marie-Pierre y Michel Troisgros.



Algunos chefs lo tienen todo a su favor. En primer lugar, recitan el mantra de los bienes raíces que es “la ubicación, la ubicación y la ubicación”, mientras van buscando sus mecas gastronómicas en las palpitantes capitales urbanas, especialmente en aquellas donde es sabido que existe pasión por la cocina y, preferentemente también ciudades llenas de turistas con ganas de saciar su apetito. París, Nueva York, Tokio, Londres, reúnen todas estas condiciones a la perfección. Incluso en Londres, donde tal vez no todos son amantes del buen comer, pero donde hay millones de entusiastas, esto garantiza que siempre habrá suficientes aficionados al buen comer como para que los libros de reservas estén a tope durante decenios y que quienes las toman pue-

dan llegar a perfeccionar sus habilidades en el arte de decir “no”. En segundo lugar, con el respaldo de inversores adinerados, estos chefs privilegiados tienen los medios necesarios para cargar al máximo las baterías del sistema de relaciones públicas que anuncia la llegada de las últimas, las más populares, más de moda, más modernas y más difundidas creaciones culinarias, lo que provoca una avalancha humana hacia las puertas de sus establecimientos. Con una explosión sonora de publicidad suficientemente potente como para hacer caer las aves que pasan, tienen garantizado tanto el estrellato como un lugar en esas estúpidas listas de los “50 mejores restaurantes del mundo”.

Y después está Troisgros.

Lejos de estar en una metrópolis, ni tan siquiera en uno de esos imanes turísticos, está escondido en la pequeña y lejana ciudad obrera de Roanne. Hay que ir serpenteando hacia el oeste, un poco al norte de Lyon, durante una hora y media por la N7, repleta de camiones, o bien tomar un desvío hacia el sur, pasando por la muy poco pintoresca ciudad de Saint-Étienne, y de allí a la N82. Todo eso requiere esfuerzo y determinación para navegar y abrirse camino por las carreteras. ¿Podríamos enfrentarnos a todos estos obstáculos y con un poco de suerte



**DESDE HACE CUARENTA Y CUATRO AÑOS Y DOS GENERACIONES, EL RESTAURANTE TROISGROS
POSEE LAS TRES ESTRELLAS MICHELIN TAN CODICIADAS.**

superarlos con un sonoro aparato de relaciones públicas? En Troisgros no existe ningún rótulo. Ni el más mínimo indicio de autopromoción, nunca.

Durante decenios todo el mundo ha ido marcando el camino que lleva a Roanne en pos de una sola cosa: una mesa en el restaurante Troisgros, que está siempre completo.

¿Cómo se explica este éxito sin precedentes? ¿De qué manera se puede atraer a los gastrónomos, sin una exhibición de fuegos artificiales con fines publicitarios, hasta un lugar poco conocido, donde el desvío desde cualquiera de los puntos cardinales merece plenamente la puntuación de tres estrellas Michelin por ser un "viaje" que vale la pena? La respuesta es sencilla: un constante virtuosismo culinario.

De origen borgoñón, la familia Troisgros se afincó en Roanne en 1930 tras la compra del entonces Hôtel des Pla-

tanés, lo que hoy es el actual hotel y restaurante. Pasaron dos decenios antes de que los hermanos Jean y Pierre Troisgros relevaran a su padre y se hicieran cargo del restaurante de la familia. Cuando los hermanos comenzaron, lo que antes había sido un restaurantito sencillo, convenientemente situado enfrente de la estación, se fue transformando con el ascenso por la escala Michelin. En 1968, el restaurante, que entonces se llamaba Frères Troisgros, logró el estrellato al obtener la codiciada tercera estrella Michelin. Sin embargo, algo más profundo había ocurrido a lo largo del camino. Aunque habían recibido una formación clásica en el Lucas Carton, en París, y más tarde en La Pyramide de Vienne con el legendario chef Fernand Point, los hermanos Troisgros estuvieron a la vanguardia del movimiento culinario que se conocía entonces como la *Nouvelle Cuisine*. Fueron pioneros en un concepto absolutamente revolucionario, ya que se liberaron de las rigurosas reglas y códigos a los que estuvo sometida la cocina francesa durante varias generaciones. En lugar de destacar la nata y la mantequilla, le





Cuisses de grenouilles au chou-fleur.



Origami de coco à la fraise.



MICHEL TROISGROS NO TRANSIGE SOBRE EL PRINCIPIO FUNDAMENTAL DE QUE ES NECESARIO EVOLUCIONAR Y ADAPTARSE PERMANENTEMENTE. ESTA REGLA DE ORO LE DA ACCESO A FUENTES INAGOTABLES DE INSPIRACIÓN.



Coquilles Saint-Jacques à la manoa.

dieron el primer plano de su cocina a la frescura y la perfección de los ingredientes. Las salsas eran más ligeras. Se intervenía menos en los platos de pescado y de hortalizas. Había mayor ligereza en los postres. Más que nada abrieron las puertas a una mayor creatividad e inventiva en la cocina.

Se han visto muchísimos cambios a lo largo de los más de cuatro decenios transcurridos desde que Jean y Pierre Troisgros obtuvieron la tercera estrella Michelin. Lo más importante ha sido el traspaso del restaurante a la siguiente generación, a Michel Troisgros, hijo de Pierre. Pocos chefs pueden presumir de haberse beneficiado de una tutela tan amplia y variada como Michel. En su formación estuvo junto a virtuosos como Alain Chapel (tres estrellas en Mionnay), Roger Vergé (tres estrellas en Mougins, cerca de Cannes), Frédy Girardet (tres estrellas en Crissier, cerca de Lausana), Taillevent (tres estrellas en París), Chez Panisse (en Berkeley, California), Comme Chez Soi (tres estrellas en Bruselas), el Connaught (en Londres), y Michel Guérard (tres estrellas en Eugénie-les-Bains). Todo esto antes de regresar a trabajar con su padre. Desgraciadamente, para entonces Jean, el tío de Michel, había fallecido fulminado por un infarto mientras jugaba al tenis. Durante catorce años, Michel y su padre trabajaron juntos, y Michel fue asumiendo mayores responsabilidades hasta 1996, cuando su padre finalmente colgó el gorro de cocinero.

En cierto sentido, el hecho de que Michel asumiera la dirección del restaurante fue una clara ruptura con el pasado, pero, pensándolo bien, no fue así. Aparentemente había comenzado una nueva época y para que quedara claro que era “su” época, Michel decidió elaborar menús donde sólo figuraban sus creaciones. *Escalopes de saumon à l’oseille*, *Terrine de légumes*, *Homard grillé*, platos revolucionarios en ese entonces, monumentos del movimiento de la *Nouvelle Cuisine*, y lo que se encontraba en el menú de su padre y de su tío, como decía Michel, “iba a parar a la biblioteca”. Esto parecería indicar un giro brusco para apartarse de la tradición del restaurante. No obstante, hay otra manera de verlo. En realidad, refleja una reafirmación de algo más profundo. El verdadero legado del restaurante era su apertura a la creatividad y la invención. Esa había sido la revolución de Jean y Pierre Troisgros y Michel sigue por ese camino, dándole alas a sus propias ideas.

Aparentemente, las fuentes de inspiración de Michel no tienen límites. Está claro que lo que se encuentra en el mercado constituye las bases, pero la música, la arquitectura, una palabra pronunciada por un amigo, todo desencadena pensamientos que llevan a que haya algo nuevo en el plato. No transige sobre el principio fundamental de que es necesario evolucionar y adaptarse permanentemente. Por más que sus raíces sean borgoñonas y que su restaurante esté en una zona rural, Michel se



Meringue de clémentines au pain d'épices.

aferra firmemente a una visión global de la alimentación y de los ingredientes que le han abierto nuevas fronteras a su cocina.

También se modernizó por completo la decoración del comedor y el hotel contiguo. Está claro que Marie-Pierre, la esposa de Michel, es la autora de estos cambios. Con sus matices de madera tostada y su arte llamativo, el ambiente creado por ella se distingue por algo que se está convirtiendo en una rareza en los restaurantes: generoso espacio para cada mesa y buena distancia entre las mesas. Si usted es un comensal que se deleita escuchando las conversaciones de su alrededor, se sentirá decepcionado porque Troisgros le ofrece un grado de privacidad incomparable.

Michel comienza su orquestación de cada comida con una armada de aperitivos que varían según la temporada. El *Tomates cerises caramélisés* ilustra su gran destreza. Extrañamente es una preparación con la técnica *chaud-froid*, caliente por dentro y fría por fuera, precisamente lo contrario de lo esperado. Destinado a ser devorado de un solo bocado, con el exterior crujiente, recubierto de caramelo y semillas de sésamo, enfriado luego con hielo, le abre el camino con una explosión al tomate caliente que encierra. Aunque parezca insignificante por su descripción y la combinación de ingredientes, el efecto es complejo y gratificante.

Otra creación original es el soufflé de torreznos. Es el plato perfecto para acompañar un aperitivo: almohadas crocantes que presentan exactamente el mismo aspecto que las *pommes soufflées*, un elemento básico en la cocina clásica francesa, salvo que se hace con carne de cerdo que tiene un aroma a ahumado y mucho más sabor que las variedades tradicionales de patata. Junto a los torreznos se sirven dos tostadas, una de *foie gras* y otra de panceta.

Con sus *Cuisses de grenouilles au chou-fleur*, Michel demuestra su apertura a la mundialización de los ingredientes. Las ancas de rana, convertidas en *jambonnettes* cuyos huesos que sobresalen forman cómodas asas, están salteadas y descansan sobre un lecho de puré de coliflor. A partir de este punto, las alas de la fantasía elevan este plato a alturas inesperadas porque la coliflor es algo más que un simple puré; Michel intensifica el sabor con un toque de cocina india, agregando tamarindo, comino y cacahuets finamente molidos. El efecto es deslumbrante.

La temporada de la trufa blanca atrae como cantos de sirena a los amantes del buen comer del mundo entero, y es en Roanne donde el poder de atracción de ese canto es más potente. Frente a sus *Plins aux truffes blanches*, las horas pasadas serpenteando por la N7 se esfuman. Una vez más su cocina



CON SU MENÚ, MICHEL TROISGROS DEMUESTRA SU APERTURA A LA MUNDIALIZACIÓN DE LOS INGREDIENTES.

traspasa los límites geográficos, ya que, por un lado, el plato se asemeja a raviolos italianos y, por otro, a una sopa de abondiguillas al estilo de Shanghái. Totalmente cubiertos de trufa blanca recién rallada, estos raviolos están repletos de salsa trufada de queso parmesano caliente que estalla en la boca.

Para la temporada de la trufa negra, Michel sirve un plato denominado *Terra Madre* (nada que ver con el movimiento *slow food*, sino que es una referencia italiana —*terra*— al carácter terrestre de las trufas y —*madre*— a la leche materna que también se emplea en este plato), que se inspira en la obra del fallecido artista italo-argentino Lucio Fontana, conocido por los lienzos acuchillados monocromáticos, los que por cierto hace poco se vendieron por una fortuna en las subastas. El "lienzo" en la creación de Michel es una almohada grande construida con leche curada. Las láminas resultantes tienen cierto parecido con la pasta, pero con una textura más fresca y cremosa. Ocultas en su interior hay trufas negras en aceite de oliva. Al estilo de Fontana, la almohada se acuchilla diagonalmente en la mesa

para liberar el relleno de trufas. Si bien Fontana dejaba al público con la boca abierta cuando rasgaba las telas, Troisgros le gana la mano porque la cuchillada no es sino el comienzo. Fontana no tenía trufas para ofrecer.

La prueba de fuego de cualquier cocinero es la preparación del *rouget*. Troisgros ofrece un trío de sabores formando cuadros como un tablero de ajedrez sobre la piel: acedera, tomate y aceituna. En cierto sentido, todos son clásicos, pero la acedera más aún ya que recuerda el célebre salmón a la acedera, el plato creado por Jean y Pierre Troisgros. Es extraordinaria la intensidad del sabor que Michel ha logrado y la inmediatez con que cada uno de los ingredientes marca su presencia. Este es uno de los pocos platos que establece una conexión directa entre el paladar y el centro del placer en el cerebro, hecho para disfrutar sin pensar ni interpretar.

El plato de vieiras ilustra la predilección que siente Michel por los tonos ácidos para acentuar, equilibrar e intensificar los



sabores de sus salsas. Las vieiras salteadas, doradas por fuera y translúcidas por dentro vienen acompañadas por un jugo de vieira salpicado con zumo de limón Meyer. El sabor es exquisito y refinado ya que el limón Meyer aporta una acidez mucho más sutil y delicada que el limón común. Para completar la presentación, una corteza caramelizada de reducción de jugo de vieira adorna cada vieira. La costra no sólo contribuye al crujiente, sino que es una fuente inagotable de sabor que magnifica la esencia de las vieiras.

Troisgros propone otro plato más de vieiras, radicalmente diferente, *Coquilles Saint-Jacques à la manoa*. Según este estilo, las vieiras se escalfan tan sólo tres segundos y se sirven con un surtido de hortalizas en vinagre dispuestas en abanico a su alrededor. Oriente y Occidente ocupan un lugar destacado en el caldo ligero de acompañamiento, en el que combina cebollas rojas con vino blanco, vinagre de vino blanco, azúcar, pimienta negra, canela y jengibre. Es sorprendente la elegancia y el equilibrio del plato, ya que nada opaca el delicado dulzor de los medallones de vieira.

Otro plato de pescado que demuestra la gran destreza de Troisgros para controlar la acidez es *Anguille laquée*. La anguila ahumada está sumergida en una capa compleja de lima, ralladura de lima (que da ese grado de acidez), yuzu (otro toque

ácido), soja y una esencia muy reducida de guindilla de intenso sabor. El plato tiene una personalidad casi asiática con el toque de lima y el yuzu como contrapunto al picante de la guindilla.

Si uno tiene la suerte de hacer el viaje durante la temporada de la trufa blanca, es probable que tengan *perdreau*, otro clásico de su menú de otoño. Troisgros asa la perdiz a la perfección, la carne medio hecha, y la acompaña con un *gratin de pommes de terre et cèpes* y una salsa enriquecida con el hígado y los menudillos. Un plato que despierta todos los sentidos a los devotos de la carne de caza.

Durante todo el año ofrece en el menú *Canette de Châlans*. El restaurante Troisgros forma parte de una selectísima elite de establecimientos del mundo donde todavía sirven pato asado entero, poco hecho y trinchado en sala. Troisgros comienza con un caldo de pato untuoso y concentrado (ya hace decenios que la concentración del caldo es emblemática del restaurante; aún perdura en mi memoria el recuerdo de un caldo de pichón que degusté hace más de treinta años, cuando el restaurante estaba en manos del padre y el tío de Michel; y que ha servido de referencia sobre lo que se puede hacer con un caldo excelente), acentuado con un toque de naranja, algo absolutamente clásico, y, por los tonos más ligeros y frescos de pomelo. Lo acompañan las clásicas *pommes soufflées*.



La ligereza es todo un tema en materia de postres. *Étoiles au coulis de fraises* presenta un clásico coulis de fresa con “estrellas” de un ligerísimo, casi etéreo, mascarpone y ron. Lo inesperado es el adorno con perejil italiano azucarado. En la misma línea ligera está el *Meringue de clémentines au pain d’épices*. El pain d’épices es una especialidad de Borgoña, con intenso sabor a especias con predominio del jengibre. El pan se presenta desmenuzado en la base de torres de merengues rellenos con una sedosa crema pastelera de clementina muy reducida.

