

lettres

DU BRASSUS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



JB
BLANCPAIN

SWISS MADE



ESTIMADO APASIONADO A LA ALTA RELOJERÍA

**¡TENGO EL PLACER DE PRESENTARLE EL DUODÉCIMO
NÚMERO DE *LETTRES DU BRASSUS*!**

El arte de vivir constituye un elemento esencial del patrimonio genético de Blancpain. Los placeres de la mesa van de la mano con la felicidad de llevar un reloj refinado. Por ello, me honra presentarle en cada número de *Lettres du Brassus* a uno de los mejores restaurantes del mundo. En este número, no obstante, nuestro habitual artículo gastronómico se presenta bajo una forma particular. En lugar de invitarle a descubrir un nuevo restaurante, decidimos volver a visitar tres instituciones que le habíamos presentado anteriormente: el Hôtel de Ville, de Crissier, en Suiza; Lameloise, en Chagny, Francia; y Le Pont de Brent, en Montreux, Suiza. Estos tres establecimientos, que desde hace mucho tiempo



integran la lista de nuestros preferidos, asistieron a la partida de su chef emblemático. Por esta razón, consideramos que había llegado el momento de informar a nuestros lectores sobre el paso de la antorcha a una nueva generación. El resultado ha adoptado la forma de un sorprendente trío, pues tenemos el placer de conducirlo a tres restaurantes en lugar de a uno.

El principal artículo relojero de esta edición está consagrado a una innovación mundial, el primer reloj de pulsera que propone una combinación de calendario chino tradicional y calendario gregoriano, acompañado por una visualización de las fases de la luna. Esta pieza de excepción requirió más de cinco años de investigación y desarrollo, marcando innegablemente un nuevo hito en la medición del tiempo.

En estas columnas también hemos evocado la asociación que celebramos con la *National Geographic Society* y las *Expediciones a los Mares Prístinos*. Me siento especialmente honrado de recomendarle la lectura del artículo redactado por el Dr. Enric Sala sobre la expedición a las islas Pitcairn patrocinada por Blancpain.

¡Disfrute de este número 12!

Marc A. Hayek
Presidente y CEO de Blancpain



04

VILLERET CALENDRIER CHINOIS TRADITIONNEL

Primicia mundial: un calendario chino
y un calendario gregoriano reunidos
en un mismo reloj



24

EN EL SANTUARIO DE LAS REPETICIONES DE MINUTOS

El universo de una complicación
refinada



54

L-EVOLUTION R

La ratrapante hace su entrada triunfal
en un reloj deportivo



PORTADA:
Villeret Calendrier Chinois Traditionnel



64

TRES NUEVOS CHEFS TOMAN EL RELEVO

Una nueva generación de chefs en las cocinas de tres de los mejores restaurantes del mundo

82

EL DAMASQUINADO

Blancpain entrega sus esferas a este arte

92

LAS ISLAS PITCAIRN

Una expedición a las tierras donde se refugiaron los amotinados del *Bounty*

SUMARIO

- EL AIRE DEL TIEMPO **04 | VILLERET CALENDRIER CHINOIS TRADITIONNEL**
Primicia mundial: un calendario chino y un calendario gregoriano reunidos en un mismo reloj
- PRIMER PLANO **24 | EN EL SANTUARIO DE LAS REPETICIONES DE MINUTOS**
El universo de una complicación refinada
- ARTE DE VIVIR **40 | DOMAINE JOSMEYER**
Los Grand Cru de Alsacia
- EL AIRE DEL TIEMPO **54 | L-EVOLUTION R**
La ratrapante hace su entrada triunfal en un reloj deportivo
- ARTE DE VIVIR **64 | TRES NUEVOS CHEFS TOMAN EL RELEVO**
Una nueva generación de chefs en las cocinas de tres de los mejores restaurantes del mundo

- EL AIRE DEL TIEMPO **82 | EL DAMASQUINADO**
Blancpain entrega sus esferas a este arte
- ARTE DE VIVIR **92 | LAS ISLAS PITCAIRN**
Una expedición a las tierras donde se refugiaron los amotinados del *Bounty*
- 108 | PIE DE IMPRENTA**

EL AIRE DEL TIEMPO

VILLERET

CALENDRIER CHINOIS

TRADITIONNEL

BLANCPAIN PRESENTA EN PRIMICIA MUNDIAL LA ASOCIACIÓN
DE UN CALENDARIO CHINO TRADICIONAL CON LA FECHA DEL
CALENDARIO GREGORIANO Y LAS FASES DE LA LUNA.

POR JEFFREY S. KINGSTON



Un calendario que se mantiene sincronizado con las estaciones durante meses y no durante días. Años que cuentan con doce o trece meses y que además incluyen la irregularidad de los meses "a intercalar". Meses de 29 ó 30 días, que una vez más se determinan de manera irregular. Horas de 120 minutos. Un calendario gregoriano con las indicaciones habituales de la fecha. Las fases de la luna. ¿Cómo imagina usted la integración de tantas indicaciones en un mismo reloj de pulsera?

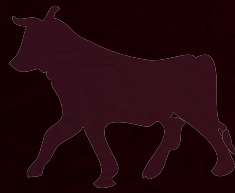
En realidad, esta pieza no se resume en estas indicaciones. En las otras complicaciones, ya se trate de tourbillons, de repetición de minutos o de calendarios perpetuos, existen caminos trillados a lo largo de más de dos siglos de práctica relojera que guían a los constructores de movimientos indicándoles qué y cómo hacerlo. No obstante, éste no es el caso de la asociación del calendario chino con el calendario gregoriano. Esta complicación jamás había existido y ninguna otra construcción podía servir de inspiración. Por ello, podemos corroborar que el desafío al que se enfrentaron los constructores de Blancpain con el lanzamiento del proyecto

del Villeret Calendrier Chinois Traditionnel fue colosal. Esta creación no sólo constituye el único reloj de pulsera de la industria relojera que alía un calendario chino tradicional con un calendario gregoriano, sino que además es el primer reloj del mundo en el que se ha logrado esta hazaña.

Si usted es un erudito en materia de movimientos relojeros, sin lugar a dudas ya habrá imaginado que se trata de un movimiento particularmente complejo. A propósito, y sin muchas conjeturas, algunos datos estadísticos lo confirman. El calibre 3638 comprende 469 piezas. La plancha del calendario, íntegramente desarrollada sobre un papel el blanco, comporta seis niveles distintos de componentes. En el calendario se emplean más de 20 muelles lineales finos, cada aguja está cepillada y achaflanada a mano con una lima (y no a máquina como ciertas marcas lo hacen). Para poner todos estos elementos en perspectiva, la complejidad de este calendario supera ampliamente la de un calendario perpetuo. En efecto, en la escala de complicaciones, el Villeret Calendrier Chinois Traditionnel se sitúa justo después de la repetición de minutos. Cuando un guardatiempos alcanza este nivel de complejidad, no sólo los relojeros más experimentados son







LA DIMENSIÓN MÍSTICA DEL CALENDARIO CHINO SE REVELA EN LAS DIVERSAS VISUALIZACIONES DE LA ESFERA.

responsables de su ensamblado, sino además ellos mismos deben realizar a mano los delicados ajustes de ciertos componentes para permitir que el reloj cumpla perfectamente su compleja misión. Esto explica por qué el Villeret Calendrier Chinois Traditionnel se ensambla en el taller reservado a las grandes complicaciones de la Manufactura de Le Brassus.

El aspecto místico del calendario chino se revela plenamente efectuando un examen detallado de la esfera. Como es lógico, nuestro análisis empezará por la esfera subsidiaria situada a las 12 horas, en la que presenta una visualización de las horas chinas. En el antiguo Imperio Celeste, las horas, que son doce, poseían una extensión de 120 minutos y, a primera vista, podrían acomodarse con facilidad en una visualización estándar de 24 horas. No obstante, este enfoque no toma en cuenta una distinción esencial entre una esfera gregoriana habitual de 24 horas y su versión china. En efecto, estos períodos de 120 minutos no terminan en 12, 2 ó 4 horas, y así sucesivamente, ya que la primera hora del día, “la rata”, empieza a las 23h00 y dura hasta las 0h59. Le sigue “el buey” que se extiende de la 1h00 a las 2h59. Seguidamente empieza una nueva hora que, al igual que todas las siguientes, también lleva el nombre de un animal, en este caso “el tigre”. La

visualización del número de la hora y de su animal tutelar está dispuesta alrededor de la esfera: los dígitos en el exterior y los animales en el interior.

En la parte superior de la hora china destaca una ventanilla reservada a la indicación del signo del zodiaco chino. Cabe señalar, que no se debe confundir el zodiaco chino con las nociones occidentales del zodiaco. A pesar de que ambos están divididos en un ciclo compuesto por doce partes, el zodiaco occidental está vinculado a los meses, mientras que el chino está relacionado a los años. Además, los signos del zodiaco chino están íntegramente constituidos por animales mientras que el zodiaco occidental no se limita a los nombres de los animales sino también integra signos que no tienen nada que ver con la fauna, como el nombre de las constelaciones.

Una antigua leyenda explica la elección de los animales emblemáticos del zodiaco chino y su orden. Según esta fábula, el Emperador Jade promulgó un decreto para ordenar que los animales se presentaran delante de la puerta del palacio a las 5 de la mañana. La orden de su llegada serviría para determinar los nombres de los años. Pero para llegar a la entrada del palacio, los animales tenían que cruzar un río extremada-

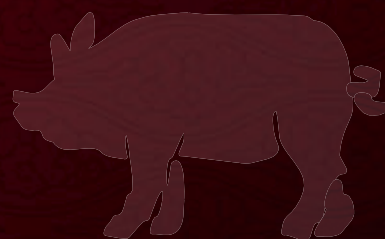


mente caudaloso. Así pues, la rata y el gato decidieron que la manera más rápida de cruzar el río era montarse sobre el lomo del buey. A la mitad del camino, la rata empujó al gato al agua y, cuando estuvieron cerca de la otra orilla, saltó de golpe a tierra firme, siendo el primero en llegar al palacio. El buey lo siguió y desde entonces el segundo año lleva su nombre. Gracias a la prodigiosa fuerza que empleó para vencer la corriente, el tigre llegó tercero. Brincando con astucia de una piedra a la otra, el conejo fue el cuarto en llegar, a pesar de que entre salto y salto cayó al agua y logró salvarse gracias a un tronco de madera que le permitió llegar a la otra orilla. Sorprendentemente, el dragón, que tenía la capacidad de volar y por esta simple razón hubiera podido llegar primero, fue el quinto animal en llegar a la puerta del palacio. Al parecer se atrasó, ya que a lo largo de su viaje se detuvo para realizar varias buenas acciones, entre las cuales, por ejemplo, con su soplo hizo avanzar hacia la orilla el tronco en el cual el conejo había encontrado asidero.

Seguidamente llegó el caballo, pero acompañado por un pasajero clandestino, la serpiente. Justo antes de llegar a la puerta del palacio, ésta se tiró a tierra ondulando y asustó al caballo, el cual se encabritó. La serpiente aprovechó para

ocupar el sexto lugar, relegando al caballo al séptimo. Los tres animales que se presentaron después, la cabra, el mono y el gallo habían formado un equipo para domar el raudal. El gallo había encontrado una balsa encallada entre los juncos, que la cabra y el mono lograron liberar. Encantado por el espíritu de colaboración que demostraron los tres animales, el Emperador se sintió feliz de otorgar al octavo año el nombre de la cabra, al noveno el del mono y el décimo al del gallo. El perro llegó de undécimo, mucho después de lo que sus aptitudes le hubieran permitido alcanzar. En efecto, se quedó paseando en el camino. El último en llegar fue el cerdo, cuyo viaje incluyó una parada para beber, comer y hacer una siesta para descansar. En cuanto al gato, que se había caído al agua, el Emperador decretó que el concurso había terminado antes de que el felino llegara con los pelos empapados. Esta es la leyenda que relata cómo se determinó el orden de sucesión de los doce animales del zodiaco.

La indicación del zodiaco chino está estrechamente vinculada con la esfera subsidiaria situada a la altura de las 3 horas, la que incluye los elementos y la indicación del yin y el yang. En el centro de esta visualización figura el símbolo universal del yin y del yang, conceptos fundamentales de la filosofía



BLANCPAIN HA CONCEBIDO UN MECANISMO PARA INDICAR EL COMPLEJO CICLO SEXAGESIMAL DEL ZODIACO, LOS ELEMENTOS ASÍ COMO EL YIN Y EL YANG.

taoísta. Representan los aspectos opuestos que deben encontrarse en un equilibrio armonioso. En el simbolismo, el yin está representado por la parte blanca, el yang por la parte negra. Dispuesto de manera vertical, el yin es el Cielo y el yang la Tierra. En su conjunto, el círculo encarna una ilustración del universo y de las dos "lágrimas" íntimamente enlazadas una con la otra, simbolizando que estos elementos opuestos por la naturaleza están vinculados, imbricados y se complementan mutuamente. El yin y el yang, a su vez, conducen a cinco elementos distintos, que, según la mitología china, forman los cinco constituyentes esenciales del universo: la madera, el fuego, la tierra, el metal y el agua. Cada uno de estos elementos posee un carácter yin y yang a la vez. La escala que representa el símbolo de cada elemento está dispuesta sobre el diámetro interior de esta esfera auxiliar, justo en el exterior del círculo del yin y del yang mientras que las características de cada una están inscritas en el diámetro exterior de esta visualización. En el calendario chino, cada elemento posee una duración de dos años. El primer año es yang (con polaridad positiva) y la segunda yin (con polaridad negativa). Así, el primer año de la madera (yang) hace alusión a la madera seca, mientras que el segundo (yin) evoca la madera verde. Del mismo modo, el primer año del fuego (yang) simboliza

una fogata viva, mientras que la segunda (yin) un fuego apagado. Con estos cinco elementos, de una duración de dos años cada uno, la aguja de esta esfera da una vuelta completa en diez años.

El cambio anual de las indicaciones del zodiaco chino, representado en la ventanilla a la altura de las 12 horas, está vinculado a la visualización de los elementos así como al yin y el yang. El ciclo completo del zodiaco, de los elementos, del yin y del yang se extiende sobre sesenta años. La parte actual de este ciclo está representada en el esquema a la derecha. Un examen detallado permite darse cuenta de que 2013 es el año zodiacal de la serpiente, acompañada del elemento agua/yin. El 2014 será el año del caballo (recuerde la astucia de la serpiente que logró que llegara a la puerta del palacio antes que el caballo), con el elemento madera/yang. El 2015, en cambio, será el año de la cabra con el elemento madera (cada elemento se extiende por una duración de dos años)/yin. Y así sucesivamente. El ciclo sexagesimal completo se puede leer directamente en la esfera del Villeret Calendrier Chinois Traditionnel empleando la ventanilla del zodiaco y la esfera auxiliar consagrada a la visualización de los elementos así como el yin y el yang.



Ciclo sexagenario

Año	Signos del zodiaco	Elemento	Yin/Yang
2012 2072	Dragón 	Agua 水	Yang 壬
2013 2073	Serpiente 		Yin 癸
2014 2074	Caballo 	Madera 木	Yang 甲
2015 2075	Cabra 		Yin 乙
2016 2076	Mono 	Fuego 火	Yang 丙
2017 2077	Gallo 		Yin 丁



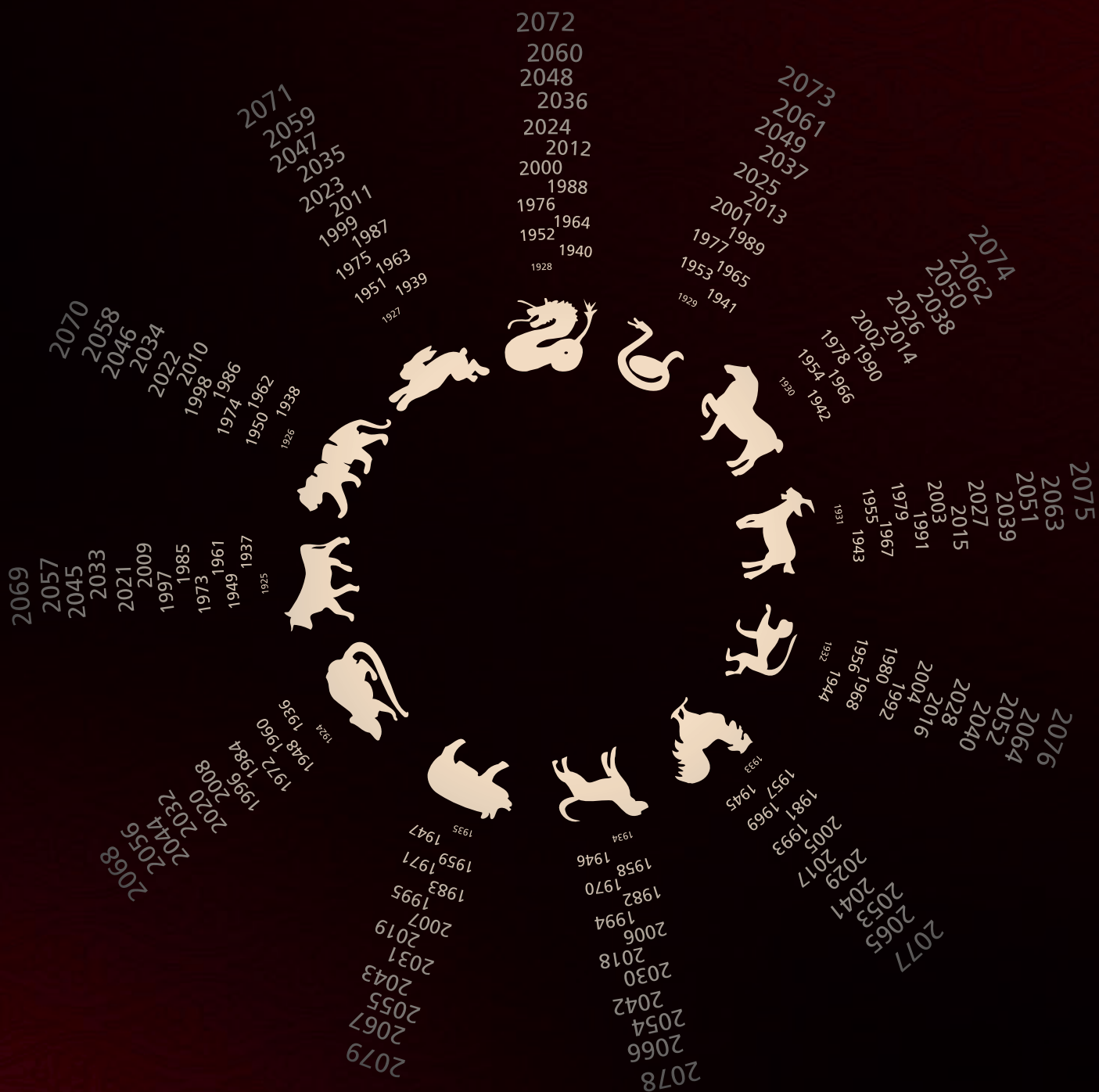
Para construir un mecanismo capaz de reproducir un ciclo de sesenta años y que presentara estos tres elementos distintos, los constructores de Blancpain encontraron una solución fundada en una combinación de ruedas. Como el ciclo del zodiaco está compuesto por doce signos, su principal componente es una rueda de doce dientes. A su vez, cada cambio de la rueda del zodiaco provoca un cambio en la rueda de diez dientes que lleva la aguja de los elementos, así como del yin y el yang. Una revolución de la rueda del zodiaco hará avanzar la rueda de los elementos dos dientes más en una vuelta completa. Como se requieren cuatro revoluciones adicionales para que la rueda de doce dientes y la rueda de diez dientes vuelvan a su posición inicial, la duración completa de este ciclo será de sesenta años, mientras que el ciclo de un calendario perpetuo gregoriano sólo será de cuatro.

