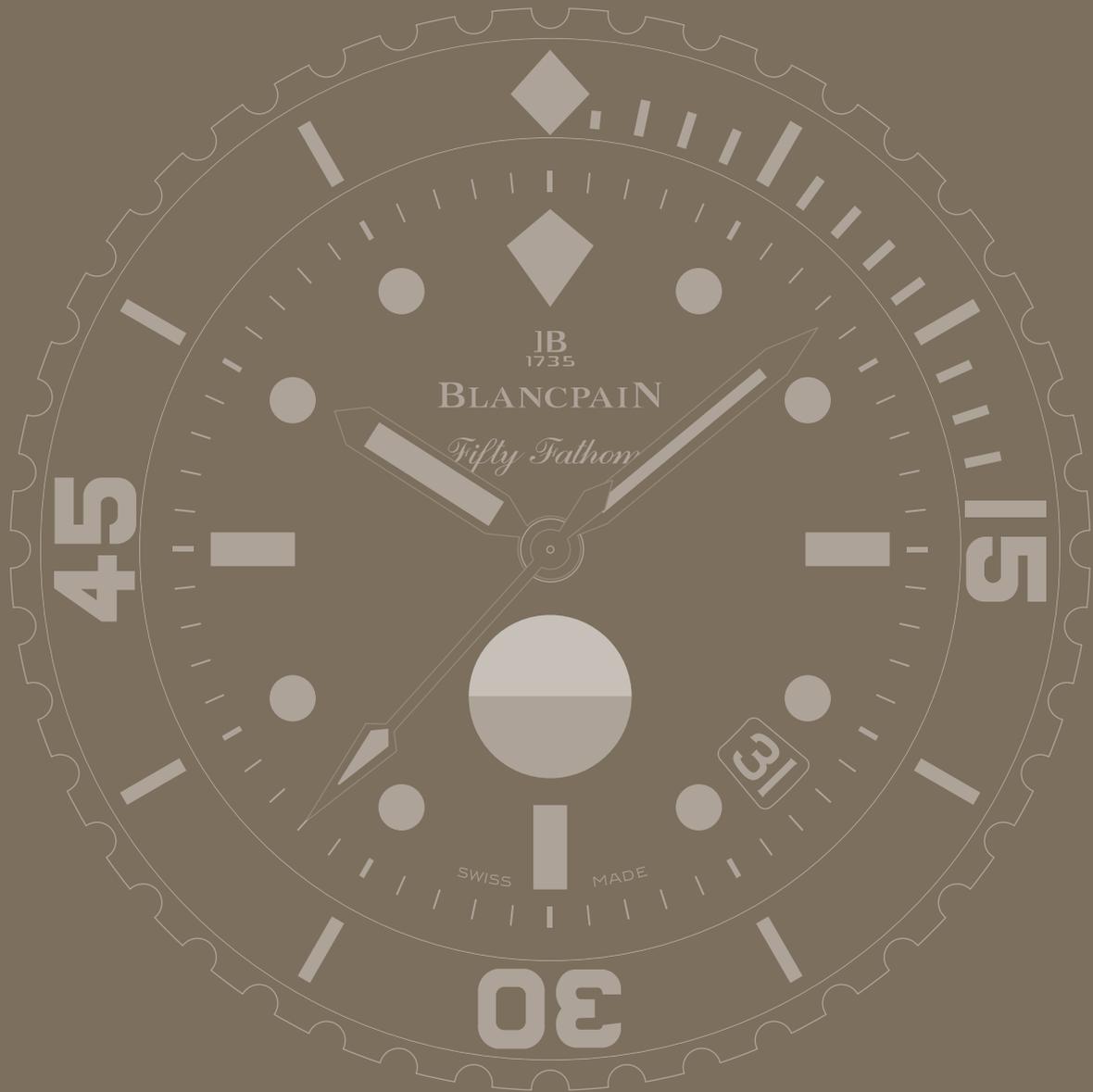


JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

lettres

DU BRASSUS







*Estimado aficionado a la Alta Relojería
¡Bienvenido al número 18!*

Para que una historia se pueda calificar de leyenda, debe tener varios capítulos. Este es, decididamente, el caso del Fifty Fathoms. No hay más que recordar las aventuras de Jean-Jacques Fiechter, por entonces CEO de Blancpain, en su club de buceo y la inventiva con la que creó el primer reloj de buceo moderno del mundo; la adopción del modelo por el Cuerpo de Nadadores de Combate de la Marina Nacional Francesa; el episodio con Jacques-Yves Cousteau, que eligió el Fifty Fathoms para sus inmersiones; la creación del Bathyscaphe, etc. En este número destacamos uno de los más famosos capítulos de esta saga de casi 70 años: la elección de los Fifty Fathoms MIL-SPEC 1 y MIL-SPEC 2 por la Marina americana. Hemos trazado la historia no solo a través de los recuerdos de Jean-Jacques Fiechter, sino también de los dos hijos de Allen V. Tornek, importador de Blancpain en los Estados Unidos. Por suerte, también hemos podido acceder a los informes del programa de pruebas de la US Navy, anteriormente confidenciales. Los sucesos de este episodio abarcan casi dos décadas, desde 1953 hasta finales de los setenta. Luego nos trasladaremos al presente con un moderno homenaje a este importante capítulo de la historia: el Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC, uno de los lanzamientos más destacados de Baselworld 2017. Por otro lado, los conocimientos especializados que se practican en nuestro Taller de Oficios Artísticos son una fuente inagotable de creatividad. En el pasado presentamos a nuestros lectores relojes enriquecidos con el grabado, el damasquinado y el shakudō. En este número nos concentramos en las formas delicadas, insólitas y originales de la pintura sobre esmalte, que nuestros artesanos realizan en el estudio de Blancpain de Le Brassus.

¡Le deseo una agradable lectura!

Marc A. Hayek
Presidente y CEO de Blancpain

Número 18



6

6 *Homenaje al* FIFTY FATHOMS MIL-SPEC

El ahora icónico Fifty Fathoms MIL-SPEC fue seleccionado por la Marina de los EE.UU. como su reloj de buceo. La versión Tribute rinde homenaje a su historia.



Descargue la aplicación Blancpain Library App, gratuita para iPad y Android. Busque Blancpain en la App Store de Apple o en la Google Play Store.



En portada: Blancpain Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC.



28

28 *Oficios artísticos* PINTURA SOBRE ESMALTE

Los artesanos de Blancpain conjugan tradición y nueva creatividad.



44



80



114



64



100

44

EL VOLCÁN *que quemó el océano*

Cuando el arrecife coralino renace de sus cenizas.

80

L'Assiette CHAMPENOISE

Nuevas dimensiones de frescura, pureza y, sobre todo, intensidad de sabor en Reims.

114

Nuevos CALENDARIOS

Tres nuevos modelos con calendario, cada uno con una interpretación distinta de la fecha.

64

En defensa DE LAS CAJAS

Un paseo por el delicado arte de la fabricación de cajas.

100

CAROLINE MOREY

Unos famosos viñedos de Borgoña pasan de Jean-Marc Morey a su hija Caroline.

POR JEFFREY S. KINGSTON

Homenaje al

FIFTY FATHOMS MIL-SPEC

El ahora icónico Fifty Fathoms MIL-SPEC fue seleccionado por la Marina de los EE.UU. como su reloj de buceo. La versión Tribute rinde homenaje a su historia.



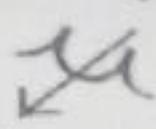
OPERATING INSTRUCTIONS

TORNEK - RAYVILLE

DEPTH 400 FOOT

SELF-WINDING

NON-MAGNETIC



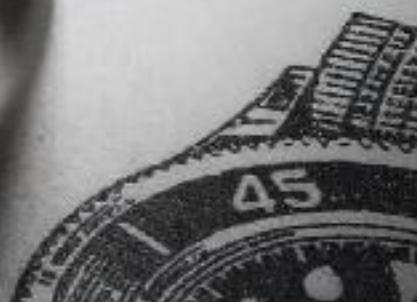
Organization

and reaches
second hand in

Timing a Dive

1 Push down outer dial with 3 Fingers. (picture left)

Turn outer dial to opposite the start of



Todo parece obvio a toro pasado. Aprovechando los poderes aparentemente ilimitados de la mirada retrospectiva, todos podemos cubrirnos con el manto de la creatividad sin límites. Las innovaciones producto de incansables y brutales esfuerzos, logradas a menudo después de reveses humillantes, nos parecen obvias y fáciles. Por eso, si miramos atrás y contemplamos el más de medio siglo de historia del Blancpain Fifty Fathoms, así como las ideas inspiradoras que permitieron definir sus características, podemos caer en la trampa retrospectiva de creer que fue fácil y pensar: “Claro, es así como tenía que ser un reloj de buceo, ¿acaso no son todos de esta manera?”.

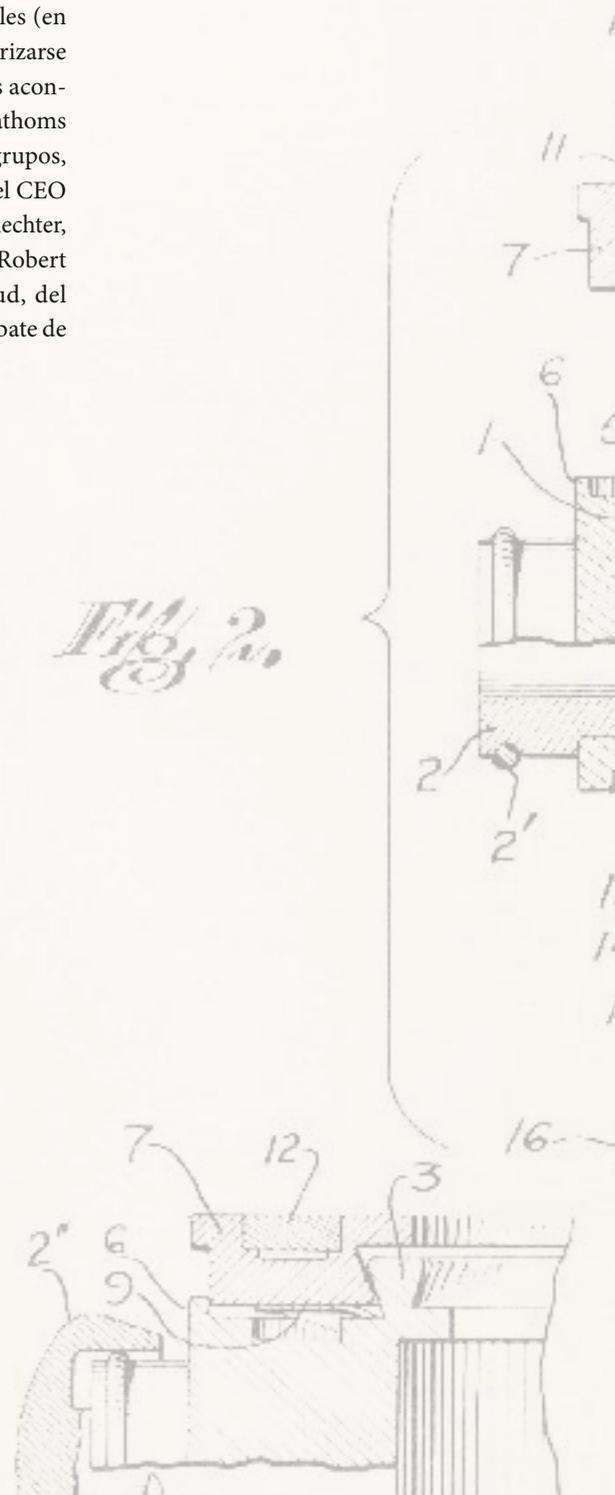
Efectivamente, algunas de las características del Fifty Fathoms se aceptan hoy de manera casi universal para definir el género. Sin embargo, no es porque estos elementos fueran obvios en su momento, como podría sugerir engañosamente una visión retrospectiva, sino porque un pionero creó el primer reloj de buceo moderno y el resto del mundo lo siguió. El pionero que abrió el camino fue Blancpain.

La presentación en Baselworld 2017 del nuevo Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC de Blancpain, que incorpora todas las características originales y un elemento adicional, un indicador de humedad, brinda la oportunidad de recordar la evolución de los Fifty Fathoms desde su nacimiento hasta la creación de las dos versiones que se convirtieron en el reloj de buceo de la Marina de los Estados Unidos y marcaron un hito en la historia del buceo.

Al acabar la Segunda Guerra Mundial el buceo todavía estaba en sus inicios. Como suele suceder con las actividades de nuevo cuño, había más entusiasmo que medios técnicos. Los aficionados y profesionales (en aquel momento militares) luchaban por familiarizarse con el mundo submarino y sus exigencias. Los acontecimientos se sucedieron y situaron al Fifty Fathoms como puente entre los esfuerzos de estos dos grupos, encabezados por parte de los aficionados por el CEO de Blancpain en aquel momento, Jean-Jacques Fiechter, y por parte de los profesionales militares por Robert (Bob) Maloubier y el teniente Claude Riffaud, del recién formado Cuerpo de Nadadores de Combate de

BLANCPAIN sentó LAS BASES del reloj de buceo moderno, UNA FÓRMULA QUE HA PERDURADO en la industria hasta el día de hoy.

Derecha: El MIL-SPEC 1 con su pastilla de hermeticidad, fácilmente reconocible.



J. J. FIECHTER

2,909

WATCH CASE

Filed June 14, 1955

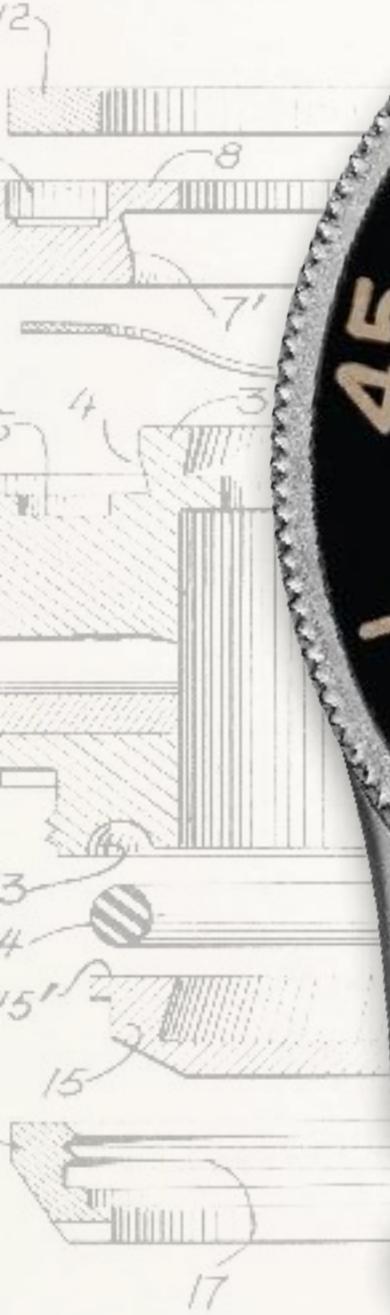
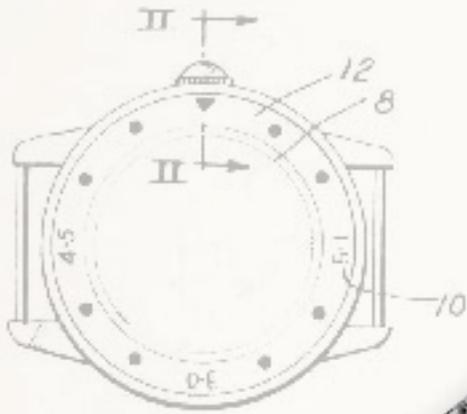


Fig. 1

INVENTOR

BY *Jean Jacques Fichter*
Bronno Neward
 ATTORNEYS

la Marina Nacional Francesa. En el mundo del buceo *amateur*, del que formaba parte Fiechter como miembro de un club ubicado en el sur de Francia, aún no se entendía que los buceadores necesitaran un reloj. Una inmersión lo cambió todo. Sin un reloj para controlar su tiempo bajo el agua, Jean-Jacques Fiechter agotó sus tanques de oxígeno. Resistiendo el impulso del pánico, recordó que si subía demasiado rápido a la superficie corría el riesgo de sufrir lesiones; tenía que subir poco a poco, midiendo tanto el ritmo del ascenso como los límites de su respiración. Por supuesto, sobrevivió al susto, pero una vez superada la cruda emoción, empleó sus profundos conocimientos y su inspiración para crear un instrumento de medición del tiempo para aquellos que compartían su pasión por el buceo. De vuelta a los talleres de Blancpain, Fiechter se dedicó a diseñar un reloj que le permitiera, a él y a sus compañeros buzos, programar sus inmersiones de forma segura, fácil y fiable. No tenía guion. No había precedentes. La mayoría de desarrollos relojeros se construyen sobre los cimientos de siglos de tradición, pero Fiechter se lanzó sin una guía, proyectando el diseño sobre un lienzo en blanco. ¿Qué atributos debía tener su reloj? Estanqueidad, eso seguro. Pero, ¿cómo podía utilizarse un reloj en un entorno húmedo? Si se programaba una inmersión, ¿cómo se podía marcar la hora de inicio? Por otra parte, y dado que los imanes formaban parte del entorno de buceo, ¿cómo podía protegerse el reloj del magnetismo? ¿Qué se necesitaba para leer el reloj bajo el agua? ¿Qué mejoraría la legibilidad? ¿Debía ser de cuerda manual o automática? Encontrar respuestas era vital, pero también lo era hacer las preguntas correctas.

Cuando Jean-Jacques Fiechter creó el Fifty Fathoms, NO EXISTÍA NINGÚN PRECEDENTE que le pudiera servir de modelo.

Las cosas no fueron mucho más fáciles para el equipo militar francés. En un aspecto, sus miembros tenían una ventaja considerable con respecto a Fiechter: ellos tenían muy claro que sus buzos necesitaban un instrumento para medir el tiempo. No necesitaron una “revelación” después de quedarse sin aire durante una inmersión. Esa idea inicial, sin embargo, no dio lugar a un reloj que funcionara. Al principio se dirigieron a una compañía de relojes francesa llamada LIP, que alegremente les proporcionó lo que consideraron un reloj de buceo. Las muestras recibidas resultaron ser pequeñas, difíciles de leer bajo el agua y, lo peor de todo, distaban mucho de ser sumergibles. En palabras de Maloubier para describir las pruebas, los relojes “murieron ahogados”. Otras casas relojeras no pudieron ofrecerles nada. Finalmente, los militares franceses contactaron con Fiechter en Blancpain.

El puente entre el buceo militar y el aficionado empezó entonces a tomar forma. Las ideas del equipo francés sobre lo que necesitaban para sus misiones submarinas y las especificaciones de Fiechter, formadas a partir de su propia experiencia de buceo, encajaron por completo. Al recibir las muestras de los Fifty Fathoms para su evaluación, los militares descubrieron que el diseño de Blancpain incorporaba las características que necesitaban. Hicieron las pruebas correspondientes y resultaron ser un éxito. La Marina francesa ya tenía su reloj.

Derecha: Jean-Jacques Fiechter, en aquel entonces director general de Blancpain, en una inmersión en el sur de Francia.





THE BLANCPAIN
*Fifty Fathoms**
AUTOMATIC MIL-SPEC

Designed and proved for deep sea Diving,
the BLANCPAIN FIFTY FATHOMS AUTOMATIC
MIL-SPEC is the Finest, Most Rugged Sports
Timing Watch Ever Developed.

ACCEPTED BY MANY NAVIES AS THEIR
OFFICIAL DIVETIMING WATCH.

BLANCPAIN

WATCHMAKERS AT VILLERET
Switzerland
Since 1735

* Patents and Trade Marks pending or granted
in many countries, including the United States



La historia del Fifty Fathoms en la US Navy merece un capítulo propio en la LEYENDA.

¿Cuál fue entonces la fórmula inaugurada por el Fifty Fathoms de Blancpain? Una mejor hermeticidad basada en dos soluciones que Jean-Jacques Fiechter hizo patentar: dos juntas para la corona y un sistema de cierre específico para el fondo de la caja. La corona estaba muy bien ideada: al estar dotada de dos juntas, se logró asegurar una óptima protección contra la humedad, incluso cuando se extraía parcialmente la corona. Para reforzar la hermeticidad, Fiechter decidió que el reloj tenía que ser automático, lo que permitía minimizar el desgaste del sistema de fijación de la corona, menos solicitado que en un reloj de cuerda manual cotidiano. La legibilidad era un problema importante en la medida en que el medio submarino y el uso de la máscara eran un obstáculo. En consecuencia, el relojero eligió una caja de gran diámetro y un fondo blanco para las indicaciones del bisel, los índices y las agujas. Para facilitar la lectura en la oscuridad, las agujas y los índices eran luminiscentes. El bisel giratorio también resultó ser otro componente ingenioso: si se colocaba el punto de referencia del bisel frente a la aguja de los minutos al empezar la inmersión, se podía visualizar el tiempo transcurrido directamente sobre el bisel. Y para evitar que el bisel se girara por accidente, Blancpain concibió un sistema de bloqueo. Para facilitar la sincronización de los relojes, tan importante durante las inmersiones en

grupo, el Fifty Fathoms se benefició también de un mecanismo “*stop segundos*” que inmovilizaba las agujas cuando se extraía la corona. Así, los miembros del grupo podían ajustar la hora simultáneamente. Por último, como sabía del uso de potentes imanes en el universo del buceo, Fiechter protegió el movimiento del magnetismo colocándolo en una caja de hierro dulce que le servía de escudo. Nunca antes se había concebido un reloj de buceo con tantas funciones y conceptos perfectamente adaptados al mundo submarino y a las necesidades de los buzos.