Dos palabras acerca de los *petits fours*. Si bien se trata del tradicional surtido de *tuiles*, *meringues* y *pâtes feuilletées*, están servidos en un vaso, en posición de firmes, por así decirlo, presididos por nada menos que un repostero. La palabra francesa *ludique* (que a grandes rasgos quiere decir “divertido” pero más incisivo) lo describe perfectamente.

Una gran comida debería transportarnos a otras dimensiones. Debería hechizarnos a medida que se van descubriendo sorpresas y delicias. Es esa, más que nada, la magia que conjura Michel Troisgros y que atrae a todo el mundo a Roanne. •

EL AIRE DEL TIEMPO

VILLERET
SQUELETTE

CUANDO UN MOVIMIENTO SE TRANSFORMA EN ARTE.

POR JEFFREY S. KINGSTON







Less is more. El elogio al minimalismo se asemeja a una profesión de fe que nos invita al culto al ascetismo y a la abnegación. Adoptar una dieta estrictamente vegetariana. Consagrar sus vacaciones a largas meditaciones, interrumpidas únicamente para degustar una cucharada de mantequilla clarificada a la tibetana. A pesar del "entusiasmo" teórico que esto suscita, en la práctica este concepto se verifica en muy escasas ocasiones. Sin lugar a dudas, es mejor tener un gran número de caballos bajo el capó que padecer en las cuestas. Las patatas fritas grandes sacian mucho más que las pequeñas. Una cena en un restaurante tres estrellas es mejor que en un establecimiento de sólo dos. Un viaje en primera es más cómodo que un trayecto en económica. Es más agradable dormir en una suite que pasar la noche en una litera. Y la lista podría continuar hasta el infinito. Sin embargo, de vez en cuando, sin la más mínima pizca de presunción, resulta irrefutable que *menos es más*.

Y llegados a este punto, hace su entrada triunfal el Villeret Squelette de Blancpain con ocho días de reserva de marcha, tres barriletes, calibre de cuerda manual y una platina y puentes reducidos a la más mínima expresión. El mismo movimiento, pero dotado de una cantidad de metal incomparablemente menor para responder al objetivo de retirar la mayor cantidad posible de metal a sus distintos componentes. Es obvio que esta constatación se aplica a cualquier reloj esqueletizado. Sin embargo, Blancpain no pensaba pararse en tan buen camino y volvió a reducir el reloj a la más pura expresión del movimiento, minimizando todos los elementos que pudieran obstaculizar este objetivo. Por supuesto, una caja es indispensable, pero en el



EL AIRE DEL TIEMPO



BREMONT
LONDON



**EL VILLERET SQUELETTE ES EL ÚNICO RELOJ DEL MUNDO
ÍNTEGRAMENTE ESQUELETIZADO, DOTADO DE TRES BARRILETES
Y OCHO DÍAS DE RESERVA DE MARCHA.**

Villeret Squelette su función se resume a proteger el movimiento y a permitir la fijación del brazalete. Así, su diámetro y su grosor también se redujeron a las más mínimas dimensiones. Incluso el habitual aro de sujeción empleado en las construcciones usuales para asegurar la fijación del movimiento fue radicalmente eliminado. Para favorecer un contacto aún más estrecho entre el propietario y el mecanismo relojero, el espacio entre el movimiento y el cristal fue sometido al mismo tratamiento. Por consiguiente, es inútil buscar en este guardatiempos una esfera de zafiro, ya que la gran proximidad visual con el movimiento sólo puede estar asegurada si las finas agujas están dispuestas bajo la superficie del cristal.

En la mayoría de casos, los movimientos esqueletizados se producen con máquinas de control numérico, reguladas con gran precisión para recortar los puentes y la platina en filigrana. El signo revelador de su hechura mecánica se aprecia en los ángulos entrantes, en las esquinas redondeadas y en la ausencia de decoración de los componentes. Pero éste no es el enfoque de Blancpain. La platina y cada puente están limados y todas las aristas están minuciosamente achaflanadas a mano. La precisión de las intersecciones y la exactitud de los ajustes revelan un meticuloso trabajo manual. En efecto, la paciente elaboración de cada una de las piezas se efectúa según un proceso tan individualizado que los componentes no se pueden intercambiar entre dos relojes del mismo modelo. Cada puente elaborado a mano sólo se adapta a los otros puentes y planchas del mismo reloj.

La ornamentación de los componentes esqueletizados aumenta aún más la prestigiosa naturaleza del guardatiempos. Los artesanos de Blancpain graban a mano una



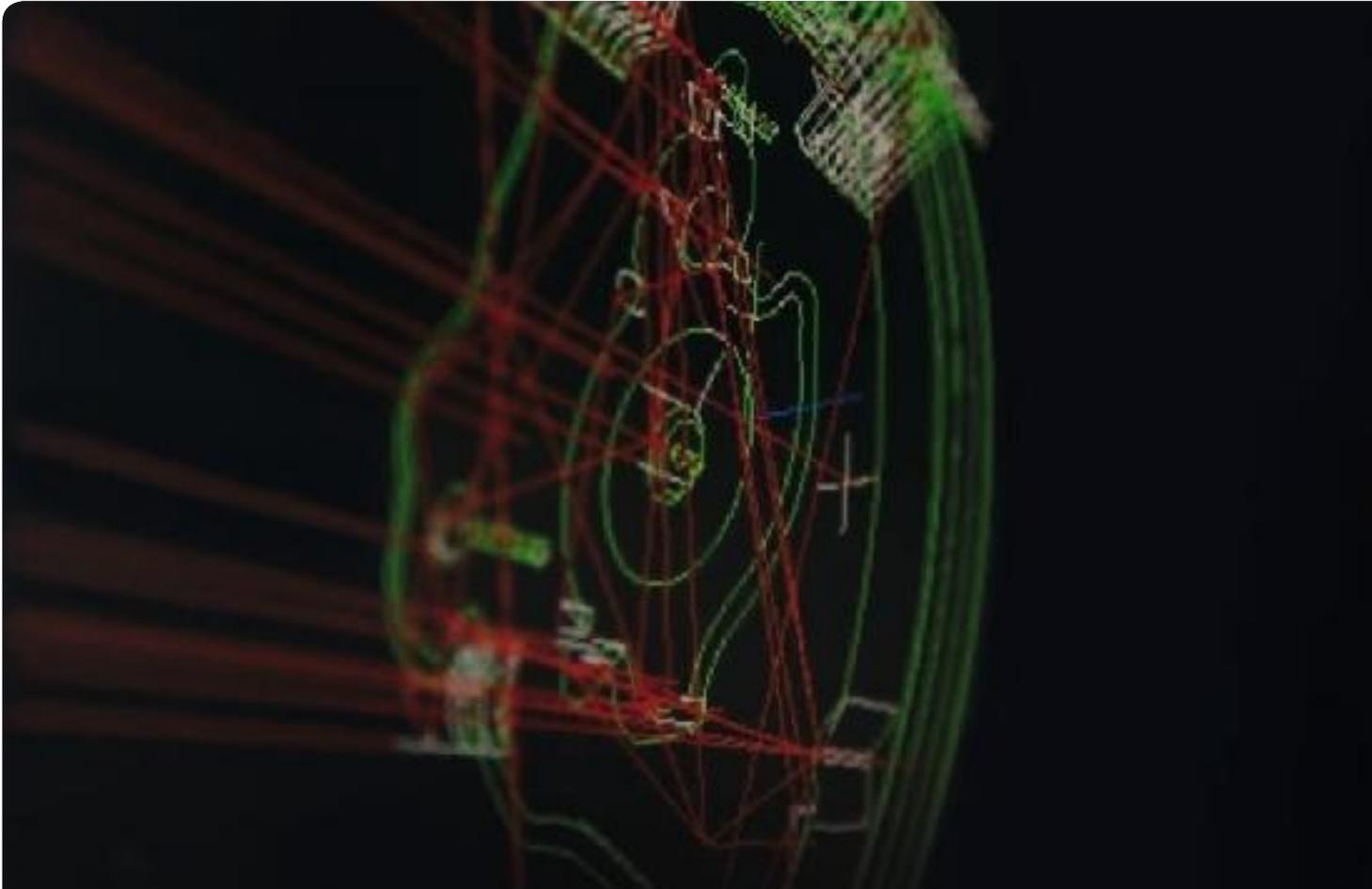
decoración floral sobre los dos lados de los puentes y de la platina principal. Como debe ser, la cara del reloj presenta una auténtica sinfonía de motivos ornamentales. Sin embargo, ésta es sólo la mitad de la obra, pues el fondo del reloj ofrece una visión distinta, adornada con sus propios grabados.

En este nivel de refinamiento, la expresión artística sobre un fondo metálico exige una paciencia infinita que no puede someterse a coacciones de tiempo. Se necesitan más de treinta días de minucioso trabajo manual para esqueletizar y decorar cada reloj.

Bajo numerosos aspectos, el Villeret Squelette abre un nuevo camino a la relojería. Es el primer y el único guardatiempos íntegramente esqueletizado que posee tres barriletes y ofrece una reserva de marcha de ocho días. Los tres barriletes no sólo aseguran esta notable autonomía de marcha al movimiento, sino también dominan el paisaje visual sobre el reverso del reloj formando un gracioso arco en la parte superior del movimiento. Los otros elementos esenciales del calibre 13R0 también han adoptado la tendencia minimalista. El volante de titanio posee tornillos de regulación de oro y una espiral con curva terminal Breguet. A pesar de que los constructores han renunciado a la aguja de la reserva de marcha, dicha indicación se puede consultar a través de los barriletes en esqueleto. Basta con una mirada al muelle real para constatar su grado de armado.

Disponible en versión de oro blanco, el Villeret Squelette se produce en una edición estrictamente limitada. •



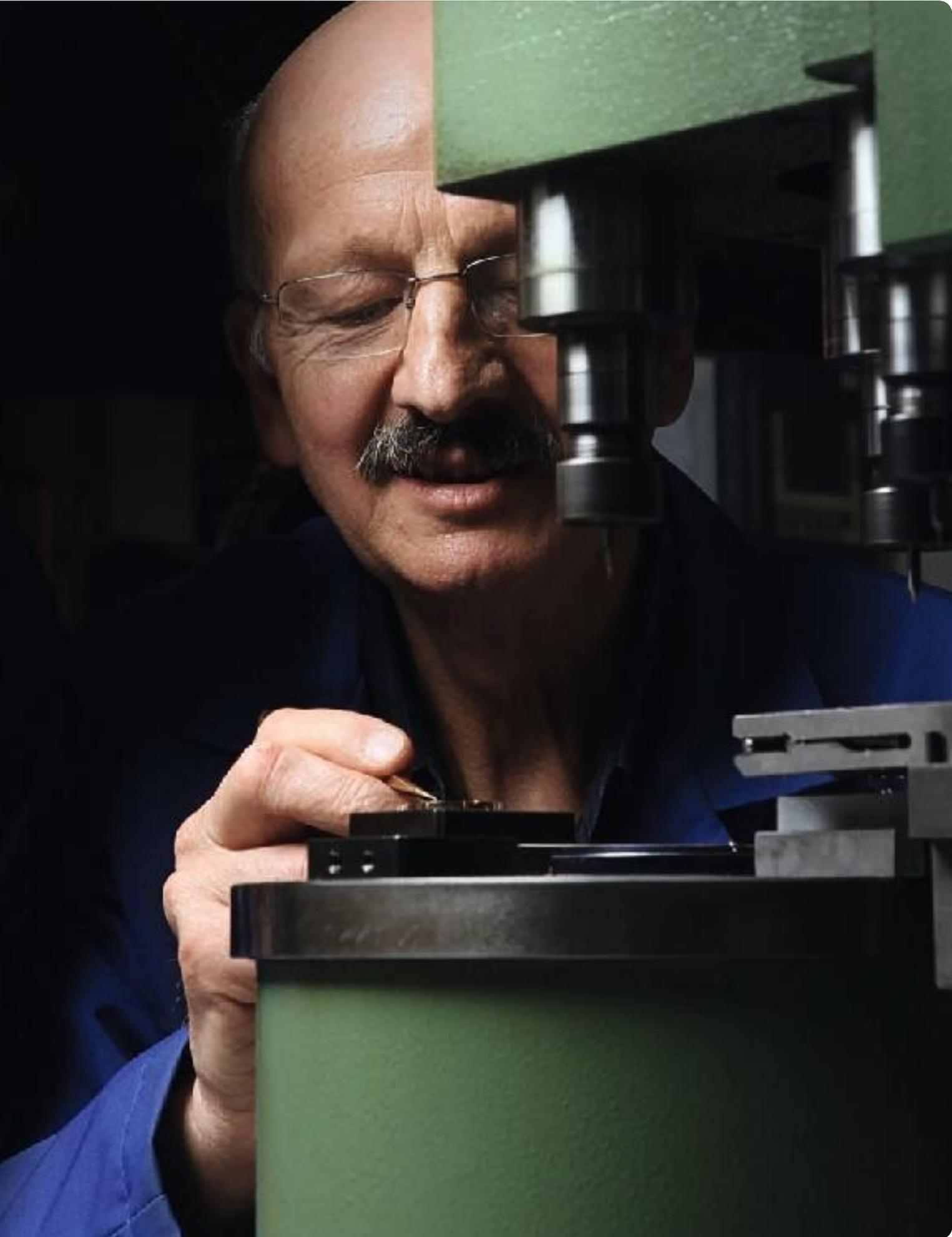


GUY VANDEL

LOS PROTOTIPOS EN LA PIEL

GUY VANDEL ES UN HOMBRE DISCRETO, MODESTO, MUY POCO DISPUESTO A HABLAR DE SÍ MISMO, QUE PROTESTA CUANDO SE LE PONE BAJO LA LUZ DE LOS PROYECTORES. SIN EMBARGO, ES UNO DE LOS PILARES DEL UNIVERSO DE BLANCPAIN DESDE HACE MÁS DE CUARENTA AÑOS Y MUY PRONTO, A FINALES DE ESTE AÑO, SE JUBILARÁ. ES UN PERSONAJE A IMAGEN DE LOS PAPELES QUE HA DESEMPEÑADO, YA SEA EN EL ESCENARIO O TRAS LOS BASTIDORES DE LA EMPRESA.

POR MICHEL JEANNOT







Entre los inventores de mecanismos complicados y los artesanos de la decoración, entre la plancha de diseño y la pieza que deja la manufactura en su estuche, hay este paso obligado y crucial que va del sueño creativo a la realidad de la fabricación. Ya se trate de prototipos o de series, esta etapa es exigente, compleja y decisiva. Guy Vandel, mecánico de formación, consagró su actividad a esta labor tan importante que ha evolucionado mucho a lo largo del tiempo. No podíamos dejar partir a este testigo privilegiado sin recoger su testimonio.

Antes de relatar los detalles de su labor, de su experiencia y de su dilatada trayectoria en el seno de una empresa que creció extraordinariamente en el transcurso de su carrera, pasando de unos cuantos empleados a cerca de 600 colaboradores en Le Sentier, Guy Vandel deja las cosas claras: “Cuando hablamos de *savoir-faire*, de competencias, de calidad de la producción, del ‘buen hacer’ de una pieza, es importante saber que se trata, ante todo, del fruto del trabajo de un equipo. Es una cadena continua, desde la concepción hasta la operadora, en la que cada etapa tiene una importancia fundamental. Esto nunca se debe olvidar. Para citar un ejemplo, es como un equipo de fútbol, ¿de qué vale tener un maravilloso goleador si la defensa es un colador? O, si prefiere, es inútil tener el mejor arquero del mundo si no se tiene una buena delantera”.