La puesta a punto de un método para ajustar el reloj dentro de un ciclo resultó ser un proceso igualmente complicado. Un corrector tradicional no era nada práctico en una configuración en la que se requerían 59 correcciones para ajustar adecuadamente el reloj en la función del zodiaco, de los elementos, así como del yin y el yang. Por ello, Blancpain optó por el ajuste mediante la corona que permite desplazar rá-

pidamente estas indicaciones hacia adelante para alcanzar la posición correcta en este ciclo sexagesimal.

En nuestro examen de la esfera, el siguiente punto de interés es la esfera auxiliar situada a las 9 horas, la cual ofrece las indicaciones del calendario, mes y "mes a intercalar" del calendario chino. El círculo interno de la esfera comporta los símbolos de los meses chinos mientras que su lado externo enarbola los símbolos de los días. Bajo numerosos aspectos, esta visualización figura en el corazón del calendario chino que, para los especialistas, forma parte de los calendarios llamados "luni-solares". Una manera simple de resumir el concepto del calendario luni-solar consiste en considerarlo como un sistema cuya unidad fundamental está compuesta por meses lunares. La referencia al Sol en la descripción de este calendario es la fecha del solsticio de invierno, un elemento esencial del año llamado "trópico". Inversamente, el calendario gregoriano emplea los días solares como unidad de base. Los dos sistemas comparten un punto común en su objetivo, el cálculo preciso del año trópico. Para ello, el calendario gregoriano emplea la determinación del equinoccio (los dos días del año en los que el día y la noche tienen la misma duración). El calendario chino prevé de manera similar un fenómeno so-

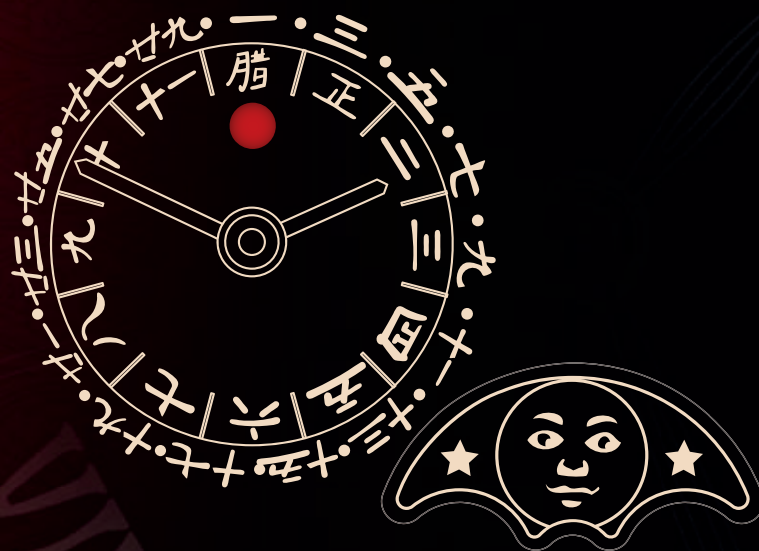




EL CALENDARIO CHINO ES “LUNI-SOLAR” CON CORRECCIONES QUE TIENEN EN CUENTA LOS MESES “A INTERCALAR” Y LA DURACIÓN DE LOS MESES.

lar del año trópico, el solsticio de invierno. Tanto el calendario gregoriano como su equivalente chino presentan errores que se adicionan a lo largo del tiempo requiriendo una corrección periódica. Como cada año gregoriano normal es más corto en aproximadamente seis horas frente al año solar (el que determina el momento de los equinoccios), la fecha real del equinoccio recalcula cada año en aproximadamente un cuarto de día. La solución consiste en añadir un día cada cuatro años (las seis horas multiplicadas por cuatro). Como habrá imaginado, se trata de nuestro habitual año bisiesto. De manera semejante, el año del calendario chino, fundamentado en los meses lunares, es cerca de once días más corto. Así como el año del calendario gregoriano añade un día a cada año bisiesto, el calendario chino añade meses suplementarios para asegurar la concordancia entre las indicaciones del calendario y el solsticio de invierno. El calendario chino es mucho más complicado en la medida en que no sólo se debe proceder a añadir periódicamente un mes suplementario (que, como ve-

remos después, puede llevarse a cabo en cualquier momento del año), sino además comprende meses cuya duración varía con el tiempo. Los meses chinos se denominan “sinódicos” pues están destinados a reflejar el ciclo lunar. No obstante, el mes sinódico promedio posee un largo de 29,53 días. Con el fin de acercarse al ciclo lunar, el calendario chino está compuesto por meses de 29 y 30 días, que se reparten de manera similar a lo largo del año, de modo que un año determinado, por lo general, tendrá un número igual de meses largos y meses cortos. Para evitar una simplificación excesiva, la extensión de los meses no es constante a lo largo de los años. Así, un determinado mes puede ser corto durante algunos años y largo en el transcurso de los siguientes, siguiendo un modelo irregular. Además, el espacio entre los meses largos y los meses cortos no se reparte de manera regular. Como la extensión de los meses está determinada por un ciclo lunar, algunos años pueden contar con una sucesión de cuatro meses largos o tres cortos. Bajo este aspecto, el calendario



chino difiere del sistema gregoriano en el que la extensión de los meses, excepto febrero, es constante de año en año.

Para la visualización del mes, Blancpain tuvo que poner a punto un medio para corregir los meses de 29 días, sea cual fuere el momento en el que se presentaran, es decir, concretamente, para hacer avanzar el calendario hacia el mes siguiente después del día 29. Para ello, la Manufactura ha dotado el Villeret Calendrier Chinois Traditionnel con un corrector bajo asa para ajustar la fecha china. Exclusivo de Blancpain, el sistema patentado de correctores bajo asas conviene perfectamente para tomar en cuenta las irregularidades inherentes a este tipo de calendario, ya que puede ser accionado con la punta del dedo. Esta simplicidad y este confort de uso contrastan con los correctores habituales dispuestos sobre el flanco de la caja cuya activación requiere una herramienta específica, lo que causa una gran incomodidad. En efecto, el

propietario debe encontrar la herramienta, y seguidamente debe tener cuidado y emplearla con todas las precauciones del caso para que ésta no se deslice de su mano y dañe el flanco de la caja. Otra ventaja complementaria está representada por la constatación de que los correctores bajo asas de Blancpain encarnan un refinamiento discreto y sofisticado que no altera el elegante perfil de la caja. Como su nombre lo indica, los correctores están disimulados en un lugar especialmente reservado para ellos, bajo las asas de la caja.

Los meses chinos son la segunda indicación de la esfera subsidiaria ubicada a las 9 horas. Aquí también conviene considerar la presencia de un mes suplementario que se produce de manera irregular cada cierto número de años. Según el sistema del calendario chino, el mes suplementario o "a intercalar" se añade al calendario repitiendo un mes. Por lo general se sitúa después del tercer, cuarto, quinto, sexto o séptimo



IB
1735
BLANCPAIN

SWISS
MADE



ESTE MODELO VILLERET CONJUGA EL ORIENTE Y EL OCCIDENTE CON LA INDICACIÓN DE LA FECHA GREGORIANA Y LA VISUALIZACIÓN DE LAS FASES DE LA LUNA.

mes del año. No obstante, conviene destacar que el mes suplementario se sitúa raramente después del duodécimo mes del año. En efecto, según los cálculos actuales, la próxima vez que un “mes a intercalar” se sitúe después del duodécimo mes del año no será antes del 3358. Esta estimación es provisional, pues el cálculo de los meses suplementarios es altamente incierto en un futuro superior a unos cien años. Por otro lado, subsisten dudas para las determinaciones más actuales, de modo que los eruditos concluyeron que se produjo un error en el cálculo de los meses para el año 1651. Para tomar en cuenta los “meses a intercalar”, el mecanismo de calendario del Villeret Calendrier Chinois Traditionnel comprende dos características particulares. Primero, un corrector específico bajo asa permite proceder a la repetición de un mes. No obstante, resulta insuficiente proponer simplemente un medio para ordenar la inserción de un mes suplementario. Blancpain tuvo que inventar un método para revelar en la esfera que el

mes indicado es un “mes a intercalar”. Para ello, incorporó una pequeña ventanilla en la parte superior de la esfera auxiliar a la altura de las 9 horas. Cuando un mes adicional aparece y el corrector idóneo ha sido activado, se puede ver un punto rojo a través de la ventanilla. Al final del mes suplementario, el punto rojo desaparece mientras el calendario continúa su progresión. De hecho existe un corrector bajo asa separado para el ajuste inicial del mes o para una regulación posterior cuando el reloj haya agotado su reserva de marcha.

Existe un aspecto para el cual las irregularidades del calendario chino, siempre que hayan sido corregidas de manera adecuada, se pueden asociar para efectuar un cambio práctico una vez por año. Si en el transcurso del año se han efectuado las condiciones para el “mes a intercalar” y los meses cortos o largos, el paso del último mes del año al primero del año siguiente se producirá naturalmente durante el





PARA FACILITAR EL AJUSTE DE LOS DOS CALENDARIOS, BLANCPAIN INTEGRA EN EL RELOJ CINCO DE SUS CORRECTORES BAJO ASAS PATENTADOS.

funcionamiento regular del reloj, el día del Año Nuevo chino. El mecanismo del calendario procederá al cambio automático de las visualizaciones del zodiaco, de los elementos, así como del yin y del yang para el nuevo año.

El Villeret Calendrier Chinois Traditionnel integra el Oriente y el Occidente con dos indicaciones habituales del calendario occidental. La primera es la fecha gregoriana. Como en los otros modelos Villeret con fases de la luna, el calendario está indicado por una aguja central sobre una escala del 1 al 31. Naturalmente, para indicar esta función se ha respetado la costumbre relojera surgida hace más de dos siglos, la que consiste en emplear una aguja serpentina. Originalmente, esta forma se impuso para distinguir la aguja empleada por una indicación suplementaria, como la fecha, de aquellas reservadas para la visualización principal de las horas y minutos. Para aumentar aún más la legibilidad, la aguja es de acero azulado. La fecha gregoriana también dispone de su propio corrector bajo asa.

La segunda visualización clásica está reservada a las fases de la luna. Su ajuste inicial también se efectúa mediante un corrector bajo asa específico.

Si recuerda bien los distintos elementos de los calendarios chinos y gregorianos ajustables mediante correctores bajo asas, habrá constatado que son cinco en total. Como una caja sólo dispone de cuatro asas, el quinto corrector bajo asa está dispuesto casi a las 9 horas bajo la caja. Todas estas indicaciones y sus sistemas de corrección poseen un punto en común: todas se pueden ajustar en cualquier momento del día o de la noche sin el más mínimo riesgo de dañar el complejo mecanismo de los calendarios. Blancpain ha demostrado ser un pionero en el ámbito de la seguridad, ya que ofrece movimientos que pueden ser manipulados sin arriesgar la seguridad de los rodajes. En particular en el caso de los mecanismos de calendario, la industria relojera tiene la costumbre de acompañar los guardatiempos con instrucciones que obligan al propietario a no efectuar ajustes de las indicaciones durante

**BLANCPAIN HA INCORPORADO EN EL MOVIMIENTO DE BASE TODOS LOS
PROGRESOS TÉCNICOS PRESENTES EN LOS ÚLTIMOS MOVIMIENTOS.**

ciertas franjas horarias precisamente definidas. Estas advertencias, impresas por lo general en negrita en las instrucciones de uso, son necesarias, pues todo ajuste efectuado durante la zona horaria prohibida puede destrozar los delicados engranajes que ya están enganchados para efectuar un cambio con la fuerza ejercida por una intervención manual. Este riesgo no existe en el Villeret Calendrier Chinois Traditionnel, debido a que la activación de cada corrector bajo asa provoca, *en primer lugar*, la desconexión de la parte del movimiento que podría estar ya engranada para proceder al ajuste automático de la indicación durante el funcionamiento normal del reloj, de modo que no puedan haber conflictos entre un cambio manual y el avance automático. De esta manera, el complejo mecanismo del calendario queda íntegramente asegurado y protegido. Finalmente, mencionemos un último detalle ideado por Blancpain para facilitar el ajuste del calendario gracias a una aplicación iPad/iPhone que ofrece día tras día las indi-

caciones correctas y suprime la necesidad de consultar otras fuentes.

El calibre de base del Villeret Calendrier Chinois Traditionnel integra todos los progresos técnicos presentes en los últimos movimientos de Blancpain, como los tres barriletes montados en serie y el volante de inercia variable de titanio con tornillos de regulación de oro que proporcionan al reloj una notable reserva de marcha de siete días.

El Villeret Calendrier Chinois Traditionnel se propone en dos versiones, una de oro rojo y la otra de platino. Ambas versiones poseen una esfera con esmalte *grand feu*, única por sus índices aplicados. Mientras el modelo de oro rojo no estará limitado, la versión de platino se editará en una serie de sólo 20 ejemplares, cada uno de éstos con el signo del zodiaco chino correspondiente al año de su fabricación. •







En el santuario de las REPETICIONES DE MINUTOS

HAY LUGARES QUE HACEN SOÑAR A TODOS LOS AMANTES DE RELOJERÍA. LAS AUTÉNTICAS MANUFACTURAS SON UNO DE ELLOS. ANIDADA EN LE BRASSUS, RODEADA DE UNA NATURALEZA A VECES VERDE Y A VECES NEVADA, LA MANUFACTURA BLANCPAIN ATESORA HABILIDADES EXCEPCIONALES. PARA CONVENCERSE DE ELLO, BASTA CON EMPUJAR LAS PUERTAS Y PENETRAR AL SACROSANTO TALLER DE LAS REPETICIONES DE MINUTOS. ¡ABRA BIEN LOS OJOS Y AGUCE EL OÍDO! PUES AQUÍ SE ESCRIBE Y SE OYE LA FASCINANTE MÚSICA DEL TIEMPO.

POR MICHEL JEANNOT



En una manufactura, el taller de las complicaciones es un lugar privilegiado que reúne una suma extraordinaria de competencias. Muchos relojeros, empezando por los más jóvenes, acarician el sueño de trabajar allí algún día. Lo que sería la coronación de su carrera. Y lo máximo en este universo, más allá de los tourbillons, de los calendarios perpetuos o de las ecuaciones activas, es ocuparse de la reina de las complicaciones para la cual se ha dedicado un espacio específico: el taller de las repeticiones de minutos. Allí se entra en el sagrario de puntillas, y uno deja de respirar para oír la delicada sonería de las horas, de los cuartos y de los minutos.

iDong! iDong! iDong! iDong! iDing-dong! iDing-dong! iDing! iDing! iDing! iDing! iDing! Conocemos esta música que se remonta al pasado, al tiempo en que los relojes de bolsillo se colocaban sobre la mesa de noche, cuando no había electricidad y era cómodo leer las horas sin tener que encender una vela. Para los privilegiados, felices propietarios de una pequeña maravilla mecánica y acústica, bastaba entonces con activar el gatillo y la repetición de minutos daba su mensaje sonoro. La convención no ha cambiado. Los sonidos graves indican las horas, los agudos descuentan los minutos que siguen a los cuartos, expresados por una alternancia de agudos y graves. Basta con contar, en este caso cuatro horas, seguidas por dos cuartos, es decir por media hora, y luego cinco minutos. Por consiguiente, el reloj toca las cuatro treinta y cinco de la mañana. Demasiado temprano para levantarse...

Entre cinco y seis semanas para hacer una pieza

En Le Brassus, el taller de las complicaciones cuenta con dieciocho personas que trabajan bajo la responsabilidad de Mustapha Ahouani. Este francés de origen marroquí, relojero de pura cepa, sabe hacer prácticamente de todo y las piezas más complicadas que pasan por sus manos no tienen ningún secreto para él. La edad promedio de sus colaboradores es de

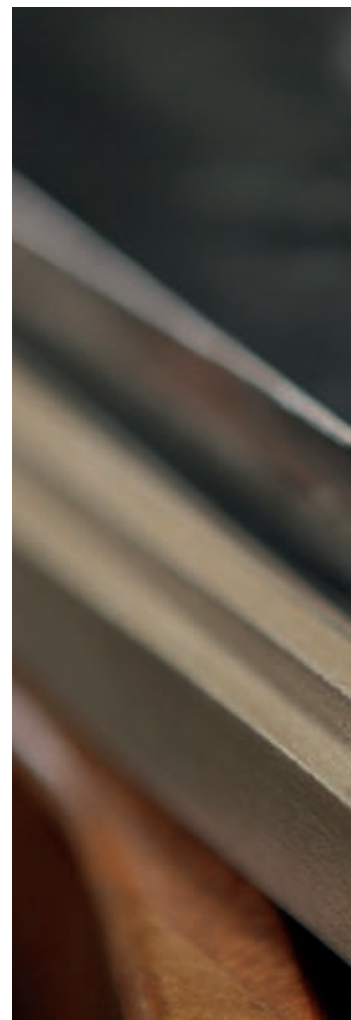


**EL TALLER DE LAS COMPLICACIONES ES UN LUGAR PRIVILEGIADO
QUE REÚNE UNA SUMA EXTRAORDINARIA DE COMPETENCIAS.**

33-34 años. El más joven tiene 25: “Es muy joven para ya estar en el taller de las complicaciones, pues para dominar estos mecanismos se requiere experiencia. Pero es posible. Todo depende de la persona, de sus capacidades, de su habilidad y motivación. En todos los casos hay que estar apasionado. Uno puede emplear entre cinco y seis semanas para realizar un producto como este, a veces más. Se necesita paciencia y destreza. Y para llegar a ello hay que identificar a los buenos profesionales a lo largo de la capacitación”.

Empezar por una platina virgen

Su adjunto, Laurent Salomon, asiente mientras oye, convencido de que él también ha tenido la suerte de encontrar a las personas adecuadas en el buen momento. Las que te contagian, que confían en ti y te ayudan a lograrlo, pues todo está en la transmisión del *savoir-faire*. Él está a cargo del taller de las repeticiones de minutos y tiene mucho que decir sobre el tema. ¿Cómo convertirse en un relojero especializado en esta complicación estrella? “Es todo un recorrido. Se empieza en el montaje de un simple movimiento, y luego, poco a poco, se llega a la regulación de la pieza. Seguidamente se llega al taller de los módulos, al del calendario simple, calendario anual, calendario perpetuo. Posteriormente se llega al tourbillon y, probablemente, a la ecuación activa del tiempo. Con la repetición, se llega a la cumbre. En toda la relojería los puestos son muy codiciados, a este nivel, pues son muy pocas las empresas que hacen todo el proceso, realmente de cabo a rabo. Y la suerte es que aquí partimos de una platina virgen”.



COMO CADA ARTESANO TIENE SUS PROPIOS TRUCOS, SUS MAÑAS, SU ESTILO, SU OÍDO, CADA REPETICIÓN DE MINUTOS ES EN CIERTO MODO UNA PIEZA ÚNICA.

En Le Brassus, seis relojeros se ocupan de las “répètes”, como les dicen cariñosamente. Cuatro de ellos, Romain, Félicien, Laurent y Michaël, producen nuevas repeticiones, Norbert se ocupa del Servicio Posventa, mientras que el sexto, Georg, no sólo las encuentra en el Servicio Posventa sino también en la famosa supercomplicación 1735. Ésta sólo se ha producido en 30 ejemplares, pero el servicio necesita mucho más tiempo y requiere la experiencia de un relojero altamente especializado. “Algunos clientes –precisa Mustapha Ahouani– los usan como reloj deportivo y lamentablemente no son herméticos. Algunas veces regresan aquí totalmente oxidados y necesitamos seis meses para repararlos. También tenemos este problema con las repeticiones tradicionales ‘simples’, que no eran herméticas –excepto algunas pequeñas series– pues sólo de este modo se obtiene una mejor calidad de sonido. Esto lo veremos con el último calibre, pero tenemos que reconocer que a priori una caja hermética es mucho más difícil de dominar para un reloj con sonería”.