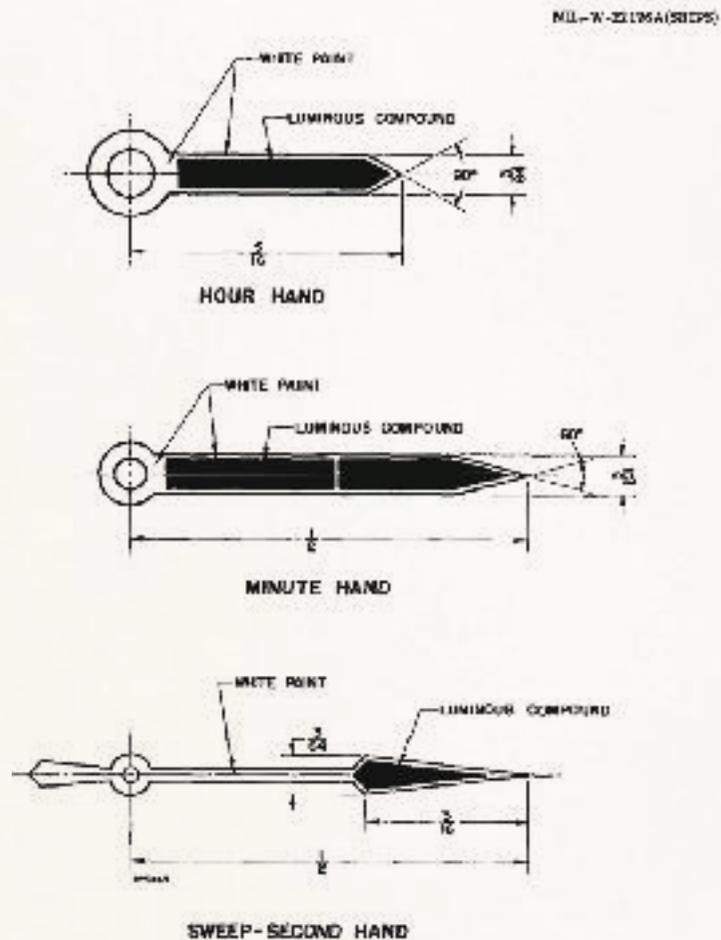
El ideal de los militares franceses respondía perfectamente a las expectativas de los aficionados, es decir, de los civiles. Muy pronto el Fifty Fathoms se impuso como un elemento esencial del equipo de buceo, tan importante como las botellas de oxígeno, los aparatos respiratorios, las máscaras y las aletas. Este *garde-temps* se volvió tan indispensable que se vendía al gran público en las tiendas de material de buceo. AquaLung es un ejemplo elocuente. Este fabricante de botellas de oxígeno y de aparatos respiratorios disponía de una red de tiendas de equipos de buceo donde no solo vendían o alquilaban sus propios productos, sino también el Fifty Fathoms. La asimilación entre los relojes y el resto de accesorios de buceo era tal que AquaLung pidió a Blancpain modelos con la inscripción “Aqua Lung” sobre la esfera.

La Marina nacional francesa no fue la única en adoptar el Fifty Fathoms para sus buzos. También se convirtió en el reloj de los marines de los Estados Unidos, Alemania, España, Israel y Pakistán, entre otros. Su historia con la Marina de los Estados Unidos merece una atención particular. Los relojes de la US Navy se dieron a conocer bajo el nombre MIL-SPEC. Hoy, esos modelos son probablemente los Fifty Fathoms más codiciados y buscados en el mercado de los relojes antiguos, con precios de venta altísimos en las subastas. Precisamente el patrimonio MIL-SPEC sirvió de inspiración para la nueva edición limitada Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC. Más adelante hablaremos de esta creación, que causó sensación en el momento de su lanzamiento en Baselworld 2017, pero volvamos a la historia.

Este nuevo episodio gira en torno al distribuidor de Blancpain en los Estados Unidos, Allen V. Tornek, quien se asoció con el hermano de Jean-Jacques Fiechter, René, al que había conocido en Nueva York, con el objetivo de evitar las tasas de aduana aplicadas a los relojes en los Estados Unidos, por aquel entonces muy altas. Tras conocer a Jean-Jacques a través de René, Allen V. Tornek estableció con Blancpain una relación empresarial que duraría muchas décadas.

Hay una constante en la historia del Fifty Fathoms y es, justamente, el papel primordial que la pasión por el buceo desempeñó en distintos momentos clave. En los inicios, Jean-Jacques Fiechter creó un reloj que cumpliera con las necesidades surgidas de su experiencia como buzo. Posteriormente, su renacimiento contemporáneo vino de la mano de Marc A. Hayek, el actual director general de la marca, e impulsado también por su pasión por el buceo. En el caso de Allen V. Tornek, el apasionado era su hijo Larry. El padre descubrió el Fifty Fathoms en uno de sus primeros encuentros con Fiechter y se interesó en él gracias a la nueva pasión de su hijo. Volvió a los Estados Unidos con un ejemplar y Larry quedó fascinado, a tal punto que aún hoy, medio siglo después, lo conserva como oro en paño. Además de la felicidad de hacerle este regalo a su hijo, una idea nació en la mente de Allen V. Tornek. ¿Por qué no buscar la manera de distribuir el Fifty Fathoms en los Estados Unidos? Más aún, si la Marina francesa lo había adoptado, ¿por qué no contactar con el comprador potencial más importante de todos, es decir, la US Navy?

Lanzarse por los meandros inextricables de los procedimientos gubernamentales puede ser complejo, y al parecer aún más cuando se trata del ejército. Tornek sabía que necesitaba un guía, así que contactó con un coronel jubilado en Washington DC. Corría el año 1955 y la Navy estaba definiendo las características de lo que denominaba “relojes de pulsera sumergibles”. Si en circunstancias normales ya era difícil cerrar un acuerdo para Blancpain, Fiechter y Tornek tuvieron que enfrentarse a un gran prejuicio en favor de una empresa americana por parte de la Navy. Además, las autoridades habían elaborado las especificaciones en colaboración con aquel proveedor potencial con la idea de confiarle el pedido. Para agravar la situación, la Buy American Act también ponía una gran cantidad de obstáculos a los relojes no americanos, en



Derecha y al lado:
Especificaciones de las agujas
y de la caja del MIL-SPEC.

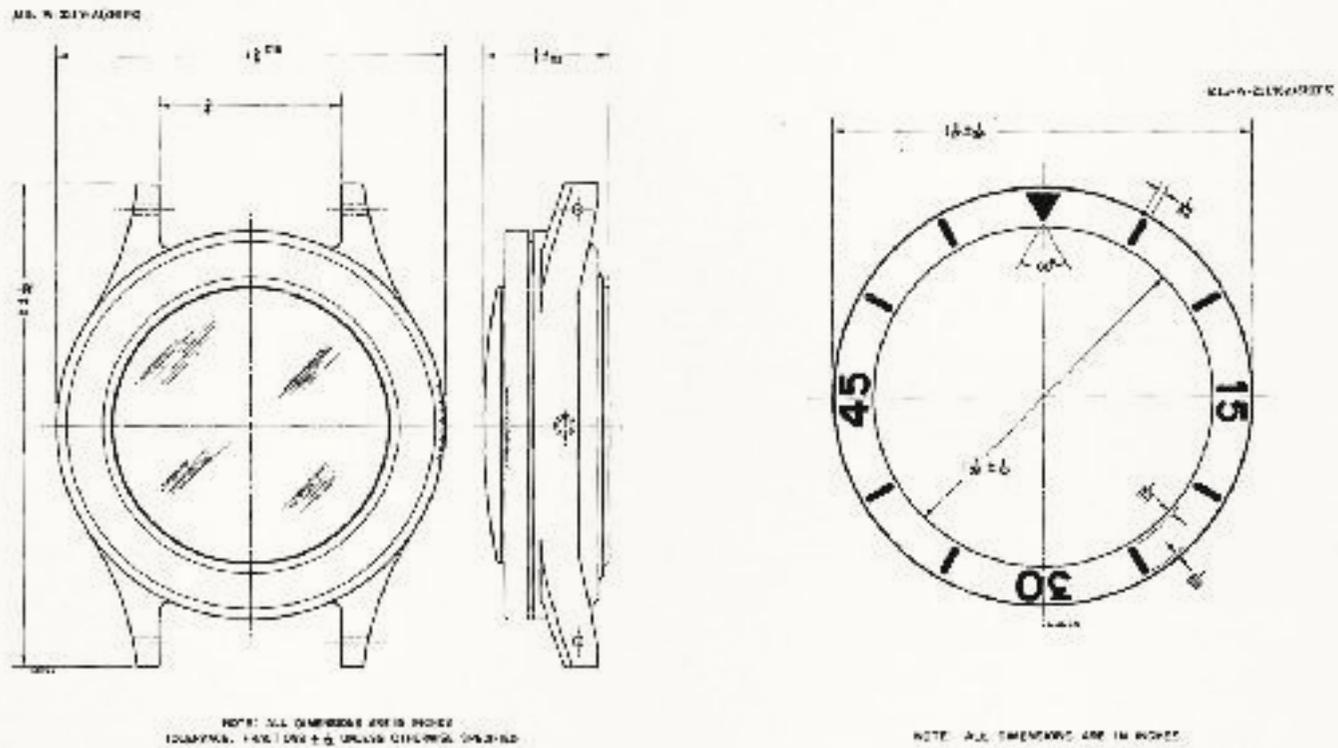


FIGURE 3. - CASE ASSEMBLY

particular debido a una regla que recomendaba la “compra” (palabra que evocaremos nuevamente más adelante) de rubíes fabricados en los Estados Unidos, que se unía a otros factores desalentadores como el pago de un 25% de impuestos. Los dados parecían estar trucados para Blancpain.

No obstante, Tornek optó por coger el toro por los cuernos y viajó a Suiza para hablar con Fiechter. A pesar de que los obstáculos parecían insalvables y el proceso concebido para llegar a un acuerdo con la empresa americana, ambos decidieron seguir adelante.

El pliego de especificaciones de 1955 tenía bases sólidas. Sus exigencias se parecían bastante a las de los relojes Fifty Fathoms, que ya estaban en manos de los marines. El documento incorporaba la descripción de lo que Blancpain había inventado dos años antes, con un único elemento adicional: una pastilla de hermeticidad que Blancpain añadió después.

Hermeticidad

3.6.1 Exigencias, caja, general.

El conjunto caja-cristal debe ser hermético y lo suficientemente rígido como para soportar una presión hidrostática de 175 libras por pulgada cuadrada (presión diferencial) sin infiltraciones.

3.9 Exigencias, pastilla de hermeticidad.

Se deberá fijar firmemente a la esfera, en un lugar visible, una pastilla de hermeticidad. La rotación fluida de las agujas no se debe ver afectada por la incorporación de la pastilla.

Legibilidad en la oscuridad

3.7.1 Exigencias, esferas y agujas, general.

La legibilidad en este reloj es primordial. Debe ser legible en oscuridad total. Todos los indicadores tienen que ser nítidos, presentar aristas perfectas y ser fáciles de reconocer con respecto a otros índices, tanto de cerca como de lejos.



*La pastilla de hermeticidad sobre la esfera ofrecía
UNA MEDIDA DE SEGURIDAD COMPLEMENTARIA
a los buzos, que RECIBÍAN EL RELOJ JUNTO CON EL
RESTO DEL EQUIPO DE BUCEO y no podían saber si había
sido correctamente utilizado por otro buzo previamente.*

3.7.4 Exigencias, esferas y agujas.

Las tres agujas deben ser visiblemente distintas unas de otras y destacar con respecto al fondo de la esfera, ya sea a plena luz del día o en la oscuridad total.

Bisel giratorio externo

3.6.6 Exigencias, bisel giratorio externo sobre la caja.

El reloj debe estar equipado con un bisel giratorio externo colocado en la posición que por lo general ocupa el bisel fijo normal. En el momento de la inmersión, se hará girar el bisel para que el punto de referencia quede alineado con una de las agujas. Esta pieza se debe concebir de tal modo que se pueda girar y ajustar a mano, sin herramientas. Asimismo, se debe proteger para evitar los movimientos fortuitos causados por roces, golpes o vibraciones.

Mientras la Marina americana esperaba que la empresa relojera “favorita” desarrollara un reloj, tuvo que buscar soluciones intermedias. Sus concesiones se resumen en un informe de diciembre de 1957 en el que declara que Blancpain y otra marca suiza producen relojes que encajan con su uso.

Blancpain tenía una ventaja: gozaba de más de dos años de experiencia con el Fifty Fathoms, lo que permitió a Jean-Jacques Fiechter añadir al original de 1953 una innovación: la pastilla de hermeticidad. La idea tenía sentido para el relojero. Sabía que en muchos contextos, y en particular en el ámbito militar, los Fifty Fathoms no se podían manipular como cualquier reloj personal. En lugar de entregárselos a los buzos para que los llevaran y conservaran como si fuesen suyos, se los daban al inicio de una misión junto con el resto del equipo de buceo y los devolvían a los responsables de los equipos al terminar la inmersión. Por consiguiente, un buzo se podía encontrar con un reloj distinto en cada operación sin tener la más mínima información sobre la manera en que se había utilizado previamente la unidad recibida. En concreto, el buzo no podía saber si el reloj había sido mal manipulado. Jean-Jacques Fiechter se dio cuenta del riesgo. ¿Y si durante la inmersión anterior la corona se había atascado en una red o había sido maltratada, a tal punto que la humedad hubiese penetrado en el reloj? Si el usuario anterior no informaba del incidente, el siguiente usuario no lo podía saber... Fiechter encontró entonces una solución elegante: un pequeño disco fijado en la esfera a la altura de las 6 horas que cambia de color al contacto con la humedad. Esta versión no solo fue adoptada por la Marina francesa, sino también por Jacques-Yves Cousteau y el equipo que lo acompañaba en sus expediciones, y con él se rodó la película oscarizada *El mundo del silencio*.

Tras conocer las especificaciones de 1955 de la US Navy, Fiechter mejoró el concepto de la pastilla de hermeticidad. En lugar de crear un simple disco que cambiara de color, desarrolló una versión bicolor, mitad azul claro y mitad rojo. En caso de infiltración de humedad, el azul se volvía rojo. Así, cuando un buzo recibía su reloj antes de una misión, si veía perfectamente el color azul sobre el disco podía estar seguro de que la hermeticidad no se había alterado.

Los Fifty Fathoms dotados de la pastilla de hermeticidad bicolor se denominan MIL-SPEC, ya que se desarrollaron conforme a las especificaciones de la US Navy.

En 1958, la US Navy probó varios relojes Blancpain MIL-SPEC junto con otros modelos creados por empresas suizas. La empresa americana elegida por la Marina seguía desarrollando su reloj y no se presentó a las pruebas. Así fue como se confirmó el acuerdo referente al uso provisional del Blancpain MIL-SPEC. Definitivamente, era el único reloj probado por la Marina que incluía todos los elementos exigidos en las especificaciones de 1955. Resulta interesante observar que el otro reloj suizo que se seleccionó junto con el Blancpain en aquella fase intermedia, en 1957, no superó los estrictos controles y desapareció de la lista de la US Navy.

En 1959 se organizaron otras pruebas, simplemente porque la sociedad americana que contaba con los favores de la Navy había finalizado por fin su prototipo de reloj USN. Lejos de ocultar su preferencia, la Marina americana escribió expresamente que el “objetivo principal” de aquel nuevo test era hacer una evaluación del reloj americano en situación de uso en comparación con los suizos. En el caso de Blancpain, no lo consideró necesario, ya que había superado con éxito todas las pruebas durante la fase de experimentación. El informe especificó: “Este reloj (Blancpain) no se ha sometido a ninguna prueba especial desde su adopción (informe de 1958), sin embargo se viene usando de manera continua en muchos ejercicios de buceo”.

El reloj americano no destacó. La Navy mencionó que “el bisel externo tiende a desprenderse; su pastilla de hermeticidad solo permite determinar la hermeticidad en el momento del incidente; y la estética de la esfera y de las agujas está lejos de ser óptima”. El único reloj que resultaba satisfactorio en cada prueba y respondía a todos los criterios exigidos era el Blancpain. El informe recuerda la experiencia de la Navy con doce relojes Blancpain Fifty Fathoms MIL-SPEC a lo largo de lo que denominaron “la operación HARD-TACK”. Los doce relojes se llevaron de manera continua durante los tres o cuatro meses que duró la operación. La descripción es muy elocuente:

“Los buzos han utilizado activamente estos relojes durante todo el período, sometiéndolos a golpes y a un uso intenso durante las complicadas operaciones, tanto en la superficie como en los fondos marinos. La profundidad máxima de inmersión fue de 185 pies, aunque un gran número de ellas se efectuaron a profundidades de aproximadamente 150 pies. Los relojes se utilizaron principalmente para bucear con botellas, una actividad para la cual el cronometraje es esencial en vista de las profundidades en cuestión”.

El veredicto de la US Navy llegó tras probar exhaustivamente el reloj Blancpain, y en él se precisaba que había proporcionado una “SATISFACCIÓN CASI TOTAL”.

Watch - Wrist Submersible
400 Foot - Non-Magnetic

MIL-W-22176A(SHIPS)

OPERATING INSTRUCTIONS

TORNEK - RAYVILLE

DEPTH 400 FOOT  NON-MAGNETIC

SELF-WINDING

Setting Time & Synchronization

- 1 Fasten watch on wrist.
- 2 Wind stem 20 times.
- 3 When second hand reaches 12 o'clock position, pull stem into setting position. This stops second hand on marker.
- 4 Turn stem to set minute and hour hands exactly at time shown on master clock.
- 5 When master clock's second hand reaches 12, push stem on watch. This starts watch's second hand in synchronization with master clock.



FIG. A

Timing a Dive

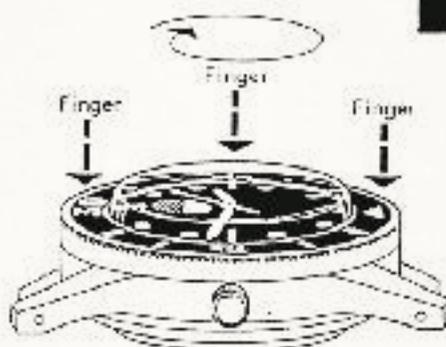


FIG. B

- 1 Push down outer dial with 3 fingers. (picture left)
- 2 Turn outer dial to set its index opposite the minute hand at start of timing (picture right).



FIG. C

- 3 Number of minutes elapsed is read on outer dial (read "9 minutes" on picture below).



FIG. D

- 4 Humidity Indicator: As long as blue section can be distinguished from pink section, there is no humidity in the water. When whole indicator is pink, water moisture has penetrated the watch and it should be returned for repairs.

WARNING:

This watch contains radioactive material. Personnel handling and using this watch should be cautioned against opening the watch or in any way exposing the compound, the elapsed time ring, dial, or hands. If the watch becomes damaged or unserviceable, it should be returned to designated supply points for disposal or repair in accordance with existing instructions. Packaging and marking of damaged watches to be returned shall be at least equal to that specified for new watches. If radioactive material is exposed, carefully wrap the watch and seal all joints in wrapping and re-casing, or seal the watch in a plastic bag to ensure no leakage of radioactive material to the exterior of the package.

TORNEK - RAYVILLE
75 WEST 45TH ST., NEW YORK

... and field tests of several submersible wrist
watches are reported. The evaluation supplements earlier tests previously
reported. Two of three Bulova watches and three of three months in-
service tests. Relatively satisfactory results were obtained with
some of the commercial watches.

- 1. Objective
- 1.1 The primary objective of this evaluation is to determine the reliability of commercial submersible watches during 30 days in-service tests.
- 1.2 Scope
- 1.2.1 The scope of observations during the tests have been designed to determine the wear when not being used.

U. S. NAVY EXPERIMENTAL DIVING UNIT
U. S. NAVAL GUN FACTORY
WASHINGTON, D. C.

ADDITIONAL INFORMATION

58; "Bulova Wrist Watch, Submersible"; March 1958.

58; "Bulova Wrist Watch, Submersible"; March 1958.

200(63B), serial 638-2567 of 19 May 1958.

59; "Comparative Evaluation of Swiss-Made Submersible Wrist Watches"; July 1958.

Contract NObs 73016 has been executed in fulfillment of a U. S. Navy Submersible Equipment Test Program, following MIL-SHIPS-W-21f (1) and (2). By reference (3), the Bureau of Naval Weapons is requested to conduct a test on the watch for a period of 30 days. It was to be undertaken nor the results were to be reported.

During the service test, several other watches were used. All these watches except the one mentioned in reference (3).

Work was done under project NS 186-200 "Submersible Equipment". Charges for materials were \$275.80. C. M. Prickett, GMI, has acted as Project Engineer.

A breakdown of manpower used is given in the following table.

TOTAL

Final report under contract NObs 73016, Experimental Diving Unit's Evaluation of Commercial Submersible Watches. The watches have been tested and are being repaired.