Guy Vandel se dedicó en cuerpo y alma a trabajar en un equipo que franqueó muchos escalones en el transcurso de varias décadas, sin conocer las angustias de la relegación y, evidentemente, sin perder su espíritu. El equipo era muy modesto cuando Jacques Piguet, quien tomó el mando de la empresa de manos de su padre, Frédéric Piguet, contrató a Guy Vandel en 1973, dos años antes del inicio de la crisis que devastaría a la relojería suiza. La casa estaba un poco anticuada, pero su dimensión familiar sedujo al joven mecánico.



“CUANDO HABLAMOS DE *SAVOIR-FAIRE*, DE COMPETENCIAS, DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN, DEL ‘BUEN HACER’ DE UNA PIEZA, ES IMPORTANTE SABER QUE SE TRATA, ANTE TODO, DEL FRUTO DEL TRABAJO DE UN EQUIPO”.



Al terminar su aprendizaje de micromecánica en el liceo técnico de Morez, en Francia, cerca de la frontera suiza, Guy Vandel trabajó unos años en Lémania (que hoy forma parte de la Manufactura Breguet) donde producía herramientas de corte, por cierto muy complicadas, fresas de varias cabezas y estampas: “Era interesante, pero tenía ganas de pasar a la concepción de herramientas, a la fabricación propiamente dicha, y pensaba que una pequeña empresa me ofrecería un abanico de actividades más amplio”. ¡Y así fue!

“Cuando llegué éramos doce. Cinco años después, Edmond Capt fue el número 17; así fue como empezamos a trabajar en otra dimensión y desde entonces no hemos dejado de crecer”.

UNA AVENTURA COLECTIVA

Mientras tanto estalló la crisis con un año 1975 particularmente difícil. Pero la pequeña sociedad era sana y supo sacar partido de las necesidades particulares de un sector en mutación, superando este período sin problemas. “En aquel entonces yo era un poco inconsciente, ya que sinceramente jamás temí perder mi empleo. Aguantamos, nunca dejamos de trabajar y cuando la crisis quedó atrás a principios de los años 80, teníamos un cuerpo de ventaja. Cuando contrató a Edmond Capt, un gran maestro de calibres mecánicos, Jacques Piguet tenía proyectos, ambiciones e ideas muy claras. Al final de los años 70 comenzamos a hacer desarrollos y estuvimos listos para el nuevo lanzamiento de Blancpain. Entonces sacamos un calendario con fases de la luna y produjimos algunas piezas... Así empezaron los fuegos artificiales. A partir de allí conocemos la historia y seguimos adelante”.

La sonrisa de Guy Vandel lo dice todo. Antes de empezar a contar los detalles de sus propias actividades y las satisfacciones que le aportaron, dice: “Es muy gratificante ver que la sociedad

en la que uno trabaja se desarrolla y crece". E inmediatamente añade: "Nunca nada ha sido simple y jamás lo será en la producción de relojes de calidad, como sucede con los realizados en Le Sentier y en Le Brassus". Para él, las dificultades hacen que esta aventura colectiva se vuelva apasionante.

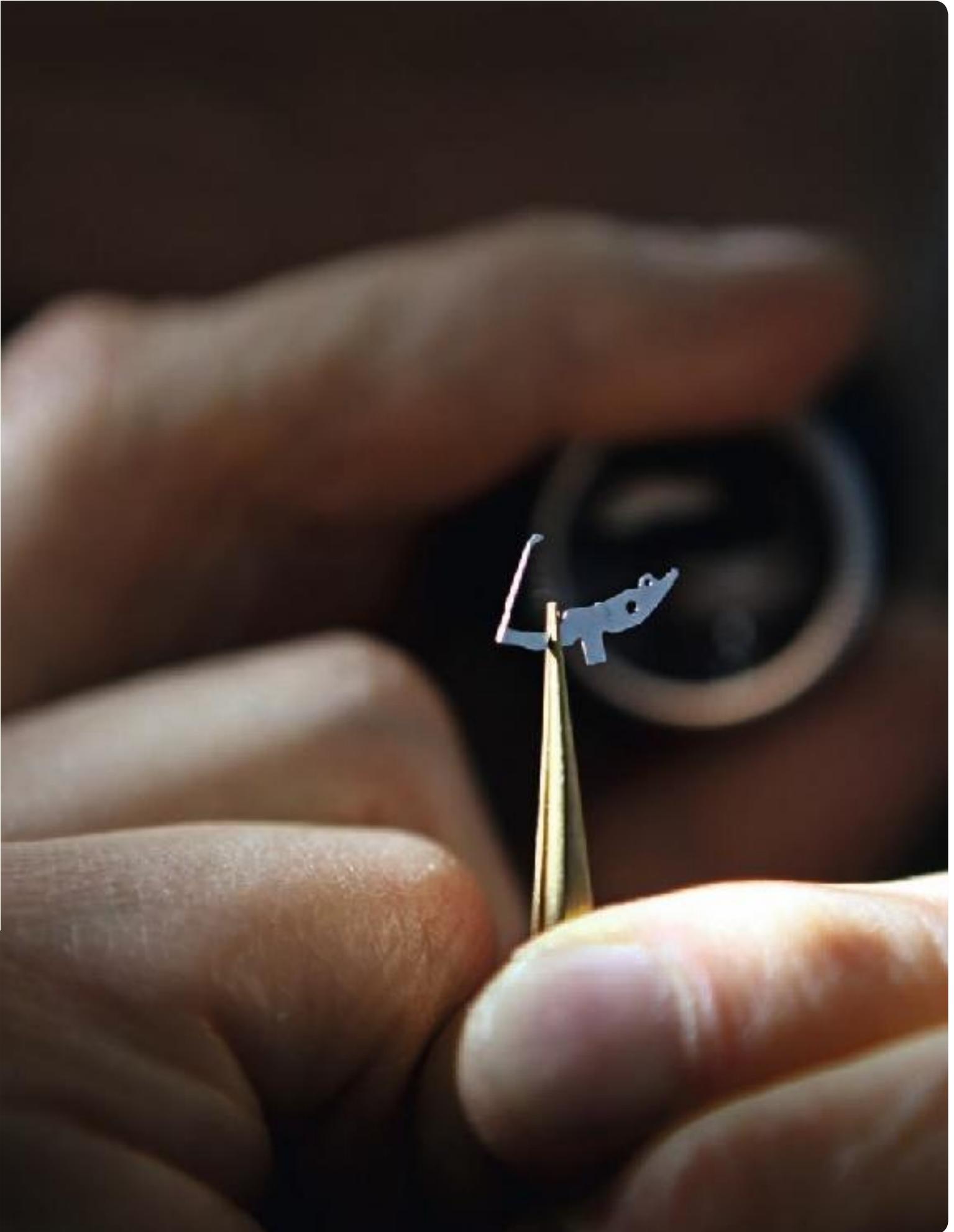
Guy Vandel releva un segundo ingrediente que salpimentó su labor a lo largo de su carrera: "Cuando las cosas se tornan difíciles uno tiene que estar apasionado, sino tira la toalla. En esos momentos uno se encuentra frente a lo desconocido, como delante de una hoja en blanco, y no sabe cómo resolver el problema. Hay que probar, aunque nunca se logra nada al primer intento. Entonces hay que dar marcha atrás y partir en otra dirección hasta lograr el objetivo. Cuando la facilidad y la simplicidad es lo cotidiano, uno se cansa. ¡Pero aquí no corremos ese riesgo!

Guy Vandel dirige un taller que cuenta con una quincena de colaboradores, conocido como "el taller de los protos". Al principio crearon prototipos a partir de los planos proporcionados por

LAS DIFICULTADES HACEN QUE ESTA AVENTURA COLECTIVA SE HAGA APASIONANTE.

los constructores, con quienes mantenían un contacto directo e intercambios permanentes, al igual que con la oficina técnica en general, con el laboratorio y la producción. La denominación convencional sigue siendo la misma a pesar de que el trabajo en sí y el pliego de condiciones han cambiado. "En aquella época tuve la suerte de poder hacer de todo un poco. Con Edmond Capt trabajé incluso en la producción. Seguidamente, la empresa creció y por supuesto tuvimos que reestructurarla, repartir las labores. En lo que nos concierne, nos hemos focalizado en la creación de prototipos y especialidades, pero también producimos pequeñas series. El nombre de taller ya no se justifica tanto, tendríamos que volver a bautizarlo. Pero lo más importante es el nivel de los productos que realizamos en él".

El papel de los prototipistas siempre ha sido el de materializar el diseño de un mecanismo imaginado para transmitir un objeto real al laboratorio que dará su veredicto final tras haberlo sometido a las más duras pruebas. El principio no ha cambiado. Para empezar, los constructores producen planos. Los programas informáticos y las animaciones de hoy permiten ir muy lejos, más rápido, pero pueden entrañar sorpresas y de ningún modo dispensan la validación práctica. Mientras algunas piezas pueden realizarse sin otras formas de proceso, otras son más difíciles o presentan defectos. "En realidad, todo es realizable, pero no a como dé lugar. Si el proceso es demasiado complicado, éste tendrá un coste ineludible. La cuestión es saber si éste es aceptable o no. Incluso, si un elemento no se logra hacer de manera limpia y precisa, se corre el riesgo de enfrentarse a problemas de funcionamiento o de fiabilidad del mecanismo a corto o largo plazo. Nuestra misión es, precisamente, encontrar las trampas y eliminarlas. Seguidamente, el laboratorio toma el relevo, el equipo de Alain Delizée selecciona los componentes o las piezas que resultan satisfactorias y rechaza las que nunca funcionarán y cuya concepción tendremos que replantear. ¡Algunas veces hay que volver a empezar desde cero!"



UN AMPLIO ABANICO

La palabra clave del trabajo de Guy Vandel a lo largo de su carrera es, sin lugar a dudas, “elaboración”. Aquí se trabaja en lo concreto, en el material que se va a dominar, a controlar, a someter, empleando todas sus características; y el abanico de materiales es muy amplio. El trabajo consiste en sacar partido de él gracias a un conocimiento profundo, adquirido mediante la experiencia. “La elaboración es un mundo extremadamente diversificado. Trabajamos el latón, el acero, el oro, el titanio, el acero inoxidable, el phynox (aleación con una base de acero inoxidable). Cada material exige un enfoque particular. Algunos no son necesariamente estables, por lo cual hay que encontrar la manera de elaborarlos. Por consiguiente, es una actividad muy variada la que se lleva a cabo en una gama extraordinaria de componentes que podemos realizar. En nuestro taller fabricamos prácticamente todos los componentes de un movimiento, incluso los más complejos”.

“EN POCO MÁS DE VEINTE AÑOS HEMOS PASADO DEL TRABAJO ÍNTEGRAMENTE TRADICIONAL AL CONTROL NUMÉRICO”.

Muchas palabras me vienen a la mente cuando pienso en la elaboración, denominaciones que expresan operaciones específicas como: taladrar, fresar, perforar, alisar, achaflanar... la lista es larga. Tantos y tan minuciosos gestos ancestrales y, tradicionalmente, otras tantas herramientas y maquinarias. La máquina para taladrar y perforar que permite hacer un paso de rosca en el interior de un agujero debidamente alisado siempre está allí. Pero lo esencial del parque de máquinas está compuesto hoy por unidades de mando numérico, las CNC omnipresentes en la industria relojera.

NO PERDER NADA EN EL CAMINO

A todas luces Guy Vandel vivió esta metamorfosis, lo cual lo llena de alegría. Cuando habla, nunca muestra signos de nostalgia y jamás diría “En mis tiempos...”. Al contrario, Guy Vandel privilegia las ventajas cualitativas de las consecuencias de la revolución técnica y las valoriza. “En poco más de veinte años hemos pasado del trabajo íntegramente tradicional al control numérico. Era necesario acompañar esta extraordinaria evolución, hacer el vínculo, no perder nada en el camino; además tuvimos que adaptar nuestros procesos y, sobre todo, dominar las nuevas tecnologías para sacar más provecho de las verdaderas Fórmula 1 que hoy tenemos. Lo que es realmente fenomenal, es la precisión que obtenemos con estas máquinas. Hace diez o quince años, jamás habiéramos podido imaginar tanta precisión”.

Sin embargo, no basta con alcanzar un progreso en el campo de la electrónica o la informática. La mecánica también debe evolucionar y con ella todos los procesos de elaboración, incluso en los controles fundados en un material que ha evolucionado totalmente. “Cuando el conjunto es coherente, entonces tenemos algo de vanguardia”. Los principios de base no han cambiado. La construcción de un movimiento es siempre la misma, con un barrilete que proporciona la

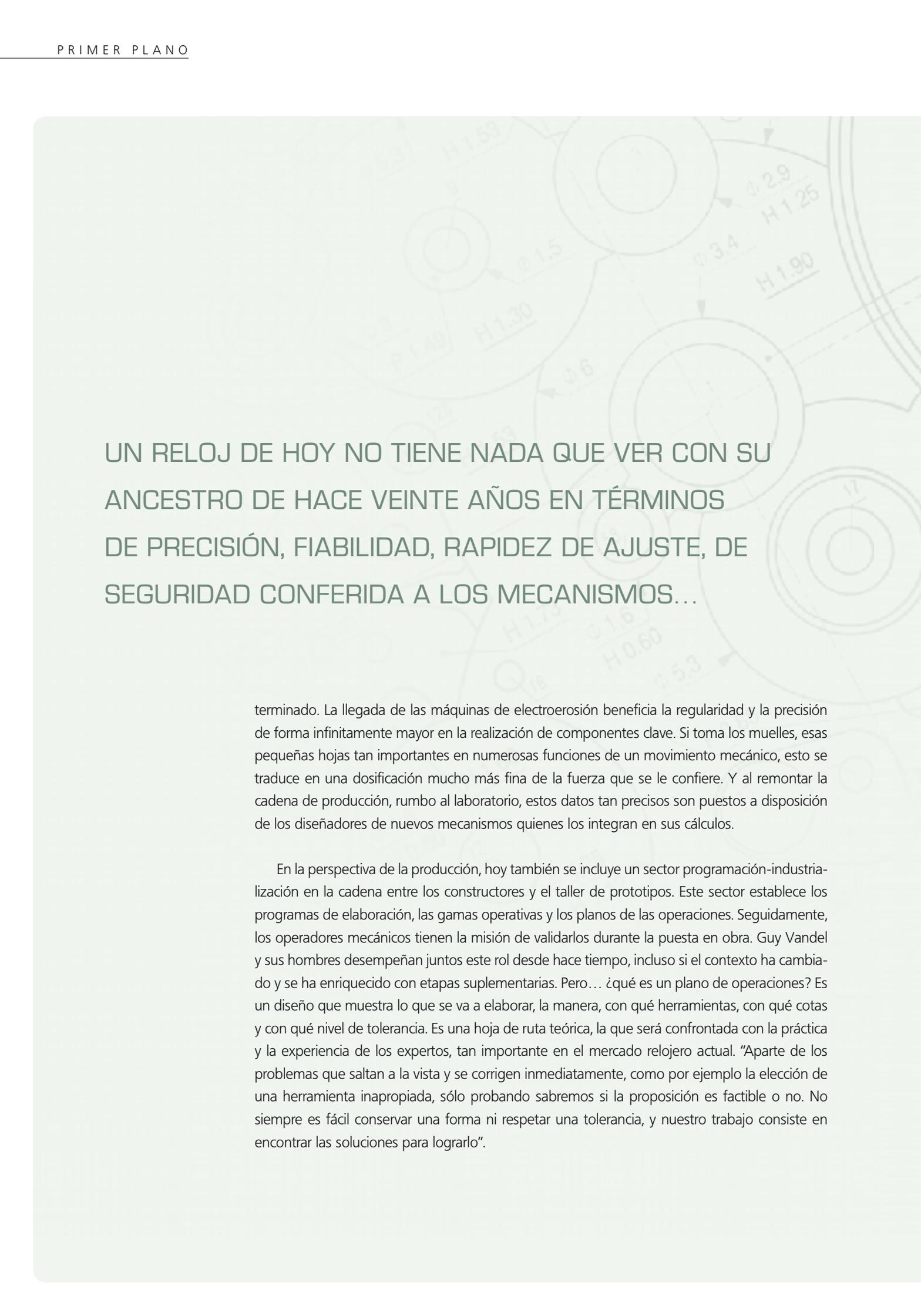


energía y un volante que regula el paso del tiempo. Pero un reloj de hoy no tiene nada que ver con su ancestro de hace veinte años en términos de precisión, fiabilidad, rapidez de ajuste, de seguridad conferida a los mecanismos... “Es absolutamente indiscutible que ahora trabajamos de manera mucho más precisa”, explica Guy Vandel, quien lo ilustra con humor. “Tomemos el ejemplo de los controles. Antes controlábamos nuestras formas, el perfil de nuestras piezas, con calcos impresos por la oficina técnica. Lo hacíamos con un proyector de perfiles, respetábamos muy aproximadamente las escalas, colocando nuestras piezas a mano; si queríamos que la pieza estuviera correcta, lo veíamos todo correcto, si queríamos ser más tolerantes... lo éramos, ipero nunca cerramos los ojos!”.