Un equipo unido y solidario

El equipo es pequeño, unido y solidario. Cuando se considera su ritmo de producción, la naturaleza misma del trabajo, el cuidado dedicado hasta a los más mínimos detalles, no sólo por la belleza del gesto sino también por motivos funcionales esenciales, nos transportamos al pasado. Esta noción de realización de una pieza de la A a la Z por un mismo relojero es algo inaudito hoy en día. La idea es bastante rara, y si nos imaginamos inmediatamente las



ventajas, también adivinamos los inconvenientes de esta pequeña burbuja de otra época; ya que está demás decir que si la realización íntegra de una repetición de minutos por un solo relojero es una prueba de calidad, no es compatible con la productividad que con frecuencia muchos exigen.

Como cada artesano tiene sus propios trucos, sus mañas, su estilo, su oído, cada repetición de minutos es en cierto modo una pieza única. ¿Eso quiere decir que cuando la pieza vuelve al Servicio Posventa vamos a reconocer quién la hizo? El jefe del taller de complicaciones sonríe: “El relojero que la hizo la reconocerá, de hecho. Pero globalmente no será distinta de otra. Es lo que preconizamos aquí, es una línea de conducta, una metodología, la transmisión de un *savoir-faire* que describe y explica el procedimiento y todas las operaciones, desde el pre-en-samblado de los componentes hasta el encajado. Al final el trabajo debe ser idéntico. Después, necesariamente encontraremos el pequeño toque personal del relojero, por ejemplo en una decoración, un achaflanado más o menos acentuado”.

Perennizar el *savoir-faire*

El objetivo de este enfoque fundado en el diálogo, la comunicación y el intercambio es asegurar la calidad de todas las piezas, sin derivas ni relajamiento, mantener la homogeneidad de la producción hasta lo más alto de la pirámide. Es también una manera de perennizar, más allá del producto, el *savoir-faire*. En los talleres, la mentalidad ha cambiado. Antaño, cada relojero escondía sus secretos y se los llevaba cuando se jubilaba. Hoy, se acabaron los secretitos, el leitmotiv es, al contrario, la transmisión de los conocimientos, el intercambio de información, de observaciones e ideas. “No hay secretos, asegura el jefe de las complicaciones, el hecho de compartir con un pequeño equipo crea un clima de confianza en el taller, un espíritu de cohesión y armonía que contribuye indiscutiblemente a la calidad del producto terminado”.

“SIEMPRE SOÑAMOS CON DESEMPEÑAR ESTE
OFICIO A ESTE NIVEL, SOMOS APASIONADOS”.





El Servicio Posventa, un indicador absoluto

En Le Brassus, la producción de piezas complicadas y el Servicio Posventa están estrechamente vinculados, por varias razones. El Servicio Posventa es el indicador absoluto de la calidad del trabajo entregado. Presenta una mina de informaciones extremadamente útiles, lo que va a permitir a los relojeros aumentar cada vez más la calidad de las piezas, hacer evolucionar constantemente un calibre, un modelo, hacerlo revivir. El retorno de un producto no se debe necesariamente a un error de montaje. También puede señalar un problema técnico de base, vinculado con la concepción misma. Aunque también puede revelar un desgaste, lo que hace revisar la elección de materiales.

La vida real del reloj en la muñeca es la prueba más dura a largo plazo. El análisis y el diagnóstico de las especialidades del taller de complicaciones son informaciones que remontan a todas las etapas y permiten mejorar de manera permanente los nuevos productos.

Otro motivo práctico explica también esta fuerte imbricación entre la producción de piezas complicadas y el Servicio Posventa. La organización del trabajo se lleva a cabo de esta manera y requiere que el relojero especializado en complicaciones sea flexible. Éste recibe de la producción Blancpain en Le Sentier un kit con todos los componentes que necesita para montar el calibre de principio a fin. Este trabajo puede tomarle, según el caso, desde una a varias semanas, hasta cinco o seis para una repetición de minutos. Se consagra íntegramente, realizan-

¿POR QUÉ LA REPETICIÓN DE MINUTOS ES UNA COMPLICACIÓN TAN DIFÍCIL DE DOMINAR?

do tranquilamente todas las etapas en una progresión regular, con la concentración y la calma que necesitan los mecanismos de mucho vuelo. Pero en caso de necesidad, también puede dejar su trabajo de producción para responder a una demanda urgente. “El retorno de una pieza reciente bajo garantía nos obliga a ser reactivos y devolverla al cliente lo más pronto posible. Por lo general es algo muy simple. Podría ser un problema técnico o alguna pieza rota si el reloj se ha dejado caer”.

Naturalmente, el tiempo de reparación es muy variable, en función de la naturaleza de la intervención. “Típicamente, para el que recibimos esta mañana, un Le Brassus Carrousel Répétition Minutes, estimamos que necesitaremos 15 días, incluyendo los controles técnicos, estéticos y la reserva de marcha. Paradójicamente, en este tipo de piezas el relojero pasará mucho menos tiempo –tres o cuatro días– de lo que durarán los controles después de la intervención”. La calidad del servicio y los controles son esenciales. A veces sucede que los clientes hierven de impaciencia, pero si son verdaderos apasionados comprenden lo que implica el servicio. No obstante, la regla es la misma: restituir el reloj lo más rápido posible, perfectamente reparado y con una caja renovada para que el propietario encuentre el placer incomparable que sintió cuando compró el reloj.

La pared Norte del Eiger

¿Por qué la repetición de minutos es una complicación tan difícil de dominar? Así se trate de su realización o, después, de su reparación, de todas maneras será confiada a un relojero especializado, curtido y experimentado. Al final, en el caso del Le Brassus Carrousel Répétition Minutes, por ejemplo, esta es una pieza de 450 componentes que debe funcionar perfectamente. Y como el lector puede imaginar, esto no está al alcance de cualquiera. Todos los relojeros lo saben y tienen un profundo respeto por el desempeño profesional de los especialistas en esta complicación. Como los guías y los alpinistas aguerridos que, como conocedores, saludan a aquellos que escalan la pared Norte del Eiger.



PRIMER PLANO



**LA PRINCIPAL DIFICULTAD DE ESTA GRAN COMPLICACIÓN
NO SÓLO RESIDE EN EL NÚMERO DE COMPONENTES, SINO EN SU
NATURALEZA Y EN SUS DIMENSIONES.**

Cada pieza es una nueva aventura que ocupa íntegramente el espíritu del artesano durante varias semanas cargadas de emociones, de profundas satisfacciones, pero también de decepciones. Debe superar tantas dificultades, con la necesidad de hacer y deshacer cien veces lo que hizo hasta que quede perfecto. Es parte del juego, pero no siempre es fácil dominarlo psicológicamente. Laurent recuerda: “Cuántas veces he vuelto a casa hastiado y verdaderamente preocupado por el problema que tenía que resolver. Con la experiencia, sabiendo que uno siempre termina por encontrar la solución, esto se relativiza y es mejor para nuestro entorno. La preocupación no se nota, pero en el fondo, seguimos pensando en el asunto. Todos somos así en el taller, eso creo. Siempre soñamos con desempeñar este oficio a este nivel, somos apasionados y tenemos que pagar el precio, pero sin remordimientos”.

La principal dificultad

La principal dificultad de esta gran complicación que asocia un mecanismo relojero con un dispositivo de sonería, no sólo reside en el número de componentes, sino en su naturaleza y en sus dimensiones. El desafío de base es mantener un conjunto tan rico como complejo en el volumen de una pieza elegante que pueda ser llevada en la muñeca.

En pocas palabras, ¿cómo funciona? El principio básico consiste en que en el momento en que usted desee oír la hora, desarma un gatillo visible en la carrura de prácticamente todas las repeticiones de minutos. Al hacer esto, usted arma sin saber un muelle que libera inmediata-

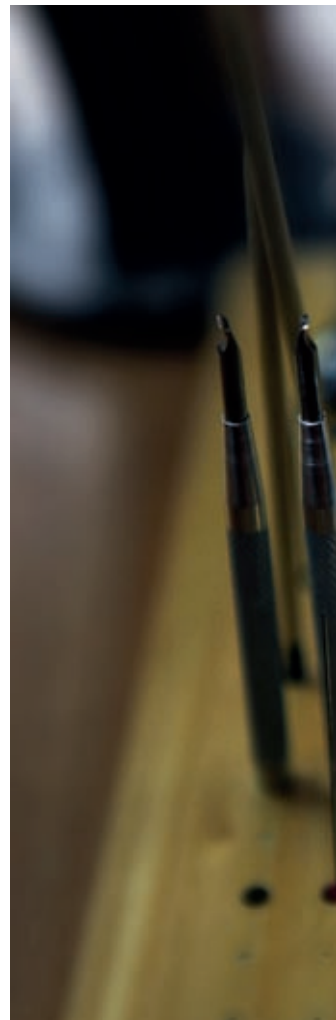


mente la energía necesaria para el funcionamiento de la sonería y para formular su mensaje acústico. Cabe destacar que la repetición de minutos no consume energía suplementaria al movimiento relojero de base, el cual puede animar a otras complicaciones por lo general asociadas. Éste puede ser de cuerda manual o automático y puede estar acompañado por una escena animada por autómatas.

El reino de los palpadores

Con el pulgar, usted ha proporcionado la energía necesaria al mecanismo de sonería, el cual la utilizará inmediatamente para activar los martillos que van a golpear los timbres (o los gongs, como dicen los anglosajones). Pero para hacerlo en el momento oportuno y tocar el número de golpes correspondientes a la hora que indica el reloj, con la precisión de un minuto, el dispositivo debe buscar mecánicamente esta información horaria. Este es el papel que desempeñan los palpadores, o espigas móviles que buscan el posicionamiento exacto de la estrella de las horas recorriendo la silueta de una leva o un caracol. Como dicen los especialistas de Blancpain: “Una repetición de minutos es una historia de desplazamientos angulares. Se trata de recorrer ángulos más o menos profundos para tocar tal o cual hora”. No obstante, esta operación toma menos tiempo que el que se necesita para describirla y así, en el instante en que el gatillo se libera, la repetición engrana las horas, los cuartos y los minutos.

Este mecanismo es extremadamente delicado de realizar, exige una precisión absoluta y componentes muy finos. Los que llegaron en el kit se tocan cuando están en su lugar. “Los ajustamos unos con otros para que tengan un juego mínimo”. ¿Y por qué no los producen de arranque a la altura correcta? “Es imposible pues a esta escala ya estamos en la tolerancia de producción admitida de ‘más o menos’ x micras. El ajuste de cada elemento debe hacerse a mano retirando más o menos materia, según el caso.”



El paquete de regalo de los componentes

El relojero que ensambla las repeticiones de minutos recurre a una panoplia de limas de granos distintos y emplea a numerosas herramientas específicas inútiles en las piezas clásicas. Los componentes son sistemáticamente bruñidos para endurecer la materia y evitar su desgaste prematuro. “Si no bruñéramos las alzadas de cremallera, por ejemplo, se romperían después de diez funciones”, precisa Laurent Salomon antes de detallar las distintas etapas del montaje, a partir de la recepción del kit, el “paquete de regalo” llegado de Le Sentier. Se realiza una primera verificación de todos los componentes, de los cuales algunos ya están decorados, los puentes por ejemplo, todos los que no serán manipulados ni retocados por el relojero. Él asegurará el acabado estético, el achaflanado o los rasgos estirados de los otros tras haber efectuado los retoques tridimensionales.

El trabajo empieza por el estado de superficie de los muelles, luego viene el pre-ensamblado de un mecanismo como el regulador de la velocidad de la sonería. Se trata de asegurar juegos de altura mínimos. Seguidamente el relojero pasa al pre-ensamblado de otro elemento complicado, luego un tercero y así sucesivamente. Los elementos se pulen en su justa medida, cada uno con una mixtura distinta según los materiales.

Montar y desmontar

Con frecuencia hay que volver al pre-ensamblado, por ejemplo cuando en la etapa siguiente el componente no tiene el juego de altura deseado. Entonces el relojero debe desmontar la pieza y volver a empezar. Este proceso se lleva a cabo delicadamente, por etapas sucesivas.

Cada vez que un componente se monta en una repetición de minutos, éste debe ser ajustado. “Típicamente, para las alzadas de cremallera, los agujeros siempre son más peque-



ños que los ejes y el relojero los tiene que ajustar. Siempre hay que retirar materia para ajustarlo y darle el juego de altura ideal y la seguridad óptima. Esto también sucede con las estrellas que se retocan con un alisador muy preciso, y con una precisión de una micra”.

Para efectuar todos los pre-ensamblados, hay que contar con una semana de trabajo, aproximadamente. Luego empieza el montaje del movimiento en su conjunto, es decir el ensamblado de todos los componentes pre-ensamblados con la tija de remontoir, los piñones, el rodaje de puesta en hora y el retoque de todos los juegos de altura “en seco”. Cabe destacar, que en esta fase aún no se ha puesto el aceite.

La etapa siguiente está destinada al órgano regulador, dotado de una espiral con curva terminal Breguet, y sólo después de haber posicionado el rodaje se efectúa la lubricación, el movimiento de base se regula, dotado de un calendario y de un tourbillon, ya sea manual o automático. Cuando este movimiento satisface las tolerancias en las seis posiciones convencionales, sólo en ese momento el relojero empieza “la parte más interesante”: el mecanismo de la repetición propiamente dicho.

El mundo del sonido

Ya tenemos tres semanas de trabajo y el montaje continúa. Los componentes se ajustan unos a otros. Aquí se habla de “montaje en blanco” destinado a disponer todos los elementos en términos de juego de altura y partición.

iDing! iDong! Entre los dos sonidos, debe haber por lo menos dos tonos de diferencia. Es la regla. Lo que hace la altura de la nota es el largo del timbre. Lo podemos adivinar: éste será cortado y vuelto a cortar. “No necesitamos una nota particular, un la o un do, precisa Laurent.

HASTA EL ÚLTIMO MOMENTO EL PARTIDO NO HA TERMINADO.

Sino un intervalo. Cuando tenemos el intervalo, después podemos pasar a la 'puesta en sonido'. El timbre debe vibrar para producir un sonido cristalino. De ninguna manera queremos un sonido tipo cazuela. También tenemos que darle un cierto volumen a la nota". Para ello los timbres, que son tijas de acero, se liman en la base del porta-timbre al que están soldados. La calidad de esta soldadura es primordial; debe quedar impecable. Igualmente, el porta-timbre debe quedar perfectamente adherido al movimiento y debe estar perfectamente plano. La tornillería también debe ser irreprochable, pues en materia de sonido, la excelencia se adquiere hasta en los más mínimos detalles.

El timbre catedral se caracteriza por su largo: cuenta una vuelta y media, mientras los timbres comunes no superan una vuelta. El resultado es un sonido que ofrece más riqueza. Y cuando el sonido está un poco confuso, el punto de atadura de los timbres se bisela y talla en forma de silbato.

Cuando todo está terminado, la pieza se desmonta íntegramente, se lava, se remonta y se lubrica. Seguidamente se colocan las agujas y se pone en caja. ¡A estas alturas el suspenso está a la orden del día! Ha llegado la hora de la verdad. La repetición de minutos ha sido escuchada antes del encajado y se volverá a escuchar una vez que esté en su caja –lo que por supuesto es otra dimensión– y esta etapa primordial aún puede reservar algunas sorpresas. Al más mínimo problema de agujas o de nota discordante, habrá que volver a empezar.

Hasta el último momento el partido no ha terminado. Los relojeros del taller de repeticiones de minutos lo saben por experiencia. Y aceptan esta notoria incertidumbre que forja la gloria de su oficio. •





DOMAINE JOSMEYER

LLEVANDO LA BIODINÁMICA A ALSACIA.

POR JEFFREY S. KINGSTON



Cuando recorre sus vides ubicadas en las laderas privilegiadas y codiciadas de la parte más alta del viñedo del Grand Cru Hengst, que se cría entre los pueblos alsacianos de Wettolsheim y Wintzenheim, Christophe Ehrhart, viticultor y director ejecutivo de Jospmeyer, realiza varias tareas a la vez. Cuando quedan sólo tres semanas antes de la fecha prevista para comenzar la vendimia, al mismo tiempo que toma puñados de la fértil tierra de piedra caliza de color naranja tostado para calcular su contenido de agua tras las lluvias recientes, evalúa la salud de los racimos ya regordetes de uva riesling y las hojas que los reparan por algunos momentos del sol antes de la lluvia que amenaza caer de nuevo y, rápidamente, diagnostica los daños que ha padecido una vid. Nada escapa a su ojo de experto.

Al mismo tiempo va contestando las preguntas que le hacen acerca del nuevo sistema, en las escalas temporales de elaboración del vino francés, de Grand Cru que se ha establecido en Alsacia. En el transcurso de la discusión abunda en frases irónicas. Varios cientos de metros ladera abajo, en una parcela adyacente a otra de las del Domaine Jospmeyer, plantada con cepa de auxerrois cuyo vino se embotella bajo la denominación "H", Ehrhart señala un marcador que quedó de



LAS ESTRELLAS DEL DOMAINE JOSMEYER PROCEDEN DE LOS PRESTIGIOSOS VIÑEDOS BRAND Y HENGST GRAND CRU.

la vinificación en la época romana en esta colina. Lo irónico no es que los romanos elaborasen vino aquí en el siglo IV y que desde entonces se haya seguido haciendo buen vino, sino que los franceses no se decidieron a clasificar éste y otros cincuenta viñedos alsacianos como Grand Cru hasta hace menos de treinta años.

Parece que las nuevas denominaciones Grand Cru se demoraron como consecuencia de un exceso de democracia. De hecho, la primera Comisión de los Grand Cru se creó en la región en 1973, mas sus esfuerzos no sirvieron de nada ya que no logró llegar a un acuerdo sobre las parcelas a las que se debía conferir la prestigiosa denominación que significa que son mejores que el resto de las parcelas. Tuvo más éxito dos años más tarde en 1975, pero esas clasificaciones y las normas conexas no entraron en vigor hasta 1983. Tiempo suficiente para que los disidentes aceptaran el nuevo orden. Ehrhart, actual vicepresidente de la Comisión, es optimista con respecto a los progresos realizados. Cincuenta y un zonas han sido designadas como Grand Cru; su Domaine Josmeyer

tiene la suerte de que la totalidad de sus 26 hectáreas de explotaciones vitícolas incluyen grandes explotaciones en dos de ellas, Hengst y Brand. Además de haber identificado las cincuenta y un zonas Grand Cru, se han establecido reglas sobre las uvas que reúnen los requisitos para el etiquetado de la botella como Grand Cru: riesling, gewürztraminer, pinot gris y muscat d'Alsace. Cuando le piden que prediga si la trayectoria actual hará que el sistema se parezca más, por ejemplo, al de Borgoña, donde no sólo se han designado los viñedos Grand Cru sino también los Premier Cru, que están tal vez un nivel por debajo pero a pesar de eso son de calidad superior, Ehrhart se encoge de hombros. También se encoge de hombros ante preguntas acerca de la subdivisión de los relativamente extensos viñedos Grand Cru, en parcelas más chicas con nombre, de nuevo como en Borgoña, para permitir que haya más expresiones concretas de terroir o pago.