EVALUATION REPORT 24-59
MISCELLANEOUS COMMENTS ON SEVERAL
SUBMERSIBLE WRIST WATCHES
PROJECT NS186-200 SUBTASK 4 TEST 43
PRICKETT, C.M., GMI(DV), USN
SEARLE, W.F., SR., LCDR, USN

11 MAY 1959
AD 779-133

Approved for public release; distribution unlimited.

SUBMITTED:

W. F. SEARLE, Jr.
LCDR, USN
PROJECT OFFICER

APPROVED:

G. H. MAHONEY
CDR, USN
OFFICER IN CHARGE

BUSHIPS-1
& March 1959

b. Stocking of commercial submersible watches for parts for them is not authorized.

c. Commercial submersible wrist watches may be repaired by the original vendor or by the Norfolk and Long Beach Naval Shipyards.

5. Effective Date. - This instruction is effective upon receipt.

JOAN MENE

Objective of
 test of the
 ve has been
 sible watches

of this eval
 ing dives per
 ed. The wat
 ing word dur

U.S. Navy Sub

ests of this
 rts 5-58 and
 ted in accor

#0369 was del
 d until 21 Dec

was worn con
 ing from 100
 remaing. Wat
 satisfactory

#0050 was d
 30 January

was worn con
 from 100
 f of wat
 on 30

ial #
 of

Feb

4.4.
 4.6.21
 submer

5.1.1 & 5.1.2
 ally.

6.1 (f) Also
 such are add

Figure 2 - The
 the luminous
 no good. Rec
 the whole len

3 - In line with
 outer ring co

ese comments
 ever read and
 ly. Thank you

4. The outer ring of the watches soon came to be regarded as an indispensable feature. It made time-keeping simple even in dives where nitrogen narcosis was evident and where preoccupation and the need for speedy completion of tasks would have made recollection of exact minute of leaving surface difficult and where reliable accomplishment of mental arithmetic would have been uncertain. The ease of setting the ring and of reading the numbers were very clearly superior in the Blancpain watch as compared to various other types that were in use at the scene.

5. Two seemingly small features - the fact that setting the watch did not require any unscrewing of a sealing cap and the fact that the hands stop when the stem is pulled out - both proved significantly valuable in situations where rapid "synchronization" of several watches was required. The fact that the lack of a sealing cap apparently did not impair resistance to leakage should be noted.

6. In summary, experience with 12 Blancpain underwater watches during Operation HARDTACK yielded virtually complete satisfaction. No worthwhile suggestions for improvement of this watch can be offered. It is strongly recommended, on the basis of this experience, that the desirable features of this watch be incorporated in whatever watch is selected for Navy procurement.

s/E.R. LANPHER

APPENDIX C

En los diversos controles, el ÚNICO RELOJ que superó todas las pruebas fue el FIFTY FATHOMS.



Las prestaciones de los relojes se describieron como “altamente satisfactorias” y ninguno de los relojes “mostró el más mínimo signo de infiltración”. El bisel giratorio recibió una mención especial:

“Muy pronto, el bisel exterior de los relojes fue considerado como un elemento indispensable... La facilidad de manipulación del anillo y la lectura de las cifras resultó mucho mejor en el Blancpain que en los otros relojes utilizados en plena acción”.

Además, se revelaron otras características especiales de los relojes Blancpain:

“Dos pequeños elementos aparentemente insignificantes –el hecho de que el ajuste del reloj no necesite que se desatornille un capuchón de hermeticidad y que las agujas se detengan cuando se tira de la tija de *remontoir*– resultaron muy útiles en situaciones en las que hubo que sincronizar rápidamente varios relojes. Nótese que la ausencia del capuchón de hermeticidad aparentemente no altera la resistencia a las infiltraciones”.

El informe se refería a dos elementos que Blancpain integró en el Fifty Fathoms desde las primeras versiones producidas por Jean-Jacques Fiechter. Los movimientos se concibieron para “pararse”, lo que significa que, cuando se tira de la corona hasta la posición de ajuste de la hora, el movimiento queda bloqueado. Esto facilita la sincronización en cuestión. La excelente hermeticidad sin recurrir a un capuchón atornillado se debe al sistema patentado de corona con dos juntas inventado por Fiechter.

La conclusión de este informe amplifica los elogios:

“En resumen, la experiencia vivida con los doce relojes sumergibles Blancpain durante la operación HARDTACK dio satisfacción casi total. No podemos proponer ningún tipo de mejora para este reloj”.

Al repasar este informe de 1959, en el que todos los criterios militares están clasificados y todas las prestaciones de los *divers watches* consignadas, salta a la vista otra constante. El único reloj que recibió la mención “satisfactorio” en todos los aspectos evaluados por la Navy fue el Blancpain.

Al lado: El Frankford Arsenal de Filadelfia fue el sitio elegido por la Navy para realizar una parte de las pruebas.



¹ Hoy en día, los relojes MIL-SPEC 2 son extremadamente raros. Están hechos en un metal especial que reduce considerablemente el magnetismo. Tenían un acabado cepillado para evitar el brillo. Su movimiento contenía berilio. Estos relojes se atribuyeron a los buzos de la Navy, como equipo militar y no como reloj personal. Muy pocos se encontraron entre las manos de propietarios privados.

² El Frankford Arsenal cesó sus actividades para el gobierno en 1977. Hoy alberga oficinas.

La Navy publicó otros dos documentos de especificaciones técnicas, uno en septiembre de 1959 y otro en marzo de 1961. La diferencia entre ambos residía principalmente en la incorporación de los criterios antimagnéticos. La versión de 1961 incluía este aspecto para eliminar el riesgo de que los relojes hicieran explotar las minas por detonación magnética. El Fifty Fathoms fue validado en ambos casos. La versión de 1959 corresponde al Fifty Fathoms MIL-SPEC original, algunas veces denominado MIL-SPEC 1, mientras que la versión antimagnética de 1961 corresponde a la versión posterior, el Fifty Fathoms MIL-SPEC 2.¹

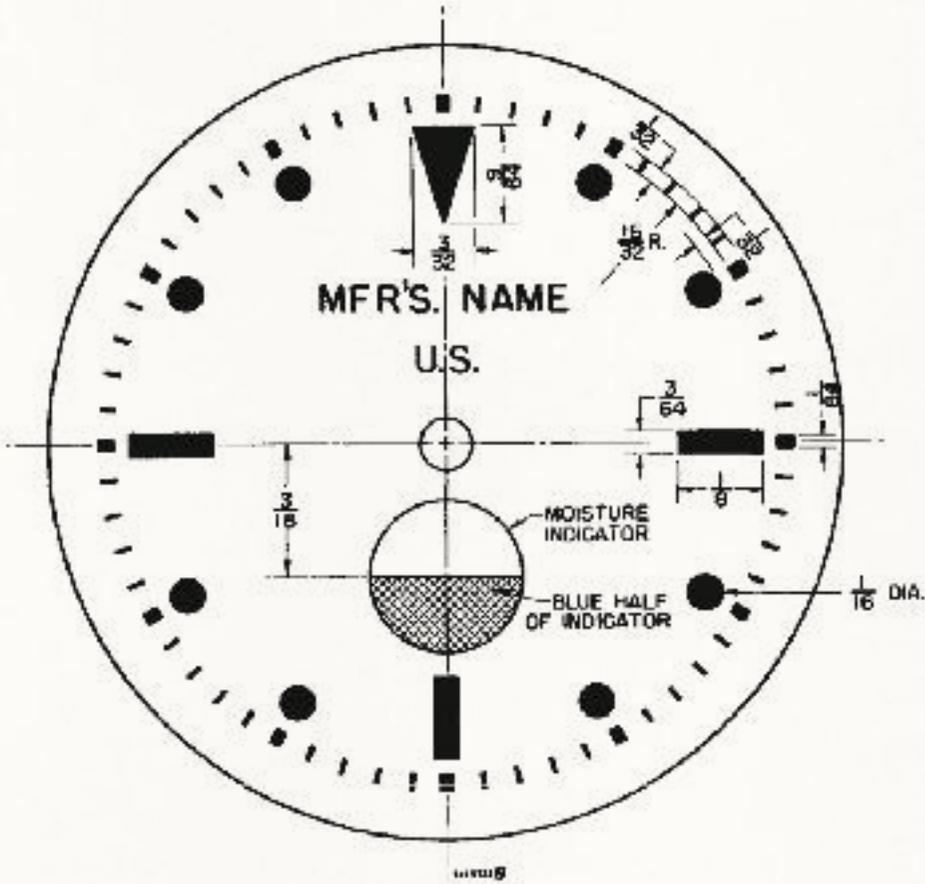
Estas especificaciones exigieron controles de calificación en las instalaciones militares, además de todos los controles efectuados anteriormente. El sitio elegido por la Navy fue el Frankford Arsenal de Filadelfia, abierto en 1916, bajo la presidencia de James Madison, como pequeña manufactura de armas y municiones.² Larry Tornek, que pudo asistir al programa de controles, conserva un recuerdo muy vivo. Recién diplomado por la prestigiosa Harton Business School de Filadelfia, su padre lo designó para representar a Blancpain. Los controles eran muy rigurosos y uno en particular lo impresionó. El párrafo 4.4.9.1, relativo al control de resistencia del cristal, imponía colocar un tubo de acero de 40 pulgadas sobre el cristal del reloj y soltar una bola de acero macizo en el interior del tubo para golpear el cristal.



Blancpain empezó entonces a recibir pedidos del MIL-SPEC 1 y del MIL-SPEC 2 por parte de la Navy. Sin embargo, esto no dispensaba a Allen V. Tornek y a Blancpain de someterse a las medidas impuestas por la Buy American Act y a la burocracia necesaria para adecuarse a ella. La cláusula relativa a los rubíes era particularmente curiosa. Se estipulaba que había que “comprar” rubíes americanos, pero afortunadamente no decía nada de “utilizarlos”. Como la calidad de los rubíes americanos era mediocre por aquel entonces, Allen V. Tornek los compró conforme a las exigencias, pero luego los tiró.

Si consideramos la energía y los esfuerzos (y los rubíes desperdiciados) que Blancpain y Allen V. Tornek consagraron a esta parte de la historia del Fifty Fathoms, los rendimientos de la inversión fueron bastante desalentadores. Esto se debió en gran medida a las prácticas de la Navy en materia de pedidos. En lugar de encargar grandes cantidades de una vez, pedía periódicamente cantidades relativamente pequeñas, por lo cual la producción era más costosa y muy difícil de gestionar. Las cantidades solicitadas cada vez no solo eran irrisoriamente bajas, sino a menudo extrañas. Un pedido podía ser de 631 relojes.

Al lado: Especificaciones de la esfera promulgadas por la US Navy, que incluían la exigencia de una pastilla de hermeticidad.



NOTE: ALL DIMENSIONS ARE IN INCHES

FIGURE 1.-DIAL

¿Por qué no un número redondo? Porque la Navy quería 600 relojes más un 5% de reserva y uno más por si acaso.

El tercer *garde-temps* de la serie de ediciones limitadas Tribute to Fifty Fathoms, el MIL-SPEC, se inspira en esta rica historia. El legado MIL-SPEC se percibe inmediatamente gracias a la presencia sobre la esfera de una pastilla de hermeticidad bicolor a las 6 horas, como en los relojes originales. Además, el cambio de color indica hasta la más mínima presencia de humedad. En caso de infiltración, el color blanco de la mitad

superior del disco se vuelve rojo para dar la señal de alarma. La esfera del Tribute recuerda los relojes de la Navy con sus índices bastón a las 3, 6 y 9 horas, así como sus puntos en relieve para los intervalos de cinco minutos. Naturalmente, presenta un gran punto de referencia a mediodía, pero no lleva la inscripción "U.S." justo debajo del nombre de Blancpain, como los requisitos de la Navy imponían.

Crear un reloj "homenaje" no implica renunciar a las innovaciones modernas de Blancpain. Al contrario, el Tribute MIL-SPEC aprovecha los conocimientos



4

Humidity Indica
section can be
section, there
When
atur



especializados adquiridos. El movimiento de carga automática está equipado con dos barriletes que garantizan 96 horas de reserva de marcha. El volante no lleva raqueta y está provisto de tornillos de regulación de oro. Una espiral de silicio ofrece una protección contra el magnetismo comparable a la de las cajas internas de hierro dulce de los modelos históricos. Como estas ya no son necesarias, el Tribute moderno se beneficia de un fondo de cristal de zafiro transparente que desvela los acabados refinados sobre los componentes del movimiento, con una masa oscilante de oro macizo revestida de NAC (aleación de platino) y dotada del logo Blancpain.

El bisel de zafiro abombado creado por Blancpain en 2003 para conmemorar el 50.º aniversario del Fifty Fathoms es otro atributo contemporáneo importante del Tribute MIL-SPEC. Este bisel redondeado tiene un encanto y un destello que solo el zafiro macizo puede aportar. La guinda del pastel es el zafiro, un material solo superado en dureza por el diamante y muy poco sensible a las rayaduras.

Durante las tres décadas en que Jean-Jacques Fiechter dirigió Blancpain, los Fifty Fathoms se produjeron en varios tamaños. Ahora se ha respetado la tradición: el Tribute MIL-SPEC de 40,30 milímetros de diámetro se inscribe en una colección Fifty Fathoms realizada en versiones que van de los 38 a los 58,65 milímetros. Los apasionados solo tendrán la duda de elegir el tamaño.

El Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC se ha producido en una edición limitada de 500 unidades. •

Nueva edición
limitada Tribute
to Fifty Fathoms
MIL-SPEC.





POR JEFFREY S. KINGSTON

Oficios artísticos

PINTURA SOBRE ESMALTE

Los artesanos de Blancpain conjugan tradición y nueva creatividad.







La pintura en miniatura sobre esmalte cuenta con UNA RICA HISTORIA que incluye el arreglo de matrimonios.

Imagínese hace 500 años, en la piel de un noble que tiene una hermosa hija para casar. Una perspectiva agradable, ¿verdad? Por supuesto tiene que cumplir con una tarea importante: encontrarle un buen partido. Debe dar a conocer su rango, su fortuna y el monto de la dote, e incluso debe poder comunicarlos fácilmente por carta. Pero, ¿y la apariencia de la joven? Como no puede hacerse un *selfie* con su teléfono móvil –el invento no verá la luz hasta medio milenio después–, la mejor solución es un retrato en miniatura sobre esmalte para adjuntarlo a la carta.

A mediados del siglo XVII, en particular en Francia, el retrato en miniatura sobre esmalte era bastante común, no solo como modo de presentación para los eventuales pretendientes, sino también como recuerdo. Muchos oficiales partían a la guerra lejos de sus casas y se llevaban retratos en esmalte de su familia, del mismo modo que hoy los soldados llevan las fotos en su billetera. Este arte antiguo gozó de gran prosperidad hasta que fue reemplazado por la fotografía.

En la edad de oro del retrato en miniatura sobre esmalte, las técnicas y los conocimientos especializados

encontraron un mercado favorable fuera de Francia, en particular en Ginebra. Al principio, este arte se adoptó para ornamentar los relojes, muy poco precisos, de aquella época, a los que les procuraba un importante valor añadido. En los inicios de la relojería destacaron dos ejes de desarrollo. El primero coincide con el invento del muelle del barrilete que, al ofrecer la posibilidad de almacenar la energía, permitió la creación de los primeros relojes. Estos eran, no obstante, rudimentarios y sus sistemas de regulación no eran eficaces. No se esperaba que fueran precisos, de hecho, con frecuencia solo tenían una aguja de las horas, ya que la aguja de los minutos no era fiable. Solo en 1674, con la llegada del volante, inventado por el matemático holandés Christiaan Huygens, la precisión vio la luz en relojería.

La pintura en miniatura sobre esmalte y la relojería vivieron un idilio en ese intervalo entre el invento del muelle de barrilete y el del volante. Como el reloj tenía muy poco valor en sí mismo, con frecuencia una decoración sofisticada como la pintura sobre esmalte lo incrementaba. Gracias a ello, los esmaltadores se implantaron en Ginebra y se fundó la gran tradición de relojes esmaltados suizos.

Hoy, la pintura en miniatura sobre esmalte es un arte extremadamente inusual. Solo un puñado de casas relojeras ofrecen piezas ornamentadas con técnicas decorativas exclusivas, de las cuales muy pocas las practican bajo su propio techo. Blancpain, que cuenta con esmaltadores integrados en sus talleres de Le Brassus, ocupa un lugar realmente único en el mundo de la relojería por su dedicación a los oficios artísticos.

Los esmaltadores de Blancpain trabajan bajo la dirección de Christophe Bernardot, responsable del Taller de Oficios Artísticos. Christophe es un artista de formación clásica graduado en la Escuela Regional de Bellas Artes de Besançon, Francia, a menos de 40 minutos del Valle de Joux, donde estudió las técnicas fundamentales de la pintura sobre esmalte. Sin embargo, no inició su carrera en el sector de la relojería, sino en la célebre manufactura de porcelana de Sèvres. Cuando llegó a Blancpain, en Le Brassus, el taller ya tenía reputación por el arte del grabado. Gracias a él, los conocimientos especializados practicados en el taller no solo se extendieron a la pintura sobre esmalte, sino también al damasquinado y el shakudō. Blancpain evoluciona en una esfera de exclusividad extrema al cultivar el conjunto de estas expresiones artísticas bajo su techo.

Por varios motivos podemos afirmar que el arte del esmalte practicado en Blancpain es absolutamente clásico, conforme a la más pura tradición suiza. Sin embargo, hay dos aspectos en los que Christophe renuncia a la tradición y a los usos del puñado de artesanos suizos que aún la practica siguiendo las reglas del arte. La primera diferencia es de orden técnico.

El esmalte suizo implica, por lo general, la aplicación al final de una capa de protección transparente denominada “fundente” sobre el retrato o la decoración. En el pasado, esto se justificaba porque muchas obras en esmalte se colocaban en el exterior del reloj, sobre la caja. Como estaban sujetas a manipulaciones y agresiones exteriores, era necesario protegerlas. En Blancpain, donde el arte del esmalte está limitado a las esferas colocadas en un ambiente perfectamente protegido y hermético, añadir un toque de fundente no solo sería inútil, sino también arriesgado, pues el destello de la pintura podría atenuarse ligeramente. La segunda renuncia es de orden artístico. Hoy, los últimos artistas suizos se aferran a las decoraciones seculares. Partidario, como Marc A. Hayek, de una creatividad sin límites, Christophe Bernardot goza de una libertad total en la búsqueda de nuevos temas y estilos para las obras de arte en miniatura de las esferas. Cabe precisar, no obstante, que Christophe no excluye las piezas de inspiración antigua, que él mismo ha realizado: junto a su banco en Le Brassus encontramos una vitrina llena de maravillosos ejemplos de creaciones en esmalte clásicas, incluyendo una reproducción en miniatura realmente sorprendente, pintada por él mismo, del famoso cuadro *La gran odalisca*, firmado por Jean-Dominique-Auguste Ingres en 1814. Pero a pesar de su talento evidente para la realización de obras de este género, Christophe se niega a encarcelar su arte en el pasado.

**Los ARTISTAS DE BLANCPAIN GOZAN DE
UNA TOTAL LIBERTAD *en la búsqueda de
nuevos temas y nuevos estilos.***





La primera etapa del trabajo consiste en PREPARAR LA SUPERFICIE de la esfera.

El proceso de creación de una pintura en esmalte sobre una esfera es extraordinariamente complejo. Todo empieza con la preparación de la superficie a pintar. Las esferas en esmalte de Blancpain se realizan sobre discos de oro macizo. Con el fin de crear una base perfecta para la pintura, el artesano aplica capas sucesivas de esmalte sobre las *dos* caras del disco. ¿Por qué sobre las dos? Para evitar que la placa se deforme. Cada capa de esmalte se debe hornear a una temperatura de 800 °C. Si el esmalte se aplicara en una sola cara, el oro no cubierto del reverso de la placa podría reaccionar al calentamiento y al enfriamiento de una manera distinta que el anverso y dañarse. Tras aplicar varias capas, Christophe pule meticulosamente la superficie. El esmalte se hornea a alta temperatura (conocida como “gran fuego”) y tiene una tendencia natural a adoptar una forma redondeada o abombada. En una esfera no pintada, este abombado natural crea un interés visual que contribuye a la seducción de la obra. No obstante, una superficie abombada no es un lienzo adecuado para pintar, como tampoco lo sería una base que presente la más mínima fisura causada por la cocción. Por ello, Christophe dedica mucho tiempo al pulido con el fin de obtener una superficie perfectamente plana y lisa.

En la mayoría de los casos, antes de que su pincel toque la superficie debidamente preparada de la esfera, Christophe ya ha realizado varios bocetos de la decoración deseada. Con frecuencia hay que preparar varias pruebas de evaluación antes de empezar. Christophe busca el equilibrio perfecto, no solo en el diseño mismo, sino también en la manera de conjugarlo con los otros elementos de la esfera. Al fin y al cabo, no podemos olvidar que es una esfera de reloj y que, además de la decoración o del retrato, puede llevar la firma Blancpain e índices (este es un factor muy variable, pues algunas esferas no los llevan, otras sí, otras incluyen los doce índices, etc.). Es crucial tener en cuenta los distintos elementos para crear una total armonía. También puede suceder que la decoración de la esfera responda a un encargo especial. Entonces es indispensable hacer un estudio antes de lanzarse a la realización para asegurar que la obra proporcionará total satisfacción a su propietario.