ESTÁ BIEN O ESTÁ MAL

No obstante, lo que sí es cierto es que con las herramientas de hoy no se bromea, el rigor es absoluto y la subjetividad no tiene cabida. Una cámara observa los contornos de la pieza o el posicionamiento exacto de los agujeros comparando los datos con los del plano numérico. “Cuando se aumenta, por ejemplo 100 veces, los más mínimos defectos de forma aparecen y no se puede hacer trampa. Está bien o está mal. Y, por supuesto, los programas deben de estar bien hechos y la luz tiene que ser muy buena para que los reflejos no perturben las medidas”.

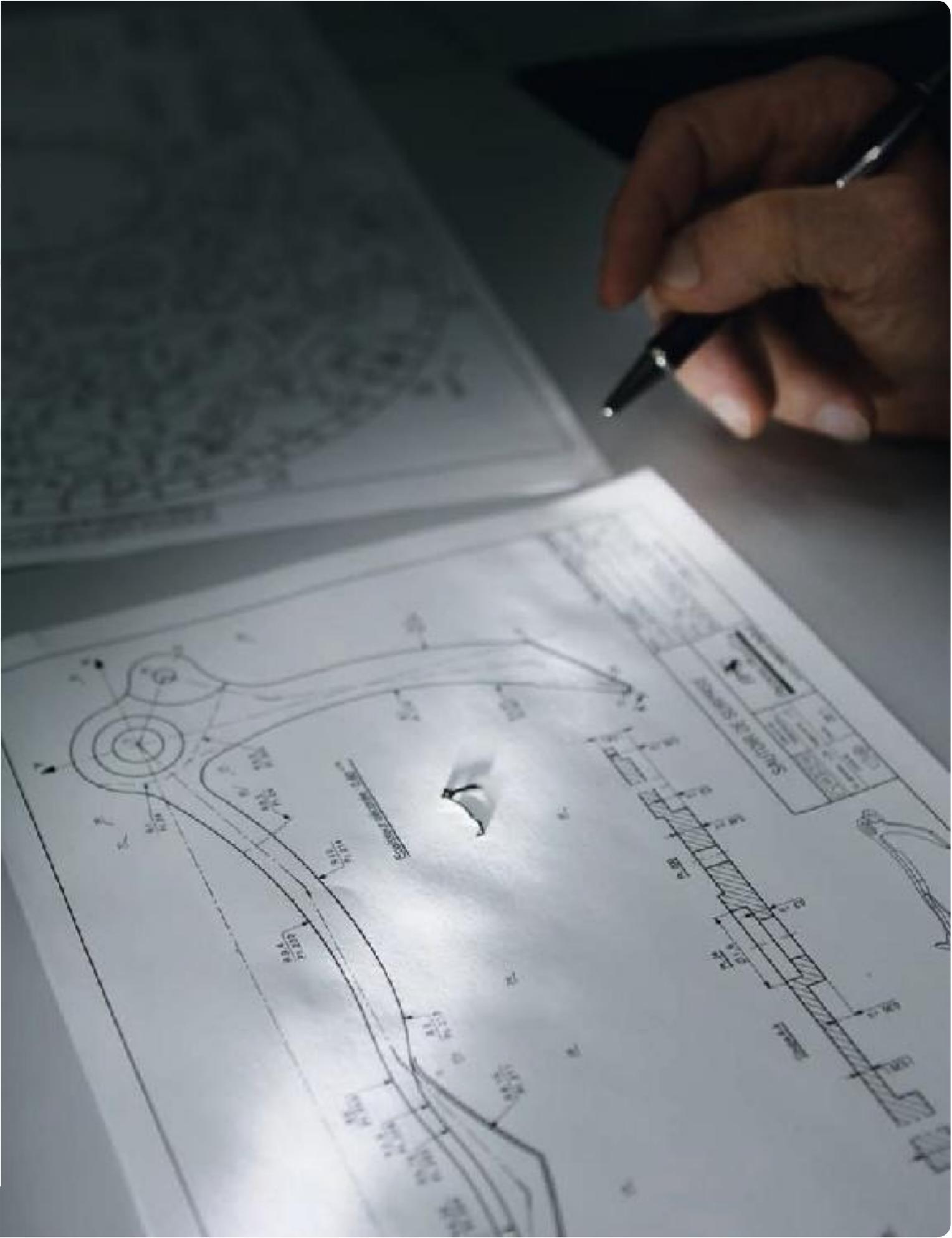
El material de control ha evolucionado paralelamente al de las herramientas y al de la maquinaria empleada en la elaboración. Además, sería imposible que pase desapercibida la llegada de la electroerosión, que ha aportado mucho a la fabricación de las propias herramientas. El hilo eléctrico de estas máquinas, el electrodo, recorta las piezas siguiendo el recorrido programado con la mayor precisión. Anteriormente, los creadores de estampas realizaban todas las formas con lima, y los prototipistas trabajaban con una máquina de medir y con una lima. Eso se ha



UN RELOJ DE HOY NO TIENE NADA QUE VER CON SU ANCESTRO DE HACE VEINTE AÑOS EN TÉRMINOS DE PRECISIÓN, FIABILIDAD, RAPIDEZ DE AJUSTE, DE SEGURIDAD CONFERIDA A LOS MECANISMOS...

terminado. La llegada de las máquinas de electroerosión beneficia la regularidad y la precisión de forma infinitamente mayor en la realización de componentes clave. Si toma los muelles, esas pequeñas hojas tan importantes en numerosas funciones de un movimiento mecánico, esto se traduce en una dosificación mucho más fina de la fuerza que se le confiere. Y al remontar la cadena de producción, rumbo al laboratorio, estos datos tan precisos son puestos a disposición de los diseñadores de nuevos mecanismos quienes los integran en sus cálculos.

En la perspectiva de la producción, hoy también se incluye un sector programación-industrialización en la cadena entre los constructores y el taller de prototipos. Este sector establece los programas de elaboración, las gamas operativas y los planos de las operaciones. Seguidamente, los operadores mecánicos tienen la misión de validarlos durante la puesta en obra. Guy Vandel y sus hombres desempeñan juntos este rol desde hace tiempo, incluso si el contexto ha cambiado y se ha enriquecido con etapas suplementarias. Pero... ¿qué es un plano de operaciones? Es un diseño que muestra lo que se va a elaborar, la manera, con qué herramientas, con qué cotas y con qué nivel de tolerancia. Es una hoja de ruta teórica, la que será confrontada con la práctica y la experiencia de los expertos, tan importante en el mercado relojero actual. "Aparte de los problemas que saltan a la vista y se corrigen inmediatamente, como por ejemplo la elección de una herramienta inapropiada, sólo probando sabremos si la proposición es factible o no. No siempre es fácil conservar una forma ni respetar una tolerancia, y nuestro trabajo consiste en encontrar las soluciones para lograrlo".





TODOS RESPONSABLES

Después de la elaboración y antes de llegar al laboratorio, las piezas pasan por distintas etapas como el empedrado, la colocación de pies, el tratamiento de la superficie y la decoración. Si las "caricias" a las que son sometidas (golpes, pruebas de desgaste, de fiabilidad, etc.) perturban de alguna manera su buen funcionamiento, las piezas tendrán que volver al taller de prototipos. "Estas idas y vueltas son lógicas y beneficiosas para alcanzar el nivel de calidad requerido, aunque hacemos lo posible para evitarlas. La presión de la demanda de piezas por entregar es cada vez más fuerte".

Después de tanto tiempo y en tan altas dosis, ¿la elaboración aún puede reservar sorpresas a Guy Vandel, sabiendo que ha visto desfilar componentes de todas las formas, en todos los materiales y para innumerables funciones? "Sí, francamente, siempre me sorprendo al ver todo lo que se puede hacer. Algunos componentes tienen perfiles con una tolerancia de más o menos tres milésimas de milímetro. Es impresionante, ¡y lo logramos! Y hacemos series de 1.000 piezas. Quiere decir que el operador que las elabora debe ser extraordinariamente cuidadoso, atento y concienzudo. Debe observar, medir, controlar y en ningún momento puede bajar su concentración".

Guy Vandel habla con placer de sus colaboradores, de sus colegas, todos integrados en un equipo. "Todos somos responsables de la calidad de los productos que salen del taller. Una gran parte de mi trabajo actual es la planificación del trabajo en las distintas máquinas, en función de una serie de parámetros técnicos, cualitativos y de productividad. Es importante conocer bien a las personas para confiarles las labores que más les convienen, en las que son los mejores y los

AQUÍ SE TRABAJA EN LO CONCRETO, EN EL MATERIAL QUE SE VA A DOMINAR, A CONTROLAR, A SOMETER, EMPLEANDO TODAS SUS CARACTERÍSTICAS.

más hábiles. Cuando la empresa prosperó y vio a sus efectivos crecer notablemente, tuvimos que estructurarnos en distintas unidades. Edmond Capt decía: 'Lo más difícil no es encontrar las cabezas para dirigir los departamentos, sino hacer que todas estas personas trabajen juntas'. Creo que esto lo hemos logrado en esta manufactura y, sin lugar a dudas, es uno de los secretos de su éxito".

Hoy en día, uno de los puntos esenciales de la producción es la homogeneidad, no sólo la de los equipos, sino también la de las series y por consiguiente de los productos. "Cuando hay que pasar de un nivel de tolerancia de una centésima de milímetro a uno de una milésima de milímetro, es evidente que en los detalles del proceso hay que espigar las mejoras en las herramientas, en los gestos manuales, en la manera de trabajar e incluso de controlar. Todos hemos tenido que mejorar y progresar. Además, debemos asegurarnos de que las tres o cuatro personas que van a realizar tal o cual componente trabajan de la misma manera, respetando perfectamente los procesos para asegurar la homogeneidad de las piezas que entregamos para ser ensambladas. Es muy importante, sobre todo porque el nivel es elevado y esto no es evidente. Y como quien no quiere la cosa es una revolución para los relojeros que eran muy individualistas cuando empecé".

Esta homogeneidad cualitativa la encontramos a lo largo de toda la cadena. ¿Cuál es la diferencia entre una serie de prototipos y una pequeña serie procedente de la producción? ¿Cuáles son los criterios para pasar de la una a la otra? El taller de Guy Vandel produce series de entre 300 y 500 piezas, y puede subir hasta los 1.000 ejemplares para las piezas simples o bajar, por ejemplo, hasta las 10 unidades de oro para los calibres más complicados. "En este caso pasamos

más tiempo en la preparación de la producción que en la producción en sí. Esto depende de los tipos de componentes, pero también de los materiales. Y cuando elaboramos oro rojo, todo se complica, pues este metal no reacciona de la misma manera que el latón que sirvió de referencia para los ajustes. Las cotas deben modificarse, el diámetro de los agujeros no será idéntico y así sucesivamente, y todo esto para sólo diez ejemplares...”

ALMA TRANQUILA

Siempre volvemos a la materia. En los últimos años se han creado nuevos materiales. ¿Facilitan éstos la labor de los colaboradores del taller de protos? “Los productos dictan la elección de los materiales. Nosotros debemos enfrentarnos al reto. La jaula del tourbillon carrusel tenía que ser extremadamente ligera, por consiguiente se eligió el titanio, de muy difícil elaboración, lo que supone muchos más controles continuos. Actualmente, en nuestro medio ambiente vivimos

“SÍ, FRANCAMENTE, SIEMPRE ME SORPRENDO
AL VER TODO LO QUE SE PUEDE HACER”.

rodeados de muchas ondas, por ello recurrimos a materiales antimagnéticos. Este es el caso del phynox, que también es muy ligero pero nos da mucho quehacer...” En realidad, Guy Vandel no se queja. Adora las dificultades, y lo sabemos. En este caso, compara el titanio con el phynox.

Prototipos en serie o productos de serie, al final y en el corazón de los movimientos, hoy las exigencias cualitativas son las mismas y llevan el estandarte de la intercambiabilidad, una ambición que vio la luz hace más de un siglo y que sigue siendo actual. El futuro jubilado del taller de prototipos devolverá las llaves con la conciencia tranquila. “Nuestro trabajo representa simultáneamente el artesanado, que las marcas valoran y destacan, el trabajo manual y la emoción que éste implica, pero se apoya ante todo en el modo industrial más avanzado sin el cual la fiabilidad real y durable no quedaría asegurada. No sirve de nada hacer maravillas si los clientes devuelven las piezas al servicio postventa. Mi mayor placer es saber que las obras maestras de micromecánica a cuya realización contribuí durante mi actividad profesional, seguirán apasionando a los auténticos amantes de la relojería durante mucho tiempo”.

Guy Vandel aún no ha pensado mucho en su jubilación. Está convencido de que no se aburrirá, pero este hombre tan impregnado del espíritu de equipo sabe desde ya que añorará a sus colegas de todas las edades. •







Villeret

MOUVEMENT INVERSÉ

¿POR QUÉ DISIMULAR LA BELLEZA DE UN MOVIMIENTO
EXQUISITAMENTE DECORADO MIENTRAS SE LLEVA EL RELOJ?
BLANCPAIN APORTA UNA RESPUESTA A ESTE DILEMA.