Al margen de la evolución en curso del sistema de los Grand Cru en Alsacia, la finca Josmeyer de Ehrhart está perfectamente posicionada. Oficialmente, todos los viñedos





**BAJO LA DIRECCIÓN DE UN TRÍO: LAS HERMANAS ISABELLE Y CÉLINE MEYER Y CHRISTOPHE EHRHART.
AQUÍ EN COMPAÑÍA DE JEAN MEYER, EL PADRE DE LAS HERMANAS.**

Grand Cru son iguales, pero, de forma no oficial, hay tres o cuatro de ellos que se han establecido como lo mejor del Grand Cru y dos de los mejores son Hengst y Brand, las estrellas de la variedad de vinos Josmeyer (otros Grand Cru están trabajando para expresar más plenamente sus posibilidades). A vuelo de pájaro, las parcelas de Brand y Hengst están separadas sólo por 3 ó 4 kilómetros, mas, a pesar de la proximidad, son dos viñedos muy diferentes. La diferencia no se debe a la exposición, ya que ambos están orientados al sur, sino al suelo. En el caso del Brand se trata de un suelo arenoso formado por descomposición del granito. Sus vinos suelen ser cristalinos y perfectamente definidos. Ehrhart prefiere utilizar el término francés *"ciselés"*, que significa "labrados". La tierra más fértil del Hengst imprime un carácter muy diferente. Se compone de piedra caliza densa, lo que aumenta la calidad y la potencia del vino. Ambos, sin embargo, se benefician de un peculiar microclima. Mientras Ehrhart observa el valle, cuna de Wintzenheim donde se encuentra la bodega Josmeyer, y mira hacia Brand en la colina opuesta, señala una anomalía de la precipitación. La forma de las colinas que dominan al



oeste hacia el valle de Munster protege de la lluvia. A veces cuando cae un chaparrón en Munster, o hacia el norte en Kaysersberg, o a 30 kilómetros al este en Alemania, en Brand y Hengst el tiempo es seco. El microclima de la zona registra un tercio de la pluviosidad de las zonas circundantes, lo que en la época de la vendimia puede asegurar la calidad.

Domaine Jospmeyer es una bodega familiar en la que han trabajado cuatro generaciones desde su fundación en 1854. Hoy está dirigida por un triunvirato: dos hermanas, Isabelle y Céline Meyer, y Christophe Ehrhart, quien llegó a la bodega en 1995 a raíz de su enlace con Isabelle. Aunque ahora están divorciados, existe una armonía perfecta entre los tres en cuanto a la división de tareas y la gestión de la bodega Jospmeyer. Christophe se ocupa de los viñedos y es el director ejecutivo. Isabelle es la enóloga. Céline es la presidente de Jospmeyer y se encarga de las finanzas y la administración. La manera en que interactúan entre los tres y el desfile de turistas por las salas de degustación durante un fin de semana lluvioso son reveladores de su amor por el oficio y de la pasión compartida que sienten por sus vinos. Un buen ejemplo de ello es el de una joven pareja del Brasil, que no hablaba francés y que entró en la sala de degustación con muchas ganas de catar los vinos. Era evidente que no tenían la más mínima intención de comprar. Sin embargo, fueron muy bien recibidos, se les

ofreció una amplia selección de vinos para degustar y, tratando pacientemente de superar las barreras del idioma, contestaron sus preguntas con entusiasmo.

Una prueba de la dedicación de los tres a la bodega y a la calidad de sus vinos es el fervor casi religioso con que aplican las técnicas biodinámicas desde 1998. Hoy, una gran brecha separa las prácticas vitícolas, no sólo en Francia sino en todo el mundo. Los modernistas han adoptado la tecnología en todo su esplendor. Los análisis químicos, los insecticidas, los herbicidas, los fungicidas y los fertilizantes artificiales son indispensables para la gestión de la viña. Si la viña tiene aspecto de cansada, se le “da una píldora”, no en sentido literal sino figurado, por supuesto. Existe un remedio químico para cada mal. En el caso de la biodinámica ocurre exactamente lo contrario. Primer principio: no usar productos químicos en los viñedos, y punto. Ni un poco, ni a veces, ni nunca. La gestión del viñedo se convierte en algo semejante a la agricultura ecológica. Ehrhart, de hecho, confecciona su propio compost y fertilizante. Se trata de una infusión con mezcla de seis hierbas diferentes y corteza, más las lías y los tallos restantes que en su opinión aportan los nutrientes ideales para las vides. Manzanilla, corteza de roble, ortiga, etc. maceran juntos durante un año y luego se esparce este brebaje en los viñedos.



No obstante, en Jospmeyer se va incluso más allá que los demás modernistas. Y ahí entra la biodinámica, cuyas prescripciones son casi místicas. La biodinámica requiere una serie de prácticas, cuya descripción puede parecer extravagante a primera vista. Los pasos a seguir están numerados del 500 al 509. Veamos, por ejemplo, el paso 500: consiste en tomar un cuerno de vaca ahuecado, rellenarlo con una mezcla de estiércol y en enterrarlo en el viñedo a finales del otoño. Luego, en primavera, hay que extraer el cuerno y rociar su contenido, claro está que diluido, por el suelo del viñedo. Muchos ceños se fruncen cuando se llevan a cabo este y otros rituales de la biodinámica. Sin embargo, esta práctica tiene algún sustento científico. El cuerno de vaca constituye un medio ideal para que crezca una multitud de bacterias probióticas. El análisis de la mezcla resultante del relleno y el enterramiento muestra la existencia de una concentración singularmente rica de esas bacterias. ¿Producen esas actuaciones bacterias útiles en cantidad y de calidad mesurablemente mejores que, por ejemplo, su crianza en placas de Petri en una empresa farmacéutica? Nadie lo sabe. Un suelo fértil, cabría decir, para estudios científicos. Pero Jospmeyer y otros discípulos, como el famoso Domaine Leflaive de Puligny-Montrachet (cuyos vinos están entre los más codiciados del mundo) defienden con gran convicción que los métodos no sólo funcionan sino que son vitales para la calidad de sus vinos.

LAS PRESCRIPCIONES DE LA BIODINÁMICA SON CASI MÍSTICAS.



Con análisis científicos efectuados por homólogos y que hayan dado resultados definitivos, o sin ellos, hay un argumento que Ehrhart aduce y que tiene un gran peso lógico: el empleo excesivo de productos químicos en las viñas, cuando los vinateros recurren a ellos como un hipocondríaco al que dejen solo en una farmacia, es peligrosísimo. La aplicación sucesiva de multitud de productos impide ver con claridad la causa de cualquier enfermedad. Ehrhart nos indica una vid estresada del viñedo de Hengst. Al examinarla de cerca, puede ver las señales de una invasión de hongos que han penetrado en el tronco y avanzan hacia las raíces. Tiene una lógica convincente su argumento de que si hubiese tratado la vid con diversos productos, no tendría ni idea de su causa. ¿Demasiada cantidad de un producto? ¿Demasiado poca? ¿Y de cuál?

La entrega a las técnicas naturales no se limita a las vides y llega hasta la bodega Josmeyer. Todas las uvas se vendimian a mano y una vez que llegan y se colocan en las cubas se las prensa suave y largamente, hasta durante doce horas, dependiendo de la añada. Luego, después de fermentar, todos los vinos, y la producción de Jostmeyer comprende riesling, gewürztraminer, pinot gris, auxerrois y riesling vendimiado tardíamente, se trasvasan a grandes tanques de roble, donde permanecen nueve meses. Jostmeyer registra las fases de la luna en que se ponen los vinos en los tanques y los trasvasa

a las botellas en función de la fase lunar. Hay algunas excepciones de poca monta, como una reducida cantidad de pinot noir que se trasvasa a barricas de roble, el recipiente tradicional del pinot. Apartándose, aunque sea ligerísimamente, de la escuela partidaria de la no intervención al 100%, Jostmeyer añade cantidades muy pequeñas de azufre para ayudar a preservar el vino. Ehrhart sostiene que sería insensato descartar completamente el azufre en vinos que se llevan fuera de Alsacia. Aunque se pueda añadir una pequeña cantidad de azufre, ya no pone azúcar, el método denominado chaptalización, para incrementar la graduación alcohólica de los vinos, práctica que Ehrhart abandonó en 1996.

Lo mismo que muchos vinos de domaine de Alsacia de primera fila, los de Jostmeyer se dividen en una compleja matriz de variedades, viñedos y añadas. Del viñedo de Hengst procede un riesling Grand Cru, un riesling Grand Cru de vendimia tardía, un gewürztraminer Grand Cru, un pinot gris Grand Cru y un auxerrois, que, como no es una de las uvas aprobadas en aplicación de las normas sobre el Grand Cru, se etiqueta como "H". En la cima de la pirámide de Hengst se encuentra el riesling Grand Cru "Samain" escrito con letras griegas. El vino "Samain" infringe la norma que prohíbe etiquetar específicamente una parcela determinada de una zona designada Grand Cru. Los adeptos del borgoña se deleitan,



**LAS TÉCNICAS NATURALES SE APLICAN CON ENTREGA TANTO
EN LOS VIÑEDOS COMO EN LAS BODEGAS.**





**EN UN UNIVERSO DEL VINO EN EL QUE LOS PRECIOS NO DEJAN DE SUBIR,
ALSACIA OFRECE VINOS NOBLES Y ARTESANALES POR SÓLO UNA PARTE DE
LOS PRECIOS DE OTRAS DENOMINACIONES FRANCESAS.**

naturalmente, con que se especifiquen viñedos concretos, para diferenciar, por ejemplo, el Chevalier-Montrachet del Bâtard-Montrachet, que son viñedos Grand Cru de Puligny. Ahora bien, como el sistema aún no ha llegado a esa fase en Alsacia, "Samain" indica el momento de la vendimia; lo que pasa es que, además, todas las uvas "Samain" proceden de la preciada ladera superior de Hengst. Se elabora una gama similar de variedades de Brand, aunque actualmente no forma parte de la mezcla la uva gewürztraminer. En el extremo inferior, Josmeyer ofrece vinos riesling, gewürztraminer, pinot gris, muscat, pinot noir, pinot blanc e incluso un sylvaner de parcelas que no son Grand Cru.

Hay un tema unificador que no sólo se aplica a la amplia gama de vinos de Josmeyer, sino a Alsacia en general y que es motivo para que los consumidores de vino se alegren. Cuando uno se ha acostumbrado a la locura de precios que impera actualmente en los burdeos, borgoñas y ródanos, las listas de vinos de Alsacia le parecerán una reliquia del pasado. El calendario se ha remontado a hace treinta años y ofrece vinos nobles de calidad elaborados a mano, por sólo una parte de los precios en vigor en otros lugares. ¡Tomen buena nota los enólogos ahorradores! •



AÑADAS Y NOTAS DE CATA

2011 PINOT BLANC “MISE DU PRINTEMPS”

Es una mezcla de uvas pinot blanc y auxerrois, etiquetada como pinot blanc. Las normas vigentes en Alsacia exigen que todos los vinos etiquetados con el nombre de una uva estén compuestos por un 100% de la misma, salvo el pinot blanc, cuyo porcentaje puede ser de hasta sólo el 1%. Tiene una personalidad fresca, accesible y nítida, con dejos de piña. Este vino se bebe fácilmente.

2010 “H”

Cultivado enteramente en Hengst, el vino “H” tiene prohibido utilizar la designación de Grand Cru porque es de uva auxerrois, que aún no ha sido reconocida oficialmente como Grand Cru. Su carácter se semeja a un chablis Premier Cru elaborado finamente. Hay focalización y precisión en la fruta, equilibrada con mineralidad. El peso en el paladar es impresionante, lo mismo que la mantequilla en el acabado.

2010 RIESLING “LE KOTTABE”

Impresionante concentración con acidez vivaz y especias exóticas.

2009 RIESLING GRAND CRU BRAND

Fabulosa precisión y acidez vivaz. Notas complejas que ofrecen frutas exóticas y pomelo. Un vino de raza.

2009 RIESLING GRAND CRU HENGST

Más potente, muscular y redondo que el Brand. El aroma a cáscara de lima da paso a pomelo y mantequilla en el paladar. Excelente vida.

2008 RIESLING GRAND CRU HENGST “SAMAIN”

Un superventas. Potencia y concentración impresionantes. Madurez equilibrada con una acidez perfecta. Notas de piña y nectarina. El “Samain” no se elabora todos los años.



DR. GEORGE DERBALIAN

El Dr. George Derbalian es uno de los especialistas en vinos de la revista *Lettres du Brasseur*. Es el fundador de la sociedad californiana Atherton Wine Imports, y además de ser uno de los mayores importadores de vinos selectos en los EE.UU. 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 propietarios de los más destacados 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, el Dr. Derbalian y el sommelier del Auberge de l'Ill, Serge Dubs, nos presentan los vinos del Domaine Jomsmeier.

2009 PINOT GRIS “LE FROMENTEAU”

Se aparta del “antiguo” estilo de pinot gris demasiado empalagoso y dulce. Aroma a ahumado y carnosos. Este vino blanco tiene una clara personalidad de tinto.

2005 PINOT GRIS GRAND CRU BRAND

Potente y con acidez y focalización brillantes. Humo y dejos de carne entreverados con durazno maduro dulce. Fabulosa duración.

2001 PINOT GRIS GRAND CRU BRAND

Más afrutado que el 2005. Predominan los melones y albaricoques maduros. Peso y concentración impresionantes.

2010 GEWÜRZTRAMINER “LES FOLASTRIES”

Muy dulce, respaldado con ácido y especias pronunciadas. Nariz especiada. Un bailarín.

2007 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU HENGST

Ola tras ola de especias exóticas surgen de la copa. Impresionante madurez, refrenada con precisión y vivacidad. Acabado de canela que dura enormemente.

**2001 RIESLING GRAND CRU HENGST
DE VENDIMIA TARDÍA**

Muy profundo y maduro con una nariz expresiva de albaricoques maduros, piñas y especias exóticas. Capas de fruta madura en la boca equilibradas elegantemente con ácido. Este vino de vendimia tardía no se elabora todos los años.

EL AIRE DEL TIEMPO

L-EVOLUTION R

BLANCPAIN ASOCIA EL MUNDO DEL DEPORTE CON UNA DE
LAS COMPLICACIONES MÁS COMPLEJAS DE REALIZAR.

POR JEFFREY S. KINGSTON







UN CRONÓGRAFO DE RATRAPANTE ES UNA GRAN COMPLICACIÓN MUY APRECIADA POR LOS RELOJEROS PERO MUY POCO CONOCIDA POR EL PÚBLICO.

“R-E-S-P-E-C-T Find out what it means to me” Si usted sigue, aunque sea de lejos, la evolución del rock and roll, probablemente tiene grabadas para siempre las palabras de Aretha Franklin, la diva del soul: “sock it to me”. Tendrían que contratarla para que cante esta canción a voz en cuello en un congreso de relojeros para manifestar un poco de afecto por los artesanos que realizan minuciosamente los cronógrafos de ratrapante, sea cual fuere su lugar de residencia. Mientras sus diseñadores trabajan en una de las complicaciones más difíciles de concebir, las cuales requieren de una infinita paciencia para parecer simplemente correctas, sus virtudes y talentos no son apreciados en su justa medida dentro de la extensa constelación de las complicaciones. ¡Qué falta de respeto!

Como en estas páginas tenemos costumbre de expresarnos sin ambages, sugiero que vayamos directamente al grano. La realización de un cronógrafo de ratrapante de Alta Relojería es tan impresionante y requiere de tanta habilidad que, sin lugar a dudas, merece reinar en la cumbre de las grandes complicaciones. Su grado de dificultad y los desafíos que atesora superan de lejos la construcción de un calendario perpetuo

o un tourbillon, a tal punto que su revelación produce una infinidad de “iohhh!” y de “iahhhh!” en las más nobles tribunas.

Citemos a comparecer al último cronógrafo de ratrapante de Blancpain, el L-evolution R. ¿Cuáles son los elementos que abogan en favor de esta nueva construcción de ratrapante y, por consiguiente, de todos los guardatiempos Blancpain dotados de un cronógrafo de ratrapante? Para empezar, ocupémonos de las dificultades inherentes a la producción de un cronógrafo de alta gama. Empecemos por una constatación muy evidente para los relojeros y terriblemente incomprensible para la mayoría de la gente: la construcción de un cronógrafo de altos vuelos, incluso antes de la colocación de la ratrapante, está llena de numerosos riesgos que no tienen nada de misterioso. En efecto, el mecanismo del cronógrafo somete al tren de ruedas del reloj a cambios dinámicos bruscos cada vez que la función se activa o desactiva. Las operaciones que se realizan de forma tan repentina y abrupta aseguran la conexión del mecanismo del cronógrafo con el tren de ruedas del reloj y su posterior desconexión; algo que a simple vista puede parecer muy sencillo. Cuando el propietario lo pone en marcha, el mecanismo del cronógrafo –el segundero del cronógrafo y los contadores de minutos y de las horas– está



unido al tren de ruedas del reloj, por regla general, mediante el piñón de segundos. Inversamente, cuando se solicita la parada se produce el efecto contrario, es decir la desconexión de los componentes. ¡Y es allí donde aprieta el zapato! pues también hay que proceder al engranaje y desengranaje de los mecanismos, sin olvidar, naturalmente, la tercera función de un cronógrafo, la puesta en cero, de tal modo que:

1. No perturbe el funcionamiento del reloj (en otras palabras, que no altere de manera significativa la amplitud de las oscilaciones descritas por el volante).
2. Asegure, *cada vez y sin excepción*, la suavísima puesta en marcha y parada de la aguja sin saltos ni vibraciones.
3. Confiera una sensación aterciopelada a los pulsadores de activación y control de las operaciones.
4. Permita el constante engranaje del cronógrafo si el propietario lo desea. Y,
5. Garantice la sincronización perfecta de la vuelta a cero de la trotadora y de las agujas de los contadores.

Estas son las rudas tareas impuestas a un cronógrafo para que éste pueda prevalerse de una cierta majestuosidad. El cronógrafo con rueda de pilares y embrague vertical del calibre 1185 ocupa una posición eminente y única cada vez que debe cumplir con cada uno de estos criterios. Los conocedores de cronógrafos que se han tomado el trabajo de controlar las

LA CAJA DEL L-EVOLUTION R INTEGRA ELEMENTOS DE FIBRA DE CARBONO Y DE ORO.

realizaciones propuestas a través del amplio espectro de esta complicación, desde las más caras hasta las más económicas, se han dado cuenta que algunos modelos de marcas prestigiosas, cuya trotadora salta de vez en cuando al principio o al final de la medición, presentan una alteración de la precisión de marcha durante el tiempo que el cronógrafo está funcionando y que este defecto no permite dejar al cronógrafo activado continuamente. Las realizaciones baratas (e incluso algunos modelos caros que emplean movimientos de poco valor y que por lo general decepcionan a los propietarios) demuestran por su parte una cierta dureza en la activación de los pulsadores y una modificación de la marcha del reloj cuando el cronógrafo está activado. En su calidad de gran complicación, la ratrapante merece codearse únicamente con cronógrafos que cumplen con estas normas sin la más mínima excepción.

Si bien es difícil alcanzar la perfección con un simple cronógrafo, el hecho de añadir una ratrapante aporta un grado de dificultad incomparablemente más elevado y la descripción de su modo de uso sólo da una pobre idea de su amplitud. El cronógrafo de ratrapante posee dos trotadoras en lugar de una, las cuales están tan bien superpuestas que el usuario sólo puede ver una de ellas cuando no se solicita la función de

la ratrapante. No obstante, durante la medición de un tiempo intermedio, la ratrapante se inmoviliza mientras la otra aguja continúa su frenética carrera. Esta funcionalidad ofrece al cronógrafo la posibilidad de medir dos eventos simultáneamente. Así, cuando el pulsador de la ratrapante se activa una vez más, la aguja inmovilizada vuelve a su posición inicial y permanece sobre la otra aguja. Esta acción puede realizarse durante la progresión o inmovilización de la aguja principal.

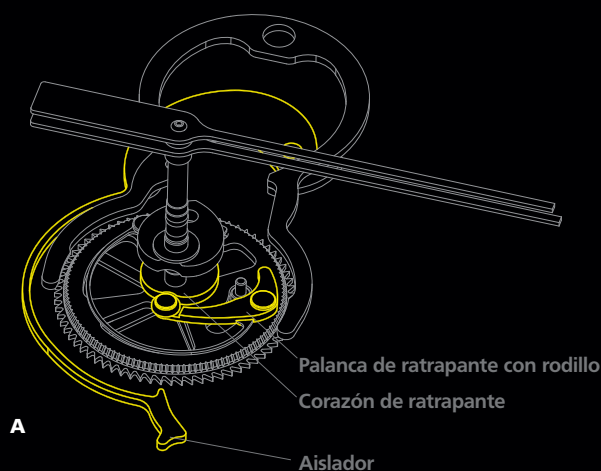
La ratrapante descansa sobre dos sistemas fundamentales. El primero está constituido por un dispositivo para centrar las agujas y el segundo por un mecanismo de freno que puede ser aplicado a una de las agujas (la ratrapante) al tiempo que permite que la otra (la trotadora) continúe su progresión alrededor de la esfera.