Al lado: En la etapa inicial del proceso de realización, los contornos de las figuras se trazan a mano.

Tras la configuración empieza la preparación de los colores. El polvo de esmalte se calienta hasta la obtención de un líquido incoloro, y para producir los colores deseados se añaden distintos óxidos metálicos. Algunos colores se preparan en base a recetas específicas, elaboradas por Christophe y conservadas en total secreto. Cuando los colores están listos, puede empezar la pintura propiamente dicha. Dado el pequeño tamaño de la esfera del reloj, el artista debe trabajar con pinceles de una finura increíble y emplear un instrumento de aumento para ver lo que hace. Una concesión a la modernidad: Christophe se diferencia de sus homólogos de antaño en que utiliza un microscopio binocular.

Como los colores también son esmaltes, la pintura tiene que pasar por el horno.

Liberado de toda sumisión a los temas históricos, Christophe elige los motivos sin fijarse límites. En su taller se han producido escenas orientales, flores, el lago Lemán y los viñedos de Lavaux, fantasías abstractas, mariposas y muchas otras decoraciones. Cada esfera es única y ningún diseño se volverá a reproducir. Así, el propietario de un reloj ornamentado en el Taller de Oficios Artísticos puede estar seguro de que posee una pieza única.

La esfera realizada con un paisaje típicamente suizo de Lavaux es una primicia, no solo en cuanto al tema en sí, sino también en lo que respecta a la técnica. La carátula representa los viñedos de Lavaux (una región reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco), que se extienden en estrechas y empinadas terrazas a orillas del lago Lemán, no lejos de la sede administrativa de Blancpain, en las afueras de Lausana. Para transmitir mejor el paisaje, los viñedos, el lago, las montañas y el cielo, Christophe quiso insuflar a la esfera el espíritu de una acuarela impresionista. A fin de producir el efecto deseado, adaptó su método de preparación de colores para que parecieran diluidos.



Izquierda: Horno utilizado para la cocción del esmalte.

Al lado: Los colores se mezclan con sumo cuidado.







Cada esfera en esmalte ES UNA PIEZA ÚNICA.

Algunas esferas en esmalte se realizan con la técnica *champlevé*. En lugar de crear una superficie completamente plana sobre la que se aplican los colores, se empieza tallando el metal y creando zonas más o menos en relieve, distintas y limitadas en los bordes por finos hilos de oro. El objetivo consiste en conferir a la decoración un efecto de profundidad suplementaria. Al terminar el grabado del metal mediante una herramienta denominada buril, los agujeros se pulen meticulosamente hasta que quedan perfectamente lisos.

La técnica *champlevé* se empleó para la creación de una esfera ornamentada con el tema de la edelweiss, la flor emblemática de Suiza. La esfera luce dos flores alpinas sobre un fondo blanco. Sobre el disco de oro, Christophe labró las partes destinadas a formar el fondo de la decoración y liberó los finos bordes que delimitan los pétalos y las hojas. Gracias a este método, también pudo “realzar” los elementos florales con respecto al fondo del contorno. La capa de esmalte blanco aplicada sobre los pétalos se horneó a una temperatura más baja de lo normal, lo que produjo un efecto granallado conforme a la textura aterciopelada de los pétalos de edelweiss. Para las hojas, preparó un matiz verde ligeramente transparente con el fin de reproducir la apariencia encerada de las verdaderas hojas de esta flor.





EL REPERTORIO DEL ESMALTE *comprende la técnica del champlevé.*

Además, esta composición extraordinaria se distingue por la audaz elaboración de las partes centrales de las flores. En la naturaleza, los elementos centrales de la edelweiss están compuestos por varios pequeños capítulos erizados con puntas de color oro. Para recrearlos, Christophe aplicó su capacidad creativa y sus dotes de grabador. Sobre un disco de oro grabó finamente los capítulos, dejando pequeñas zonas para rellenar con esmalte en el centro. Tras terminar el grabado y el esmaltado, los centros se colocaron sobre la esfera como piezas aplicadas, y se sujetaron con unos pies extremadamente finos insertados a través de unos agujeros minúsculos. El grabado y la fijación se conjugaron para aportar una mayor profundidad a esta esfera única.

En la última etapa, se pintaron a mano la firma Blancpain y los índices de las 12 y las 6 horas, así como la indicación *Swiss Made*.

Con sus artesanos especializados en una variedad sin igual de disciplinas y técnicas artísticas, el Taller de Oficios Artísticos de Blancpain en Le Brassus es único en Suiza. La libertad de creación que ofrece Blancpain para explorar las posibilidades y elevar los límites de la expresión artística es tan importante como el talento de sus artesanos. •







POR LAURENT BALLESTA

EL VOLCÁN

que quemó el océano

Cuando el arrecife coralino renace de sus cenizas.

Abril de 2007. El volcán del Piton de la Fournaise, en la isla Reunión, entra en erupción. Una erupción excepcional, la más importante de los últimos treinta años. Los ríos de lava llegan hasta el océano y destruyen todo a su paso, tanto en la tierra como en los fondos marinos.

Febrero de 2017. Diez años después, nuestro barco acaba de detenerse delante de los acantilados de basalto –los restos solidificados de las emanaciones de lava del 2007–, testigos silenciosos de aquel cataclismo. ¿Qué descubriremos al bucear aquí?

¿Qué vamos a ver, al pie de esta costa en la que se vertieron 130 millones de metros cúbicos de lava? Los flujos incandescentes bajaron a más de 800 metros de profundidad. Todo quedó devastado: los corales y la vida en las rocas. Los peces que se encontraban cerca quedaron literalmente escal-

dados y se les encontró de color escarlata flotando en la superficie en muchas millas a la redonda.

Aquel día la Isla Reunión creció. Francia puede hacer alarde de haber ganado sin esfuerzo 45 hectáreas de territorio suplementario, de tierras vírgenes en las que los primeros musgos y líquenes aún tardarían dos años en instalarse. Al cabo de ocho, los helechos empezaron a conquistar las tierras, y después de doce se instalaron algunos jóvenes arbustos. Se necesitarán tres siglos más para que un bosque tome posesión de este lugar y cuatro más para que dicho bosque, denominado “primario”, borre toda huella visible de este pasado catastrófico. Una sucesión vegetal que probablemente no se dará aquí, ya que al menos desde 1640 (año de los primeros testimonios), las erupciones son demasiado frecuentes: una vez al año como mínimo se producen pequeñas coladas y cada diez a treinta años estallan erupciones volcánicas más importantes, constructoras de tierras pero destructoras de vida.

Los flujos de lava bajaron a MÁS DE 800 METROS DE PROFUNDIDAD.

Las coladas de lava están hechas de un basalto muy frágil. Las crestas aún están allí, diez años después, pero desaparecerán pronto por la erosión y las concentraciones coralinas, que terminarán por cubrirlas.







Cerca de la superficie, los *Lava Tubes* ya han perdido su techo, solo quedan pasillos cilíndricos que los corales de tipo *Pocillopora* vuelven a colonizar.

Derecha: A 80 metros de profundidad, el paisaje es postapocalíptico. La lava lo ha devastado todo, y para empeorar las cosas, la erosión causada por las olas en la superficie sigue creando una cuesta de rocas y de arena volcánica.



¿Y debajo de la superficie? ¿Cómo recuperará la vida el mundo submarino? ¿Lo hará del mismo modo cerca de la superficie que a gran profundidad, allí donde ningún buzo ha bajado hasta el día de hoy? Ha llegado el momento de comprobarlo, de ir a verlo con nuestros propios ojos e ilustrar la realidad de la mejor manera posible. Debemos aprovechar que tenemos previsiones meteorológicas favorables, que el mar está manso y las olas bastante moderadas, si bien no podemos olvidar que estamos en época de ciclones y que las cartas meteorológicas muestran depresiones en formación un poco más al este, en el corazón del océano Índico. Tendremos que organizar inmersiones profundas, una por día y durante el mayor tiempo posible, para los próximos diez días, pues cuando la tormenta golpee la costa y enturbie las aguas tendremos que dar por finalizada nuestra misión.

Por el momento el agua está cristalina, el sol está alto en el cielo y cuando detengo mi bajada a unos 100 metros de profundidad la visibilidad me fascina. El paisaje submarino es algo angustioso, digamos postapocalíptico: la roca y la arena son negras, hay un caos mineral que de lejos parece un desierto, como si la corriente de lava se hubiera producido ayer, y no hace diez años. Distingo claramente zonas de talud detrítico y zonas más masivas, como interminables serpientes negras, que se sumergen desde la superficie y continúan su carrera hacia los abismos inaccesibles. También he notado la maraña de “cojines de lava”, esas formas más o menos esféricas pegadas las unas a las otras que se forman cuando una colada menos masiva se enfría en bola y luego se perfora, dando vida a una nueva bola de lava que a su vez se solidifica, se perfora con una nueva burbuja y así sucesivamente.

Vamos llegando al fondo. Nos encontramos a -120 metros. De cerca, constatamos que la roca volcánica no es estéril como pensábamos. Las algas calcáreas han empezado su “obra de albañilería”. Los bloques volcánicos están cada vez más soldados los unos a los otros gracias a este cemento vegetal. Una especie de mortero rojizo y foliáceo, como las flores en piedra de los cementerios, anima la roca volcánica augurando un futuro: sin lugar a dudas se trata de la primera etapa de una recolonización perdurable por parte de organismos vivos. En efecto, las algas calcáreas van a estabilizar el fondo y hacerlo accesible a larvas de invertebrados fijos que necesitan una base sólida y perenne. Aparecen por allí pequeñas gorgonias y esponjas. Al mirar de cerca me doy cuenta de que las cavidades se han empezado a habitar. Allí se alojan los crustáceos y se refugian los peces, encontramos especies de aguas profundas como peces tres colas, señoritas de mar y otras que jamás habíamos observado vivas. Recuerdo con emoción cuando encontré algunas en mi primera misión Gombessa, en las grutas profundas del famoso celacanto, en Sudáfrica.

Entre los espolones negros de basalto, manchados con algas calcáreas rojas, se extienden vastas y oscuras llanuras de arena negra fuertemente inclinadas hacia los abismos. Nunca he visto un fondo blando con una cuesta tan empinada. La arena alcanza a veces una pendiente de 45 grados. Cuando nos acercamos, el substrato negro cobra un aspecto distinto. Está compuesto por cristales de olivino; sus inconfundibles y auténticos destellos de vidrio oscilan entre el oro y el esmeralda. Unas extrañas, pequeñas, pero notables criaturas recorren este desierto en bajada oblicua. El alón oriental juega con el mimetismo, se camufla, y luego se muestra claramente desplegando sus amplias y coloridas aletas pectorales, como un cometa incandescente en la arena negra. Se unen los resplandecientes y llamativos gobios de fuego, los peces hoja fucsia, los juveniles lábridos, de un amarillo destellante: es una revolución en color para protestar contra la oscuridad de esta decoración del fin del mundo.



Arriba: En estas extensas llanuras desérticas de arena volcánica se refugian, lejos de los predadores del arrecife, las larvas y los juveniles, así como este pez cuchillo (*Iniiustus pavo*).

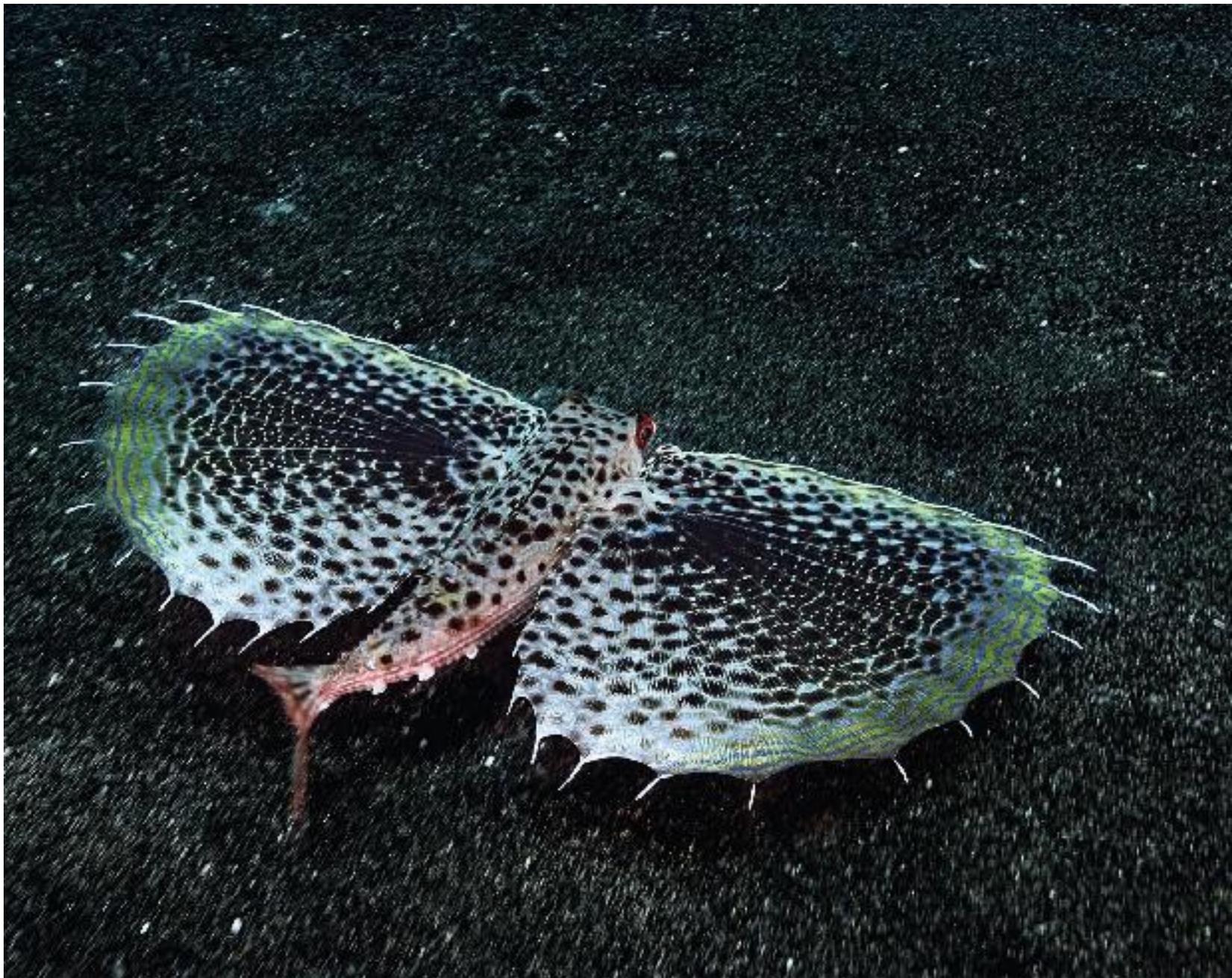
Abajo: El pez dardo decorado (*Nemateleotris decora*) vive sobre los fondos, al acecho del plancton que pasa arrastrado por las corrientes. A la menor señal de peligro, se esconde rápidamente en un agujero que toma prestado a otra especie.



**ES UNA REVOLUCIÓN EN COLOR
para protestar contra la oscuridad de esta
decoración del fin del mundo.**

Arriba: El camarón limpiador bandeado (*Stenopus pyrrsonotus*) solo vive a grandes profundidades, más allá de 100 metros, o en grutas muy oscuras.

Abajo a la izquierda y a la derecha: Pez hoja malva (*Taenianotus triacanthus*). Los peces hoja pueden lucir todos los colores y pueden cambiar de color en unos minutos. Cada cierto tiempo mudan la piel. Es probable que esta juegue un papel en su respiración.



El alón oriental (*Dactyloptena orientalis*) juega con el mimetismo, ya sea cuando se posa sobre el fondo adoptando sus colores grises o cuando extiende sus aletas muy coloridas y visibles, que despliega claramente para parecer más grande.





Nos acercamos a la superficie. Hacemos unas largas paradas de descompresión entre 5 y 10 metros de profundidad. Aquí, los corales, empeñosos constructores de arrecife, han vuelto a empezar su trabajo de hormiga. Sobre los restos derrumbados de un inmenso túnel de lava, los “animales-planta” han empezado su obra sin preocuparse de su precario futuro en caso de que una nueva colada volviera a cubrirlo todo. Lento pero obstinado, el ecosistema se pone en marcha. Este pequeño bosque de coral que se despliega ante mis ojos no tiene más de diez años. No obstante, entre sus ramas entrelazadas ya alberga al suave pez terciopelo del coral.

Los siguientes días, nuestras inmersiones profundas parecen viajes al futuro. Al explorar las coladas de lava más antiguas, como la que destruyó una parte de la ciudad de Piton Sainte-Rose en 1977, nos damos cuenta de qué aspecto tendrá la vida dentro de treinta años sobre la colada

de 2007. La diferencia es clara. A partir de -80 metros la roca negra volcánica ha desaparecido, encostrada por las algas calcáreas, y el fondo parece menos oscuro. Por supuesto, aún se puede apreciar la forma de las coladas, pero los relieves son menos caóticos, menos acerados. La vida submarina ya ha puesto su pátina orgánica, alisando la roca torturada. Ha sanado sus heridas. Los peces son más numerosos y los delicados corales rosas de tipo *Stylaster* marcan y dominan el paisaje.

AQUÍ, LOS CORALES, EMPEÑOSOS CONSTRUCTORES DE ARRECIFE, han vuelto a empezar su trabajo de hormiga.



Al lado, arriba: Este tres colas (*Odontanthias borbonius*) con puntos rosa brillantes solo vive por debajo de los 100 metros de profundidad. Aunque es muy codiciado por los acuariófilos, al parecer esta especie aún no se ha fotografiado en su medio natural.

Al lado, abajo: A lo largo de las pendientes exploradas observamos que al espléndido macho tres colas (*Pseudanthias pulcherrimus*) le gusta mantenerse al límite de la termoclina, es decir, de la línea sobre la cual la temperatura sube bruscamente.

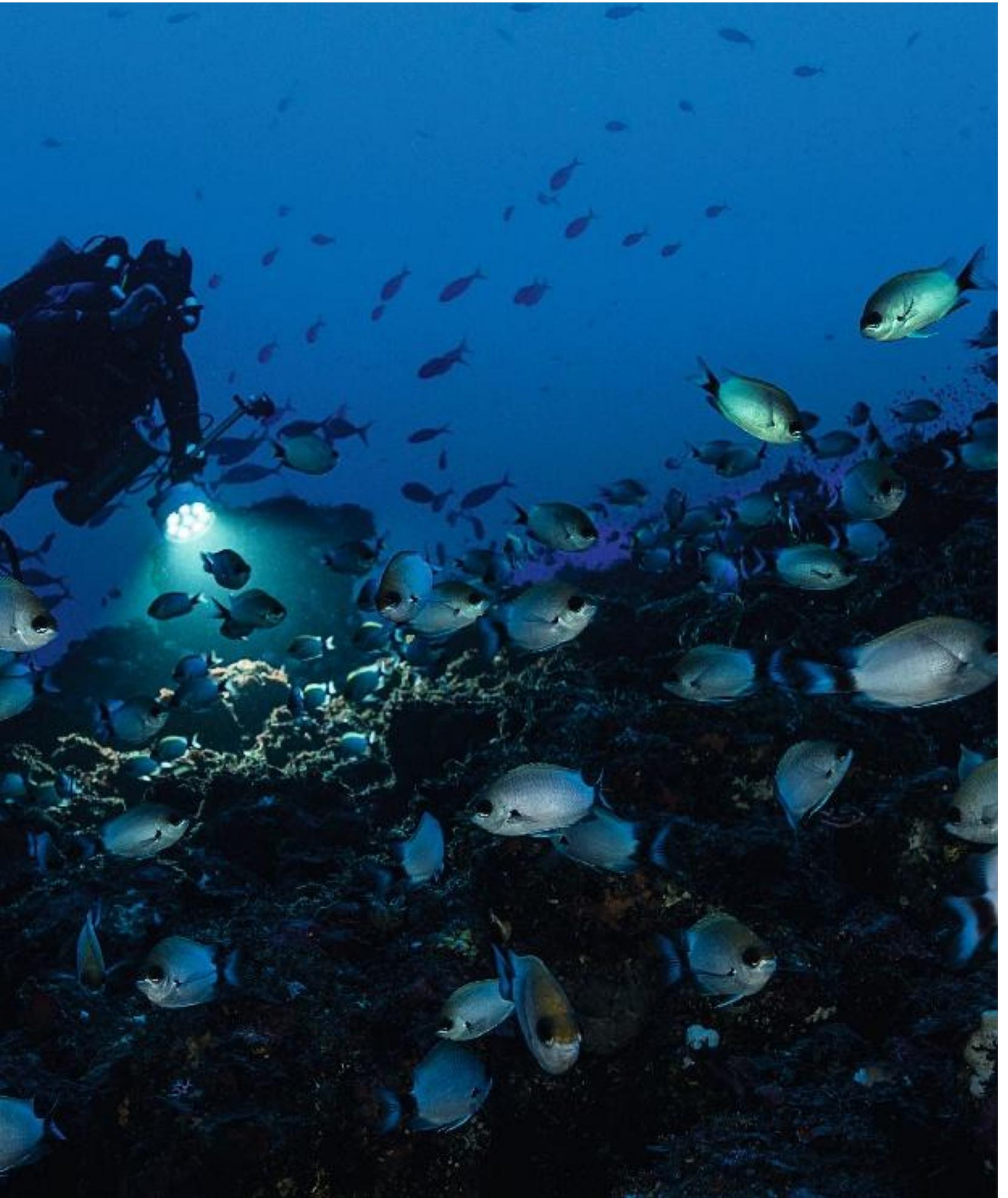
Arriba: En la comuna de Sainte-Rose, la gente recuerda la erupción de 1977, que devastó una parte de la ciudad. Bajo el agua, las coladas de lava están ampliamente cubiertas por algas calcáreas incrustadas y las colonias de corales rosa de tipo *Stylaster* se han ramificado delicadamente. Los fondos ya no son negros, han adoptado un color mucho más claro.