POR JEFFREY S. KINGSTON



La industria relojera ha evolucionado tanto que en cierta forma ha logrado borrar el pasado de nuestra memoria. Por ello, le propongo que refresquemos nuestros conocimientos históricos. En una época, no muy lejana, los relojes de pulsera poseían un fondo de metal macizo. ¡Y ésta era la norma! La que no sólo se aplicaba a los relojes de buceo –en los cuales la protección antimagnética adoptaba la forma de una caja interna de hierro que exigía, o más exactamente, hacía que un fondo transparente fuera inútil– sino a todo tipo de relojes. Los apasionados de la relojería sólo tenían la opción de imaginar y adivinar el aspecto del movimiento, disimulado tras un fondo macizo, cuya visión era un placer reservado a los profesionales cualificados.

Durante décadas, con muy raras excepciones, esta era la norma general. Obviamente, las marcas tenían libertad de hablar de sus movimientos, e incluso se permitían inspiraciones poéticas en sus catálogos, pero los profanos no tenían ni la más mínima posibilidad de echarles un vistazo. Blancpain no era la excepción. Aunque los propietarios de un Blancpain sabían que los movimientos estaban delicadamente terminados a mano con aristas achaflanadas, superficies perladas o decoradas con Côtes de Genève, su verdadera apariencia estaba esencialmente reservada a sólo dos maestros en su arte: el relojero que ensamblaba el reloj y el relojero que en algún momento le haría mantenimiento. En aquella época, la calidad del acabado del movimiento no era tema de conversación y menos aún entre los fervientes apasionados de relojería, ya que nadie tenía la posibilidad de admirarlo.

En la actualidad, la sola idea de ocultar el precioso movimiento que encarna la esencia misma de la Alta Relojería, sería algo tan raro y absurdo (¿realmente existieron los fondos macizos?) como haber pretendido mostrarlo en la era inmediatamente anterior. Poco después de su aparición a principios de los años 90, el fondo de caja transparente dejó de ser algo raro para convertirse en la norma universal. Podríamos asegurar que salvo contadas



excepciones, habitualmente generadas por una particularidad del diseño como lo puede ser la protección específica de un instrumento de buceo, todos los relojes dignos de llevar este nombre tienen fondo transparente. Una vez retirada la venda de los ojos, sería imposible sustraer las miradas de los placeres que ofrecen una fina arquitectura de puentes, una exquisita ornamentación manual de los componentes, las decoraciones de las masas oscilantes y, obviamente, del movimiento continuo del volante y de la rueda de escape. Viéndolo desde el presente, esa época parece casi prehistórica.

Por muy gratificante que parezca la evolución del fondo cerrado al fondo abierto, ésta presenta un pequeño inconveniente. ¡La gloria visual del movimiento sólo se podía apreciar si no se llevaba puesto el reloj! Pero precisamente esta constatación abre el camino para la siguiente etapa de la evolución, encarnada por el Villeret Mouvement Inversé, que ofrece nada menos que una vista completa del movimiento mientras el reloj está en la muñeca. Y mucho más.

La base del Mouvement Inversé es el legendario calibre 15 de Blancpain, el cual tiene una larga tradición que se extiende por más de tres décadas. El calibre 15 fue

originalmente concebido como movimiento para reloj extraplano y siempre fue reservado para los relojes especiales de la colección Blancpain. Después de varios años de letargo, el calibre 15 de Blancpain celebró su reaparición en el 2008, en el Only Watch de Blancpain, creado para la subasta de beneficencia destinada a recaudar fondos para la lucha contra la miopatía de Duchenne. Esta pieza única fue adjudicada por un precio sumamente elevado durante la ronda final de la venta al martillo en Mónaco.

Más recientemente, el calibre 15 fue el lienzo metálico para plasmar la expresión artística de la grabadora de Blancpain, quien ejerce su arte en el taller de Le Brassus. En efecto, Marie-Laure Tarbouriech ganó la medalla de oro en la edición 2011 del concurso *Un des Meilleurs Ouvriers de France* ("Uno de los Mejores Obreros de Francia") con sus grabados de animales y pájaros del Valle de Joux sobre los puentes del calibre 15. Como la elegante arquitectura de los arcos brinda un telón de fondo ideal, Blancpain propuso una serie extremadamente limitada de modelos grabados, inspirados en varias regiones del mundo, dentro la colección Villeret Grande Décoration.

El Villeret Mouvement Inversé ofrece una personalidad completamente nueva a su legendario calibre. Con

LOS PUENTES SE RELLENAN CON CERÁMICA GRACIAS A UNA TÉCNICA QUE SE INSPIRA EN EL TRADICIONAL ESMALTE *CHAMPLEVÉ*.

el fin de desvelar por el anverso lo que sería normalmente la parte posterior del movimiento, Blancpain tuvo que invertir los ejes de las agujas de las horas y de los minutos de tal manera, y tan acertadamente, que éstas se sitúan en el lado opuesto del movimiento, al contrario de lo que indica la tradición. Naturalmente, al invertir la posición, también fue necesario efectuar una modificación del tren de ruedas para que las agujas de las horas y de los minutos describan su carrera en el sentido exigido por el paso del tiempo.

Blancpain se dedicó seguidamente a la decoración de los puentes del movimiento, desde entonces visibles sobre la cara del reloj. La técnica utilizada para confeccionar las esferas esmaltadas, conocidas como *champlevé*, sirvió aquí como fuente de inspiración. Esta antigua técnica ornamental, que vio la luz hace varios cientos de años, consiste en tallar surcos sobre la superficie metálica de la esfera, dejando intactas las cornisas destinadas a servir de rebordes a los campos así creados. Seguidamente se deposita el esmalte en los alveolos, definidos por los bordes

que se dejaron. Este mismo principio se utilizó para lograr la decoración del Villeret Mouvement Inversé, que debutó con los puentes del calibre 15.

Se cala la porción central de los puentes, a excepción del borde externo, el nombre Blancpain y los índices que aparecen en relieve sobre la superficie residual de los puentes. Se deposita entonces una masa de cerámica en las áreas bajas y se realiza un meticuloso proceso de enfriamiento y calentamiento para garantizar que no haya burbujas o imperfecciones. Una vez endurecidas, las superficies de cerámica se pulen para que queden al nivel del reborde metálico y de los índices. Cada etapa del proceso es muy delicada debido a la finura del alveolo de cerámica cuyo espesor es inferior a 0,25 mm, aproximadamente un tercio de la profundidad habitual para depositar el material en un proceso de *champlevé*.

El Villeret Mouvement Inversé se ofrece en una caja de oro blanco de 43 mm de diámetro, con decoraciones de cerámica sobre los puentes, de color negro o blanco. •









Côte-Rôtie, Guigal y “LALA”

TRES DE LOS VINOS MÁS ACLAMADOS POR LA CRÍTICA PROVIENEN DE VIÑEDOS EN TERRAZA QUE SE ENCUENTRAN SOBRE LAS PENDIENTES ESCARPADAS A ORILLAS DEL RÓDANO.

POR JEFFREY S. KINGSTON



A la izquierda, Marcel Guigal y Philippe, su hijo. A la derecha, el parque del Château d'Ampuis.

Côte-Rôtie, Guigal y “LaLa”... ¿Un nuevo conjunto musical? ¿O tal vez un bufete de abogados cuyo socio nombrado en último lugar necesita con urgencia que le asesoren sobre qué hacer para comercializar su apellido? No se prestan a confusión alguna entre los conocedores de vinos, ya que son nombres que aceleran la respiración, hacen chasquear los labios y en muchos casos desatan la pasión. Los “LaLa”, que así los llaman los peritos, son, para quienes están menos versados en el saber del vino tinto del Ródano septentrional, La Mouline, La Landonne y La Turque, vinos especiales de la Côte-Rôtie que elabora la familia Guigal, formada actualmente por el padre, Marcel, y el hijo, Philippe. Por muy caprichoso que el empleo de la denominación “LaLa” pueda parecer a los no iniciados, no se equivoquen: esos embotellados son los *Tyrannosaurus rexes* de las clasificaciones de vinos y descuellan sobre todos los burdeos *premier cru*, todos los borgoñas de reducidísima producción y todos los vinos de los garajistas italianos, españoles y californianos elaborados con técnicas modernas. El famoso crítico Robert Parker ha atribuido más puntuaciones de perfectos, 100 puntos, a estos vinos de Guigal –22 según nuestro último conteo– que a cualquier otro de los aspirantes a competir con ellos.

Lo llamativo es que esos poderosos Côte-Rôtie son en cierto modo recién llegados. La Mouline es el mayor de la camada, pues debutó en 1966, seguido por La Landonne en 1978 y, el más joven, La Turque en 1985. En la mayoría de los empeños humanos, bastan tres o cuatro decenios de actividad para convertirse en referencia y monumento insoslayable de pleno derecho (pien-



LOS “LALA” NO ASCENDIERON ELLOS SOLOS A LAS ALTURAS DE LA NOBLEZA VINÍCOLA, SINO QUE FORJARON TAMBIÉN LA REPUTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE LA DENOMINACIÓN.

sen en lo que era la informática hace treinta años, cuando las máquinas gigantes dominaban el planeta y la idea de un teléfono inteligente era una chifladura total; ¿queda algún icono informático de esa época que siga siéndolo hoy día?). En cambio, en el mundo del vino francés, donde el ritmo del cambio se mide en siglos, *cualquier caldo* que se haya abierto camino en apenas unos decenios es una noticia de primera plana.

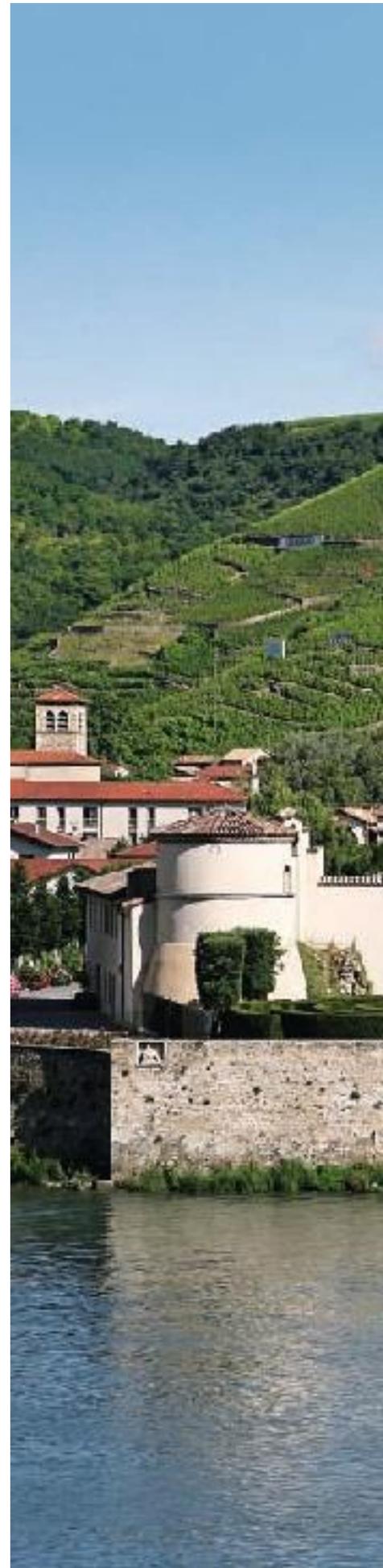
Titular de periódico o no, lo que los Guigal han conseguido al introducir estos tres vinos es derribar las jerarquías tradicionales de los vinos. imagínense a los aristocráticos burdeos *premier cru*, con pedigríes que confirman su primacía incuestionable desde 1855 (sí, ya sé que el Château Mouton fue ascendido en 1973; incluso los bordeleses pueden aparecer en primera plana de vez en cuando), y a los regios Romanée-Conti, Richebourg y Chambertin, cuyos perímetros y estatus de *grand cru* se remontan a hace más de 200 años, desplazados repentinamente en las clasificaciones de los vinos por un *recién llegado*! Los Guigal no sólo alcanzaron esta ascensión inconcebiblemente rápida para los marcos temporales del vino francés a las alturas de la nobleza vinícola para ellos y los “LaLa”, sino que impulsaron a la *totalidad* de la denominación

THOMAS JEFFERSON SENTÍA UNA PREDILECCIÓN POR LOS CÔTE-RÔTIE.

Côte-Rôtie. Desataron nada menos que el pleno renacimiento de la Côte-Rôtie, desencadenando los intentos febriles de conseguir esos vinos que ahora se ven en el mercado.

Esto no quiere decir que la elaboración de vino sea algo nuevo en la región. Los Côte-Rôtie han sido uno de los pilares de la región vinícola del Ródano septentrional durante siglos: se ha demostrado que en ella se elaboraban caldos desde hace ya 2.400 años y, de hecho, las dificultosas y empinadas laderas que ascienden a partir de los pueblos de Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône y Tupin-et-Semons atrajeron desde hace más de dos siglos la visita de Thomas Jefferson. Las observaciones que escribió sobre los vinos son algo concisas y carecen de los sabrosos adjetivos característicos del estilo actual de escritura: "Hay una calidad que se conserva bien, que soporta el transporte y no se puede beber con menos de cuatro años". En todo caso, no hay duda de que al futuro presidente de los Estados Unidos le gustó el vino, ya que después de catarlo compró una barrica de Côte-Rôtie e hizo que lo embotellaran y lo enviaran a su residencia parisina.

Por buena que fuera la impresión que la Côte-Rôtie hizo a Jefferson, los casi dos siglos siguientes no fueron clementes con la denominación. Sucesivos traumas y obstáculos hicieron estragos en su producción: la filoxera, dos guerras mundiales y la Gran Depresión. Pero esas fuerzas se desataron contra todos los vinos franceses. La Côte-Rôtie padeció más que la mayoría por la situación geográfica de que la dotó la naturaleza. Todas las tierras vinícolas de la Côte-Rôtie se encuentran fundamentalmente en lo que visualmente parecen acantilados casi verticales, escalones de suelo valiosamente reducido, separados y mantenidos por muros de rocas que trepan por la faz de las colinas, en las que son habituales las pendientes de 60 grados. Hace falta un trabajo manual imponentemente difícil, no sólo para los cuidados corrientes de las vides y la vendimia, sino para la manutención de los muros que mantienen todo en su lugar. Cuando caen grandes lluvias, se reparan los muros llevando rocas de







LA CÔTE-RÔTIE SE DIVIDE EN DOS *TERROIRS*, LA CÔTE-BRUNE Y LA CÔTE-BLONDE.

sustitución, manualmente y cuesta arriba, en cubos. Aparentemente más fáciles de trabajar, los huertos de frutales empezaron a desplazar a los viñedos y en los años 70 únicamente seguían en activo escasas 50 hectáreas de viñedo. Ahora, esa cifra se ha multiplicado casi por cuatro.

Aunque está clasificada como una sola denominación, la Côte-Rôtie consta de dos *terroirs* diferenciados, la Côte-Brune y la Côte-Blonde. La Côte-Brune es la más septentrional y se caracteriza por un suelo de arcilla, rico en hierro, de color rojizo. El suelo de la Côte-Blonde es muy diferente al estar formado por granito y piedra caliza claros. Si echamos mano de los adjetivos aplicados habitualmente al vino, los vinos de la Brune son más robustos y más tánicos; los de la Blonde, más delicados y elegantes.