Centrado de las agujas. El centrado de las agujas para que estén perfectamente superpuestas recurre a un componente que equipa a casi todos los cronógrafos desde hace doscientos años, conocido con el nombre de leva en forma de corazón. Su construcción no guarda ningún misterio pues está dotado de una leva cuyos contornos no difieren substancialmente de un corazón, tal como lo diseñaría un niño. A todas luces, dichas

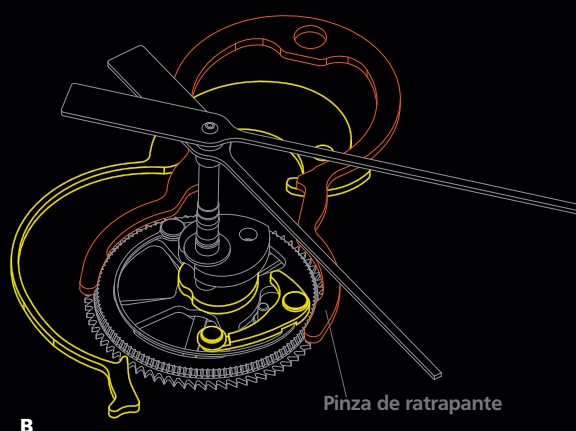


características están calculadas de manera logarítmica para optimizar la propiedad que le ha valido su apreciación general. Si la leva en forma de corazón puede girar libremente y está sometida a la presión de un brazo o de una palanca, ésta girará siempre en una posición que llevará el brazo o la palanca hacia la parte superior del “corazón”. Los constructores clásicos de cronógrafo emplean esta misma pieza para la vuelta a cero de la trotadora del cronógrafo y de todas las demás agujas de los contadores del cronógrafo. Cuando se solicita la vuelta a cero, un martillo presiona el corazón de cada aguja del cronógrafo garantizando una precisa vuelta a cero. El calibre 1185 de Blancpain comprende un solo brazo con dos martillos, uno para la aguja de segundos y otro para el contador de minutos, los que entran en contacto simultáneo con los dos corazones, volviendo a cero exactamente en el mismo instante.

La misma propiedad empleada para la vuelta a cero sirve para mantener las dos agujas superpuestas. La ratrapante posee un corazón fijado a su eje. Cuando éste se somete a una presión –en la construcción de Blancpain, ésta es ejercida por un brazo dotado de un platillo con un rodillo– la ratrapante está perfectamente alineada con la trotadora. Mientras el platillo y el brazo están fijados a la trotadora y giran con ésta, el centrado



A. Mecanismo de ratrapante no activado. El rodillo se encuentra en la parte cóncava del corazón de la ratrapante y las agujas están superpuestas.



B. Mecanismo de ratrapante activado. El aislador ha liberado el rodillo de la leva en forma de corazón y la pinza inmoviliza la rueda y la aguja de ratrapante.

se realiza con respecto a la posición de la trotadora. A pesar de que las agujas se separan con la parada de la ratrapante, una nueva presión del rodillo la hará ocupar instantáneamente su lugar sobre la trotadora.

El freno. Si el principio del freno es simple, su aplicación es compleja. Se fija una rueda sobre el eje de la aguja de ratrapante. Cuando el propietario desea inmovilizar esta aguja separándola de la trotadora (la que continuará su progresión contando los segundos del cronógrafo), dos brazos en forma de pinza, uno a cada lado, ciñen la rueda para bloquearla. Si la construcción mecánica es uno de sus pasatiempos favoritos, esta descripción de cómo la ratrapante se detiene mientras que la trotadora continúa su carrera, debería generarle un interrogante: *“¿Qué sucede con el rodillo que ejerce presión sobre el corazón? Cuando la leva está forzada a volver desde su posición, ¿el rodillo en el centro del corazón no retiene su movimiento?”* Estas son preguntas acertadas que merecen ser abordadas con gran seriedad.

La mayoría de los sistemas de ratrapante aceptan esta retención suplementaria y toleran que la rotación se ralentice debido a la presión ejercida sobre la leva. No obstante, esta

coacción ejerce efectos inmediatos, perjudiciales para la precisión de marcha, los que reducen la amplitud de las oscilaciones descritas por el volante. Para compensarlas, Blancpain ha inventado un aislante integrado en el mecanismo de la ratrapante. Cuando se solicita la desconexión de las agujas y los brazos ciñen la rueda de la ratrapante para inmovilizarla, la palanca que sujeta el platillo se desplaza de tal modo que deja de estar en contacto con la leva. ¡Una solución absolutamente audaz! El rodillo ya no retiene la leva. Esta innovación puesta a punto por Blancpain, hoy se encuentra en las realizaciones de otros operadores. Cabe resaltar que uno de ellos, una prestigiosa marca ginebrina, reconoció que el dispositivo de Blancpain le sirvió de “fuente de inspiración”!

Un componente de este mecanismo que también merece nuestra especial atención es la rueda de pilares. Los cronógrafos de alta gama recurren a una rueda de pilares para controlar la puesta en marcha, la parada y la puesta en cero. Ningún cronógrafo puede presumir de tener una construcción refinada si no dispone de una rueda de pilares, lo que lo dota de una precisión incomparable en la sucesión de funciones, ofreciendo esa sensación aterciopelada e inigualable cuando se activan los pulsadores. Esto también sucede con la ratrapante, en la que el



uso de una rueda de pilares para controlar y separar el recen-
trado de las agujas es indispensable para la precisión y el suave
contacto que asegura el mecanismo. Por ello, el movimiento de
Blancpain *recurre a dos ruedas de pilares.*

El L-evolution R incluye otra característica refinada: la fun-
ción flyback o vuelta al vuelo, cuyos orígenes se remontan a
los primeros años de la aviación, cuando los pilotos empezaron
a tener la necesidad de calcular el tiempo y las distancias de
vuelo. Antes de que la aparición de los sistemas modernos de
GPS suprimieran la necesidad de volar con su cerebro (le ruego
disculpe esta reflexión deliberadamente ácida de un instructor
de vuelo formado a la antigua) era naturalmente indispensable
tomar la medición del tiempo de vuelo entre un punto de refe-
rencia –o “fix”– y otro. Para ello, era obligatorio poner en marcha
el cronógrafo al pasar por un punto de referencia, detenerlo a
la altura del siguiente, proceder a la puesta en cero y volver a
empezar el cronometraje hasta el siguiente “fix”. Sin embargo,
cada punto de referencia intermedio requiere de tres mani-
pulaciones: la activación del pulsador de puesta en marcha/
parada para detener el cronógrafo, la activación del pulsador de
puesta en cero y, por último, la nueva activación del pulsador
de puesta en marcha y parada para volver a poner en marcha el

UN CRONÓGRAFO DE BASE REFINADO MERECE UNA RATRAPANTE.

cronógrafo. La vuelta al vuelo simplifica ampliamente esta serie
de operaciones pues la activación del pulsador de puesta en
cero interrumpe la progresión de la aguja del cronógrafo, vuel-
ve a poner las agujas en cero y empieza una nueva medición;
de tal modo que sólo es necesario un contador. Poco después
de sus debuts relojeros, esta función suscitó gran entusiasmo
entre los pilotos y esta característica aeronáutica encontró su
lugar en el L-evolution R.

El amplio módulo de la fecha del L-evolution R ofrece una
complicación adicional útil, conocida como calibre 69. Esta
construcción de fecha grande se distingue de los dispositivos
habituales de la fecha porque el cambio se produce de manera
instantánea, a medianoche. También permite proceder al ajus-
te rápido de las indicaciones por la corona, en vez de hacerlo
mediante un pulsador en el flanco de la caja.





DOS RUEDAS DE PILARES CONTROLAN LAS FUNCIONES DEL L-EVOLUTION R.

En consonancia con el refinamiento del movimiento, Blancpain dotó los puentes con un nuevo estilo de decoración. Dejando de lado las clásicas Côtes de Genève y el perlado, Blancpain ha creado una nueva ornamentación asociando los elementos de estilo de otros motivos clásicos de decoración relojera: el *champlevé* y el granallado. En primer lugar, los puentes están “esculpidos” creando un bajorrelieve en el centro y produciendo así un borde ligeramente más alto. Se parece a la primera etapa del tradicional *champlevé*. No obstante, en lugar de rellenar con otro material el centro vaciado –el *champlevé* tradicional recurre al esmalte– Blancpain adoptó otro motivo: el granallado. Las superficies internas están ornamentadas con un sutil granallado de apariencia cristalina. En la versión de oro rojo del L-evolution R, esta superficie está chapada en oro y en la versión de oro blanco está rodiada. En ambos casos, la paleta de colores del movimiento se armoniza con los tonos del oro de la caja.

La fibra de carbono juega un papel primordial en la apariencia del nuevo miembro de la colección L-evolution. El dise-

ño de la caja ofrece una interesante asociación puesto que las asas y el fondo de la caja componen una parte distinta. La integración de los dos elementos ofrece libertad de diseño, algo que por lo general no es posible en las cajas tradicionales. Con el L-evolution R, Blancpain juega con esta libertad trabajando las asas, los flancos y los fondos de caja de oro, ya sea rojo o blanco, y el bisel en fibra de carbono. Los elementos en fibra de carbono habitualmente empleados en la industria, incluso si son ligeros, presentan el inconveniente de la fragilidad asociada a su rigidez. Producidos según un proceso desarrollado por la Manufactura, los elementos de fibra de carbono de Blancpain excluyen este riesgo y su refinada apariencia se conjuga con una solidez a toda prueba. La fibra de carbono también se encuentra en la esfera y el brazalete, dotados de dos inserciones.

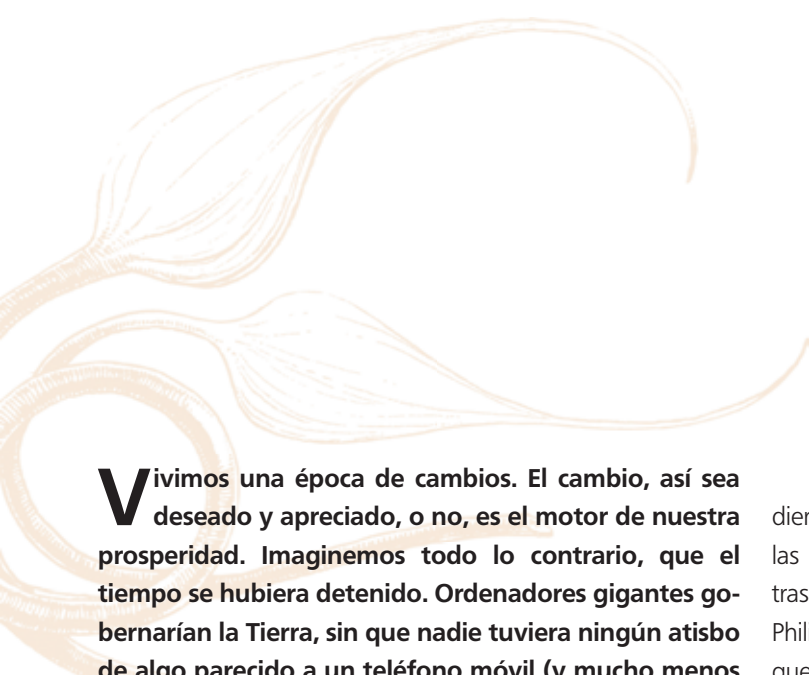
Con un estilo que evoca los modelos Super Trofeo que lo precedieron, el L-evolution R introduce un logro relojero de alto nivel, inédito hasta ahora en el universo de los cronógrafos deportivos. •



TRES NUEVOS CHEFS TOMAN EL RELEVO

TRES DE LOS RESTAURANTES MÁS PRESTIGIOSOS DEL MUNDO
DAN LA BIENVENIDA A UNA NUEVA GENERACIÓN DE CHEFS.
¿CUÁL ES EL RESULTADO?

POR JEFFREY S. KINGSTON



Vivimos una época de cambios. El cambio, así sea deseado y apreciado, o no, es el motor de nuestra prosperidad. Imaginemos todo lo contrario, que el tiempo se hubiera detenido. Ordenadores gigantes gobernarían la Tierra, sin que nadie tuviera ningún atisbo de algo parecido a un teléfono móvil (y mucho menos uno de esos llamados “inteligentes”); los viajes en avión estarían al alcance de sólo unos pocos privilegiados; las cámaras fotográficas funcionarían con carretes; toda la correspondencia dependería de una hoja de papel, sobres y, Dios mío, sellos, y escucharíamos la música que emana de discos de 33 R.P.M. En la mayoría de los casos tenemos razones para alegrarnos del progreso que ha desterrado de nuestras vidas todas esas técnicas obsoletas. Sin embargo, la lista no abarca todos los ámbitos. Tomemos, por ejemplo, tres de los restaurantes más apreciados y prestigiosos del mundo, de los que muchos, incluido yo, son adeptos desde hace décadas, y a los que ya se ha hecho referencia en estas páginas: el Hôtel de Ville en Crissier (en el núm. 1), Lameloise en Chagny (en el núm. 2) y Le Pont de Brent en Montreux (en el núm. 3).

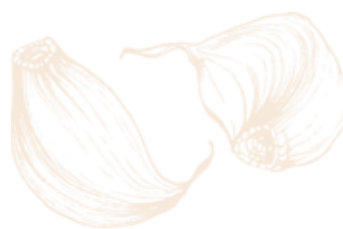
Los inspirados chefs de estos tres iconos portentosos, que dieron a sus establecimientos un fervor que ya felicitamos en las *Lettres du Brassus*, y que la Guía Michelin confirmó año tras año al concederles sus tres estrellas, se han retirado. Philippe Rochat, a su refugio de la montaña en el Valais, Jacques Lameloise para consagrarse a su colección de coches clásicos, y Gérard Rabaey, al universo de su bicicleta. Ese tipo de cambio, lejos de ser universalmente aclamado, a menudo se acompaña de expectativas ansiosas. *¿Qué pasará con la chispa única de estos grandes chefs salientes? ¿Seguiremos sintiendo el agradable sentimiento de confianza de saber que, en cada nueva visita, estos maestros se están ocupando de los fogones?*

Lo que mejor resume lo ocurrido es la expresión francesa *la transmission*, es decir la entrega del testigo a las nuevas generaciones. Ahora, Benoît Violier dirige la cocina en Crissier, Éric Pras en Chagny y Stéphane Décotterd en Montreux. ¿Puede haber un cambio más importante para un restaurante que la llegada de un nuevo chef? Nos correspondía, por lo tanto, volver a visitar cada una de estas instituciones emblemáticas para actualizar nuestros informes. Para los propensos



De izquierda a derecha: Benoît Violier, Éric Pras, Stéphane Décotterd.

a pasar las páginas rápidamente para extraer las conclusiones básicas, o que pueden contar con un personal que les entregue cada día un resumen de las noticias, les vamos a facilitar el trabajo. En los tres casos *la transmission* se ha resuelto con un éxito rotundo y el entusiasmo de nuestra recomendación no ha disminuido un ápice. No obstante, ese resumen lacónico pasaría por alto la verdadera genialidad de la transformación de los tres restaurantes. Cada uno de los nuevos chefs ha debido asumir un reto de enormes proporciones, a saber, respetar la historia, el estilo y la personalidad de tres establecimientos venerables, y al mismo tiempo permitir que expresen su propia creatividad y sus ideas. Dicho de otra manera: todos han debido obrar con mucho tacto para infundir confianza a la clientela habitual, sin eludir la tentación de innovar y evolucionar. La historia que realmente interesa es cómo los chefs Violier, Pras y Décotterd han logrado establecer ese equilibrio.







HÔTEL DE VILLE, CRISSIER. BENOÎT VIOLIER

En la pared que conduce a la cocina recién reformada, con las ultramodernas placas vitrocerámicas de inducción (un cocinero aficionado que sueña con dotarse de un equipo profesional debe olvidar todo lo que sabe sobre fogones de gas, pues la última generación de placas de inducción ofrece mayor potencia, una cocción más rápida y una precisión superior que el gas), se puede observar un homenaje a los dos hitos que se han sucedido en Crissier. Colocados en fila y contra la pared de pizarra gris figuran los apellidos Girardet-Rochat-Violier. Girardet es, por supuesto, Frédy Girardet, que fundó el restaurante en 1971 y que, en su camino hacia el título de mejor cocinero del mundo, creó y definió la cocina suiza moderna.

La sucesión del Hôtel de Ville de Crissier puede trazarse de forma lineal, pero también podría adoptar la forma de un

círculo, ya que el estilo de Violier parece evocar más a Girardet que a Rochat. Esto no sugiere en modo alguno una desviación radical, pues se trata de diferencias de matiz. Durante su brillante desempeño, la cocina de Rochat adquirió un grado de complejidad adicional e incorporó exóticos sabores asiáticos. Benoît Violier se ha inclinado más por el espíritu pionero de Girardet, con preparaciones más ligeras y sencillas y el destierro de los ocasionales matices asiáticos.

A semejanza de los otros dos chefs que protagonizan el relevo generacional del que hablamos, las credenciales de Violier confirman la sabia decisión de colocar en sus manos el restaurante de Crissier: cinco años como chef del Ministerio de Economía, durante el mandato de Nicolás Sarkozy, en el decenio de 1990; chef repostero en el famoso Lenôtre de París; con Joël Robuchon, en Jamin; con Alain Chapel, en



Arriba a la izquierda: Ormeau. Abajo a la izquierda: Côtes d'agneau. Derecha: Tronçon de saint-pierre.

Mionnay (uno de los pilares iniciales de la *Nouvelle Cuisine*, y una carrera brillante de chef de tres estrellas, truncada por una muerte trágica en 1990); llegada a Crissier en 1996, durante el último año de Frédy Girardet; promoción como asistente de Philippe Rochat en 1999; y obtención del codiciado título de *Meilleur Ouvrier de France* en 2000. Violier cita a Joël Robuchon, Frédy Girardet y Alain Chapel como las mayores influencias en su desarrollo; de hecho, su estilo actual es considerado una "evolución de Chapel".

Un aspecto primordial de su filosofía es el respeto por los ingredientes. Violier no deja nada al azar, y trabaja personalmente con sus proveedores para asegurarse de que recibe de ellos el mejor producto, y para ayudarlos a mejorar aún más, si cabe, la calidad de lo que producen. Éste ha sido un principio rector del restaurante desde su fundación en 1971. Existe una conexión entre su obsesión por los ingredientes, la ligereza y pureza de sus preparaciones. A semejanza de Girardet, pionero en la eliminación de la harina de las salsas, Violier ha reducido radicalmente el uso de la crema de leche y la mantequilla, para orientarse a los caldos de sabor intenso (entre ellos, los caldos vegetales y de raíces). Incluso un postre tradicional como la *ganache* de chocolate, cremoso por naturaleza, se ha transformado, con la sustitución de la mantequi-

lla de la receta clásica por leche altamente concentrada. También eliminó las especias asiáticas, por considerar que enmascaraban y obstaculizaban el sabor natural de los ingredientes más importantes de cada plato.