Arriba: Este anthias de dos manchas (*Pseudanthias bimaculatus*), que se encuentra sobre las pendientes profundas del volcán, fue difícil de identificar, ya que luce un traje inhabitual

Abajo: En las jóvenes colonias coralinas cercanas a la superficie se esconde el pez terciopelo con lunares (*Caracanthus madagascariensis*).

Derecha: Señorita de mar gris (*Chromis axillaris*), descrita por primera vez en isla Reunión en 2009 después de la erupción del volcán (cuando los peces escaldados subían a la superficie). Pasó desapercibida, nunca fue fotografiada, y sin embargo a más de 100 metros de profundidad es extremadamente abundante.





ESTA ES SOLO UNA PRUEBA MÁS DE QUE LA NOCIÓN
DE RAREZA ES MUY RELATIVA *y es solo el engañoso reflejo de
nuestras inaptitudes para explorar los grandes fondos marinos.*



El tamaño imponente de estas viejas gorgonias significa que las condiciones son estables desde hace mucho tiempo, sin lugar a dudas desde hace más de un siglo. Su presencia es la prueba de que no se han producido emanaciones de lava en este sector desde hace por lo menos cien años.

Hacemos otras inmersiones, más profundas aún, hasta -120 metros, en sitios más antiguos, de origen volcánico naturalmente, como toda la isla Reunión, pero procedente de coladas de lava que hoy nadie recuerda, mucho más allá de nuestra memoria colectiva, coladas plurimilenarias quizás. Descubrimos árboles de coral negros de varios metros de altura. A la vuelta de un imponente macizo de corales rosa, una enorme estrella de mar roja y blanca me hace pensar en un viejo camarada. Esta estrella rara y profunda, que aún no se ha descrito y que tampoco tiene nombre científico, es un viejo conocido. Tuve la suerte de fotografíarla una vez, hace muchos años, en la misma profundidad pero en otro océano. Esta es solo una prueba más de que la noción de rareza es muy relativa y es solo el engañoso reflejo de nuestras inaptitudes para explorar los grandes fondos marinos.



Esta imponente estrella de mar pasa desapercibida: aún no tiene nombre científico y no ha sido descrita. Y sin embargo está presente, por lo menos, desde isla Reunión hasta Nueva Caledonia.







Aún hoy pienso en este volcán que hace diez años quemó el océano. UN HECHO INSIGNIFICANTE VISTO DESDE LA PERSPECTIVA DEL TIEMPO Y DEL UNIVERSO.

Al día siguiente nos alcanza la tormenta tropical. Los vientos y las lluvias no cesan durante prácticamente toda la semana, como si formaran parte de una conspiración entre el cielo y el mar para impedir una nueva inmersión y establecer así el final de la misión. Poco importa, *alcanzar una estrella inaccesible* es una empresa con un gran futuro. Habrán otras exploraciones.

Aún hoy pienso en aquel volcán que hace diez años quemó el océano. Un hecho insignificante visto desde la perspectiva

del tiempo y del universo. Si bien la vida es mortal, siempre vuelve a empezar, mientras que el mineral, supuestamente inmutable, tarde o temprano se altera y se dispersa. La vida está hecha de agua, y como todos sabemos... el agua es más fuerte que el fuego. •

Al lado: A 70 metros de profundidad. En los macizos coralinos de tipo *Stylaster*, una multitud de espléndidas hembras tres colas (*Pseudanthias pulcherrimus*).

Derecha: Con frecuencia se producen pequeñas erupciones. Durante la misión realizada en 2017 tuvimos el privilegio de observar una colada de lava, aunque fue demasiado pequeña para llegar al océano.



RAISE AWARENESS,
TRANSMIT OUR PASSION,
HELP PROTECT THE OCEAN

www.blancpain-ocean-commitment.com





POR JEFFREY S. KINGSTON

En defensa

DE LAS CAJAS

Un paseo por el delicado arte de la fabricación de cajas.

La creación de una caja implica una METAMORFOSIS.

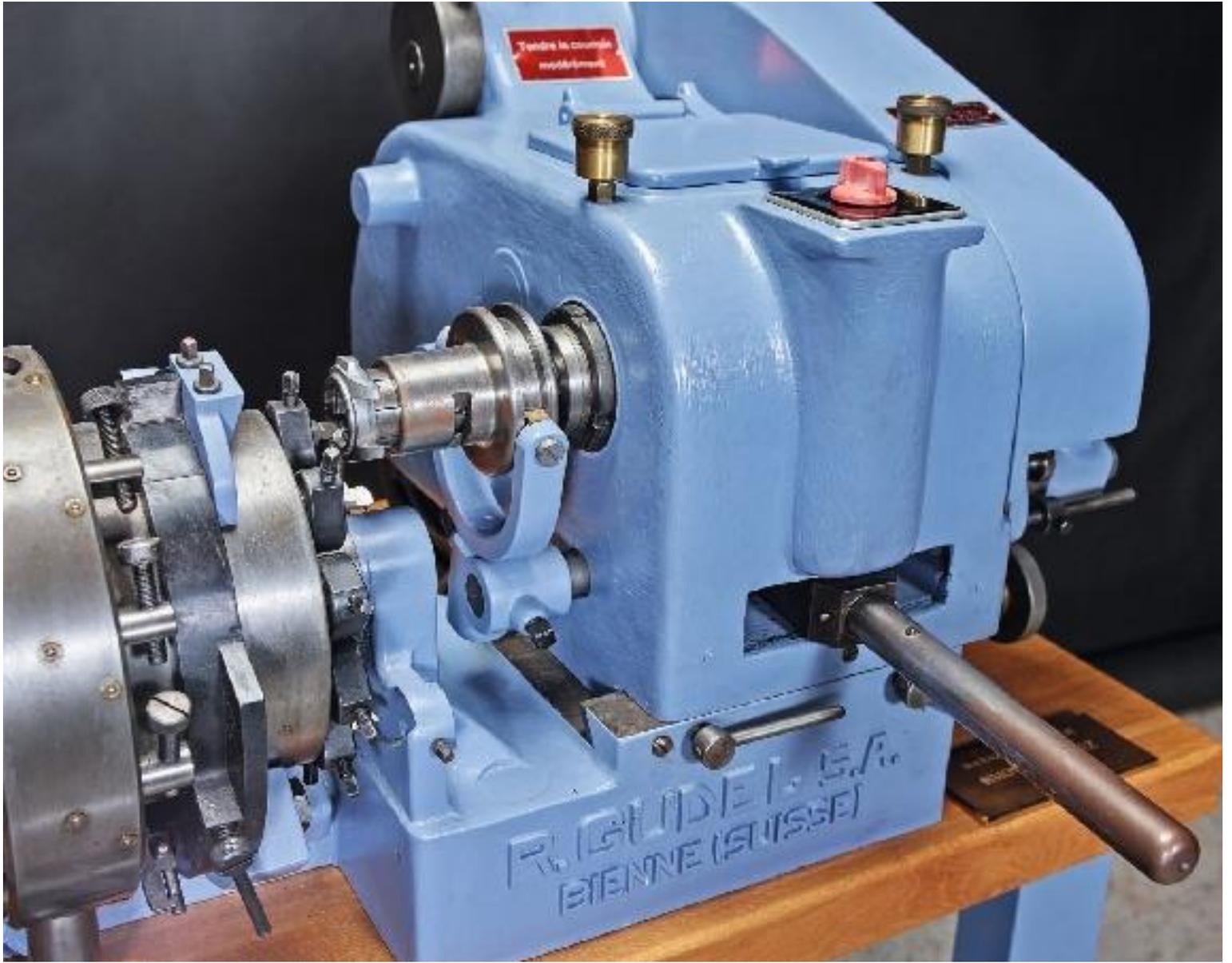
Hay que reconocerlo, la comunidad de relojeros goza en general de alta estima. Las revistas, las redes sociales y los sitios internet los colocan, a ellos y a sus obras, sobre un pedestal. En todas partes encontramos primeros planos de sus bancos de trabajo y revelaciones sobre sus métodos, sus técnicas e incluso sus secretos. En resumen, los coleccionistas saben, o al menos creen saber, cómo se construyen los movimientos y cómo trabajan los relojeros. Sin embargo, ¿qué sabemos de los constructores de cajas? Por supuesto, los apasionados conocedores escrutan los más mínimos detalles del diseño y del acabado, y gozan descubriendo e incluso tocando una caja realizada con maestría. Y tiene sentido, pues en cierto modo el propietario de un reloj mantiene un vínculo más estrecho con la caja que con el movimiento. El movimiento, incluso si la caja está dotada de un fondo transparente, permanece oculto a las miradas mientras se lleva el reloj. En cambio, la caja está expuesta en todo momento. Ahora bien, ¿qué saben, incluso aquellos que las valoran, de los procesos de fabricación y de los hombres que las realizan?

Es realmente injusto que este aspecto tan importante de la relojería se relegue a la sombra y quede totalmente oculto detrás del telón. ¡Levantemos el telón y exploremos el delicado arte de la producción de cajas!

Muchas formas de arte son decorativas. Un lienzo siempre será un lienzo. Lo mismo sucede con el grabado: un objeto grabado siempre conservará su naturaleza. Por el contrario, la creación de una caja implica una cierta metamorfosis, ya que una simple barra de oro rosa, platino o acero se transforma en una elegante y voluptuosa escultura. Al contemplar las curvas fluidas y el pulido brillante de una caja Blancpain, resulta difícil, incluso imposible, imaginar que se ha fabricado a partir de un trozo de metal. Más extraordinario todavía es que este arte se practica de idéntica manera a como se hacía dos siglos atrás. Después de utilizar unas máquinas que dan a la caja su forma básica, los artesanos trabajan minuciosamente a mano para realizar los acabados. Por supuesto, las máquinas no son idénticas a las de antaño, pues la tecnología ha evolucionado a lo largo del tiempo. Aclarado este punto, cabe destacar que la visita a los talleres de producción de las cajas Blancpain –en Simon Et Membrez, sociedad hermana del grupo al que pertenece Blancpain, situada en un rincón remoto de la cordillera del Jura suizo, en la ciudad de Delémont– siempre empieza evocando los métodos del pasado.

Pulir un bisel *double pomme* de Blancpain requiere un saber hacer sin igual. No solo debe brillar con todo su fulgor, sino que los bordes deben quedar perfectamente definidos.





Arriba: Máquina tradicional para grabar marca Güdel.
Izquierda: Pulido de las asas.

Existe un vínculo sorprendente entre la historia de la producción de cajas y la de los movimientos. Los primeros fabricantes de cajas trabajaban en condiciones comparables a las de los agricultores-relojeros del Jura suizo, que durante los meses de invierno se dedicaban a crear componentes para los movimientos en las buhardillas de los establos donde criaban sus vacas. Para obtener la forma de base de las cajas, los artesanos realizaban cortes y tallaban el metal con tornos de husillo activados a mano. Hacia finales del siglo XIX, la fabricación se trasladó de la granja a la fábrica. Cabe mencionar que fueron los americanos los que suministraron las primeras herramientas adaptadas a las distintas etapas de la elaboración y que a principios del siglo XX los suizos desarrollaron una nueva generación de herramientas. Las máquinas que permitían labrar los discos de metal y tallar con precisión las curvas de las cajas, con una panoplia de buriles específicos, se accionaban por correas mediante poleas alzadas. Las formas de los buriles eran muy variadas. Cada uno se empleaba para tallar un elemento concreto de la caja.

Según el proceso de la época, la caja giraba bajo la punta fija del buril. Un mando permitía presionarla contra la herramienta y regular la profundidad de las incisiones con precisión. Naturalmente, como las herramientas estaban concebidas para elaborar las partes redondeadas de la caja –el bisel (en el interior

y el exterior), los soportes internos del movimiento, el fondo y otras partes refinadas–, las asas, que no eran precisamente redondas, se soldaban después.

Con el tiempo se adoptaron diversos avances técnicos. Se desarrollaron máquinas suficientemente potentes para estampar la forma de base de la caja definitiva, incluyendo las asas, en las barras de oro, de acero o de platino. Después del estampado se hacían los cortes y los acabados manuales.

Los métodos actuales proceden de una nueva evolución de esta progresión histórica. Para empezar, es imprescindible haber finalizado el diseño de la caja con la mayor precisión y en los más mínimos detalles. Algunos elementos son muy visibles: el bisel, el soporte del cristal, el aro interior sobre la esfera, la unión entre la caja y las asas y el fondo. Muchos otros son menos visibles: las platinas de base internas del movimiento, los agujeros de los correctores bajo las asas patentados por Blancpain y sus conexiones al movimiento, las aberturas para la corona, el zócalo de la esfera a nivel de su apertura, la cavidad para albergar la masa oscilante y los lugares específicos para los pulsadores del cronógrafo, etc. Si bien los equipos de creación producen diseños detallados para cada elemento, con frecuencia conversan e intercambian ideas técnicas para que la fabricación se haga conforme a la concepción.

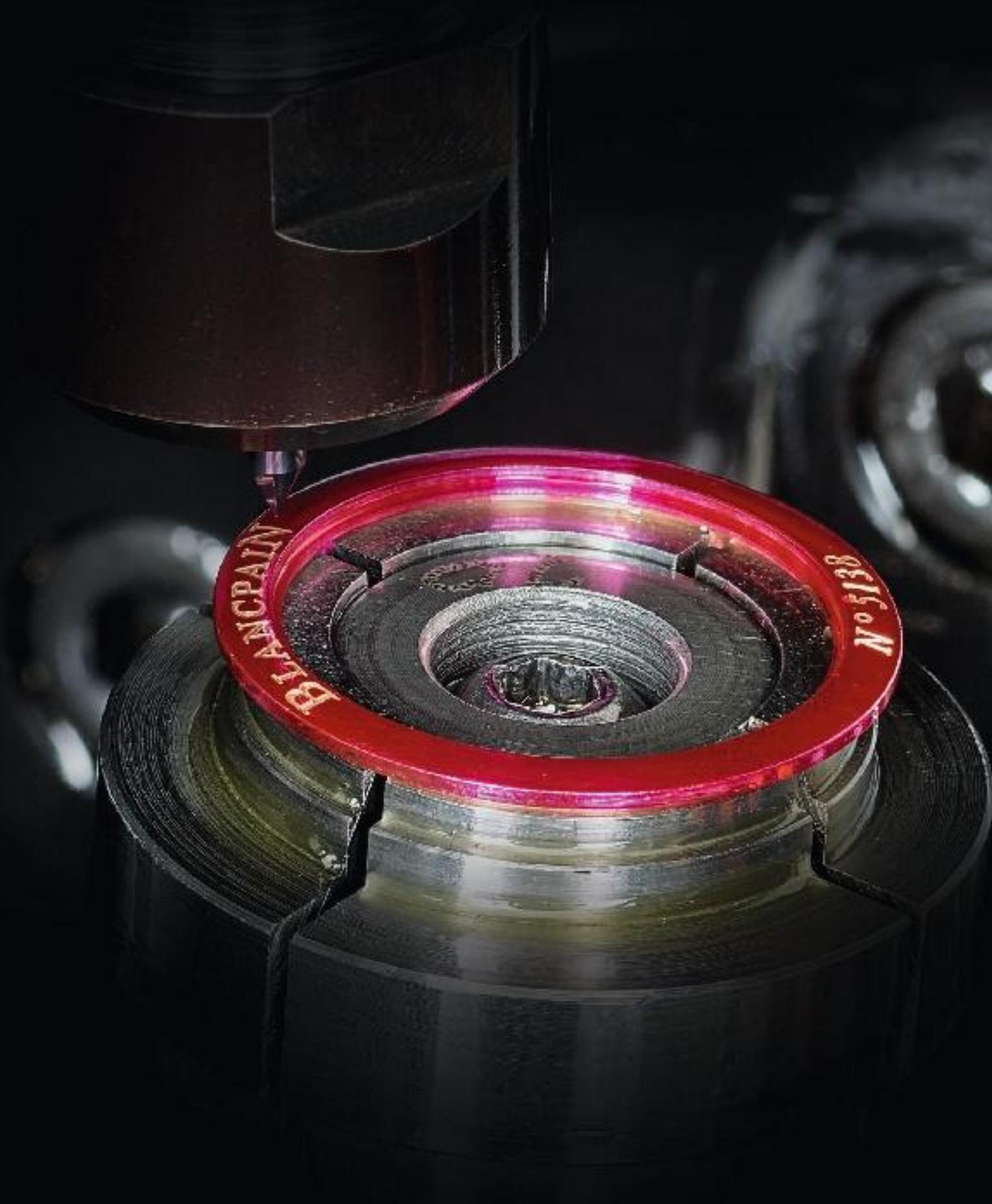
Existe un VÍNCULO SORPRENDENTE entre la historia de la producción de cajas y la de los movimientos.

Una vez terminado el diseño, este se valida y empieza la producción. En Blancpain, la elaboración de la mayoría de las cajas comienza por el estampado. Por eso, antes de iniciar esta etapa es imprescindible fabricar las estampas. En Simon Et Membrez existe una verdadera galería de estampas específicas para cada caja, ordenadas en estantes reservados especialmente para Blancpain. Se necesita una presión de no menos de 200 toneladas para formar una caja con sus asas. El primer estampado produce una forma simple con contornos netos. En los años cincuenta se habría pasado directamente a la elaboración para afinar la forma. Esta fase consiste en retirar la materia e incluso en recuperar la mayor cantidad posible de finas partículas, a pesar de lo cual siempre hay un poco de deshecho. Hoy en día se procede por lo general a una serie de estampados complementarios, 20 en total. Cada uno está centrado en un elemento particular de la forma de la caja. Entre ambos estampados, la pieza se somete a un proceso de calentamiento/enfriamiento. El objetivo del calentamiento, efectuado bajo atmósfera de hidrógeno, es preparar el oro o el acero para la siguiente fase de elaboración.

Después de las etapas de estampado empiezan las de refinamiento. Para los elementos redondeados, las máquinas modernas, aunque muy sofisticadas y programables, funcionan como las máquinas con “buriles” dirigidas por poleas creadas en los años cincuenta. El proceso se denomina torneado. La punta del buril que efectúa el corte es fija y la caja, que se presiona contra esta herramienta, gira. Al igual que en las antiguas máquinas con polea, existe una gran variedad de buriles y cada uno se emplea para un elemento en

PRECISIÓN es la palabra clave en todas las fases de la producción moderna de cajas.

concreto. Por lo que respecta a las cajas de Blancpain, estas etapas no solo se suceden en el cuerpo central de la caja, sino también en el bisel y el fondo. Si bien el principio de base, el corte con el buril, procede de las máquinas con polea precedentes, el proceso moderno es mucho más elaborado en un punto: la precisión. En su momento, las máquinas con polea eran bastante precisas. Los ajustes por escala *vernier* permitían un control riguroso de la profundidad de acción de las herramientas. No obstante, las piezas de las cajas Blancpain actuales se recortan con una tolerancia de 3 micras, lo que cobra una gran importancia, por ejemplo, en el momento de ajustar a la perfección el bisel a la placa de base en el cuerpo de la caja o de fijar los cristales de zafiro al bisel y al fondo de la caja.





Arriba y al lado: Entre las operaciones de estampado sucesivas, las cajas se someten a un proceso de calentamiento/enfriamiento.



En algunos modelos, los componentes de la caja son tan complejos que el abanico de buriles contenidos en una máquina no basta. Para el Villeret Calendrier Chinois Traditionnel, en particular, se necesitan tres máquinas, cargadas de sus selecciones de buriles respectivos, para asegurar el conjunto de las operaciones de torneado.