La Côte-Rôtie tiene otra peculiaridad, aparte de su “división” en Brune y Blonde: su mezcla de dos uvas diferentes. No hay que escandalizarse de que haya mezclas, pues son la norma en muchos vinos franceses; casi todos los burdeos son mezclas de dos, tres o cuatro variedades tintas y el Châteauneuf-du-Pape puede contener ihasta trece variedades! Lo desacostum-



Dada su obsesión con cada detalle, la familia Guigal fabrica ella misma sus barricas.

brado de Côte-Rôtie es que muchos de los vinos, aunque no todos, son una mezcla de syrah y una variedad blanca, viognier. Y no sólo se emplea una variedad *blanca* para producir este robusto tinto, sino que además se vinifican las uvas blancas junto con las syrah en las mismas cubas. Naturalmente, para vinificarlas juntas, hay que vendimiar al mismo tiempo las uvas syrah y viognier, pero como las syrah maduran más despacio que las viognier, los Guigal aguardan hasta que alcanzan la plena madurez, con lo cual las viognier adquieren un rastro de demasiado maduras o pasadas, que da una mayor complejidad al vino. En otros lugares, la práctica seguida tradicionalmente es vendimiar por separado las distintas variedades y vinificarlas también separadamente; no se efectúa la mezcla hasta después de haber elaborado los distintos vinos. Extrañamente, la adición de las uvas viognier a las cubas que contienen las syrah acentúa el color del tinto resultante, lo contrario de lo que uno imaginaría.

Entre los “LaLa”, La Mouline es el único vino de la Côte-Blonde cuyos viñedos se hallan a media altura de la ladera, lo que les da una exposición ideal al sol. También tiene el mayor porcentaje de viognier, el 10%. Como cabría esperar de su ubicación, es el más floral, elegante y refinado del trío, lo cual no quiere decir que carezca de fuerza, pues su concentración y profundidad son de ensueño, como corresponde a su envejecimiento en barricas totalmente fabricadas con roble nuevo.

En el otro extremo del espectro está La Landonne. Al igual que los de su compañera, La Turque, sus viñedos se encuentran en Côte-Brune; como La Mouline, estos otros dos viñedos



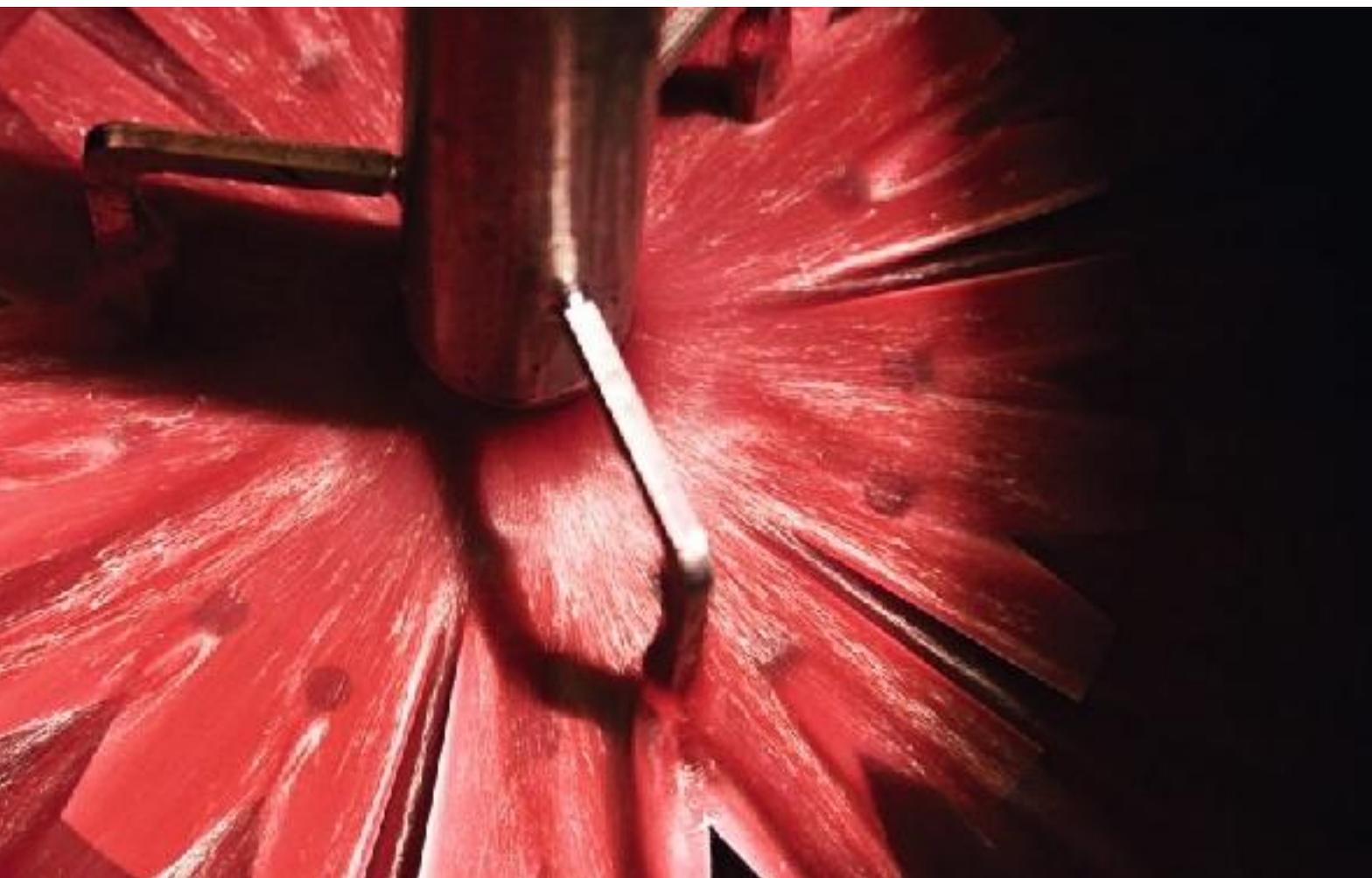
“LaLa” están situados a media altura. La Landonne se aparta de la práctica habitual de mezcla de la denominación, ya que sus uvas son 100% syrah. También como era de esperar, se envejece en barricas de roble nuevo. Por esta descripción de su origen, composición y método de envejecimiento, debería ser obvio que es el más espeso y tánico de los tres vinos.

La Turque ocupa el lugar intermedio. Su mezcla contiene un 7% de viognier. Como los demás vinos, se envejece en barricas enteramente de roble nuevo. Es más oscuro, denso y tánico que La Mouline, pero menos fuerte y tánico que La Landonne.

Todos los “LaLa” se envejecen en roble hasta cuarenta y dos meses y se embotellan sin acabado ni filtrado.

Las cantidades de “LaLa” son reducidísimas. Se producen aproximadamente 400 cajas de cada uno para todo el mundo, frente a, por ejemplo, un burdeos *premier cru*, del que se venden nada menos que 10.000 cajas al año. La consecuencia es que cada botella es una pieza codiciadísima para los enófilos.

Guigal ofrece un amplio abanico de vinos del Ródano, desde la denominación genérica Côtes-du-Rhône a la cima de los “LaLa”. Su perfil Côte-Rôtie en general es impresionante, ya que es suya casi una tercera parte de la producción de la denominación. Y si bien ponen el acento en los tintos, también hay algunos blancos de gran calidad.

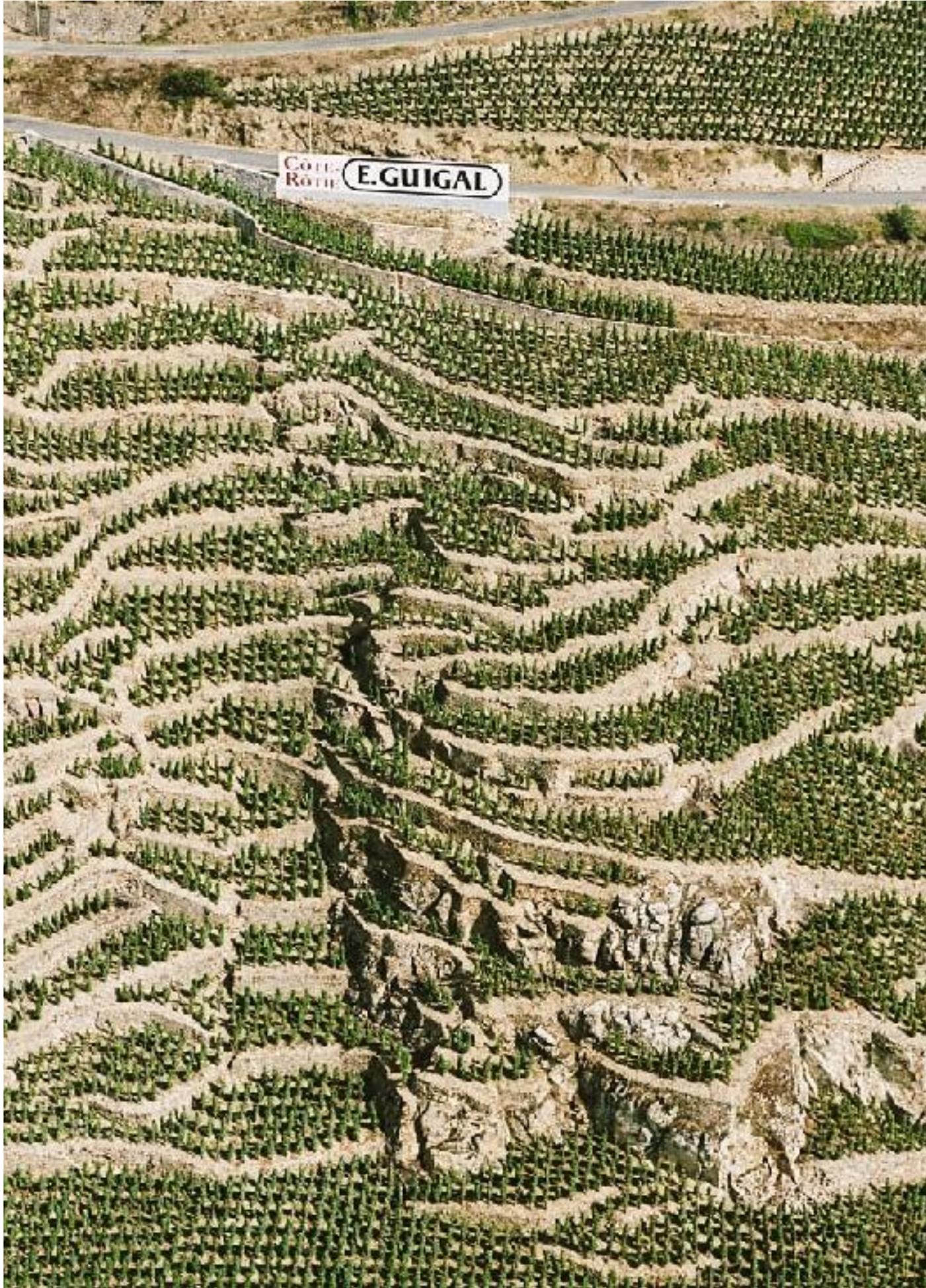


LOS VINOS DE LA CÔTE-RÔTIE SON UNA MEZCLA DE UVAS VIOGNIER, UNA VARIEDAD BLANCA, Y DE SYRAH, UNA VARIEDAD TINTA, VINIFICADAS EN LAS MISMAS CUBAS. EXTRAÑAMENTE, LA ADICIÓN DE LA UVA BLANCA ACENTÚA EL COLOR DEL TINTO RESULTANTE.



**SE PRODUCEN SÓLO 1.200 CAJAS POR AÑO ENTRE LOS TRES “LALA” PARA
TODO EL MUNDO.**

Sin embargo, lo que llama tanto la atención no es la cantidad de los vinos Guigal; lo que distingue a la familia es su obsesión por cada detalle de la elaboración del vino. Incluso las barricas de madera las fabrican ellos mismos con las duelas que adquieren y envejecen durante tres años. Son raras las haciendas vinícolas que fabrican sus propias barricas, pero, por importante que esto sea para determinar la calidad de sus caldos, más importante aún es el hecho de que subraya cómo los Guigal han afinado sus competencias en todos los aspectos de su manera de elaborar el vino. No sólo se han convertido en referencia en materia de vinos del Ródano septentrional en general, y de los Côte-Rôtie en particular; han demostrado además poseer un asombroso don para fabricar artesanalmente vinos soberbios incluso en añadas difíciles. •





AÑADAS Y NOTAS DE CATA

2011 CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

65% de uvas viognier mezcladas con roussanne, marsanne, clairette y bourboulenc. Apartándose de la “práctica normal”, no contiene uvas grenache blancas. Un vino con muchísima más raza que el blanco habitual del Ródano. Frutas maduras dulces y un hermoso buqué que produce un acabado seco muy desarrollado. No presenta ninguna huella del toque empalagoso que a menudo caracteriza a otros caldos de esta denominación. *Realmente muy bueno*

2010 CONDRIEU

Casi borgoñón en su estilo. Una excelente añada para las uvas viognier. Su acidez justa define y equilibra la fruta dulce. El vino posee frescura y brillantez. 100% viognier y un tercio de roble nuevo. *Fino*

2009 HERMITAGE EX-VOTO BLANC

Un blanco rico y enjundioso que llena la boca. 95% de marsanne y 5% de roussanne, conforme a la predilección de los Guigal por poner el acento en las uvas marsanne en el Norte y las roussanne en el Sur. Es un blanco de peso y poderío importantes, que justifica plenamente el empleo de roble nuevo 100%. *Fino.*

2009 SAINT-JOSEPH VIGNES DE L'HOSPICE

El vino supremo de esta denominación, Vignes de l'Hospice, es un tinto que haría dudar a muchos catadores imbuidos de sí mismos si se les propusiera en una cata a doble ciego. Mientras que por lo general se asocia cierto grado de rusticidad a la denominación Saint-Joseph, este caldo en concreto puede confundirse con un burdeos de raza. Los taninos son maduros y redondos y únicamente la redondez de la fruta podría hacer ver que no se trata de un burdeos. Como sucede con todos los vinos de los Guigal, aunque se utiliza roble nuevo 100%, la fruta envuelve totalmente la madera. *Fino.*



DR. GEORGE DERBALIAN

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 Estados Unidos, sino que también goza de merecida fama mundial como uno de los grandes y más respetados conocedores de vinos y expertos catadores. Año tras año recorre la senda del vino en Europa y Estados Unidos para reunirse con los productores, los dueños de los mejores viñedos, los jefes de bodega y otras personalidades del mundo del vino. Cada año cata literalmente varios miles de vinos, desde las añadas más antiguas hasta las más recientes. En este número de la revista, el Dr. Derbalian nos presenta los extraordinarios vinos de la Côte-Rôtie de Marcel y Philippe Guigal.

2007 CHÂTEAU D'AMPUIS

Esta cosecha ocupa un lugar intermedio entre los Côte-Rôtie Brune y Blonde y los "LaLa". El viñedo se encuentra al pie de la pendiente a orillas del Ródano. Es una mezcla de diferentes emplazamientos en Brune y Blonde con 6-7% de viognier y envejecido treinta y ocho meses en roble nuevo 100%. Su carácter es borgoñón y ofrece un buqué apasionante seguido de una multitud de frutas dulces, acidez equilibrada y algo de pimienta picante (que es muy característica de los Côte-Rôtie). También hay una pizca de mineralidad debida al suelo de caliza de la Côte-Blonde. Notable intensidad del gusto.
Muy fino.