La intensidad de la pasión de Violier y la energía y el ímpetu que aporta a Crissier se pusieron de manifiesto en una visita al Hôtel de Ville, apenas cuatro meses después de haber tomado las riendas. Obviamente, ha concebido tres menús completamente nuevos, todos con el sello característico de su filosofía culinaria. Pero más allá de esta proeza, la que por sí sola contentaría a cualquier chef ambicioso, también diseñó y dirigió la remodelación completa de los comedores y el jardín. La palabra "remodelación" se queda corta para definir la magnitud del trabajo de redecoración y exhaustiva vigilancia del detalle desplegadas por Violier para la transformación de los comedores. La paleta de colores es ahora más brillante y cálida, con maderas claras y tonos *beige* en las paredes. En contraste con las maderas, los sutiles toques de metal bruñido y moqueta gris pizarra dan una nota de modernidad y elegancia a los salones. En lugar de flores, en las mesas hay osos, patos y pingüinos de cristal de Baccarat. Las mesas de servicio, refinadas y discretas, se integran en la decoración de las paredes. Los invisibles, pero eficaces, paneles de insonoriza-



PUREZA, LIGEREZA Y CHISPEANTE FRESCURA DEFINEN LA COCINA DE VIOLIER.

ción aportan una tranquilidad relajante a la sala, y el control electrónico de la iluminación permite ajustar individualmente la luz en cada mesa. En el exterior, Violier ha creado terrazas rodeadas por un jardín de inspiración japonesa.

Tres platos de reciente creación ponen de manifiesto la pureza, ligereza y chispeante frescura de la cocina de Violier. Si hubiera que destacar un solo plato representativo de su filosofía, estaríamos tentados de mencionar el *Minestrone iodé de moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel "rafraîchies"*. Una sopa fría de tomates frescos de un rojo intenso, con una concentración y madurez incomparables (que lleva a preguntarse ¿Cómo lo consiguió? Es evidente que no se trata de una reducción de zumo de tomate, ya que el sabor no tiene ningún indicio de cocción. ¿Qué método ha utilizado para intensificar el sabor?), rodea un montículo de mejillones cuidadosamente sacados de su concha, amenizados con minúsculos dados de verduras crujientes y realzados hasta la sofisticación con finas láminas de trufas estivales. La genialidad de la preparación radica en la inquebrantable in-

tensidad de su sabor, que se libera con una ligereza y frescura asombrosas. También podríamos optar por el *Œuf de poulette en chemise et petits légumes du moment cuisinés au jus de persil*. Este consiste en un huevo escalfado con un recubrimiento de habas apenas cocido, y pequeños dados de topinambur, colocados sobre un lecho de guisantes frescos, todo bañado en una salsa de perejil de una espléndida luminosidad. Sofisticado, ligero, fresco e intenso. Estos son los adjetivos que acuden espontáneamente a la mente cuando uno se sumerge en su cocina.

Un magnífico entrante de su segundo menú es el *Ormeau, coques et palourdes de la baie de Morlaix*. La clave de este plato es una intervención minimalista que consiste en colocar los moluscos en la concha del abulón, todo bañado con una salsa de sauvignon increíblemente ligera, que aporta un leve contraste a la dulzura natural de los mariscos. Una habilidad similar aparece en el plato siguiente, las *Gelées ravigotées de crabe batailleur du phare de Chassiron en coque à l'oscîètre impérial*. El cangrejo verde de la Charente-Maritime, recubierto



de un montículo generoso de *caviar d'osciètre*, se presenta sobre una emulsión de marisco con un toque de pomelo. La sensibilidad de Violier hacia los matices aparece aquí en toda su dimensión. La pizca del cítrico en la salsa consigue una nota refinada de acidez, los trozos de hinojo aportan un suave sabor terrenal y crujiente, y el caviar ofrece el contrapunto salado a la dulzura del cangrejo.

Las elaboraciones de pescado calientes remiten al genio de Girardet, puesto que traducen el clasicismo a un lenguaje moderno y luminoso. Un ejemplo sorprendente es el *Tronçon de saint-pierre de Port-en-Bessin flashé, persillade au citron de Nice et petite salade amère*. El pez de San Pedro, cocinado apenas para que la carne quede casi translúcida, se presenta decorado con bandas de puré de perejil de tonalidad intensa, las que le dan una apariencia cebrada, en contraste con la emulsión de caldo de pescado y un regusto ácido. La palabra perfecta para describir la intensidad y profundidad del sabor logrado por Violier en este plato es "fascinante". También es impresionante el *Bar de ligne de La Pointe du Raz poêlé sur peau, verjus de Féchy perlé à l'huile d'olive extra vierge*. La lubina está cocinada a la parrilla, con la piel, y va acompañada de una *tempura* de cebolla tierna y flor de calabacín. Se sirve con una reducción perfectamente equilibrada de agraz y

caldo de pescado, resaltados ambos con un toque justo de aceite de oliva extraordinariamente aromático. La clave del plato es la perfecta armonía entre la suavidad del sabor del pescado y el regusto ligeramente ácido y terrenal de la reducción de agraz. Como muestra de su afición por el contraste de texturas, la salsa contiene pequeños trozos crujientes de hinojo. El *Homard bleu de Bretagne étuvé, réduction coralline à la Folle Blanche* es a la vez clásico e innovador. La cola y la pinza, cocinadas en su punto, se aprecian mejor con la sopa clásica de marisco, a la que, para darle profundidad, se ha añadido un leve toque de armañac Folle Blanche.

Una de las grandes tradiciones en Crissier es la de trincar las aves en sala, ante los comensales. Esa tradición es doblemente respetada en la medida en que el *maître d'hôtel* Louis Villeneuve, maestro en el arte del *découpage* y una presencia habitual desde hace tiempo en Crissier, continúa dirigiendo con habilidad el servicio en el comedor. La preparación del pescado, de modo que su carne se cueza apenas y quede translúcida, es una prueba de la precisión de la cocina, como lo es también la cocción de las aves, especialmente la gallineta o *pintade*. Un minuto menos de cocción, y la gallineta llega a la mesa con un desagradable aspecto sangriento; un minuto de más, y aparece demasiado seca. Violier consigue el

punto justo que le permite presentar en la bandeja el ave de un magnífico color oscuro y dorado, apenas antes de que Louis Villeneuve haga gala de su arte de trinchar. La pechuga y la rabadilla se realzan con la salsa creada en torno a los jugos del ave, un poco de caldo de ternera (para acentuar la intensidad), setas y una pizca de tomillo. Una forma de evaluar el cuerpo de un vino es su persistencia en el paladar, y lo mismo se aplica a una salsa. La salsa de Violier es sorprendentemente potente, y su esencia persiste en la boca más de un minuto. En el segundo servicio se ofrece la pata y el muslo, en el que se respeta otro ritual propio de Crissier, pues además de la misma salsa se suma una ración increíblemente generosa de puré de patatas.

El cordero de Violier, *Côtes d'agneau des Alpes de Haute-Provence poêlées au thym sauvage*, merece por sí solo una visita. Asado con tomillo, el costillar sorprende por dos motivos. El primero son las dimensiones increíblemente pequeñas de la carne y los huesos, que muestran claramente que el cordero fue sacrificado sólo unos días después de venir al mundo. El segundo es la textura. Obviamente, las reglas de la buena mesa y los buenos modales exigen que se coloque un cuchillo junto al plato, pero en este caso parece apenas necesario. La carne es incomparablemente tierna, y el simple

peso del cuchillo, sin ejercer presión alguna, basta para cortar los trocitos de cordero, del que emana la delicada fragancia del tomillo.

La carta de postres se ha renovado igualmente, tanto para aligerar como para intensificar los sabores. La *Bouchée de pêche de vigne à la verveine* es un ejemplo. Una pequeña torre de trozos de melocotón madurado impecablemente queda cubierta por una *mousse* de verbena salpicada con piel de lima. El ingrediente de la base es un puré de melocotón. Claramente fascinado por el contraste de texturas, Violier esconde dentro de la *mousse* pedacitos de almendra y minicrujientes de *sablé*. Igualmente dignas de elogio son los *Croquants de framboises, rafraîchis au citron yuzu*. Las frambuesas son increíblemente grandes, tanto que recuerdan al personaje de la película *El dormilón*, de Woody Allen, cuando deja inconsciente a un guardia golpeándolo con una fresa gigante. Cada una de las tres frambuesas del plato corona una diminuta tartaleta rellena de una portentosa jalea de frambuesa, al mismo tiempo que el salpicado de astillas de almendra subraya aún más la afición de Violier por el crujiente; todo ello está servido con una copa de helado de yuzu espolvoreado con ralladura de lima, jalea de frambuesa y sorbete, también de frambuesa.



LAMELOISE, CHAGNY. ÉRIC PRAS

Aunque Éric Pras colaboró con Jacques Lameloise sólo tres años, en comparación con los quince años de Violier con Rochat, o los diez de Décotterd con Rabaey, su trayectoria no tiene nada que envidiar a la de los otros dos. Al igual que Violier, recibió el codiciado galardón de *Meilleur Ouvrier de France*, y antes de recalar en Lameloise en 2008 pasó por destacados establecimientos con tres estrellas como Troisgros, en Roanne (durante el período en que Pierre y su hijo Michel trabajaban juntos), Le Buerehiesel de Antoine Westermann en Estrasburgo, y el restaurant de Régis y Jacques Marcon, en el Midi.

Lo más notable es que, desde el principio, Jacques Lameloise se mostró abierto a las innovaciones de Éric. Uno a uno, sus célebres platos clásicos se refinaron sutilmente. Por

ejemplo la *Tarte fine aux pommes avec sorbet granny smith*, que durante décadas había reinado en la carta de postres como referencia de las tartas de manzana, se superó a sí misma con una estudiada modificación de Pras. Anteriormente, el sorbete se servía aparte para no colocarlo directamente sobre la superficie caliente de la tarta. La solución de Pras consistió en construir un pequeño montículo de dados de manzana en el centro, como soporte del sorbete en la tarta y protegerlo al mismo tiempo del calor de la parte inferior. Se trata, pues, de una revisión creativa y eficaz.

La carta en Lameloise es ahora una mezcla de creaciones originales de Pras, más numerosas y claramente concebidas con un profundo conocimiento y aprecio de las tradiciones del restaurante, y de clásicos modificados. Uno de los encantos



impercederos de la casa es el aperitivo en el salón, donde los comensales piden los platos y eligen el vino antes de sentarse a la mesa. Por supuesto, un generoso surtido de tapas y bocaditos forma parte del ritmo habitual de una comida en Lameloise. Pras, no obstante, ha renovado totalmente estos aperitivos. Entre otras novedades, una comida reciente incluía un brillante tomate *cherry* con un relleno de caracol y perejil, sardinas marinadas con queso de cabra fresco y calabacín, rollitos de salmón ahumado con quínoa, y un interesante “sándwich” de salchicha local, pepinillo y mantequilla. Aunque los aperitivos varían según la temporada, hay uno fijo que siempre deslumbra por su originalidad: las palomitas de maíz con sabor a caracol.

Otra tradición esencial para la “experiencia Lameloise” es la extraordinaria continuidad del personal. En los más de 25 años que llevo acudiendo a este restaurante, los *maîtres d’hôtel* (hay varios cada noche) han cambiado muy poco, y las raras veces que ello ha ocurrido casi siempre se ha debido a la jubilación. Esta particularidad persiste completamente en la era Pras, de manera que los clientes habituales se sienten en confianza y seguros de encontrar las mismas caras y la

acogida cálida que convierte cada comida en Lameloise en un acontecimiento excepcional.

Los aperitivos del salón no rempazan los entrantes en la mesa. Pras muestra el dominio de su arte con un plato estival a base de melón de Cavaillon. En lugar de la clásica combinación con jamón, propicia sabores más frescos y espléndidos, y coloca el melón cortado en láminas finas sobre una base de queso fresco de cabra producido en la zona, salpicado de manchitas casi imperceptibles de balsámico, hierbas y un vaso pequeño de zumo de melón aderezado con estragón.

Los aperitivos, sin embargo, no bastan para mostrar en su justa medida la evolución de la cocina de Lameloise bajo la dirección de Pras. En cambio, su *Foie gras en robe de pomme de terre et chou en vapeur* ilustra su respeto por el espíritu de Jacques Lameloise en una creación totalmente nueva. Obviamente, Lameloise ofrecía desde hace mucho tiempo platos con *foie gras* caliente, pero nunca cocinados al vapor. El método de Pras logra una textura tan etérea que el *foie gras* parece levitar sobre el plato y evaporarse en el paladar. Siguiendo la larga tradición del restaurante, junto al plato



De izquierda a derecha: *Pigeon en vessie*, *Foie gras en robe de pomme de terre*, *Chaud et froid de langoustines*.

sublime, acompañado de trufa de verano y una intensa salsa de trufa, se sirve un pequeño bol con una generosa ración adicional de la salsa.

El *Chaud et froid de langoustines au jus de pomme verte, crème légère à la moutarde Fallot / caviar d'Aquitaine* ha conseguido ocupar un lugar indiscutible en la carta. Junto a una inmensa cigala con rebozado crujiente de arroz encontramos un delicado tartar de cigala que yace en una asombrosa jalea de manzana verde pálido. La acidez refinada de la manzana es un contrapunto perfecto del tartar, que a su vez contrasta con el caviar y la extremada sutileza de una crema de mostaza.

La preparación del rodaballo también ha experimentado cambios con los métodos de cocción al vacío traídos por Pras a Chagny. Un ejemplo es el *Turbot sauvage de nos côtes et couteaux, cuits en vapeur douce / rhubarbe, radis et mayonnaise chaude à la moutarde de verveine*. La cocción al vacío no sólo aporta precisión milimétrica a la preparación, sino que preserva totalmente la textura natural del pescado, como si nunca se hubiera expuesto a altas temperaturas. El sabor terrestre del ruibarbo y el sabor marino de las navajas rivalizan

bajo el arbitrio de la tibia mayonesa de mostaza (en realidad, más un *sabayon* que una mayonesa) que mantiene a ambos en equilibrio y los integra con el rodaballo.

Si el *foie gras* y el rodaballo son creaciones nuevas, el *Pigeon en vessie* es un clásico de Lameloise en un concepto totalmente renovado. Anteriormente el pichón se cocinaba entero en vejiga de cerdo y se servía con una salsa de *foie gras* mezclada con crema de leche. Pras ha modernizado el plato, eliminando la crema y cocinando sólo las pechugas con un caldo de pichón aderezado con oporto y *foie gras*. El ingrediente principal de este plato proviene de Michon, de Bresse, productor de aves incomparables y proveedor de larga data de Lameloise. Para asegurar una cocción perfecta, Pras utiliza gran parte del tiempo la cocina al vacío. Las pechugas poco hechas se sirven junto a pequeñas torres de pasta que cubren las espinacas y pequeños dados de corazones de alcachofa rematados con copos de trufa. La nueva concepción de Pras asegura un placer intacto en cada bocado, que une la ligereza etérea del pichón, una salsa majestuosa y el sabor de las trufas subrayado por los corazones de alcachofa. Igualmente deliciosos son los muslos, servidos por separado y acompañados por una mezcla de hortalizas de raíz.



PRAS HA RENOVADO Y MODERNIZADO LOS PLATOS CLÁSICOS, Y HA INTRODUCIDO SUS PROPIAS CREACIONES, RESPETANDO LAS TRADICIONES DEL RESTAURANTE.

La carta de postres es una combinación de preparaciones inmutables y creaciones inéditas. La clientela aficionada de Borgoña saldría a la calle a manifestar si desaparecieran de la carta del Lameloise las *Crêpes Suzette flambées devant vous au Grand Marnier, glace vanille et chocolat*. Como adelanta el enunciado del plato, las *crêpes* se flambean en sala ante la mirada de los comensales, a quienes siempre divierten los juegos pirotécnicos. Una nueva propuesta de postre es la *Pêche jaune sur l'idée d'une Melba*, muy elaborado, y que ofrece un final perfecto e impactante a una comida gastronómica. Consiste en una mitad de melocotón maduro y succulento, glaseado con jalea, colocado en una torrija y relleno de *panna cotta* de vainilla. En la base, un sustento de puré de naranja sanguina sostiene un sorbete de frambuesa.



LE PONT DE BRENT, MONTREUX. STÉPHANE DÉCOTTERD

La vía hacia el relevo de un ícono como Gérard Rabaey nunca es corta. Stéphane Décotterd comenzó su carrera en el famoso Lausanne Palace Hôtel. Desde allí se trasladó unos pocos kilómetros al este para unirse al equipo de Gérard Rabaey en Le Pont de Brent. Aunque colaboró diez años completos con Rabaey, Décotterd interrumpió brevemente su estancia en Montreux para realizar una gira-aventura por Norteamérica. Tras su regreso a Le Pont de Brent, obtuvo el premio al mejor cocinero joven de Suiza (el Kadi d'Or) en 2008, y el año siguiente quedó en quinto lugar en el concurso francés Bocuse d'Or celebrado en Lyon. En la década que pasó con Rabaey antes de asumir la dirección del restaurante, Décotterd ganó algo más que experiencia y premios: conoció a su esposa, Stéphanie, que en esa época oficiaba de sumiller en Le Pont de Brent.

Al igual que los dos chefs anteriores, Décotterd es totalmente consciente del equilibrio necesario para mantener las

tradiciones de Rabaey, que son fuentes de orgullo y, al mismo tiempo, dar vuelo a su propia creatividad. Conoce particularmente los peligros de un cambio radical, pues en una época Stéphanie trabajó en Estrasburgo, en el otrora famoso restaurante Crocodile; el establecimiento fracasó tras una renovación demasiado ambiciosa de su carta, que al parecer alejó a los clientes habituales. Así pues, de forma hábil y comedida, Décotterd ha añadido su marca a la tradición del restaurante, sin apartarse por ello de su propia filosofía, ya que está seguro de que sus convicciones culinarias ocupan un espacio común con las de Rabaey.

El ritual en Le Pont de Brent se mantiene inalterable desde que el comensal se instala en la mesa para el aperitivo (muy recomendable, en esta ocasión, el champán con licor de melocotón), momento en que las difíciles decisiones sobre los platos y el vino se ven facilitadas por un desfile de aperitivos irresistibles. Una selección reciente proponía el *Beignet de*



fromage (notable por su sabor intenso), la *Tarte aux légumes*, el *Tourteau en feuilleté*, la *Gelée de lapin à l'estragon* y el *Croustillant de ris de veau au poireau*.

La *Aile de raie aux légumes grecs* de Décotterd ilustra su doble imperativo de favorecer su propia creatividad y mostrar fidelidad a la filosofía de Rabaey. Esta preparación completamente nueva de un pescado emblemático de Le Pont de Brent, combina la raya de una frescura irreprochable con una salsa de berro que es a la vez ligera e intensa.

Un anticipo de las experiencias que esperan al comensal es la *Vinaigrette de homard au concombre et raifort*. Por lo general no aprecio las fórmulas que combinan lo caliente y lo frío, pero este plato seduce y vence cualquier resistencia racional. De hecho, la combinación es brillante en todas sus dimensiones. La mitad caliente del plato consiste en un bogavante cocinado a la perfección, con la carne casi translúcida, presentado en un lecho de dados de pepino aderezado con una vinagreta delicada dominada por el caldo de marisco. A los lados, se sitúan dos *cannelloni* de pepino rellenos de tartar de bogavantes y rociados con una elegante y sutil mostaza de rábano silvestre. Lo fascinante del plato radica en la utilización de un ingrediente de guarnición, el pepino, para integrar los dos preparados de bogavante.

El refinamiento estudiado que Décotterd despliega sobre la mesa se pone especialmente de manifiesto en la *Soupe de pétoncles et coquillages au fenouil*. Este plato recuerda muchas de las elaboraciones de pescado que Rabaey y sus salsas articuladas en torno a moluscos increíblemente pequeños, de una delicadeza infinita. Su presencia en este plato pone de relieve la dulzura de las pechinas, apostilladas con pequeños montículos de caviar, y con el toque de refinamiento inédito de la emulsión de hinojo, que acentúa el aroma del marisco.

Un plato de pescado totalmente nuevo es el *Filet de rouget barbet au romarin, "Arancini di Maria" aux supions*, una delicia sin precedentes. La pieza central es, por supuesto, el salmonete, cocinado a la parrilla sobre la piel, para formar una corteza, y apenas cocido en la parte inferior, para obtener consistencia. El plato es una sinfonía de sabores, pues los tomates mediterráneos (*arancini di Maria*), reducidos hasta lograr una confitura muy concentrada, se perfuman naturalmente con el romero, y el caldo de pescado se enriquece con el hígado del salmonete.