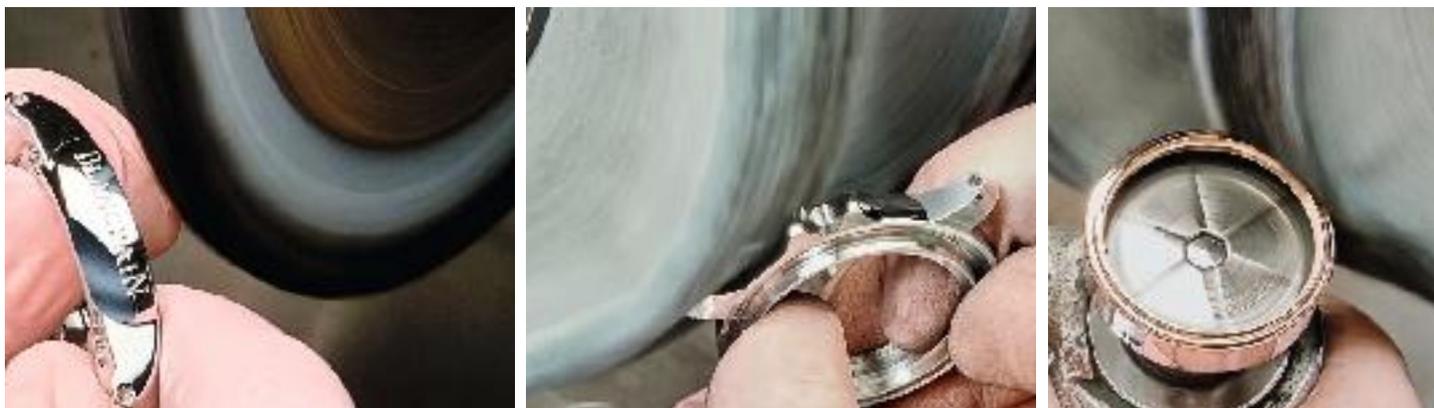
El taladrado o fresado de los agujeros se realiza con máquinas comparables a las que efectúan el torneado. Basta poner un poco de atención para enumerar la lista de los agujeros taladrados en una caja: los de la corona, los de los pulsadores del cronógrafo, los correctores para los modelos sin correctores bajo las asas y los de las barritas para colocar las ataduras de los brazaletes en el interior de las asas.

Todas las operaciones descritas hasta aquí permiten crear la forma básica de la caja (y la del bisel y del fondo), así como las zonas externas e internas. Sin embargo, aún estamos lejos de obtener un producto terminado. Faltan docenas de etapas de labrado a mano, grabado, acabado y ensamblado. Tomemos el ejemplo de un reloj Blancpain: observemos su caja y examinemos algunas de las operaciones manuales efectuadas.

Las asas del Villeret constituyen un buen punto de partida. El cuerpo de la caja acoplado está ligeramente curvado hacia el fondo y, no obstante, el ajuste de las asas a la zona redondeada es impecable y preciso. Para lograr este refinamiento es preciso labrar la zona de unión mediante un torno manual con piedras redondas tradicionales. Con una vista aguzada y un gesto manual seguro, el artesano empieza formando las finas aristas laterales y las frota contra la piedra en rotación. Luego procede de la misma manera con la pared interna, que asegura la adhesión de las asas a la caja.



Las operaciones dedicadas a la obtención de la forma básica de la caja son SOLO EL INICIO del viaje hacia la caja terminada.



El pulido es un arte en sí mismo. Bajo una iluminación estudiada meticulosamente y concebida para revelar las más mínimas imperfecciones, los artesanos abordan progresivamente cada superficie del cuerpo de la caja. Para realizar esta labor utilizan una serie de cepillos cada vez más finos y materiales abrasivos cada vez más suaves hasta lograr un destello perfecto. Las cosas se complican en la zona de las juntas, entre las asas y el cuerpo de la caja. El trabajo realizado cuidadosamente con el torno se puede dañar si el pulido está mal hecho. Solo los pulidores más talentosos son capaces de preservar la nitidez de la unión al tiempo que crean el resplandor que se espera de una caja Blancpain.

El bisel *double pomme*, firma de Blancpain, constituye un desafío muy particular. La unión entre los dos anillos del bisel requiere aquí también un saber hacer fuera de lo normal. El pulidor coloca el bisel sobre una base creada especialmente para esta labor y procede al pulido de la unión con un cepillo muy fino. No solo el borde debe quedar bien definido, sino que su aspecto debe ser idéntico en los 360° del bisel. Esta labor solo se confía a los maestros artesanos que cuentan con

varios años de experiencia. Por supuesto, las otras superficies del bisel *double pomme* también se pulen con sumo cuidado. El artesano adiestrado debe preservar la perfección de la forma y alcanzar el mismo nivel de calidad en todo el contorno de los anillos.

Cuando las operaciones de pulido terminan, los componentes se confían a otro especialista que efectúa un control minucioso bajo una luz implacable. Si observa la más mínima imperfección, la pieza vuelve atrás para ser trabajada una vez más.

No olvidemos el grabado. De manera general, se realizan dos tipos de grabado. El nombre de Blancpain, con las letras relativamente grandes, se graba mediante una herramienta de corte. El número de serie se realiza de la misma manera. Los caracteres más pequeños, como los de la indicación *Swiss Made* o el número de referencia, se graban con láser.

Arriba y al lado: El pulido de los distintos elementos de la caja es una operación manual muy meticulosa.





Arriba a la izquierda y a la derecha: Montaje de los correctores bajo las asas patentados por Blancpain.

Izquierda y arriba a la derecha: Montaje del bisel Fifty Fathoms.



Los relojes Blancpain FIFTY FATHOMS necesitan procesos específicos vinculados a su bisel.

Algunos modelos pueden necesitar otras etapas. Muchos relojes Blancpain con calendario están dotados de correctores bajo las asas exclusivas. Como su nombre indica, están dispuestos en unas cavidades bajo las asas y reemplazan a sus equivalentes –que son muy utilizados por otras casas–, ubicados sobre los flancos de la caja. Este detalle, tan distinguido y sutil, permite a Blancpain crear cajas perfectamente lisas, sin correctores, y los propietarios de relojes pueden ajustar las indicaciones del calendario con la punta del dedo sin tener que recurrir a una herramienta específica. El montaje de estos dispositivos bajo las asas se parece mucho al ensamblado de un movimiento relojero. Las hendiduras y las ranuras se tallan en la caja antes de la fase del ensamblado. El sistema está dotado

de varios componentes. Los más importantes son el pequeño pulsador que se encuentra bajo las asas, un sistema de muelle apropiado y un minúsculo elemento de seguridad que responde al suave nombre de *clavette*. Algunos relojes pueden necesitar cuatro correctores (o hasta cinco, como el Calendrier Chinois Traditionnel y el Équation du Temps Marchante), cada uno de los cuales es ensamblado por un especialista.

Debido a sus bisel giratorios, los Fifty Fathoms necesitan procesos específicos. En la colección existen distintos tipos de bisel: el modelo de zafiro abombado y las distintas variantes (en metal o en cerámica) con inserciones en cerámica e índices en Liquidmetal®. Los bisel en zafiro llegan a Simon Et Membrez en su forma definitiva, pero sin color ni graduación. La primera etapa consiste en aplicar el color en el revés del bisel. Este color, que le aportará un destello y un aspecto únicos, se aplica bajo el anillo abombado mediante una técnica iniciada por Blancpain. Tras colocar el color, los índices se cortan con láser y se rellenan con Super-LumiNova®. Recordemos que todo el trabajo se efectúa en el reverso del bisel. Ajustar el zafiro sobre el aro del bisel es también una operación muy delicada debido a las ínfimas tolerancias aceptadas. Además, su posición es muy difícil. Unos finos dientes recortados debajo del aro de metal garantizan una rotación precisa, por pequeñas muescas. La principal dificultad reside en el posicionamiento del punto de referencia: este se debe colocar en función del dentado del anverso, de modo que quede perfectamente centrado cuando marque las 12. Si la ubicación entre el punto de referencia y el dentado no es exacta, el punto se encontrará justo antes o justo después del 12, lo que es totalmente inaceptable.



Las cajas Blancpain en titanio pertenecen a una categoría aparte. El titanio es un metal extremadamente duro que presenta desafíos particulares durante la elaboración. Para empezar, debido a su dureza, desgasta las puntas de los buriles que se embotan después de solo unas operaciones y se deben reemplazar con frecuencia. El calor es una amenaza más molesta aún. La máquina y los componentes se calientan enormemente durante la elaboración y el riesgo de incendio no es insignificante. Hay que tomar precauciones especiales en las zonas consagradas a la producción de cajas de titanio.

Como el lector ha podido apreciar, no exageramos cuando dijimos que la creación de un solo tipo de caja necesita decenas de etapas. Pasear por los talleres de producción de cajas siguiendo todos los procesos

permite aprehender una caja Blancpain con una nueva mirada. Después de esta visita, cuando observemos la manera en que las asas se adaptan perfectamente al borde de la caja, examinemos la calidad del bisel *double pomme* o veamos cómo un bisel Fifty Fathoms se coloca en su lugar con el punto de referencia perfectamente centrado en las 12 horas, recordaremos el inmenso saber hacer desplegado por los artesanos de Delémont. •

NO EXAGERAMOS *cuando decimos que la creación de un solo tipo de caja necesita docenas de etapas.*

POR JEFFREY S. KINGSTON

L'Assiette

CHAMPENOISE

Nuevas dimensiones de frescura, pureza y, sobre todo, intensidad de sabor en Reims.





Champagne



Igual que ha evolucionado LA VINICULTURA EN LA CHAMPAÑA, también lo ha hecho su COCINA.

Revolución es una palabra muy dura y de una gran carga emocional. Trae a la mente, entre otras imágenes, las de Robespierre, los bolcheviques o el Che. No da cuartel ni suaviza las aristas, la severidad, la brutalidad e incluso la destrucción. Sin embargo, también hay revoluciones amables, tolerantes, que honran y respetan los acontecimientos previos y dan a luz ideas novedosas que coexisten con la historia y la tradición. Por eso, le propongo que abra la mente y agregue a la lista de definiciones de su diccionario personal estas nociones tranquilizadoras. Si mantiene esta apertura logrará comprender la revolución que está teniendo lugar en la Champaña, tanto en sus vinos como en su gastronomía. En el centro de esta transformación se encuentra el restaurante más famoso de la región, L'Assiette Champenoise.

Dice la leyenda que el champán fue inventado por el monje benedictino Dom Pierre Pérignon (1638-1715). Aunque el famoso monje fue responsable de muchas innovaciones, la norma de su época era el vino tranquilo, sin burbujas. De hecho, su principal logro no fue la producción de vino espumoso, sino justo lo contrario: una serie de métodos para evitar la efervescencia. El desarrollo del famoso *méthode champenoise* no llegó hasta casi un siglo y medio después de la muerte de Dom Pérignon, es decir, hasta mediados del siglo XIX. A pesar de la distorsión histórica difundida con entusiasmo por los comerciantes, la transformación de la viticultura que tuvo lugar con la fabricación del vino espumoso catapultó la Champaña a la vanguardia del mundo del vino y la convirtió en un símbolo insuperable de celebración y lujo. Al mismo tiempo, estableció la primacía de las grandes casas: Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Taittinger, Laurent Perrier, Roederer, Bollinger, Krug, Pol Roger, Deutz y Piper-Heidsieck. La lista de nombres es larga; estos son solo los más famosos.

Con el ascenso y dominio de estos puntales apareció cierto conservadurismo. Cada casa se dedicó a mantener su estilo. Los *cuisiniers* de la región siguieron su ejemplo y, de la mano de las grandes firmas, determinaron no agitar las aguas.

Al frente: *Ris de veau*
Crème de persil.



En silencio, casi furtivamente, han florecido en la última década pequeños productores *boutique*. Con ellos han llegado los champanes artesanales, que ponen el énfasis en los viñedos individuales, algo que las grandes casas no pueden o no se atreven a hacer debido a su volumen de producción o a sus costumbres. Las expresiones audaces de la viticultura han aportado nuevas dimensiones a la idea de lo que debe ser el champán. Por supuesto, las grandes casas aún ofrecen magníficos *cuvées* a sus devotos seguidores, pero ahora los conocedores también hablan de viñedos y de su clasificación como *grand cru* o *premier cru*, así como de pueblos concretos de la región y, por supuesto, de estilos personales de elaboración. Ninguna de estas nociones está incluida en el lenguaje de las casas grandes. Se trata de una revolución, pero amable, que convive con la tradición.

En muchos sentidos, lo que Arnaud Lallement ha logrado en su restaurante L'Assiette Champenoise refleja la amplitud de miras que caracteriza actualmente la elaboración de champán. En lugar de permanecer inmóvil e inflexiblemente encadenado a las ideas de grandeza y formalidad que anteriormente

definían *la grande cuisine champenoise*, ha aportado a la gastronomía de Reims nuevas dimensiones de frescura, pureza y, sobre todo, intensidad de sabor. No es una exageración decir que ha cambiado el mundo del champán por completo, eso sí, con delicadeza y respeto. Hace tan solo una década, en los grandes restaurantes de Reims o de la cercana Épernay parecía que los platos se concebían a la sombra del champán que los acompañaba. ¿Quién se podía atrever a compartir el escenario con una *coupe* de Krug? La amplia variedad de champanes que se puede encontrar hoy en la región (¡la carta de vinos de L'Assiette Champenoise ofrece actualmente una asombrosa selección de 1.054 referencias diferentes!), que incluye desde austeros *extra brut cuvées* a *cuvées* de producción superlimitada que expresan claramente su *terroir*, pasando por *cuvées* de Pinot Noir oscuros, casi negros, ha permitido a Lallement sacar a relucir una paleta completa de platos intensamente aromatizados. Ahora es el plato el que toma el mando y el champán se elige como contrapunto.

¿Se puede afirmar que ha tenido éxito? La aclamación popular indica que sí. Tres estrellas Michelin y 19,5 puntos otorgados por Gault&Millau. Hay que tener en cuenta que hace solo unos años Gault&Millau declararon que el máximo que podían otorgar era 19 puntos. Un techo. Pero, ¿qué es un techo si no se puede romper? L'Assiette Champenoise es ahora uno de los tres únicos restaurantes de Francia que lo han superado y han recibido un 19,5.





RECONOCIDO UNIVERSALMENTE *con* TRES ESTRELLAS
MICHELIN *y* 19,5 PUNTOS GAULT&MILLAU.

LANGOSTA AZUL

Homenaje a mi padre, 2015

Receta para cuatro personas – Tiempo de preparación: 1 hora –

Tiempo de cocción: 30 min

INGREDIENTES

LANGOSTAS

Dos langostas azules de 500-600 g

MANTEQUILLA DE LANGOSTA

500 g de pinzas y patas de langosta

5 g de pimentón

100 g de mantequilla

SIFÓN DE PIMIENTA DULCE

250 g de patatas

7 g de aceite de oliva

7 g de pimentón ahumado

25 cl de agua

10 cl de leche

200 g de crème fraîche

10 g de sal

SALSA DE LANGOSTA

500 g de cabezas de langosta

10 g de aceite de oliva

15 g de pimentón

50 g de miel

100 g de chalotas

37,5 cl de vino de postre (Sauternes)

500 g de crème fraîche

RODAJAS DE PATATAS

200 g de patatas

10 cl de salsa de langosta

POMMES SOUFFLÉES

6 patatas Bintje

Freidora honda con aceite de girasol

REDUCCIÓN DE VINAGRE DE CHAMPÁN

10 cl de vinagre de champán

3 hojas de capuchina por plato

Salvia picada

PREPARACIÓN

Antes de cocerla, separe el cuerpo de la langosta, las pinzas y la cabeza. Escalde las pinzas durante 6 min y el cuerpo durante 2 min. Retire la carne y déjela a un lado. Recaliéntela con la mantequilla de langosta justo antes de servir. Pique las extremidades y resérvelas para la presentación.

Fría ligeramente la cáscara de la langosta con el pimentón. Cubra con mantequilla. Cocine suavemente durante 1 hora. Cuele. Lleve a ebullición para aclarar. Reserve.

Pele y corte las patatas. Fría en un poco de aceite de oliva. Agregue el pimentón dulce y cúbralas con agua. Reduzca hasta que prácticamente no quede agua. Agregue la leche, la *crème fraîche* y la sal. Lleve a ebullición. Mezcle y cuele. Vierta en un sifón cargado con un cartucho.

Pele y corte la chalota. Fría las cabezas de langosta en aceite de oliva. Agregue pimentón, miel y la chalota. Añada el vino de postre y reduzca a la mitad. Cubra con agua y cocine suavemente durante 1 hora. Añada la *crème fraîche*. Cuele. Sazone al gusto.

Pele las patatas. Reserve una. Corte el resto hasta tener 30 rodajas de 6 cm de diámetro. Escalde durante 1 min. Mezcle con la salsa de langosta.

Corte las patatas en rodajas de 3 mm y luego en óvalos de 6 cm de largo por 4 cm de ancho. Escalde en aceite de girasol a 135 °C, removiendo constantemente, y luego a 180 °C durante 1 min. Espolvoree con sal al gusto.

Caliente el vinagre y redúzcalo a la consistencia del jarabe.

Corte las hojas en cuatro rodajas de 2, 3 y 4 cm.

PREPARACIÓN

Coloque las tres rodajas de patatas mezcladas con la salsa de langosta en el lado izquierdo de cada plato. Adorne ligeramente con la langosta picada, el sifón de pimienta dulce y la salvia picada. Cubra cada rodaja con otra para formar tres ravioli. Coloque una línea de reducción de champán en el lado derecho del plato. Coloque la mitad de la cola de la langosta sobre ella. Ponga al lado una pinza en vertical. Termine con tres rodajas de capuchina y tres *pommes soufflées*. Sirva la salsa de langosta aparte.





En ocasiones se abusa de los adjetivos “FRESCO” y “PURO”. Aquí, en cambio, son simplemente producto de una poderosa reacción, CASI IMPULSIVA, ante lo que está en el plato.

“Fresco” y “puro” se han convertido en adjetivos comunes en la gastronomía y en las críticas de restaurantes. Al fin y al cabo, ¿quién anhela comidas “viejas” o “impuras”? Así pues, ¿se ha agotado el significado de estas palabras hasta el punto de no significar ya nada? Mis notas manuscritas de dos cenas en L’Assiette Champenoise ofrecen una vívida evidencia de lo contrario, ya que una y otra vez mis impresiones y descripciones de los platos convocan estas palabras en letras grandes y mayúsculas. Y sin reflexión mediante. No había una búsqueda profunda de qué escribir. Simplemente una poderosa reacción, casi impulsiva, ante lo que estaba en el plato.

La preparación de tomate de Lallement, simplemente enunciada como *Tomate D. Vecten/Eau de tomates*, es la clave. Todos podemos alegrarnos ante una ración de tomates maduros de verano, pero Lallement ha elevado el género con tomates *cherry* perfectos, pelados y rellenos de tomate *concassée*. El *concassée*, sin parangón, posee una intensidad de sabor sencillamente espectacular. Es como si hubiera extraído la pulpa del tomate, la hubiera concentrado en un grado sin precedentes y luego, de alguna forma, la hubiera pasado por un amplificador de mil vatios. Su secreto es una cocción extralarga y a baja temperatura, que le permite alcanzar esta expresión definitiva de la

esencia de un tomate perfecto. Alrededor del tomate *cherry* encontramos un gazpacho de tomate rojo casi luminoso y, como contrapunto crujiente, pequeñas *pommes soufflées* fritas con aceite de oliva. Para demostrar enfáticamente que se trata de un plato de tomate como ningún otro, se sirve junto a un vaso de agua de tomate de un amarillo pálido. El color es un disfraz, pues al igual que el puré del interior del tomate *cherry* posee una frescura, una pureza (esas palabras otra vez) y una intensidad que solo pueden describirse como superconcentradas. Lo que hace el plato aún más notable es que Lallement evita por completo la ingeniería química que los cocineros modernos llaman cocina molecular. Muestra, en definitiva, lo que la cocina tradicional puede lograr cuando se concibe un plato para comunicar sin distracciones la esencia de su ingrediente estrella. Y visto lo visto, ¿quién necesita una centrifugadora?



Arnaud Lallement ha dedicado toda su vida a la cocina, como su padre, Jean-Pierre, que en 1975, junto con su esposa Colette, abrió un restaurante llamado L'Assiette Champenoise en Châlons-sur-Vesle, a 10 kilómetros de la actual ubicación (en Tinquieux, cerca de Reims). A los 17 años, Arnaud comenzó a trabajar en Châlons, donde su padre había ganado su primera estrella Michelin en 1976, solo dos años después de su nacimiento. Luego estudió en el Lycée hôtelier, en Estrasburgo, antes de ampliar sus conocimientos trabajando durante varios años al lado de chefs distinguidos con tres estrellas Michelin como Roger Vergé, Michel Guérard y Alain Chapel. En 1996, Arnaud regresó a casa para trabajar con sus padres, que en el entretanto habían trasladado el establecimiento a Tinquieux y lo habían convertido en hotel-restaurante. Tras la repentina muerte de Jean-Pierre en 2002 a la edad de 50 años, Arnaud se hizo cargo de los fogones y el restaurante empezó su ascenso en la escala Michelin, obteniendo su segunda estrella en 2005 y la tercera en 2014.

Lallement describe su cocina como “contemporánea” y “pura” (ahí está de nuevo la palabra) y se muestra firme al afirmar que él no es moderno. O sea, nada de transformaciones moleculares. Ni de *sous vide*. Para lograr la pureza que persigue, Arnaud elabora platos donde el protagonismo recae como mucho en dos ingredientes, y casi siempre solo a uno. Esto no quiere decir que sus platos sean simples. Una ojeada a su libro de cocina confirma que sus preparaciones son asombrosamente complejas. No lo parecen, pero lo son. En este sentido, es pertinente la famosa sentencia de Winston Churchill: “Más allá de una intensa complejidad aparecen intensas simplicidades”.