2008 LA MOULINE

Este es un vino que combina un poderío enorme con la fruta que llena la boca con elegancia, refinamiento y riqueza. Su textura es casi cremosa. Ya se puede disfrutar y es accesible con fruta dulce, taninos redondos y trazas de pimienta madura. En esta añada se ha utilizado cerca de un 25% de racimos enteros. Un vino "superstar". *Muy fino.*

2008 LA TURQUE

Más poderoso, pero también más tánico que La Mouline. Tiene claramente más estructura y fuerza. La Turque se deja en las barricas de roble nuevo 100% durante tres años completos antes de embotellarlo. Tras las frutas dulces hay notas de humo, hierbas, café y bosque. En esta añada se ha utilizado cerca de un 25% de racimos enteros. *Muy fino.*

2008 LA LANDONNE

También este vino sube la escala del poderío y el tanino. La Landonne tiene más de todo: más tanino, más pimienta, más fruta. Hay una especia exótica debido a la utilización de un 100% de racimos enteros. Está presente un cargamento de contrapuntos a la fruta: hierbas, café, carne e incluso soja. El vino exhibe un color púrpura oscuro y un carácter de frutas negras. Actualmente es menos accesible y está más atrasado que los otros dos "LaLa". Tendrá que envejecer más aún. *Muy fino.*

UNA AVENTURA NATURALISTA ENTRE LA SUPERFICIE Y

200 m DE PROFUNDIDAD

“Yo temblaba... me temblaban las manos... Miré el reloj, marcaba 10 minutos, 192 metros. Debía apurarme, romper la oscuridad y llevar algo de vuelta de esta incursión, robar una imagen y salir de la zona crítica, emprender el angustioso ascenso que iba a durar seis horas... En ese momento me encontraba en inmersión autónoma, tomando las fotos más profundas del mundo... temblaba y al mismo tiempo me sentía feliz...”

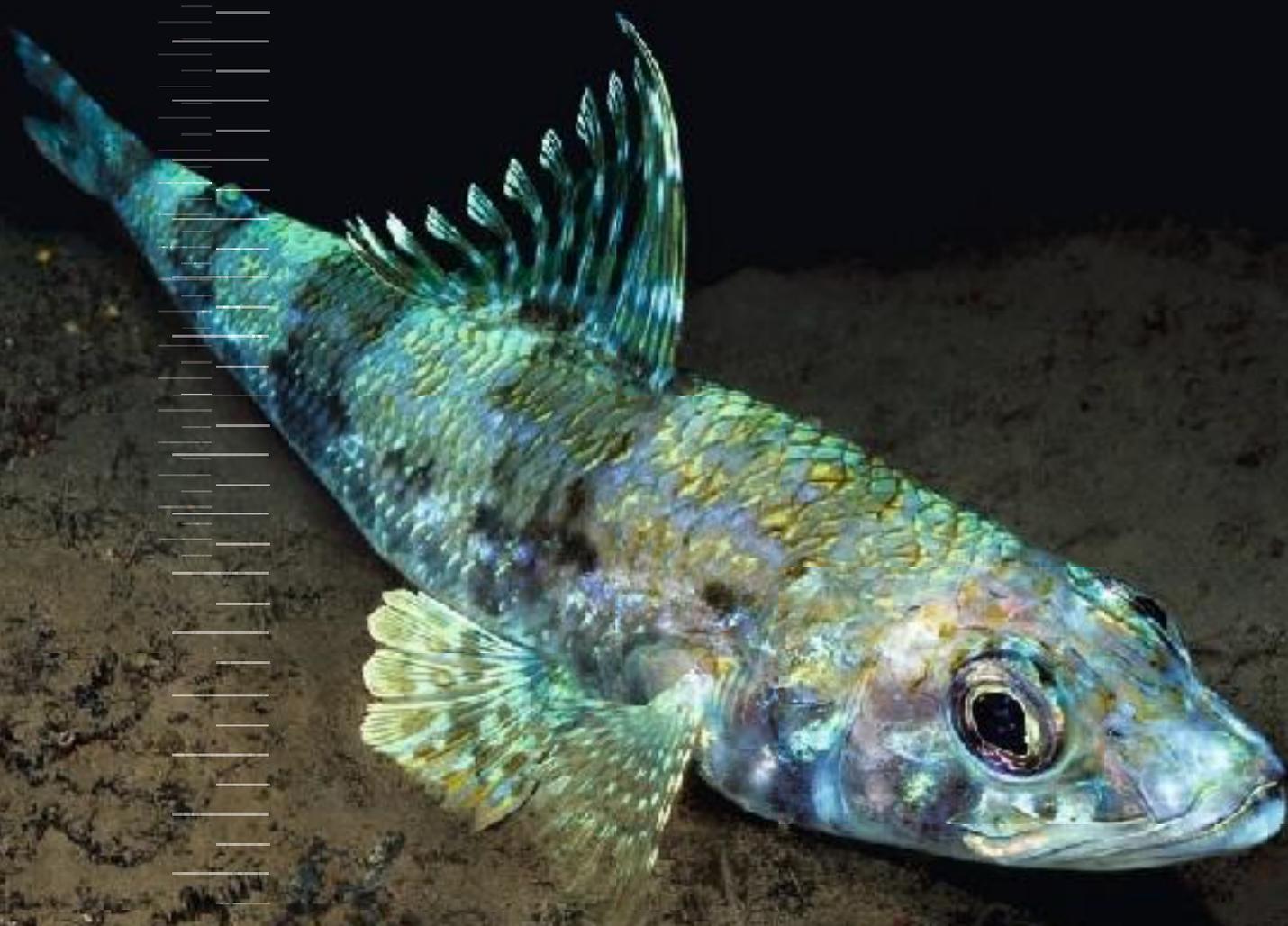
POR LAURENT BALLESTA

El uranoscopio o pez toro (Uranoscopus scaber) escondido en la arena a 20 metros de profundidad no es plano, sólo su hocico es achatado como un bajo-relieve esculpido en la arena. Sus espinas son venenosas y suele sacar la lengua, una lengua roja con forma de gusano, seductora y atractiva para llamar la atención de sus presas. Este monstruo no habita las profundidades abismales; lo encontramos en el camino de ascenso, justo frente al Paseo de los Ingleses, en Niza... ¡Quedan advertidos!



Ayer, a 131 metros de profundidad, nuestra recompensa fue un pescado del que yo ignoraba la existencia, el limbert filamentososo (Aulopus filamentosus), el que creo que nunca había sido fotografiado anteriormente.

131 m





Y precisamente porque tengo los minutos contados, debo tomarme mi tiempo. Tomarme el tiempo de vivir plenamente cada segundo que me sea posible estar tan lejos de la superficie. Ese día, un pequeño coral amarillo justificó esta inmersión más allá de los límites autorizados. Una fotografía tomada desde un ángulo ligeramente superior que permite ver la lluvia de partículas orgánicas, de esos restos de materia viviente proveniente de las capas luminosas y que son la única fuente de alimentación a la que tienen acceso los ecosistemas crepusculares de las grandes profundidades.

Desde hace casi cinco semanas me encuentro con mis amigos cerca de Villefranche-sur-Mer, en Francia, y sin embargo tengo la sensación de no haber estado nunca en un lugar tan lejano. Cada día realizamos un nuevo descenso. Gracias a un nuevo equipo específico podemos hacer este tipo de inmersiones. Se trata de la escafandra recicladora de circuito cerrado y sistema de mezcla electrónica. El equipo no produce burbujas, recicla el gas carbónico que se expira y optimiza permanentemente la mezcla de aire que se respira. En otras palabras, podemos bucear de manera más discreta, durante más tiempo, a mayor profundidad...

Ayer, nuestra recompensa fue un pez del que yo ignoraba la existencia, el *Aulopus filamentosus*, el cual, pienso yo, nunca antes había sido fotografiado. El año pasado, a 131 metros de profundidad, había visto cruzar de cerca su silueta pero no pude immortalizarlo antes de que desapareciera. Sin embargo, lo llevaba grabado en un rincón de la memoria con la esperanza de volver a verlo... y ahí estaba, un año después, en el mismo lugar! No es que estos animales sean raros, lo raro es ir a verlos.

98 m

*En la mañana encontramos una cueva
de camarones (Plesionika narval).
Necesitamos tres semanas de inmersiones
para por fin descubrir un grupo de esta
dimensión, a 98 metros de profundidad.*





El gorgonocéfalo (Astrospartus mediterraneus), a 60 metros de profundidad. Apenas lo veo durante el descenso. Sé que unos pocos metros más abajo voy a entrar en la zona crepuscular, ese lugar donde llega menos del 1% de la luz solar.

60 m

Esta mañana encontramos una gruta de camarones. Necesitamos tres semanas de inmersiones profundas para por fin descubrir una agrupación de este tipo a 98 metros de profundidad. Generalmente, viven entre 200 y 900 metros, o menos, donde gozan de la protección de las grutas oscuras. Nuestras luces inquietaron a estos miles de criaturas que trataron de escaparse. Todas se pusieron en movimiento al mismo tiempo y con pequeños saltos entrecortados y casi imperceptibles empezaron a levantar finas partículas de cieno. Al cabo de unos minutos, la visibilidad pasó a ser totalmente nula, ya que la estela creada por su movimiento levantó una inmensa nube de polvo, como si hubiera sido un rebaño de bisontes en estampida por la planicie. Enceguecido, ya no podía verlos, pero podía sentirlos. Eran tan numerosos y ocupaban tal volumen de agua de la gruta que podía sentir contra mis mejillas la delicada caricia de sus largas antenas blancas.

Y yo que pensaba que sabía lo que era la inmersión en el Mediterráneo... Me siento como si estuviera en otra parte. Einstein comprendió que el espacio y el tiempo estaban íntimamente ligados y sé que nunca llegaré a alcanzar ese nivel de clarividencia. Pero en todo caso, bajo el agua, soy testigo de que ya que ha cambiado el tiempo de mis inmersiones, igualmente ha cambiado el espacio que se me ofrece para explorar. Ahora se ve más grande, todo parece más lento, el espacio mismo se ha revelado.

Desde hace más de diez años nos preparamos con ahínco en esta nueva técnica de ver bajo el agua. Bucear a más de 100 metros ha pasado a ser algo posible, pero posible no quiere decir simple o sin riesgos. Poseer un reciclador no es el pasaporte automático a los abismos. Desde finales de los años 90, numerosos buzos han perdido la vida por querer alcanzar las profundidades. Muchas otras calificaciones adicionales son necesarias, entre ellas, miles de horas de práctica cerca a la superficie, conocimiento extremo del proceso de descompresión y entrenamiento físico diario para evitar llegar al "rojo" y poder soportar los 70 kilogramos de material a la espalda y la prolongada duración de los descensos diarios. Con todo y eso, el riesgo siempre está presente. Lejos de mi la intención de ofender la memoria de aquellos que han abierto el camino a costa de su propia vida.



192 m

*La foto tomada a mayor profundidad del mundo: coral
madréporas amarillo (Dendrophyllia cornigera),
a 192 metros.*



A 201 metros de profundidad, uno se siente solo, profundamente solo... He aquí una impresionante paradoja: para hacer posible esta increíble soledad, hace falta todo un equipo digno de confianza. Más allá de la amistad, que es condición sine qua non, los demás cómplices deben tener otras tres características igualmente importantes: competencia, humor y moderación. Se necesita el *savoir-faire* para hacer las cosas con seriedad, ipero también un gran sentido de la ironía para no tomarse todo tan en serio! En fin, todos deben ser participantes no contaminados por el virus de la "figuración" y saber decir "basta" cuando la obsesión por una imagen sobrepasa los límites de la razón. También es necesario contar con muy buenos marinos en la superficie ya que si las inmersiones son extensas en tiempo, también lo son en el espacio. Hay que manejar la orientación, las corrientes marinas, poder anticipar los desplazamientos de un buzo que no deja huellas de burbujas en la superficie y que puede recorrer varios kilómetros bajo el agua. Hay que prever los cambios del tiempo no sólo en periodos de horas sino de medios días, que puede ser el período que transcurre después de que el buzo entra en el agua. En la actualidad, las inmersiones no son cortos descensos en un punto fijo sino verdaderas caminatas submarinas. Para realizar estas imágenes, se habrán requerido más de cien descensos a más de 100 metros de profundidad y cerca de 600 horas de inmersión.

A medida que continuamos, los encuentros son numerosos, a veces con los animales más esquivos. A eso de 50 metros de profundidad a lo largo del Cabo de Antibes, siempre recordaré a ese pez luna que, aunque una vez no hace la norma, no huyó ante mi presencia. Permiéndome esperar demasiado, me acerqué todavía más, a sabiendās de que no tardaría en salir a la carrera y desaparecer... Pero, posiblemente por lo que no llevaba grandes expectativas, cualquier cosa que pasara sería una gran sorpresa. El pez se quedó allí. Inmóvil y sin ruido, apenas si me atrevía a mirarlo a los ojos. Parecía muy ocupado en disfrutar de los servicios de los peces limpiadores, tan sólo me ignoraba y giraba a mí alrededor. Al alcance de mi mano, el más insólito de los peces del Mediterráneo jugaba conmigo. Descubrí fases ocultas del pez luna, su comportamiento ante los limpiadores, su retrato, su mirada y hasta su perfil con una especie de sonrisa emocionada que me gusta calificar de complicidad y tomé fotos que no hubiera podido imaginar por lo poco probable que resulta algún momento de cercanía con este pez. No le molestó mi presencia y nunca antes me sentí menos inoportuno. Creamos una extraña armonía que terminaría con un adiós fascinante: el pez continuaba su carrusel con los peces limpiadores, mientras empezaba a alejarme deslizando suavemente las yemas de mis dedos. Por una vez... yo fui quien se marchó. Y a decir verdad, es mucho más fácil para el que se va.

En un tono más dramático, tuvimos un episodio con otro pez luna atrapado en una red abandonada a 115 metros de profundidad. Por desgracia, la red debe estar allí todavía. A juzgar por el vigor de su lucha, parecía haberse enredado pocos minutos antes de nuestra llegada. Delicadamente, tratando de no enredarme yo también, pude liberar al pobre pez. No crean que fue un despliegue de altruismo, el pez pagó el precio de su liberación con una maravillosa sesión de fotos en brazos de sus salvadores. A fin de cuentas, nosotros estábamos más emocionados que el pez y sin duda debimos haber sido los más agradecidos...



12 m

El cangrejo granuloso por todas partes (Paractaea monodi), a 12 metros de profundidad. Por cada minuto que se pasa a más de 100 metros, ¿cuántas horas de obligada descompresión hay que pasar a menos de 10 metros? Cientos de horas, a veces un poco fastidiosas, pero durante las cuales pudimos hacer salir de su escondite al rarísimo y nunca fotografiado cangrejo granuloso.

115 m

Más dramático, este episodio con el pez luna (Mola mola) atrapado en una red abandonada a 115 metros de profundidad.







55 m

Los calamares veteados (Loligo forbesi), a 55 metros de profundidad durante la noche. Durante el día, aunque se haga el descenso a profundidad, es sin duda imposible encontrar los calamares veteados que habitan a más de 100 metros, pero durante la noche suben un poco para cazar en grupo y poner sus huevos. Ahí logramos cruzarnos con ellos.

Estos dos encuentros con peces luna, en circunstancias tan diferentes, ilustran la paradoja actual de la biodiversidad: día a día, a medida que se deteriora, se revela un poco más. Cuando el biólogo hace una valoración, es casi siempre una pesadilla. Cuando explora, es siempre un sueño. Mi doble labor hace oscilar mis sentimientos de un extremo al otro.

Si cada día ahogamos de manera negligente el medio ambiente que nos rodea, nuestra indiferencia hacia la biodiversidad tiene una segunda consecuencia: olvidamos su inmensa extensión. Pongo como ejemplo los descubrimientos que recibimos como recompensa por sólo prestar un poco de atención. La exuberancia del mundo viviente es siempre superior a lo que nos podemos imaginar. La biodiversidad de los océanos, cuyo 90% se concentra en los primeros 20 metros, esconde también cientos de miles de criaturas que viven a mayor profundidad y que aún están por conocer. Sin embargo, algunas ideas son difíciles de erradicar y no es raro que los buzos digan que “no hay nada que ver más allá de 20 metros” aunque nunca hayan ido a verificarlo. Sin embargo, ¿qué explorador renunciaría a un viaje a Marte con el pretexto de que allá no hay extraterrestres?

Y además no es cierto. A pesar de que lo de Marte nadie lo sabe a ciencia cierta, en todo caso, en el planeta Tierra hay vida más allá de los 100 metros de profundidad! Claro está que es rara y discreta, pero por eso mismo es más preciosa y, sobre todo, no se encuentra en ninguna otra parte... Descubrir un bosque de corales negros inmaculados a lo largo del Cabo de Niza, poblado de erizos lápiz y erizos lanza, fue una gran sorpresa. En el Mediterráneo los corales negros son blancos. Lo que es negro es su esqueleto interno, muy explotado en joyería y del cual se deriva su nombre.

Poder acceder a la belleza verdadera e inaccesible de esas vidas al margen de la vida es un sueño de naturalista. El lugar ideal para realizar este sueño es la Bahía de los Ángeles, desde el Cabo de Antibes hasta el Cabo de Ail. La ausencia de plataforma continental hace que las profundidades sean accesibles a sólo unas brazadas de la orilla... Además, en este litoral, el más profundo de las costas francesas, se llevan a cabo importantes *upwellings*, potentes subidas de aguas profundas que arrastran con ellas una fauna aún más profunda. Por esa razón, a 100 metros podemos esperar ver cruzar a criaturas que normalmente vivirían a 300 metros. La Bahía de los Ángeles ha pasado a ser un punto de encuentro entre los buzos que descienden y los animales que suben, como si cada uno hiciera el esfuerzo de acercarse al otro.

Este esfuerzo, esta arriesgada marcha, el encuentro cara a cara entre el hombre y una biodiversidad hasta entonces inaccesible, hacen que estas riquezas naturales adquieran ante nuestros ojos el valor de dejar de pertenecer a otro mundo. Me alegra pensar que esta biodiversidad sólo se convierte en patrimonio común si algunos



60m

Los camarones ratón (Balssia gastii) son minúsculos (1,5 cm) y viven en las branquias de los gorgones rojos.

60m

*A 60 metros de profundidad, el lenguado perdiz ocelado (*Microchirus ocellatus*) intimida: al contrario de todos los peces planos que se camuflan, él prefiere impresionar y engañar a los eventuales predadores que tomarán sus ocelos ya sea por unos ojos grandes y peligrosos o por las marcas típicas de la raya torpedo eléctrica (*Torpedo torpedo*).*

privilegiados se lanzan al agua, en el sentido propio y figurado, para acercarse a ella y hacerla conocer. Estos lejanos ecosistemas son un poco más nuestros en cuanto se transforman bajo nuestros ojos en un nuevo espacio de libertad para el hombre. Ciertamente, los robots y submarinos científicos nos han ofrecido desde hace decenios muestras e imágenes de ese lejano mundo. Pero, finalmente, ¿quién crea la verdadera reputación de una montaña? ¿El que la ha escalado o los que la han sobrevolado en avión?

El hecho de que estas profundidades representen un riesgo para mi propia supervivencia hace que la vida que encuentro sea todavía más espectacular. Y es aún mejor cuando encontramos algo que mostrar, esto agrega valor a las riquezas que ilustro. Volviendo al ejemplo de la montaña, ¿acaso no resultan más bellas las orquídeas salvajes que encontramos por el hecho de que sólo crecen en la cima?

Las orquídeas que encontramos en nuestras alturas negativas fueron numerosas: peces, corales y otros animales que nunca antes habían sido fotografiados vivos en su hábitat natural. Algunos a muy grandes profundidades, pero también a 6 metros, durante esos cientos de horas obligatorias de descompresión y donde no hay nada más que hacer que buscar esa pequeña bestia... Desde la superficie hasta los 200 metros de profundidad, hicimos una inédita cosecha de insólita biodiversidad, que, ante nuestros ojos alucinados, sin cesar y sin opción, se derrumba y se revela...

Todos los descensos fueron excitantes o angustiosos, generalmente agotadores pero siempre apasionantes. Una verdadera expedición sin salir de Francia que prueba, como si fuera necesario, que lo exótico no necesariamente se encuentra en el fin del mundo. Hay patrimonios de los que ignoramos tanto el valor como la existencia. Y este patrimonio de tinieblas merecía ser sacado a la luz.

Aún hoy, es posible presentar animales por primera vez. Y ya que los sueños atraen otros sueños, la historia se repite en otra parte. Estos inolvidables encuentros, vividos en las aguas del Mediterráneo francés, me han llevado a otras latitudes. Entre Mozambique y Sudáfrica pude cumplir mi sueño más antiguo y el que sería también uno de mis descensos más difíciles. A 120 metros de profundidad pude observar el celacanto, este mítico pez que se creía desaparecido desde hace 60 millones de años y que se convirtió en el mayor descubrimiento zoológico del siglo XX. Tuve el inmenso privilegio de estar junto a este "fósil viviente" y fotografiarlo, en el primer encuentro cara a cara entre un buzo y el pez más viejo del mundo... pero esta es otra historia. •



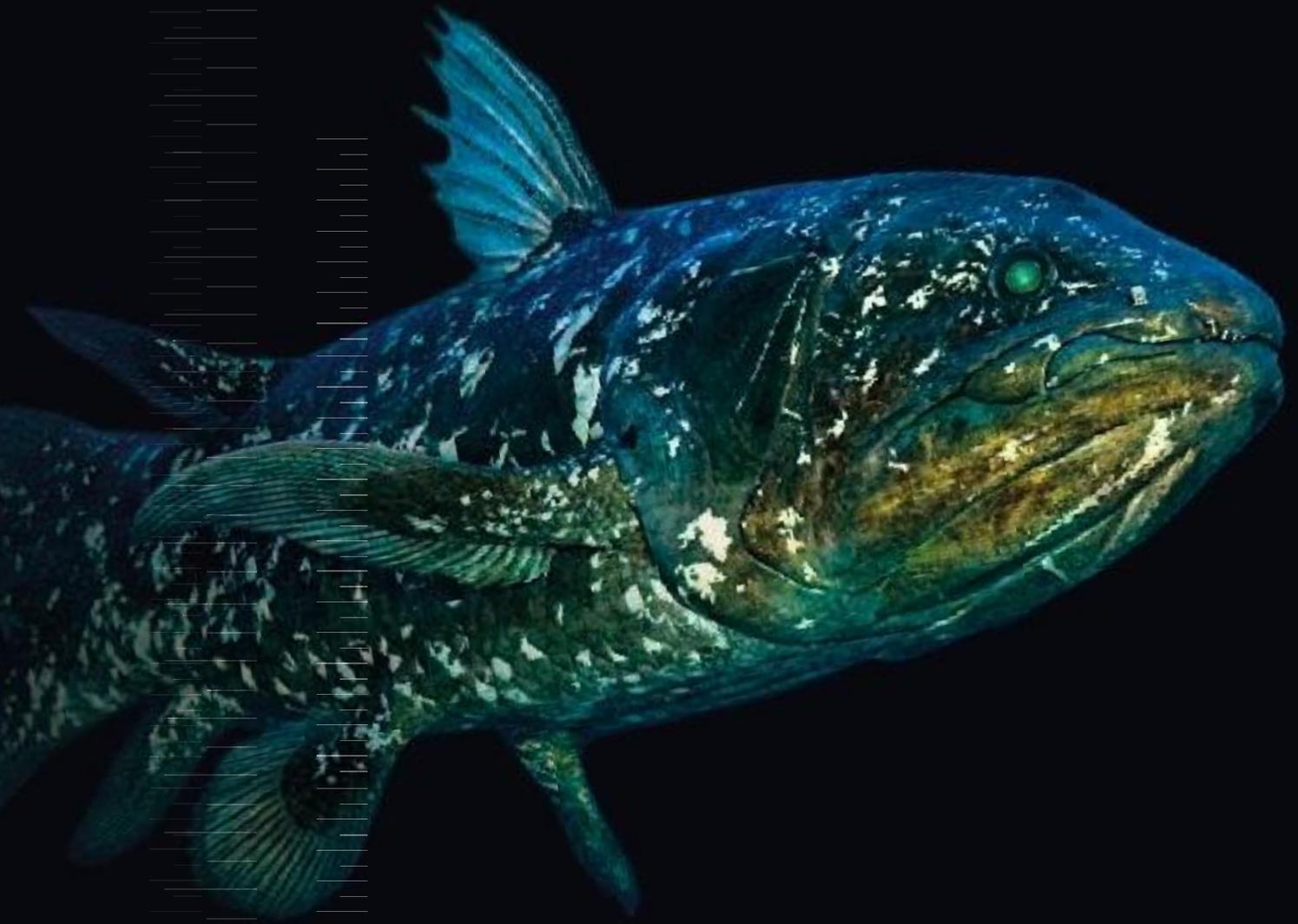
CELACANTO



Blancpain patrocina
**LA EXPEDICIÓN DE
LAURENT BALLESTA**

La misión: estudiar y filmar una de las criaturas más evasivas, misteriosas y antiguas del planeta, el celacanto, un pez prehistórico que data de la era de los dinosaurios. El famoso buzo francés Laurent Ballesta, con el apoyo de Blancpain, está haciendo los preparativos para liderar en el año 2013 una expedición de científicos, buzos y camarógrafos en las salvajes aguas de la costa surafricana. Ballesta, quien ha logrado reunir a un grupo de talentosos integrantes para esta expedición especial, además de ser uno de los más experimentados buceadores de altas profundidades del mundo, es también un biólogo experto y un célebre fotógrafo.

El objetivo principal de esta misión, el celacanto, puede ser considerado como un "fósil viviente". Sus pulmones primitivos y sus pedunculadas aletas son la marca indiscutible de esas pri-



meras criaturas que emergieron del mar para iniciar su vida en la Tierra. Este eslabón viviente entre la vida marina y la terrestre, aviva la esperanza de que esta misión ayude a comprender mejor los inicios de la vida vertebrada en la Tierra hace 370 millones de años.

La expedición de Ballesta enfrenta retos monumentales. El celacanto vive a 120 metros de profundidad. Cada inmersión a estos niveles de profundidad extrema es una prueba tanto para el buzo como para su equipo. El guardatiempos elegido: el X Fathoms de Blancpain.

Acompañando a Ballesta en esta misión irán científicos del Museo de Historia Natural de París y del Departamento de Conservación e Ictiología del Instituto Surafricano de Biodiversi-

dad Acuática. Sus objetivos principales son estudiar la población de celacantos, conocer los detalles de su ecosistema, profundizar en el conocimiento sobre la transición entre la vida marina y terrestre, y lograr una mayor comprensión de los métodos de conservación de esta criatura.

Al finalizar la expedición, dentro de los planes de Ballesta está la producción de un documental de 90 minutos para la televisión y un libro titulado *Secretos de las Profundidades* (Éditions Michel Lafon).

Blancpain se enorgullece en patrocinar esta importante proeza científica. •

CUMBRE MUNDIAL DE LOS OCÉANOS

Entre el 22 y el 24 de febrero de 2012 se reunieron más de 200 líderes mundiales de varios sectores y disciplinas, incluyendo gobiernos, negocios, organizaciones internacionales, ONGs, grupos de estudios y académicos, para participar en un diálogo único acerca del océano. Esta Cumbre Mundial de los Océanos, organizada por *The Economist* y la *National Geographic Society*, de la cual Blancpain era el principal patrocinador, fue el primer acontecimiento de esta índole. Estas personalidades ha-

blaron sobre el impacto de las actividades humanas en el océano y las soluciones económicas y políticamente viables para restablecer la salud de éste en beneficio de los seres humanos y del planeta. Dentro de los oradores se encontraban S.A.R. el Príncipe de Gales, el Presidente de Islandia, el Sub-Secretario de Comercio para los Océanos y la Atmósfera de los Estados Unidos y Alain Delamuraz, Vicepresidente y Director de Marketing de Blancpain.

Mission partner of



Blancpain is a proud supporter of Pristine Seas Expeditions



EXPEDICIÓN PITCAIRN

En 1790, nueve marinos británicos, acompañados por seis hombres y once mujeres de Tahití, desembarcaron en Pitcairn, una isla remota y deshabitada del Pacífico Sur. Los marinos formaban parte de la tripulación del *HMS Bounty*, el navío que fue testigo del amotinamiento más famoso de la historia naval. Llegaron allí huyendo de la justicia de Su Majestad y Pitcairn resultó ser tan recóndita que al Almirantazgo Británico le tomó dieciocho años localizar el lugar donde habían ido a esconderse los amotinados. Cuando lo descubrió, sólo quedaba un sobreviviente de la tripulación original.

En marzo de 2012, 222 años después de que los amotinados quemaran el *Bounty*, estuve a la cabeza de la primera expedición científica a Pitcairn y a tres islas cercanas deshabitadas, con el fin de evaluar el mundo submarino

de sus alrededores. Mi equipo exploró, observó y filmó criaturas marinas que nunca antes habían sido vistas por seres humanos y pudimos bucear en prístinos arrecifes de coral, semejantes a los que vio el *Bounty* cuando navegó en estas aguas.

Esta expedición a los mares prístinos, la primera de una serie de eventos que cuentan con la participación de Blancpain, reveló un mundo único que merece ser preservado para las generaciones futuras.

No se pierdan el informe completo de la expedición en las *Lettres du Brassus* número 12 (diciembre 2012).

Texto: Dr. Enric Sala/Explorador Residente de la Sociedad *National Geographic*

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

Responsable de proyecto

Christel Räber Beccia

Editores jefe

Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

Autores

Laurent Ballesta
Michel Jeannot
Jeffrey S. Kingston
Enric Sala

Adaptación española

Ada Bersier-Schwarz
Ana Lía Raimondi

Concepto, diseño gráfico, diseño y realización

TATIN Design Studio Basel GmbH
www.tatin.info

Dirección artística

Oliver Mayer, Marie-Anne Räber

Fotolitografía

Sturm AG, MuttENZ, Suiza

Impresión

Swissprinters Lausanne SA, Suiza

Fotografías

Alberto Balbi
Laurent Ballesta
Blancpain
Ethan Daniels
Timur Gafurov
E. Guigal
Marc A. Hayek
Alban Kakulya
Marie-Pierre Morel
Willy Moret
Thierry Parel
Enric Sala / National Geographic
Joël Von Allmen

Impreso en julio 2012



IB
1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



X-Fathoms
(ref. 5018-1230-644)

Mission partner of



Blancpain is a proud supporter of *Pietre Seca* Expeditions



www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN: ABU DHABI - BEIJING - CANNES - DUBAI - EKATERIMBURGO - GENÈVE - HONG KONG - MACAO - MADRID
MANGOMA - MUSC - MUMBAI - MURCIE - NOLVA - NYRK - PARIS - SLO - SHANGHAI - SINGAPORE - WUJI - TOKYO - ZÜRICH