Un plato emblemático de Le Pont de Brent desde hace décadas son las ancas de rana, preparadas a veces con molleja de ternera, a veces con morillas, y asociadas a otros tres ingredientes: caldo de ternera concentrado, perejil y una



Arriba a la izquierda: Vinaigrette de homard. Abajo a la izquierda: Pêche jaune. A la derecha: Filet de rouget barbet.

mousse ligera. La tradición se mantiene también con las *Morilles farcies au foie gras et aux asperges vertes*, y otro plato clásico, las *Fleurs de courgettes farcies aux cuisses de grenouilles, à la roquette et au parmesan*. Las flores de calabacín rellenas son conocidas, pero no de esta forma. En lugar de rellenarlas con un sabor muy fuerte –¿no estamos ya un poco cansados de los rellenos de queso?–, Décotterd potencia su intensidad con un pequeño dado de calabacín, hierbas sutiles y ancas de rana deshuesadas. El efecto es impresionante, pues el plato ofrece capas de sabores y texturas: el calabacín (la flor y los dados se refuerzan mutuamente), el caldo de ternera concentrado, la delicadeza de los trozos de anca de rana, el toque pimentado de la rúgula y el parmecano casi transparente, que aporta un matiz apenas salado.

Hay otro plato típico de Le Pont de Brent que Décotterd no ha cambiado: el pato asado entero, cocinado en su justo punto (poco hecho) y trinchado ante los comensales. Sólo un puñado de restaurantes en el mundo domina la preparación del pato asado entero, que queda delicioso e inimaginablemente tierno. El placer comienza con la llegada a la mesa del pato de un color caoba oscuro (que invariablemente suscita los elogios de los comensales de las mesas vecinas) antes de

proceder al trinchado. Obviamente, en el segundo servicio se ofrecen las alas y los muslos, acompañados en este caso por una ensalada ligera aliñada con aceite de nuez.

Un aspecto del ritual de Le Pont de Brent que Décotterd sí ha modificado, al poco tiempo de asumir la dirección, es el del carro de quesos. Aunque la selección sigue siendo impresionante, todos los quesos propuestos ahora son originarios de Suiza. Dos de los más destacados, siempre presentes, son el Gruyère *caramel*, tratado durante algunos años, y la Tomme de Rougement, elaborada en la región.

Incluso el menú sencillo de Le Pont de Brent incluye dos postres (sin contar los *petits fours* y los chocolates que se ofrecen al final del ágape). En una ocasión probé el mango presentado en tres maneras: un intenso sorbete, un merengue con toques de coco y una fascinante *tarte Tatin* de mango. A esta exhibición contundente seguía una tarta de ruibarbo acompañada de helado de vainilla y un sorbete de ruibarbo.

En otra ocasión, el menú incluía una *Pêche jaune au cœur fondant en "carpaccio" et sorbet*. Un sueño para los amantes



TODOS LOS RITOS DE LE PONT DE BRENT SE MANTIENEN INALTERABLES.

del melocotón, pues este postre ofrece nada menos que la esencia del fruto, preparado de tres maneras creativas, en diferentes capas pero formando un todo integrado. La construcción empieza en la parte inferior con un *carpaccio* de melocotón succulento y perfecto, que sustenta un cilindro de frutos secos con sorbete de melocotón y, a modo de corona, una bola de chocolate blanco rellena de *mousse* de melocotón y dados de melocotón fresco. El conjunto forma una brillante sinfonía de verano. Un hallazgo particularmente inteligente es el uso del chocolate blanco, que añade dulzura y sofisticación sin eclipsar al melocotón.

Cabe celebrar que los tres restaurantes hayan logrado superar el reto del cambio de chef con tanto ímpetu y brillo. Mantenemos intacto nuestro apoyo incondicional ya que, indudablemente, el Hôtel de Ville, Lameloise y Le Pont de Brent siguen destacando como tres de los mejores restaurantes del mundo. •





EL DAMASQUINADO

BLANCPAIN ENTREGA SUS ESFERAS AL MILENARIO
ARTE DEL DAMASQUINADO.

POR JEFFREY S. KINGSTON



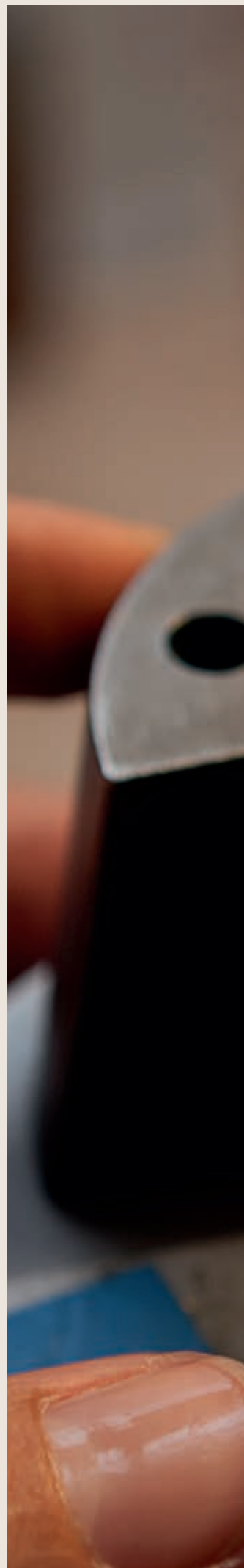
El arte ornamental del damasquinado nace en China, de donde pasa a la antigua ciudad de Damasco, la que le da su nombre, y luego a Persia, a India y a España, alcanzando su máximo esplendor en Toledo. Este trabajo artesanal y minucioso contiene un gran legado histórico y exótico. Su renombre creció con su uso, siendo también realizado en diversas piezas de guerra, en espadas y armaduras por ejemplo, las que indicaban el rango de sus principales propietarios.

Hoy Blancpain abre un nuevo campo de aplicación de esta artesanía histórica para ofrecerla como telón de fondo de las esferas de sus relojes.

Las técnicas del arte del damasquinado no han evolucionado desde su aparición en los objetos de bronce elaborados en el siglo XVI A. C. En primer lugar, la superficie a decorar se vacía reproduciendo las líneas del diseño deseado. Luego, los hilos de metal blando, por lo general de oro o de plata, se martillan minuciosamente para incrustarlos en las cavidades antes del pulido de la superficie. El damasquinado se fundamenta en un principio esencial, según el cual la decoración en metal precioso queda sujeta únicamente por la superficie del metal en la que ha sido insertada. Esta artesanía no emplea colas, ni adhesivos, ni sujeción de ningún tipo.



ESTA TÉCNICA ORNAMENTAL SE SIGUE PRACTICANDO DE LA MISMA
MANERA DESDE SU APARICIÓN EN EL SIGLO XVI A. C.







**LA COLECCIÓN DAMASQUINAGE DE BLANCPAIN
PROPONE UNA VARIEDAD DE ESFERAS DECORADAS
CON ESTA ANTIGUA ARTESANÍA.**

La manera en que se practica hoy en día es muy semejante al trabajo de los artesanos de la Antigüedad, quienes vaciaban motivos sobre una superficie en la que luego insertaban a martillo un metal precioso, para finalmente pulirla meticulosamente.

La colección Damasquinage de Blancpain ofrece una serie de esferas con hermosas ornamentaciones efectuadas mediante este arte decorativo milenario. Las esferas, confeccionadas en titanio grado 2, presentan un motivo “dragón”, realizado en absoluto respeto a la tradición. El diseño en la superficie de titanio se vacía a mano, seguidamente se introduce oro de 24 quilates en las cavidades realizadas previamente, para luego pasar al pulido final. El damasquinado confiere al elemento representado un resplandor intenso y sutil a la vez, algo que ninguna otra técnica permite obtener.





Las piezas únicas de la colección Damasquinage también presentan una interesante variedad. El primer diseño de la serie ilustra un paisaje chino, al que le siguen otros motivos, todos ellos realizados en piezas únicas. El propietario también tendrá la posibilidad de personalizar su reloj encargando un diseño que ilustre un tema de su elección. Estas notables piezas son una apasionante muestra del amplio abanico del arte del damasquinado y algunos elementos en tres dimensiones completarán la ornamentación de la pieza según el principio ancestral. Así, en la pieza que representa un paisaje chino, el puente, el barco y el árbol fueron cincelados en oro de 24 quilates. Luego, la base de cada uno de estos elementos se inserta en la superficie de titanio de la esfera, la que seguidamente se repuja para mantener cada uno de los elementos sujetos en su lugar. El resultado de esta minuciosa obra de arte confiere al damasquinado una gran importancia.

Dotadas de una caja de oro de 45 mm de diámetro, las piezas de la colección Damasquinage están animadas por el calibre 15 de cuerda manual, el movimiento que Blancpain reserva para sus guardatiempos excepcionales. •



LAS PIEZAS ÚNICAS PERSONALIZADAS ESTÁN
DISPONIBLES PARA LOS COLECCIONISTAS.



Mission partner of  **NATIONAL
GEOGRAPHIC**

Blancpain is a proud supporter of Pristine Seas Expeditions

LAS ISLAS PITCAIRN

PERDIDAS EN EL VASTO PACÍFICO SUR HAY CUATRO ISLAS OLVIDADAS EN EL TIEMPO. EN MARZO DE 2012 UNA INNOVADORA EXPEDICIÓN REVELÓ SECRETOS HASTA ENTONCES DESCONOCIDOS PARA TODO SER HUMANO. ESTE PARAÍSO PODRÍA GUARDAR LA CLAVE DE LA SUPERVIVENCIA DEL OCÉANO.

TEXTO Y FOTOS: DR. ENRIC SALA



Playa Paraíso en el atolón Oeno; la exuberante selva Pandanus en Pitcairn.

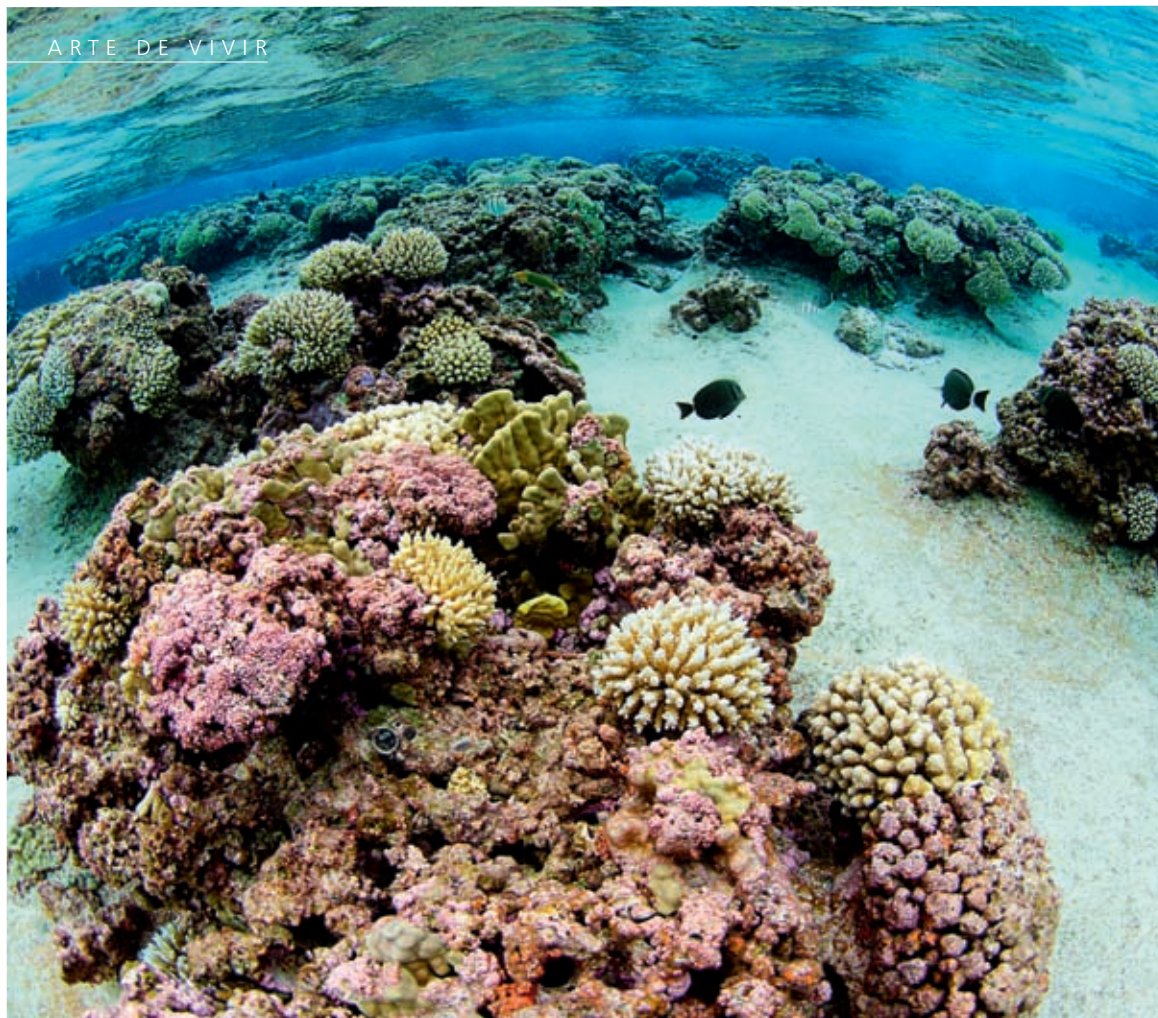
Me encontraba atrapado en una isla, rodeado de miles de millas de mar implacable. No tenía embarcación propia y ningún barco pasaba por ahí. Estaba aislado del mundo, de todo lo que había amado o deseado alguna vez; era como una prisión sin barrotes en la cima de una roca oscura bordeada de un escarpado acantilado. Las olas golpeaban la isla sin cesar, erosionando poco a poco la roca y llenando el aire de un estruendo aterrador. No podía escapar e iba perdiendo la esperanza de regresar a casa. Mi corazón latía como un tambor y mi mente empezaba a sufrir de pánico; entonces... me desperté, empapado en sudor y sentado en la mitad de la cama, envuelto en un silencio absoluto en medio de una noche serena. La luna dibujaba sobre el mar una delicada raya plateada y la brisa acariciaba suavemente las palmeras que alcanzaba a ver desde la ventana. Estaba en una isla, y definitivamente no era una prisión. Estaba allí por mi propia voluntad.

La pesadilla me transportó a 1790, cuando Fletcher Christian y un puñado de amotinados británicos llegaron a la isla Pitcairn en el Pacífico Sur, huyendo de la justicia de Su Majes-

tad después de apoderarse del tristemente célebre *HMS Bounty*. Los amotinados, junto con un grupo de hombres y mujeres originarios de Tahití, desembarcaron en Pitcairn y se instalaron en esa isla desierta. Rápidamente quemaron la embarcación, la que se hundió en el arrecife poco profundo sin dejar el menor rastro. Para evitar que los detectara algún barco al pasar, con este acto firmaron su sentencia de cadena perpetua. No podían imaginarse que las probabilidades eran sumamente remotas, ya que el navegante europeo que descubrió la isla cometió el error de colocarla a 200 millas de su verdadera posición. Nos cuentan que Christian dedicó muchas horas a evaluar lo que habían hecho, oteando la inmensidad del mar desde una caverna en el arrecife. Posiblemente la pesadilla que tuve esa primera noche en la isla estaba relacionada con el recuerdo de este personaje.

La vivencia de estos famosos amotinados de la historia es el recuerdo más arraigado de Pitcairn. Pero yo me encontraba allí por otra razón, por algo más grande, por una historia mayor. Quería contar una historia diferente de esta parte del mundo. Mi misión era explorar el mundo submarino de Pitcairn y de tres islas cercanas inhabitadas para mostrar un mundo que casi nadie ha visto.





Arrecifes sanos a poca profundidad en Henderson; las almejas gigantes abundan en la laguna de Oeno; morena boca blanca.

En marzo de 2012 conduje una expedición de la National Geographic Society a las islas Pitcairn, el único territorio ultramarino del Reino Unido en el Pacífico. Llevamos a cabo este proyecto en colaboración con el Grupo Ambientalista Pew, una organización americana para la conservación, con el fin de evaluar las condiciones de los ecosistemas marinos alrededor de las islas.

Las cuatro islas –Pitcairn, Ducie, Henderson y Oeno– constituyen uno de los más remotos archipiélagos del planeta. Pitcairn está habitada por poco más de cincuenta personas, la mayoría de las cuales son descendientes de los amotinados del *Bounty*. Las tres islas restantes están deshabitadas. No es fácil acceder a Pitcairn. No hay aeropuerto y sólo un barco va hasta allá en un itinerario establecido de cuatro viajes al año. Visitar Pitcairn es retroceder en el tiempo hasta una época en la que el tiempo transcurre más lentamente, donde las cosas adquieren su verdadera perspectiva. Allá se puede llegar a saber lo que es realmente importante.

Desde Tahití tomamos el vuelo semanal hasta Manga-
reva, un atolón de las islas Gambier, el archipiélago más al sur de la Polinesia Francesa. Allí nos esperaba el *Claymore II*,

un barco con base en Nueva Zelandia. Luego nos tomó una noche completa, un día completo y otra noche entera para llegar a Pitcairn. Durante la travesía, el barco se balanceaba incesantemente sobre olas que por momentos alcanzaban el tamaño de una casa de dos plantas. Eran marejadas altas, que venían desde la Antártica, donde tormentas gigantescas liberan el poder del océano. Estas olas pueden llegar hasta Hawái, bien al norte, donde se convierten en la dicha de los surfistas. En nuestro caso nos hacían sentir muy mal. Ni los estómagos, ni las cabezas querían saber nada de ellas, así que decidimos arrebujarnos e hibernar.

Al amanecer del segundo día, vimos la silueta de Pitcairn dibujarse poco a poco. El cielo enarbolaba un color plomizo, la isla se veía sombría e imponente como la imagen de una fortaleza impenetrable. A medida que nos acercábamos, el negro se iba transformando en verde y el marrón adquiría tonos rojizos. Grandes trozos de la isla se habían hundido en el mar. Más tarde, los habitantes de Pitcairn nos contaron que el mes anterior habían visto las lluvias más fuertes de los últimos decenios. En un solo día, del cielo cayó la misma precipitación de agua que la cantidad que cayó durante todo el año anterior. Era demasiada agua para que la isla pudiera



...“HABÍAMOS HECHO UN VIAJE TAN LARGO PARA DARNOS CUENTA DE QUE NO PODÍAMOS LLEVAR A CABO NUESTRA MISIÓN. DURANTE UN MOMENTO, ME SENTÍ DESCORAZONADO Y VENCIDO POR LA NATURALEZA”.

absorberla, de manera que bloques enteros de roca y toneladas de preciosa tierra rodaron hasta el mar. Por esta razón, Pitcairn estaba rodeada de un halo de agua parduzca donde la visibilidad era inferior a un metro. Cualquier trabajo científico y de fotografía era imposible en esas condiciones. Por añadidura, las olas seguían estrellándose contra las rocas alrededor de la isla y el buceo en las aguas poco profundas acarrea considerables peligros. Desesperado, me preguntaba: “¿Qué vamos a hacer ahora?” Habíamos hecho un viaje tan largo para darnos cuenta de que no podíamos llevar a cabo nuestra misión. Durante un momento, me sentí descorazonado y vencido por la naturaleza.

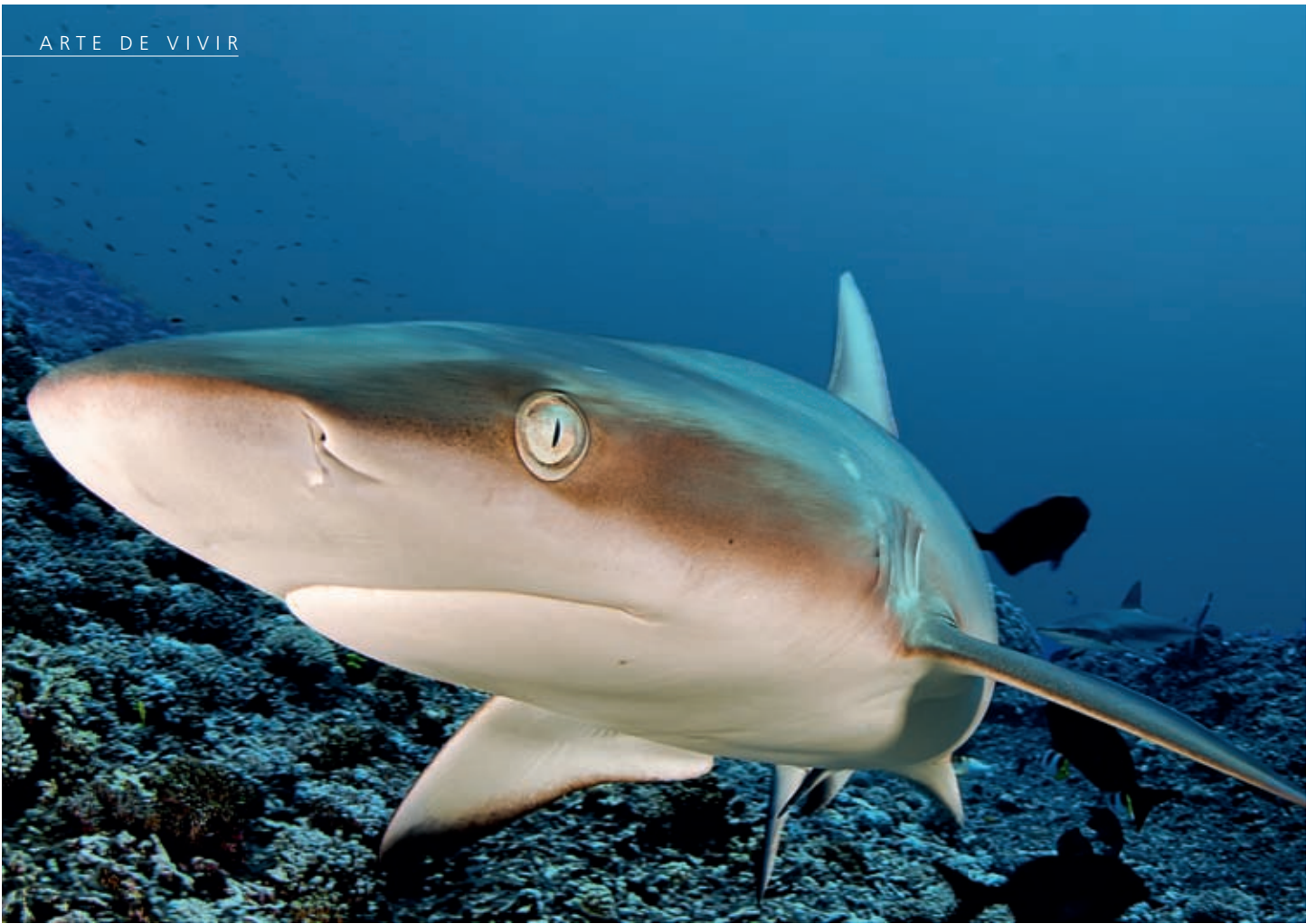
Con el fin de sacarle el mejor partido a la travesía, decidimos ir primero al atolón Ducie, la isla más remota del archipiélago; luego a la isla Henderson y por último regresar a

Pitcairn, confiando en que, dos semanas después, la lluvia y el mal tiempo habrían pasado y sería posible bucear. Sin embargo, ya que teníamos un día libre antes de partir, decidimos bucear por debajo de las aguas turbulentas. El agua dulce y el agua de mar no se mezclan fácilmente, ya que el agua dulce es menos densa. Eso significa que el agua dulce y el sedimento revuelto se quedan en la superficie, lo que nos daba la posibilidad de encontrar aguas más claras lejos de la orilla y a mayor profundidad. Sacamos los zodiac y nos alejamos un kilómetro de la orilla, más o menos. La línea que dividía el agua marrón de la isla y el agua limpia del océano era clara y precisa. No había una transición entre el marrón y el azul. Aquí estaba el marrón y un centímetro más allá estaba el azul. Nos movimos hacia el azul y saltamos al agua; ésta fue nuestra primera sorpresa.



Tiburones grises de arrecife patrullan el prístino arrecife de coral de Henderson.





Depredadores de primera línea, tales como los tiburones grises de arrecife y de punta blanca dominan el ecosistema submarino en Ducie y Henderson.

**CURIOSOS POR NATURALEZA, LOS TIBURONES SON UNOS DE LOS PRIMEROS
DEPREDADORES QUE VIENEN DEL FONDO DEL MAR PARA OBSERVARNOS CUANDO
BUCEAMOS EN UN ARRECIFE PRÍSTINO.**

Al flotar en la superficie veíamos claramente el fondo, a 30 metros de profundidad. Estaba cubierto de un sano arrecife de coral. Bajamos hacia el azul claro como si estuviéramos cayendo del cielo. La visibilidad del agua era increíble comparada con lo que acabábamos de ver cerca a la orilla. Una vez en el fondo, vimos que el coral viviente cubría más de un cuarto del suelo marino a 30 metros de profundidad. Seguimos buceando hacia mayores profundidades y el arrecife de coral parecía extenderse hasta, por lo menos, 45 metros de profundidad. Había abundancia de peces y curiosos corcovados negros daban vueltas en círculo a nuestro alrededor, a gran velocidad. Por todas partes había bancos de *nanwe*, nombre que le dan al bagre en Pitcairn, picoteando los mantos de algas y nadando en grupo hacia su destino siguiente. Es inusual que el arrecife de coral crezca a tanta profundidad y la explicación más factible es la extremada claridad del agua.

Nuevamente, el mar nos brinda una enseñanza. El éxito consiste en ver los obstáculos como oportunidades para superarlos. Pasar sobre el agua turbia nos llevó a descubrir un nuevo arrecife, el que nunca habiéríamos encontrado si en ese momento hubiéríamos podido bucear más cerca de la orilla.

Nos tomó un día y medio más llegar a Ducie. El tiempo mejoró y tuvimos días en que el cielo azul soleado contrastaba maravillosamente con el mar azul oscuro. Ducie es la cima de un antiguo volcán que emerge del suelo marino desde hace ocho millones de años, una era en que la especie humana y los chimpancés estaban apenas separados por un eslabón común. Sin embargo, los humanos evolucionados no llegaron a Ducie hasta 1606. Aún contando con una embarcación y un día calmado, no es fácil reconocer el atolón. Desde algunas millas de distancia, Ducie es tan sólo una fina



espesura en el horizonte. Su mayor elevación no llega a los 5 metros, por lo que no es de extrañar que haya tomado tanto tiempo encontrarlo.

La pureza del agua en Ducie logró alcanzar niveles admirables en la hipérbole. Nunca había visto un agua tan clara ni de un azul tan puro. ¡Podíamos vernos unos a otros a 75 metros de distancia! Nunca antes había visto un lugar para bucear como este. Alguna vez pensé cómo reaccionarían nuestras mentes si, de un momento a otro, los humanos pudiéramos volar sin necesidad de aviones. ¿Podríamos sobreponernos a la sensación de vértigo? ¿Nuestros cuerpos de base terrestre tratarían de aferrarse a superficies sólidas? En Ducie, no tuve que pensarlo más, sentí que realmente estaba volando. Sólo el regulador que llevaba en la boca me recordaba que estaba rodeado de agua.

Y entonces volamos, descendiendo de los zodiac, que vistos desde abajo parecían naves espaciales inmóviles suspendidas en el espacio. Al bucear en Ducie entramos al paraíso. Hasta donde podíamos ver se extendía un paisaje de suaves colinas, un prístino arrecife de coral, con pálidos corales azules que parecían gigantescas rosas cubriendo el

fondo. La mente humana no tiene capacidad para soñar con algo semejante. Este era un sueño evolutivo, producto de millones de años de ensayos biológicos descartando por prueba y error. Esta pureza era también consecuencia del aislamiento. Lejos de la mano del hombre, la naturaleza es más espectacular.

Buceábamos con respiradores de circuito cerrado, un tipo de dispositivo de buceo que recicla el oxígeno expirado, lo cual nos permite permanecer hasta cuatro horas bajo el agua sin necesidad de subir a la superficie. Y mejor aún, no se producen burbujas, lo cual nos permite acercarnos más a la vida marina. Puesto que Ducie es tan remoto y jamás había sido frecuentado por los humanos, es posible que muchos de los peces, incluyendo los tiburones, nunca hayan visto un ser humano anteriormente. Curiosos por naturaleza, los tiburones están entre los primeros depredadores que vienen de la nada para observarnos cuando buceamos en un arrecife prístino.

Apenas nos recuperamos de la alucinación del arrecife azul pálido nos damos cuenta de que estamos rodeados de miles de *nanwe*. Los *nanwe* comen algas y supuestamente



Un cola de lira de bordes amarillos en Oeno; una especie de pulpo, nuevo para la ciencia.

deben nadar cerca del fondo. Pero los *nanwe* en Ducie posiblemente no lo saben y suben como dardos hasta la superficie para luego lanzarse nuevamente hacia el fondo, como si estuvieran montados en una montaña rusa. Entre los *nanwe* vimos a los primeros tiburones, eran tiburones de arrecife gris. Al nadar hacia nosotros se abrían espacio en las nubes de *nanwe*, sin el estrés que provocaría la presencia del más temible depredador, sino de manera suave y cadenciosa, como si supieran que los tiburones estaban más interesados en reparar en nosotros que en comérselos a ellos.

Científicos que habían visitado Ducie anteriormente reportaron la presencia de “tiburones agresivos”, pero nosotros no vimos nada de eso. Yo podría contar historias espeluznantes de encuentros con tiburones que difícilmente alguien pudiera igualar. Y a decir verdad, los tiburones que encontramos en Ducie están entre los más dóciles que me he topado en mi vida. Eran muy curiosos, y aparecieron en casi todos los descensos, algunas veces se acercaron tanto que llegaron a chocar contra las cúpulas de las cámaras, pero nunca nos sentimos amenazados. Los tiburones son los más temibles depredadores y saben que el secreto de una larga vida es no ser descuidado. Mientras los tiburones jóvenes actúan como





Escenas de la vida en Pitcairn (en el sentido de las agujas del reloj): Vista desde la plaza pública; piscinas de St. Paul; escarpados acantilados en la parte sur; lanzando al agua el bote largo para ir de pesca; trampas para langostas.

DESDE LA LEJANÍA, HENDERSON PARECE UNA MESA. TIENE ACANTILADOS DE 33 METROS DE ALTURA.

adolescentes, alzados y ridículamente juguetones, los tiburones mayores son cautelosos y se acercan a los buzos lentamente. Dan vueltas en círculo permanentemente, dibujando una espiral infinita de afuera hacia adentro, como si nunca fuera a alcanzar el centro. Los movimientos bruscos los asustan, por lo tanto el secreto para experimentar de cerca la belleza de los tiburones es actuar con mucha calma.

Pasamos cinco días inolvidables en Ducie, buceando, midiendo y filmando. Nuestros estudios revelaron que, en promedio, más de la mitad del arrecife presenta corales sanos. En algunos lugares, al igual que los arrecifes azules pálidos de ensueño, los corales cubrían todo el fondo. Esto es algo extraordinario en nuestro mundo actual. En el Caribe, por ejemplo, es difícil encontrar un arrecife donde más del 5% del fondo tenga coral. Había peces en abundancia y los depredadores dominaban. Si pesáramos la totalidad de los peces del arrecife para determinar lo que los científicos

llaman la biomasa, los depredadores mayores, principalmente tiburones, sumarían dos tercios de esta cifra. Imagínese ir a Serengeti, en África, y ver dos leones por cada ñu. Esto sería imposible en tierra firme, pero así se presenta la relación en un arrecife de coral prístino. Es una pirámide invertida de biomasa, la mejor indicación de un ecosistema prístino.

Después de Ducie, navegamos hacia Henderson, donde nuevamente sufrimos un fuerte oleaje del sur y vientos del norte. El capitán del *Claymore II* demoró cinco días completos tratando de anclar en un punto resguardado, ¡tremendo reto! Me sentía como una veleta sujeta con una cuerda delgada al único punto abrigado de la isla. Pasamos los días haciendo excursiones sobre las olas, descensos y regreso al refugio. Al final del día estábamos exhaustos, pero felices. El mundo submarino de Henderson resultó ser otro medio ambiente prístino, virtualmente inalterado por el ser humano.



Henderson es un atolón elevado, algo muy poco común. Ochocientos mil años atrás, Henderson era un atolón con un anillo de coral que circundaba una laguna poco profunda, igual que Ducie. Pero entonces otro volcán se levantó del suelo marino, formando la isla alta que hoy conocemos como Pitcairn. Ese volcán desplazó la capa continental y elevó el atolón de Henderson 33 metros por encima del nivel del mar. Hoy en día, visto desde lejos, Henderson parece una mesa. Tiene acantilados verticales de 33 metros de altura a todo el rededor y una depresión poco profunda tierra adentro, la antigua laguna, que en la actualidad está cubierta de impenetrable vegetación. Henderson es el último en su especie, el único atolón elevado que alberga una selva prístina, incluyendo cuatro especies de aves que no se encuentran en ningún otro lugar del planeta.

Los tiburones en Henderson eran todavía más curiosos que los de Ducie. Parecía que les gustaba estrellarse contra las cúpulas de las cámaras, y, en efecto, rayaron la mía hasta tal punto que fue imposible repararla. Sin embargo, mantuvimos la calma y nos rendimos al sobrecogimiento y la admiración que surge al observar un ecosistema marítimo intacto. Mi corazón latía lenta y rítmicamente y podía sentir la piel de

gallina por debajo del traje de buzo. Aparte del amor, esto es lo que me hace sentir más feliz y pleno en la vida. En realidad, ésta es otra forma de amor.

Regresamos a Pitcairn después de cinco vivificantes días en Henderson. El agua se aclaró un poco, aunque todavía seguía lloviendo y cerca de la orilla la visibilidad no era muy buena. Buceamos e inspeccionamos los arrecifes y filmamos durante un buen rato. Vimos arrecifes sanos y peces abundantes pero pocos tiburones. Hablamos con los lugareños y nos contaron los secretos de su isla y compartieron sus temores. Con una población que va envejeciendo, Pitcairn va a necesitar una inyección de sangre joven. Los habitantes dependen del Gobierno británico para sobrevivir. Tienen algunos árboles frutales y algo de agricultura, venden una pequeña producción de miel, madera tallada, grabados y sellos de correos a los escasos cruceros que se detienen durante algunas horas cerca de la isla. Pero eso no es suficiente para mantener su economía. Nos quedamos pensando en el futuro de estas gentes. Posiblemente éste dependa de su medioambiente del que probablemente no tienen conciencia.



El atolón Oeno.

SI OENO YA ESTÁ AMENAZADO, ¿CUÁL SIGUE? ¿SERÁN LOS PRÍSTINOS HENDERSON Y DUCIE?

Con estos pensamientos rondando en nuestras mentes nos dirigimos al destino final, el atolón Oeno. El tiempo empeoró y no había posibilidad de anclar de manera segura. Puesto que Oeno tiene sólo una milla de diámetro, constituye un pequeño refugio en medio de un océano inmenso. El oleaje y el viento se combinan para convertir el atolón en una vorágine, el infame remolino del océano, capaz de triturar y de tragarse barcos enteros. Aunque exhaustos luego de tres semanas de buceo y navegación, llevábamos los ojos muy abiertos y estábamos siendo más precavidos que de costumbre.

Durante una pausa de la tormenta logramos llegar a la laguna a través de un estrecho pasaje. Una hora después de parar en la única isla de Oeno, otra vez comenzó a llover con gran intensidad. Nuestros cuerpos mojados se enfriaron con la acción del viento, por lo que decidimos explorar la laguna con *snorkel*. Sobre un fondo arenoso encontramos parches de

arrecifes cubiertos de una capa de algas rosadas y almejas gigantes, tan abundantes que en algunos arrecifes llegaban a ser hasta diez por metro cuadrado. A la salida, las olas golpeaban el pasaje de acceso. El ruido sordo del primer golpe contra la embarcación sonó como un disparo. Se me aceleró el corazón y de repente sentí calor. Las olas chocaban contra el bote. El capitán dio la vuelta y ensayó de nuevo, golpeamos el arrecife, metal contra roca. Detesto esos momentos en que hay incertidumbre sobre si logramos salir o nos quedamos atrapados. El capitán lo intentó de nuevo y con gran habilidad nos sacó de la laguna llevándonos a mar abierto, ese fue un golpe fuerte. Ya a bordo del *Claymore II* levantamos el esqui y confirmamos que la hélice había sufrido un daño considerable. Un precio bajo por encontrarnos a salvo.

Los descensos en Oeno fueron angustiosos y no sólo porque nos sentíamos buceando en una lavadora. Estábamos consternados por la ausencia de tiburones. ¡Por todos



los diablos!, ¿cómo era posible que no hubiera un solo tiburón en un remoto y deshabitado atolón? Hemos explorado arrecifes de coral por el mundo entero, desde los más degradados hasta los más prístinos, y la única explicación es la pesca. Sin pesca, en los arrecifes hay numerosos tiburones. Su ausencia se debe a la pesca. Oeno es la isla más cercana a la Polinesia Francesa y los habitantes de Pitcairn han reportado flotillas polinesias y de otros orígenes de pescadores de tiburones en las cercanías del atolón. Si Oeno ya está amenazado, ¿cuál sigue? ¿Serán los prístinos Henderson y Ducie?

Sólo hay una solución: proteger estos últimos paraísos del Pacífico Sur de la mano del hombre. En la actualidad las flotillas de pesca están invadiendo el 95% del océano y menos del 5% puede ser considerado prístino. No podemos destruir ese 5% sólo porque el 95% restante ya haya sido degradado. Estos lugares prístinos son de los pocos ejemplos de océano sano que nos quedan, el único manual de instrucciones del mar, donde podemos aprender sobre lo que hemos perdido y al mismo tiempo entender lo que puede ser el futuro.

Epílogo: En el momento en que se escribió este artículo, el Grupo Ambiental Pew y la National Geographic Society estaban llevando a cabo conversaciones con el Consejo Isleño de Pitcairn y el Gobierno del Reino Unido sobre la posibilidad de crear una amplia reserva marítima que proteja la zona económica exclusiva de 200 millas de las islas Pitcairn. Esta expedición fue la primera efectuada por la alianza de Mares Prístinos entre Blancpain y 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

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

Marie-Anne Räber
Oliver Mayer

Fotolitografía

Sturm AG, MuttENZ, Suiza

Impresión

IRL plus SA, Renens, Suiza

Fotografías

Blancpain
Matthieu Cellard / Maison Lameloise
Pierre-Michel Delessert
Josmeyer
Alban Kakulya
Jeffrey S. Kingston
Claude Mahon
Arno Murith
Enric Sala / National Geographic
Joël Von Allmen

Impreso en noviembre 2012

IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
宝珀



Colección Villeret
Calendrier Chinois Traditionnel
Primicia mundial

Calendario chino tradicional
Indicación de la hora-doble, del signo
del zodiaco, de la fecha y del mes del
calendario chino, de los cinco
elementos, los diez troncos celestes
y de los meses intercalados
Calendario gregoriano
Correctores bajo asas
Movimiento con sistema de seguridad
Ref. 00888-3631-55B

www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN · ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · EKATERIMBURGO · GINEBRA · HONG KONG · MACAO · MADRID
MANAMA · MOSCÚ · MÚNICH · NUEVA YORK · PARÍS · SEÚL · SHANGHÁI · SINGAPUR · TAIPEI · TOKYO · ZÚRICH