Aunque la carta de vinos es enciclopédica, con sus 1.054 referencias perfectamente organizadas y localizables en los iPads que ofrecen los *sommeliers* a los comensales, la mejor manera de experimentar la aventura de la comida y el vino en L'Assiette Champenoise es pedir el menú degustación, que acompaña cada plato con un champán diferente. No solo cada copa casa a la perfección con el desfile de platos, sino que el viaje abarca la amplitud actual del mundo del champán: pequeños productores artesanales, vinos tranquilos de escasa producción, champanes de grandes casas (incluyendo *cuvées prestige*), rosados de diferentes estilos, etc. Un apunte importante: los grandes champanes no son solo burbujas, sino buenos vinos con todos los matices, la profundidad y la complejidad de los prestigiosos borgoñas o burdeos. Las copas en forma de flauta, que suelen considerarse fuera de la región como las más adecuadas para tomar el champán, no permiten en realidad que se exprese por completo. En L'Assiette Champenoise, siguiendo una costumbre que ojalá se extienda, el champán se sirve en copas de vino tinto, lo que permite apreciar completamente sus aromas y sabores.





Si el clima lo permite, la comida comienza con un aperitivo en la encantadora terraza del restaurante, ubicada en un jardín tranquilo. Si uno ha elegido el menú degustación, con sus vinos correspondientes, y se ha ahorrado el trabajo de leer y elegir, puede permanecer en el jardín disfrutando de la suave brisa. Por supuesto, también puede mejorar el comienzo de la comida con una copa de champán acompañada por un desfile de pequeños bocados (en mi caso, un delicado pastel con una *mousse* de pimiento rojo, un bizcocho etéreo de perejil cubierto con arroz inflado y cítricos, salmón marinado en azúcar y sal, y *croustillants* de parmesano magníficamente ligeros pero intensamente sabrosos).

Tras el preludeo del jardín pasamos al comedor, que combina grácilmente una decoración contemporánea con una magnífica lámpara *belle époque*. Lallement siempre comienza con un *potée champenoise*, un guiño a la tradición de la Champaña. Se trata de un delicado confit de carne de cerdo acentuado con granos de mostaza y cubierto con un hojaldre crujiente redondo, así como rábano, coliflor, nabos y zanahorias crocantes, todo ello flotando sobre un caldo vegetal terroso. Simboliza la elevación de la cocina rural rústica al nivel de las tres estrellas Michelin.



A diferencia de muchos templos de la gastronomía, que relegan las verduras a un papel de mero acompañamiento, L'Assiette Champenoise les dedica platos enteros. Su tomate etéreo, del que ya hemos hablado, es un ejemplo perfecto. También su *Courgette B. Deloffre/Épices* y sus *Petits pois/Herbe à curry*. Los calabacines, minúsculos y al dente, llegaron a la mesa servidos con una salsa de perejil de sabor intenso y profundo. El plato de guisantes, por su parte, resultó ser una preparación fría/caliente con un sorbete de guisante dulce brillante rodeado de una salsa de guisantes tibia con un ligero toque de curry. El contraste de texturas lo aportaban unos granos de arroz inflado. El conjunto era una esencia de guisantes “al cuadrado”, profunda, fresca y concentrada.

Dos platos de marisco pusieron de manifiesto la extrema precisión de la cocina de Arnaud Lallement. *Homard bleu/Hommage à mon papa* es justo eso, una actualización de un plato que su padre creó en 1978. Una cola de langosta gigante perfectamente cocida hasta quedar casi translúcida junto a un raviolo de patata relleno con pedazos de la carne de la propia pinza, todo cubierto con una rica salsa de mariscos y de Sauternes. Es un plato dedicado a los amantes de la langosta. El *Langoustine royale rôtie*, con su cuerpo gigante simplemente asado junto a una generosa cucharada de algo que, antes de probarlo, parecía una mayonesa normal, resultaba engañosamente austero. La “mayonesa” no era tal, sino una esencia concentrada y profundamente aromatizada de langostinos con aceite de oliva, ligeramente sazonada con pimienta de pomelo. La profundidad del sabor era fascinante.

A diferencia de muchos templos de la gastronomía, que relegan las verduras a un papel de mero acompañamiento, L'ASSIETTE CHAMPENOISE les dedica PLATOS ENTEROS.



Arriba: *Petits pois/Herbe à curry*.

Derecha: *Tomate D. Vecten/ Cannelloni fondants*.

Al frente: *Pigeonneau fermier/ En tourte/Caillette*.







El caviar es un complemento natural del champán y, por supuesto, Lallement ofrece su propia variación sobre el tema. Huyendo de la convención que dice que el caviar debe abrir la comida, Arnaud coloca su *Caviar Kaviari/Haddock/Pommes de terre* en medio del menú degustación. Ofrece un brillante par de complementos para el caviar: abadejo ahumado apenas calentado y *mousse* de patata tibia en forma de nube. Ambos como fondo, dejando el caviar donde debía estar: en el centro del escenario.

Un plato de pescado destacado fue el *Saint-Pierre de Petit Bateau/Ponzu crémeux*. El San Pedro es un pescado delicado que siempre pide un complemento para llamar la atención. La salsa ponzu, exótica, ahumada, profunda e intensa, se encargó de cumplir esta función. El plato quedaba equilibrado con unas berenjenas asadas cubiertas con estragón mexicano y *pâte miso*, elaborado con soja y sandía. La sandía resultó el toque brillante gracias a su interacción con los acentos fermentados ahumados y la riqueza de sabores.

Al frente: *Caviar Kaviari/Haddock/Pommes de terre*.

Arriba a la derecha: *Turbot breton/Oignon vin jaune*.

Otro homenaje a Jean-Pierre Lallement fue el *Pigeonneau fermier/En tourte/Caillette*, que se mantiene como una referencia. Se trata de la última receta que Arnaud y su padre crearon juntos. La mayoría de las veces, las preparaciones *en croûte* decepcionan más que encantan; en los peores casos, el *croûte* solo sirve para esconder lo que alberga. No es el caso. La *croûte* de Lallement es delgada, liviana, delicada y, lo mejor de todo, mantiene completamente su textura crujiente. En definitiva, aporta textura al excepcional pichón cocinado en capas, al *foie gras* y a la acelga del interior. Tan milagroso como el *croûte* era el *jus* que lo acompañaba, asombroso por su concentración y su intensidad de otro mundo. Estoy completamente convencido de que en la salsa había más pichón que en el interior del *croûte*.

El *Ris de veau/Crème de persil* es un hijo de L'Assiette Champenoise. Lo componen una molleja majestuosamente grande con un exterior caramelizado bronceado y un interior en forma de nube con su *jus de cuisson* iluminado con perejil. En consonancia con la *grandeur* de esta molleja, el sumiller la combinó con una copa de Krug.

Izquierda: *Amande/Miel.*Al frente, arriba y abajo:
Citron M. Bachès.

Los postres en L'Assiette Champenoise conforman un minimenú degustación en sí mismo. Los platos aparecen entre gemidos de placer cubiertos con *cannelés bordelais* perfectamente crujientes y ligeros, jaleas de fruta y tejas de chocolate. Hasta que llega la pieza central: un sobresaliente *Amande/Miel*. Las palabras no alcanzan para describir la genialidad y la delicadeza de esta preparación. Es un postre yin/yang, con su panal crocante proporcionando textura frente a un helado de almendras, miel y una salsa de cereza intensa y profunda.

Frente al lamentable hábito de los deportistas de rociar con champán a sus compañeros de equipo y a cualquiera que pase por allí, una práctica instaurada por el piloto estadounidense Dan Gurney para celebrar la aplastante victoria de Ford en las 24 horas de Le Mans de 1966 y que sirvió para engrosar la mística del champán, L'Assiette Champenoise se ha convertido en un poderoso e importante faro y embajador de lo que debería representar el champán: excelencia, refinamiento y sofisticación. Sin duda, es una visita obligada para los devotos de la comida y el vino. •

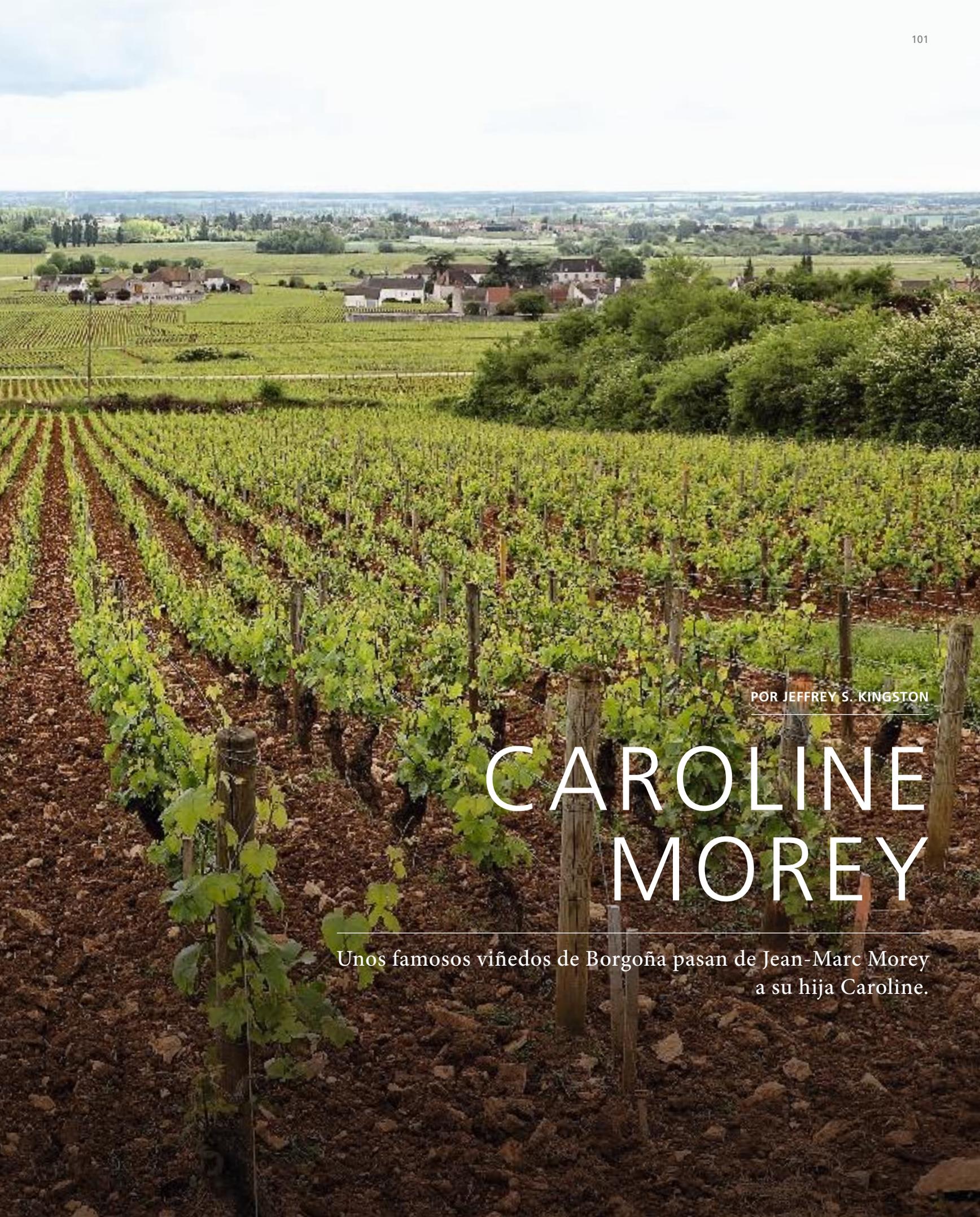


L'Assiette Champenoise se ha convertido en un PODEROSO E IMPORTANTE FARO Y EMBAJADOR de lo que debería representar el champán.





Viñedo premier cru de Les Chaumées, en Chassagne-Montrachet.



POR JEFFREY S. KINGSTON

CAROLINE MOREY

Unos famosos viñedos de Borgoña pasan de Jean-Marc Morey a su hija Caroline.





Detrás de los vinos que expresan TERROIR hay un CONOCIMIENTO ÍNTIMO de cada viñedo.

La Borgoña es un asunto de familia, posiblemente más que cualquier otra región vitivinícola del mundo. Los *domaines* se transmiten históricamente de generación en generación. La forma en que Caroline Morey describe, mientras caminamos por tres de sus preciados viñedos *premier cru* de vino blanco (Chassagne-Montrachet, Les Champs Gains, Les Chaumées y Les Caillerets) cada ondulación del terreno, cada detalle de las vides e incluso la formación de las pilas de rocas que dividen las parcelas, pone de manifiesto una intimidad palpable. No lo hace para impresionar al visitante, sino porque ha pasado toda su vida en Chassagne, en estos viñedos legados por su padre, Jean-Marc Morey, que a su vez los recibió de su abuelo, Albert Morey, y esto le permite hablar de una manera que ningún recién llegado podría hacer. Este vínculo, por supuesto, se traslada a los vinos que elabora. Conoce exactamente cómo se expresará cada viñedo en cada vino. Los fanáticos del borgoña saben que esta es, precisamente, la esencia del *terroir*.

Caroline es la mitad de lo que el resto del mundo llamaría una “pareja de éxito”. Su esposo, Pierre-Yves Colin, tiene también sus raíces en los alrededores de Chassagne. Aunque comparten una única *cuverie* (instalación para la elaboración del vino) en la llanura, a menos de un kilómetro del centro del pueblo donde viven, cada uno elabora sus vinos. Incluso cuando poseen vides de un mismo viñedo, como sucede en Les Caillerets, donde las de Caroline ocupan tres niveles y las de Pierre-Yves dos que dan al sur, la vinificación y el embotellado se realizan por separado.

Además de ser una pareja de éxito, Caroline y Pierre-Yves disfrutaban del privilegio de vivir en Chassagne, justo en el epicentro de los mejores Chardonnays de la Tierra, un espacio que comparte con su pueblo hermano, Puligny-Montrachet. Los puristas del borgoña sin duda se horrorizarían ante el uso de la expresión “pueblos hermanos” para describir la relación entre Chassagne y Puligny, pero la historia y la geografía me avalan. Ambas aldeas añadieron Montrachet a sus topónimos en 1879, sin duda como guiño al pago del mismo nombre cuyas ocho hectáreas de terreno sagrado le han valido el título de viñedo de vino blanco más famoso del mundo. Ni siquiera los conocedores alcanzan a comprender del todo cuán provechoso fue para ambos pueblos guarecerse bajo el paraguas de Le Montrachet. Dado que los viñedos *grand cru* se

extienden casi directamente sobre el pueblo de Puligny y están bien separados de Chassagne por la Route Nationale N6, sería fácil pensar que Le Montrachet y el resto de viñedos de blanco *grand cru* de la Borgoña están completamente dentro de los límites de Puligny. Sin embargo, Le Montrachet está dividido en dos mitades: cuatro hectáreas en Chassagne y otras cuatro en Puligny. Incluso si la división no fuera exactamente mitad y mitad, sucede lo mismo en Bâtard. Y en cuanto a los otros tres *grands crus*, Chevalier y Bienvenues están completamente en Puligny, mientras que Criots está completamente dentro de Chassagne.

Como sucede en general en la Borgoña, la estructura del suelo en Chassagne es muy variada. Bordeando los viñedos de la ladera hay una cantera de piedra caliza, de la que, por cierto, salió la piedra utilizada para pavimentar la plaza del Trocadéro de París, por no mencionar su uso local en lápidas y chimeneas. En la ladera se encuentra Les Caillerets, cuya abundancia de rocas y piedras calcáreas blancas refleja su proximidad a los barrancos de piedra caliza. A medida que uno desciende hacia el llano siguiendo el viñedo de Les Chaumées, que se encuentra debajo de la elevación del pueblo y justo encima de la ruta que une Chassagne y Santenay, el suelo se torna claramente rojizo y con menos presencia de rocas blancas.

CHASSAGNE-MONTRACHET *se encuentra en el epicentro de los MEJORES CHARDONNAYS de la Tierra.*

El pueblo de Chassagne luce poco el elevado nivel de sus vinos. Aparte de dos tiendas de vino (*caveaux* en francés) y un restaurante asentado sobre una de las *caveaux* (que, aunque galardonado con una estrella Michelin, hace poco por darse a conocer), no hay otros comercios en el pueblo. Ningún hotel. Ninguna tienda. Los signos de vida se esconden detrás de las paredes de piedra blanqueadas e impecablemente mantenidas que se alinean a ambos lados de sus estrechas callejuelas. La *mairie* (ayuntamiento) luce un cierto aire de grandeza, pero como está retirada de la carretera y frente a un parque, pasa desapercibida, como todo lo demás en Chassagne. Solo hay tres puntos de referencia destacables: la *mairie*, una iglesia bastante espartana y el viñedo de Les Murées, que desemboca en el centro del pueblo, junto a la iglesia.



Derecha: Centro del pueblo de Chassagne, entre la iglesia y la municipalidad.





Aunque actualmente destacan sus Chardonnays, en los viñedos de Chassagne mandaba, hasta hace un par de generaciones, el tinto. De hecho, cuando el abuelo de Caroline, Albert Morey, compró Les Caillerets en 1949, todo el *climat* se plantó de uva para vino tinto. Pinot Noir, por supuesto. Dominar los varietales en Borgoña es fácil: los blancos son Chardonnay¹; los tintos Pinot Noir. Esto contrasta con Châteauneuf-du-Pape, en el sur del Ródano, que tiene trece varietales. La antigua proporción de tinto/blanco se ha invertido por completo, ya que la moda actual premia los blancos, con precios mucho más altos que los tintos. En palabras de Caroline, “Chassagne se ha blanqueado”. Hoy, después de este “blanqueamiento”, tres cuartas partes de los *premiers crus* de Chassagne se destinan al blanco. No obstante, la herencia de Caroline está dividida por igual entre el blanco y el tinto. Su padre, Jean-Marc, aunque más famoso por sus blancos, produjo una serie de tintos distinguidos, entre ellos el Chassagne Les Champs Gains, el Chassagne Villages, el Beaune Grèves y dos Santenays. Ella defiende esta tradición y está ampliando tanto sus gamas de blancos como de tintos.

Es interesante observar cómo Caroline ha recibido su patrimonio y lo ha usado como base para ampliar su perfil. Hay que tener en cuenta que la vinificación familiar convoca, frente a virtudes como la expresión personal, la pasión y la artesanía, poderosas fuerzas de división. La norma para la sucesión de una generación a la siguiente conlleva un reparto de las propiedades familiares entre los hermanos. La historia de la familia Morey en Chassagne es un ejemplo de ello. El abuelo de Caroline, Albert Morey, dividió sus viñedos entre sus dos hijos, Jean-Marc y Bernard (los vinos de Bernard Morey fueron adquiridos por sus hijos Vincent y Thomas; cada uno de ellos posee su *domaine*). A su vez, las parcelas del padre de Caroline se dividieron entre ella y su hermano. Para expandirse, ella ha

tenido que comprar más tierras. El año pasado adquirió viñedos para elaborar blancos y tintos en Chassagne y en la denominación inmediata de Santenay. Destaca entre estas nuevas parcelas una parte del *grand cru* Criots-Bâtard-Montrachet. En conjunto, los viñedos recientemente adquiridos duplican con creces sus propiedades. La primera añada de los nuevos viñedos será la de 2017.

Durante nuestro recorrido juntos por Chassagne, Caroline puso de manifiesto su experiencia en los viñedos. Luego, en la *cuverie*, pude comprobar también su conocimiento de todas las fases de elaboración del vino. No en vano trabajó con su padre durante más de veinte años, absorbiendo los matices del cultivo de la viña, la vinificación, la conservación en bodega, el embotellado e incluso la administración. Durante los años previos a su debut como titular en plaza, administró completamente el *domaine* de su padre, eso sí, siguiendo sus consejos. Ahora demuestra tener un criterio propio, particularmente con respecto a los blancos. Los vinos de Jean-Marc eran una réplica exacta de su personalidad. Jean-Marc, exuberante, siempre alegre, deleitándose con la abundancia de la comida y el vino de la Borgoña, “falstaffiano” incluso, asumió con sus vinos una plenitud lúdica. Acentuando la fruta madura, apostó por cosechar en el último momento y remover los vinos y sus lías en los barriles (una técnica llamada *bâtonnage*).

¹ Hay muy poca plantación de Aligoté destinada a la mezcla para hacer Kir, y una cantidad minúscula de Pinot Gris. Los famosos borgoñas blancos son 100% Chardonnay.

Arriba a la derecha: Vista del pueblo de Chassagne desde el viñedo de Les Caillerets.







La filosofía que Caroline aplica a la elaboración de sus blancos es la MÍNIMA INTERVENCIÓN.

El estilo de Caroline responde más a una táctica de contrastes. Quiere que sus vinos enfaticen la tierra de la que provienen. Otra vez esa palabra, *terroir*, el terroir. Su filosofía para los blancos es la mínima intervención o manipulación. Esto significa que evita el *bâtonnage*, tan apreciado por su padre, y opta por que los vinos interactúen naturalmente con las lías. Dependiendo del viñedo y del año, incluye un elevado porcentaje de racimos enteros en la prensa. Por razones tanto de tradición como de espacio, su padre aplastaba las uvas antes de meterlas en las cubas. Obviamente, las uvas trituradas pueden fermentar en cubas más pequeñas. Ahora, gracias al amplio espacio de la nueva bodega que Pierre-Yves y ella han construido, Caroline puede aplastar los racimos de uva en las cubas de fermentación. Después, cuando finaliza el período de fermentación, el vino y las lías se introducen en los barriles. Caroline deja, en sus propias palabras, que “las lías hagan todo el trabajo” sin ninguna intervención por su parte. En cuanto a los barriles, controla estrictamente el porcentaje de barricas nuevas de roble. Si hay demasiado roble nuevo se corre el riesgo de que domine y enmascare la expresión del viñedo en el vino resultante. De hecho, para lograr el equilibrio deseado entre fruta y roble, Caroline prefiere barriles de 350 litros en lugar de los más convencionales de 228 litros.

Izquierda: Tanques de fermentación en la *cuverie*.

Los aficionados conocen bien el problema de la oxidación prematura de los blancos, que irrita a los viticultores de la Borgoña desde mediados de la década de 1990. Antes, en una época que los adeptos al borgoña a menudo denominan “los viejos tiempos”, esos blancos envejecían con elegancia, pudiendo conservarse en muchos casos hasta veinte años (o incluso más). Desde mediados de los noventa, la mayoría de los blancos de Borgoña se empiezan a desmoronar en apenas tres o cuatro años. Caroline cree que una de las principales razones es la falta de ácido, por eso cosecha antes de que los niveles de acidez en la uva bajen demasiado. Esto aporta una frescura brillante a sus blancos y la promesa de una larga vida.

En muchos sentidos, el enfoque de Caroline al elaborar sus blancos, tanto en el viñedo como en la bodega, es similar al de Pierre-Yves. Ambos cosechan cuando todavía queda suficiente ácido para conservar y mantener el vino, y ambos respetan el credo de la mínima intervención. También tienen otro punto en común: ambos usan sellos de cera en sus botellas, lo que proporciona un seguro adicional frente a la intrusión del oxígeno, algo que podría poner en peligro el envejecimiento. No obstante, esto no significa que sus vinos sean idénticos. Un ejemplo: tanto Pierre-Yves como ella elaboran un Chassagne Les Caillerets, pero el de Caroline expresa el viñedo de forma ligeramente diferente debido a que procede de vides de 50 años ubicadas en lugares diferentes de este *premier cru*; además, su porcentaje de roble nuevo es ligeramente inferior.





Hay un aspecto en el que Caroline se diferencia claramente de su marido. Ella posee una gran cantidad de viñedos de Pinot Noir y produce una cantidad mucho mayor de borgoña tinto. Durante nuestra conversación, que dura toda la mañana, se hace evidente que la elaboración del tinto le divierte profundamente. Con sus blancos, los dictados de la no intervención comportan justo eso: atender a cada detalle, pero resistiendo la tentación de “hacer cosas” que supongan una manipulación del vino. Por el contrario, los tintos exigen juicios constantes, manipulaciones y ajustes. Durante la fermentación, los hollejos y la espuma se elevan hacia la parte superior de las cubas y es tradición empujarlos hacia abajo, hacia el jugo de fermentación. Esta rutina recibe el nombre de “bazuqueo”. El problema al que se enfrenta el enólogo es cuándo hacerlo y cuántas veces. Demasiada agitación puede hacer que un vino pierda el equilibrio, mientras que demasiada poca puede dar lugar a un vino flojo. Hasta que el precio de mercado impulsó los blancos, Chassagne era famosa

CAROLINE MOREY *representa la* *nueva ola de* MUJERES VINICULTORAS.

por sus delicados tintos afrutados. Nunca trataron de imitar los tintos superventas de la Côte de Nuits. Dicho de otra manera, no eran vistos como sustitutos de un Chambertin Clos de Bèze o un intenso Clos de Vougeot. Por lo tanto, el objetivo de Caroline no es obtener demasiada extracción o taninos profundos. Ella decide el porcentaje de racimos enteros según el viñedo y la cosecha; su cosecha más reciente de Chassagne *rouge*, por ejemplo, fue vinificada con un 40% de racimos enteros. Cuando realiza su cata diaria durante la fermentación y decide si continuará bazucando, busca delicadeza, con una fruta redonda y elegante que no domine la estructura. Sus tintos de Chassagne, Santenay, Saint-Aubin y Beaune siguen este estilo clásico del Côte de Beaune.

Hasta hace unos años era raro encontrar a una vinicultora en la Borgoña, más aún, en Francia. Esto no quiere decir que no hubiera mujeres de alto perfil en la escena del vino francés: Corinne Mentzelopoulos, de Château Margaux; Madame de Lencquesaing, de Château Pichon Lalande; o Lalou Bize-Leroy, de Domaine Leroy y Domaine de la Romanée-Conti, acuden rápidamente a la mente. Pero a pesar de sus grandes logros, estas mujeres no eran vinicultoras. Caroline Morey representa el nuevo orden que está floreciendo en el Valle de Napa de California y ahora en la Borgoña (en el número 15 de *Lettres du Brassus* publicamos una semblanza de otra vinicultora, Anne Gros, de Vosne-Romanée), en el que las mujeres dan un paso adelante y ponen su talento al servicio de la vinicultura. •

Notas DE CATA



SANTENAY ROUGE.

30% de racimos enteros. Vino afrutado y amable con agradables notas de fresa.

CHASSAGNE ROUGE.

Más profundo e intenso que el Santenay. Presencia bien definida de cereza respaldada por un sutil avainillado en roble.

SANTENAY LES CORNIÈRES.

Vino atractivo y halagador. Sabores brillantes con toques de limón confitado y roble. Terminación bien definida.

CHASSAGNE LE CHÊNE.

Un paso adelante en la concentración. Cítricos dulces y briosos seguidos de un intenso final dulce.

CHASSAGNE LES CHAMPS GAINS.

Más concentrado aún. Complejo con su interacción de ralladura de limón y vainilla.

CHASSAGNE LES CHAUMÉES.

Muy concentrado. Viñedo bien expresado con minerales. Excelente enfoque de la fruta. Algunas notas de melocotones maduros.

CHASSAGNE LES CAILLERETS.

Un poco cerrado cuando se prueba. Este viñedo necesita dos a tres años para que el vino se abra. Excelente definición de los minerales y la fruta. Bello equilibrio fruta/ácido. Excelente concentración y potencia.

Vinos de 2015 embotellados en enero de 2017, excepto Les Chaumées y Les Cailleters, que se embotellaron en abril de 2017; catados en mayo de 2017. Todos los vinos son blancos a menos que se indique que son tintos.



SANTENAY LES CORNIÈRES.

Catado de un barril nuevo de roble.
Impresionante por su denominación.
Fruta halagadora con notas de albaricoque.

CHASSAGNE LE CHÊNE.

Nota: Caroline emplea la uva de este viñedo para hacer tinto y blanco. Vides de veinte años. Mucho más peso y más minerales que el Santenay. Notas de vainilla y manteca.

CHASSAGNE LES CHAMPS GAINS.

Replantó las vides viejas de su padre en 2009. Nariz cítrica picante. Excelente concentración y estructura. Maravilloso equilibrio de minerales. Acidez brillante.

CHASSAGNE LES CHAUMÉES.

Catado de un barril de dos años. Redondo.
Notas de ralladura de lima hilvanadas con vainilla. Largo e intenso final.

CHASSAGNE LES CAILLERETS.

Catado de un barril nuevo de roble.
Impresionante peso y potencia. Melocotones con limón intenso. Excelente madurez. Equilibrio perfecto con la vainilla. Acabado muy intenso y sin fin.

Vinos de 2016 catados del barril en mayo de 2017. Todos los vinos son blancos.



DR. GEORGE DERBALIAN

El Dr. George Derbalian es el experto en vinos de *Lettres du Brassus*. Es fundador de Atherton Wine Imports, ubicado en el norte de California. No solo se ha convertido en uno de los principales importadores de vinos de calidad de los Estados Unidos, sino que ha adquirido una bien merecida reputación como uno de los expertos y catadores más destacados y respetados del mundo. Derbalian recorre cada temporada los circuitos del vino de Europa y Estados Unidos, reuniéndose con elaboradores, propietarios de los mejores *dominios*, *chefs de chai* y otras figuras clave del mundo del vino. Cada año saborea literalmente miles de vinos y añadas. En este número nos presenta los vinos de la Borgoña de Caroline Morey.

Caroline Morey





POR JEFFREY S. KINGSTON

Nuevos
CALENDARIOS

Tres nuevos modelos con calendario, cada uno con una interpretación distinta de la fecha.



JB
1738
BLANCPAIN

TUE 31

60

15

DE

Tómese un momento para reflexionar sobre esta pregunta: de todas las complicaciones relojeras, ¿cuál es la que más se usa? Sin querer denigrarla, debemos admitir que la función despertador no está en liza, ya que al fin y al cabo solo nos despertamos una vez por día, o eventualmente dos, si nos podemos permitir hacer una siesta... Tampoco puede ser el cronógrafo, excepto si nos pasamos el día cronometrando el tiempo de cocción de un risotto (de preferencia 16 minutos). En cuanto a la repetición, es muy poco probable que la encantadora sonería se oiga más de unas pocas veces por día. Igual que tampoco se usa continuamente el doble huso horario, ya que no todos los días vamos de un lado del mundo al otro. En vista de lo que precede, podemos deducir que la complicación que más empleamos es el calendario.

Totalmente consciente de la utilidad y la importancia de las complicaciones vinculadas al calendario, la *maison* Blancpain presentó en Baselworld 2017 tres relojes de la colección Villeret con una variación del tema de la fecha: el Villeret Jour Date; el Villeret Semainier Grande Date 8 Jours; y el Villeret Quantième Phases de Lune, destinado a las mujeres.

Estos tres modelos ofrecen tres maneras distintas de indicar la fecha: por ventanilla, con una fecha grande y mediante una aguja.

Fecha por ventanilla: La colección Villeret es la más tradicional de Blancpain. Presenta una estética delicada cargada de elegancia atemporal y refinamiento. El nuevo Jour Date refleja estos valores y une los elementos de diseño emblemáticos de la colección –bisel *double pomme*, números romanos y caja fina– con una visualización sobria del día de la semana y de la fecha, situadas la una junto a la otra a la altura de las 3 horas. La presentación del día y de la fecha se integra perfectamente en la disposición de la esfera, preservando la armonía de los índices y del segundero pequeño y ofreciendo una mejor legibilidad. El cambio del día de la semana se efectúa instantáneamente a medianoche mientras que el de la fecha es semiinstantáneo. Para no perturbar los flancos de la caja, que cuenta con unos acabados espléndidos, con correctores clásicos, el día y la fecha se ajustan por la corona.

El movimiento que anima el modelo Jour Date es el calibre de manufactura de carga automática 1160 DD. Con sus dos barriletes, este movimiento Blancpain ofrece una reserva de marcha de 72 horas. Como en todos los movimientos que equipan sus colecciones, la *maison* también lo ha dotado con un volante sin raqueta de inercia variable y espiral de silicio. Esta alianza no solo realza la precisión del movimiento, sino también su robustez. Luce los acabados refinados característicos de la colección Villeret: achaflanado, perlado, *Côtes de Genève* y una masa oscilante en oro amarillo ornamentada con una decoración guilloché nido de abeja. Además, cuenta con un fondo transparente que permite admirar su movimiento. El Jour Date se viste con una caja de acero inoxidable de 40 mm de diámetro.

Podemos suponer que la complicación que más empleamos es EL CALENDARIO.

Fecha grande: El Villeret Semainier Grande Date 8 Jours ofrece una interpretación totalmente distinta de la función calendario, empezando por la misma fecha. La complicación fecha grande encarna el *summum* de la legibilidad. Ubicada a la altura de las 6 horas, la fecha y sus dígitos extragrandes se pueden visualizar en dos ventanillas adyacentes. Al igual que las otras versiones *grande date* de Blancpain, la fecha de este Semainier salta instantáneamente a medianoche.

Además de la fecha grande, este reloj ofrece otras dos complicaciones de calendario. La primera le dio su nombre al modelo: la indicación de la semana del año mediante una aguja serpentina. Esta manecilla, que recoge dos siglos de tradición relojera, vio la luz para facilitar la distinción entre las agujas horarias y las indicaciones adicionales. Por este mismo motivo se eligió una aguja serpentina para este modelo. Las grandes manecillas de la visualización horaria –horas, minutos y segundero grande– son de oro rojo y están sutilmente caladas siguiendo el estilo Villeret. Como la aguja grande que indica la semana del año es azulada y tiene forma de serpentina, es imposible confundirla con las agujas de las horas. Las semanas del año se indican en el contorno de la esfera, más allá de los números romanos.

El conocedor observará inmediatamente que la esfera de este Semainier indica 53 semanas. Es un error, lamentablemente demasiado extendido –y que con frecuencia cometen otras casas relojeras–, creer que los años tienen sistemáticamente 52 semanas, pues

muchos tienen 53. Breve repaso técnico: la Organización Internacional para la Estandarización, comúnmente conocida por su acrónimo inglés, ISO, dictó una norma (la ISO 8601) referente a la numeración de las semanas. Según esta, la semana uno del año es la primera semana de enero que incluye un jueves y está más próxima al 1° de enero. La última semana del año es aquella que contiene la mayoría de sus días en el mes de diciembre y su último día es el domingo más cercano al 31 de diciembre. La aplicación de estas definiciones contenidas en la norma nos muestra que cada ciclo de 400 años del calendario gregoriano –que todos seguimos– comprende 71 años de 53 semanas, es decir, aproximadamente uno de cada cinco. Los años 2012, 2017, 2023, 2028 y 2034, son ejemplos de ello.

El Semainier de Blancpain también ofrece otra indicación calendaria: el día de la semana, que se puede ver en un contador a la altura de las 9 horas.

La complicación FECHA GRANDE encarna el summum DE LA LEGIBILIDAD.





Sistema de correctores bajo las asas patentado por Blancpain. Al contrario que los correctores que habitualmente se colocan sobre los flancos de la caja, el dispositivo concebido por Blancpain elimina la necesidad de recurrir a una herramienta de corrección, ya que sus correctores están disimulados bajo las asas y se pueden activar con la punta de un dedo. En lugar de estropear la atractiva forma de los flancos de la caja con pequeños agujeros antiestéticos, el perfil lateral del reloj permanece perfectamente liso e impecable.



*Además de la fecha grande,
el reloj Semainier también indica LA SEMANA
DEL AÑO y el DÍA DE LA SEMANA.*

Todas las indicaciones del calendario de este modelo se ajustan mediante el sistema de correctores bajo las asas, patentado por Blancpain. Comúnmente, estas indicaciones se modifican con unos correctores (pequeños agujeros) situados en los flancos de la caja. Este método obliga a usar una pequeña herramienta o lápiz de corrección para cambiar o ajustar la indicación. Los correctores bajo las asas de Blancpain evitan los inconvenientes de este sistema. En lugar de dañar la atractiva forma de los flancos de la caja con pequeños agujeros antiestéticos, los correctores están ocultos bajo las asas del reloj, dejando así el perfil lateral perfectamente liso e impecable. Más allá de la ventaja estética, este dispositivo también ofrece una facilidad de uso apreciable. Para activar los cambios no se necesita una herramienta especial, ya que los correctores patentados por Blancpain se pueden ajustar con la punta del dedo. El corrector bajo el asa situado a la altura de las 11 horas permite cambiar el día de la semana, mientras que el otro, situado bajo el asa a la altura de la una, ajusta la semana del año. La fecha se corrige por la corona.

El movimiento de este modelo Semainier es el calibre Blancpain 3738G2. Este movimiento de carga automática ofrece una reserva de marcha extraordinaria de ocho días gracias a tres barriletes. Al igual que en el modelo Jour Date, está equipado con un volante sin raqueta de inercia variable con espiral de silicio. Además, el volante está elaborado en titanio, lo que le valió el registro de una patente. La masa oscilante bicolor está ornamentada con un guilloché provisto de una decoración nido de abeja.

La esfera en esmalte gran fuego aporta un toque muy particular a este modelo. El proceso de creación de la esfera es extremadamente exigente. El esmalte se aplica por capas y se hornea entre una capa y la siguiente. El resultado final está a la altura del esfuerzo realizado, ya que da a la esfera una profundidad y una riqueza que solo esta técnica ancestral le puede conferir. Este conjunto se alberga en una caja de 42 milímetros de oro rojo y se lleva con una pulsera de piel de aligátor cosida a mano con una hebilla desplegable, igualmente de oro rojo.



IB
1735
BLANCPAIN

VI

27
25
23
21
19
17
15
13

3
5
7
9
11

SWISS



EL ESTILO *de visualización del calendario* ES EMBLEMÁTICO DE BLANCPAIN.

Fecha por aguja: Con el Villeret Quantième Phases de Lune, propuesto en oro rojo o en acero, Blancpain presenta una tercera variante para la visualización de la fecha. Los 31 días del mes forman un círculo justo en el interior de los índices diamante de la vuelta de las horas y la fecha se indica con su propia aguja, dotada de una punta roja. Este estilo de calendario es emblemático de Blancpain, ya que se utilizó para el reloj con calendario completo y las fases de la luna, que fue el primero de este tipo a principios de los años ochenta, y desde entonces se encuentra tanto en los modelos masculinos como en los femeninos. La indicación de las fases de la luna se puede ver a la altura de las 6 horas y se distingue de los modelos para caballero por un hermoso detalle: el rostro de la luna, con un aspecto decididamente femenino, luce un discreto lunar en la mejilla.

Dos variantes de las versiones en acero han adoptado una innovación cuyas raíces se remontan a hace más de medio siglo y que proviene del patrimonio del Ladybird de Blancpain. Este reloj, lanzado en 1956, causó sensación por la introducción de un sistema de brazaletes intercambiables. Como la pulsera de piel se deslizaba a través de una abertura situada en el reverso del reloj, sus propietarias podían elegir, de manera fácil y rápida, el color y el estilo correspondiente a sus deseos o al vestuario que llevaban en aquel momento. El nuevo modelo para mujer también se presenta con este mismo espíritu. En este caso, en lugar de deslizar los distintos brazaletes detrás del reloj, lo que ensancharía el perfil, Blancpain ha desarrollado un dispositivo muy simple que incluye unas barritas con espigones y permite liberar el brazalete de las asas. Para cambiar de pulsera basta con efectuar los mismos gestos en un orden contrario. Tirando de las barritas con espigones se puede colocar un brazalete de otro color.



Con este práctico método de cambio de pulsera, el Villeret Quantième Phases de Lune se entrega como un conjunto completo. Su estuche de madera contiene el reloj acompañado por cinco pulseras con tonalidades diferentes: una azul, una roja y una negra de piel de aligátor, una blanca de piel de avestruz y una de satén negro. Este reloj de acero se produce en cuatro versiones: dos con sistema de pulseras intercambiables, con bisel y esfera engastados con diamantes o sin engastar; y dos sin el sistema de pulseras intercambiables, también con bisel y esfera engastados con diamantes o sin engastar.

El nuevo Villeret Quantième Phases de Lune está equipado con el calibre Blancpain 913, lanzado en 2015. La manufactura Blancpain está firmemente convencida de que la excelencia técnica de sus movimientos para caballero y para señora debe ser idéntica. Así, el calibre 913 está dotado de un volante sin raqueta y de una espiral de silicio. También desbroza un nuevo territorio técnico en la medida en que sus creadores han integrado el sistema de carga automática en el cuerpo del movimiento en lugar de añadir un puente de armado distinto. (Si desea mayor información vea el número 17 de *Lettres du Brassus*).

Las tres novedades Baselworld ofrecen tres interpretaciones distintas de la visualización de la fecha, una complicación tan útil que ocupa un lugar de honor en la relojería. •

*La versión acero del nuevo modelo
Villeret Quantième Phases de Lune
SE ENTREGA COMO UN
CONJUNTO COMPLETO.*

EDITORIAL

Blancpain SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus, Suiza
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
www.blancpain-ocean-commitment.com
pr@blancpain.com

COMITÉ DE REDACCIÓN

Marc A. Hayek
Alain Delamuraz
Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

RESPONSABLE DE PROYECTO

Christel Räber Beccia

EDITORES JEFE

Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

AUTORES DE ESTE NÚMERO

Laurent Ballesta
Jeffrey S. Kingston

ADAPTACIÓN ESPAÑOLA

Ada Bersier-Schwarz
Syntech-Services Sàrl

CORRECCIÓN

Monika Schwarzer

**CONCEPTO, DISEÑO GRÁFICO
Y REALIZACIÓN**

TATIN Design Enterprises GmbH
www.tde.tatin.info

DIRECCIÓN ARTÍSTICA

Marie-Anne Räber
Oliver Mayer

FOTOLITOGRAFÍA

Sturm AG, Muttenez, Suiza

PREIMPRESIÓN E IMPRESIÓN

Genoud Arts graphiques,
Le Mont-sur-Lausanne, Suiza

FOTOGRAFÍAS DE LOS RELOJES

Joël von Allmen
Blancpain
IMAPRO Sàrl

**OTRAS FOTOGRAFÍAS,
ILUSTRACIONES**

Laurent Ballesta
Jean-Luc Allègre
Amoi Sàrl
Lisa Besset
Matthieu Cellard
Jeffrey S. Kingston
Gérald Malaisé







JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE