

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

lettres

DU BRASSUS







*Cari amici intenditori di orologi,
benvenuti nel nostro Numero 18*

Per meritarsi la qualifica di leggenda, una storia deve articolarsi in molti capitoli. Questo vale sicuramente per la leggenda Blancpain che ha nome Fifty Fathoms. Basta pensare ai capitoli che narrano le avventure di quello che era allora il CEO di Blancpain, Jean-Jacques Fiechter, e del suo club dedicato alle immersioni. Alla sua ingegnosit  nel concepire il primo moderno orologio subacqueo del mondo. All'adozione del Fifty Fathoms per i sommozzatori da combattimento della Marina francese. Alla scelta operata da Jacques-Yves Cousteau in vista delle sue immersioni. Alla creazione del Bathyscaphe e cos  via. In questo Numero 18 l'accento cade su uno dei capitoli pi  famosi di quella saga settantennale: i Fifty Fathoms MIL-SPEC 1 e MIL-SPEC 2 scelti dalla Marina degli Stati Uniti. Ne ripercorriamo la storia attraverso i ricordi di Jean-Jacques Fiechter, non solo, ma anche dei due figli di Allen V. Tornek, importatore americano di Blancpain in quegli anni. Fortunatamente abbiamo potuto accedere anche ai rapporti – fino a ieri riservati – relativi ai test della US Navy. Gli avvenimenti narrati in questo capitolo coprono quasi due decenni, dal 1953 alla fine degli anni 1960. Un rapido balzo nel presente ci immerge direttamente nel *Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC*, il nostro omaggio a questo importante capitolo che ha rappresentato uno dei momenti salienti di Baselworld 2017.

Per quanto riguarda i *Métiers d'art*, sono numerose le specializzazioni che vanta la nostra marca. Nei numeri precedenti abbiamo presentato ai nostri lettori gli orologi che valorizzano l'incisione, la damaschinatura e lo shakud . In questo numero descriviamo invece le forme creative e insolite che assume la pittura a smalto praticata nell'apposito laboratorio di Blancpain a Le Brassus.

Buona lettura!

Marc A. Hayek
Presidente e CEO di Blancpain

Numero 18



6

6 *Omaggio al* FIFTY FATHOMS MIL-SPEC

Il Fifty Fathoms MIL-SPEC, considerato ormai un'icona, è stato selezionato a suo tempo come l'orologio subacqueo della US Navy. La versione Tribute rende omaggio alla sua storia.



Scaricare l'applicazione gratuita Blancpain Library App per iPad o Android; cercare Blancpain nell'Apple App Store o in Google Play Store.



In copertina: il Blancpain Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC.



28

28 *Métiers d'art* PITTURA A SMALTO

Gli artisti Blancpain sposano tradizione e nuova creatività.



44



80



114



64



100

44

IL VULCANO
che ha incendiato l'oceano

E la barriera corallina rinasce dalle ceneri.

80

L'Assiette
CHAMPENOISE

A Reims propone nuovi criteri di freschezza, purezza e soprattutto sapori intensi.

114

Nuovi
CALENDARI

Tre nuovi modelli di calendario, ognuno con una diversa interpretazione della data.

64

Un'arte
DELICATA

Come nascono le casse degli orologi.

100

CAROLINE MOREY

Un famoso *domaine* di Borgogna passa da Jean-Marc Morey a sua figlia Caroline.

DI JEFFREY S. KINGSTON

Omaggio al FIFTY FATHOMS MIL-SPEC

Il Fifty Fathoms MIL-SPEC, considerato ormai un'icona, è stato selezionato a suo tempo come l'orologio subacqueo della US Navy. La versione Tribute rende omaggio alla sua storia.

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

Il senno di poi è miracoloso. Attingendo a questo pozzo senza fondo, ai suoi poteri apparentemente illimitati, tutti noi possiamo crederci dotati di una creatività incontenibile. Certe innovazioni che hanno richiesto ricerche instancabili, e imposto spesso umilianti battute d'arresto, possono sembrare ovvie e facili. Guardando indietro al mezzo secolo e più che ci separa dal Blancpain Fifty Fathoms e dalle intuizioni ispiratrici che ne hanno definito le caratteristiche, è fin troppo facile cadere nella trappola del senno di poi. «Ma certo, è proprio così che doveva essere un orologio subacqueo, è ovvio, no?»

Sì, oggi c'è un insieme di caratteristiche accettate quasi universalmente per definire questo tipo di orologio. Ma ciò non dipende dal fatto che questi elementi fossero ovvi fin dall'inizio, come potrebbe affermare il senno di poi. Dipende invece dal fatto che un pioniere ha creato il primo moderno orologio subacqueo, e che il resto del mondo lo ha seguito. Quel pioniere che ha spianato la strada si chiama Blancpain.

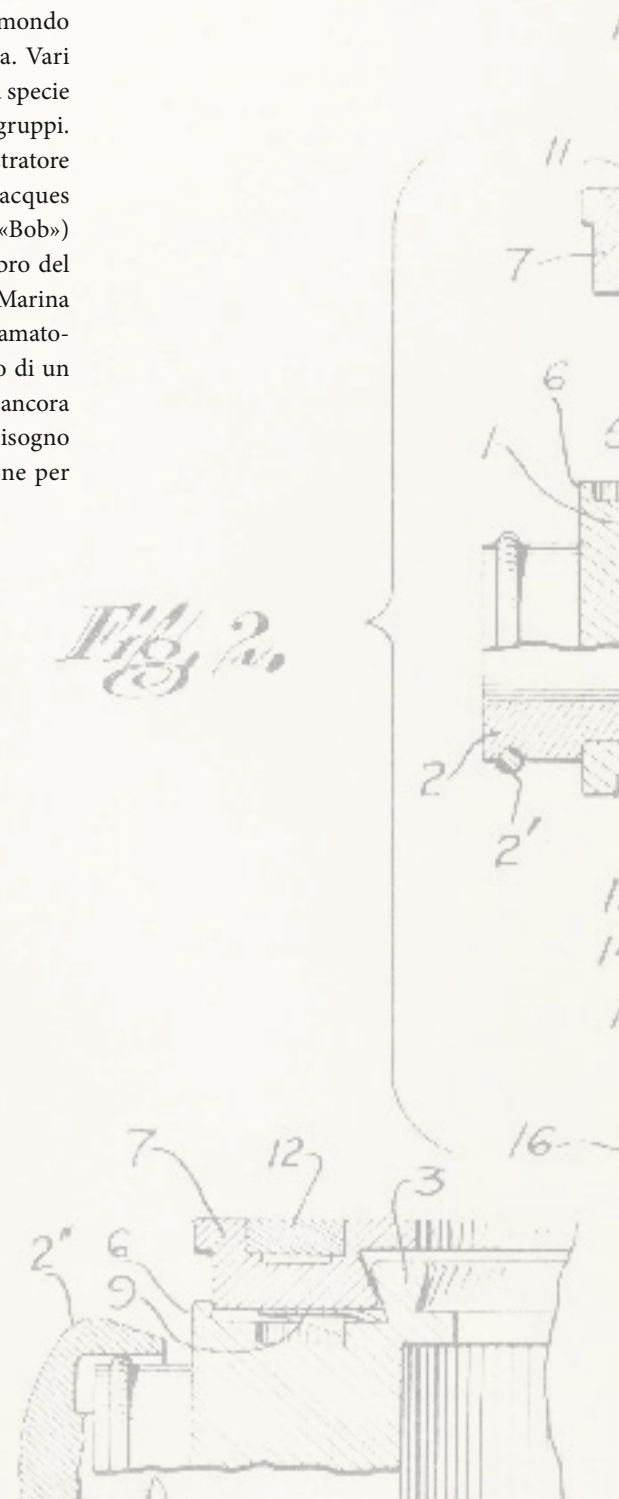
Il debutto a Baselworld 2017 del nuovo Blancpain chiamato *Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC*, che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali che definivano in origine il Fifty Fathoms, con l'aggiunta di un indicatore di umidità, ci offre l'occasione per

ripercorrere l'evoluzione dell'orologio a partire dalla sua nascita fino alla creazione delle due versioni del MIL-SPEC Fifty Fathoms che sono diventate gli orologi subacquei della Marina degli Stati Uniti, e che hanno conquistato un posto eminente nella storia delle immersioni come modelli di riferimento.

Dopo la conclusione della Seconda guerra mondiale le immersioni subacquee erano appena agli inizi. Come succede spesso di fronte a una novità, le attrezzature non erano all'altezza delle aspettative e dell'entusiasmo suscitato dal nuovo tipo di attività. Amatori e professionisti (che in quegli anni erano militari) si stavano impegnando a fondo per affrontare il mondo sottomarino e le esigenze che esso imponeva. Vari eventi concorsero a fare del Fifty Fathoms una specie di ponte tra gli sforzi che compivano i due gruppi. Gli amatori erano rappresentati dall'amministratore delegato di Blancpain di quell'epoca, Jean-Jacques Fiechter, i professionisti militari erano Robert («Bob») Maloubier e il tenente Claude Riffaud, membro del Corpo degli incursori da combattimento della Marina francese di recente formazione. Nell'ambiente amatoriale frequentato da Fiechter, che era membro di un club situato nel sud della Francia, non si era ancora coscienti del fatto che i subacquei avevano bisogno di un orologio. Bastò una singola immersione per

BLANCPAIN ha creato il MODELLO ORIGINALE per gli orologi subacquei moderni, una FORMULA CHE VALE ancor oggi per tutta l'orologeria.

A destra: il MIL-SPEC 1 con il suo caratteristico indicatore di umidità.



J. J. FIECHTER

2,909

9

WATCH CASE

Filed June 14, 1955

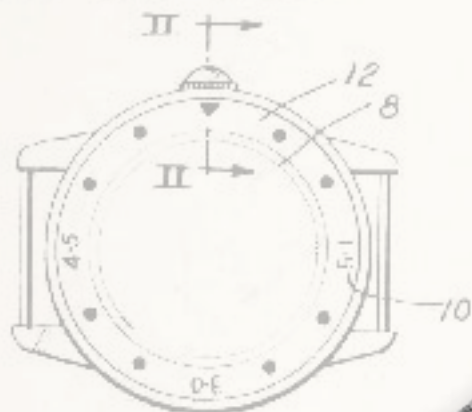


FIG. 1

INVENTOR

BY *Jean Jacques Fichter*
Brown & Neward
ATTORNEYS

cambiare tutto quanto. Senza un orologio che gli permettesse di misurare la sua permanenza sott'acqua, Jean-Jacques Fiechter esaurì le sue bombole. Resistette al panico, sapendo di non poter risalire velocemente in superficie senza rischiare lesioni serie. Gli occorreva risalire progressivamente tenendo conto della sua respirazione. Fiechter sopravvisse allo spavento, ma al di là della sua paura ricavò da quella esperienza l'ispirazione per concepire uno strumento di cronometraggio per quanti dividevano la sua passione per le immersioni. Di ritorno ai laboratori di Blancpain si dedicò alla progettazione di un orologio che permettesse a lui e ai suoi compagni di cronometrare le loro immersioni con sicurezza, facilità e affidabilità. Non c'erano documenti ai quali rifarsi. Non c'erano precedenti. La maggior parte dei progressi realizzati dall'orologeria si basava sulle esperienze accumulate in secoli e secoli di storia. Senza una traccia analoga da parte degli orologiai del passato, Fiechter si affidò allo schizzo di un progetto su un foglio di carta. Quali attributi doveva possedere il suo orologio? L'impermeabilità, certo. Ma come regolare l'orologio in un ambiente umido? Se occorreva cronometrare un'immersione, come si poteva registrare l'ora di partenza? Elementi magnetici sono una presenza abituale durante un'immersione: come proteggere l'orologio dai loro effetti? Che cosa occorreva per leggere sott'acqua le indicazioni del quadrante? Come migliorarne la leggibilità? E la carica, doveva essere manuale o automatica? Trovare le risposte era fondamentale, ma bisognava anzitutto porsi le domande giuste.

Quando Jean-Jacques Fiechter ha creato l'originale Fifty Fathoms NON ESISTEVANO PRECEDENTI a cui rifarsi.

Le cose non andavano molto meglio per la squadra militare francese. Da un lato erano già un passo avanti rispetto a Jean Jacques Fiechter: avevano stabilito che i loro sommozzatori dovevano possedere uno strumento di cronometraggio, e che non c'era bisogno di una «illuminazione» dopo avere esaurito l'aria durante un'immersione. Ciò tuttavia non aveva permesso di trovare un orologio che funzionasse. In un primo tempo si erano rivolti a una ditta francese di nome LIP, lieta di fornire quello che considerava un orologio subacqueo. Gli esemplari consegnati erano piccoli, difficili da leggere sott'acqua e, peggio di ogni cosa, tutt'altro che impermeabili. Nel commentare le prove effettuate Maloubier affermò che quegli orologi erano tutti «morti annegati». Furono interpellate altre fabbriche di orologi, ma non avevano nulla da offrire. Alla fine i francesi contattarono Blancpain.

Si era così gettato un ponte tra il mondo dei sommozzatori militari e quello degli amatori. Le idee maturate dai francesi su ciò che occorreva per le loro missioni subacquee convergevano in larga misura con i requisiti identificati da Fiechter in base alle sue immersioni. Esaminati i campioni di Fifty Fathoms, i francesi constatarono che l'orologio progettato da Blancpain possedeva le caratteristiche richieste dai suoi sommozzatori. I Fifty Fathoms sottoposti a test si erano comportati egregiamente. La Marina francese aveva trovato il suo orologio.

Di fianco: l'allora CEO di Blancpain Jean-Jacques Fiechter durante un'immersione nel sud della 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 storia del Fifty Fathoms con la US Navy rappresenta un capitolo a parte della LEGGENDA.

E quali erano i nuovi vantaggi introdotti dai Fifty Fathoms di Blancpain? Maggiore impermeabilità, grazie a due soluzioni per le quali Fiechter chiese e ottenne i brevetti: due giunti per la corona e un giunto speciale per il fondocassa. La corona era particolarmente ingegnosa. Dal momento che essa disponeva di due giunti, l'orologio era protetto contro l'umidità anche se la corona veniva estratta parzialmente. Per rafforzare l'impermeabilità Fiechter decise che la carica dell'orologio doveva essere automatica. Ciò avrebbe ridotto al minimo l'usura del sistema di tenuta stagna della corona provocata dalla carica manuale quotidiana. La leggibilità del quadrante era a sua volta un problema serio, tenendo conto dell'ambiente subacqueo e della maschera che i sommozzatori indossavano. Fiechter optò per una cassa di grande formato con lancette, indici e indicazioni sulla lunetta di colore bianco su fondo nero. Un altro elemento ingegnoso era la lunetta girevole. Per semplificare la lettura nell'oscurità le lancette e gli indici erano luminiscenti. Posizionando il répere o puntatore della lunetta in corrispondenza della lancetta dei minuti all'inizio di un'immersione, il tempo trascorso poteva essere letto direttamente sulla lunetta. Per evitare la rotazione involontaria della lunetta Fiechter ideò un meccanismo di blocco. E per le immersioni di gruppo, dove era importante sincronizzare gli orologi, dotò i Fifty Fathoms di un meccanismo blocca-secondi per immobilizzare le lancette quando si estraeva la corona. Questo permetteva ai membri del gruppo di regolare

l'ora simultaneamente. Infine, sapendo che l'ambiente subacqueo era spesso interessato da campi magnetici, Fiechter protesse il movimento dal magnetismo inserendolo in una cassa di ferro dolce che fungeva da scudo. Mai prima di allora un orologio subacqueo era stato realizzato con una somma di funzioni e di caratteristiche studiate espressamente per il mondo sottomarino e per le esigenze di chi si immergeva.

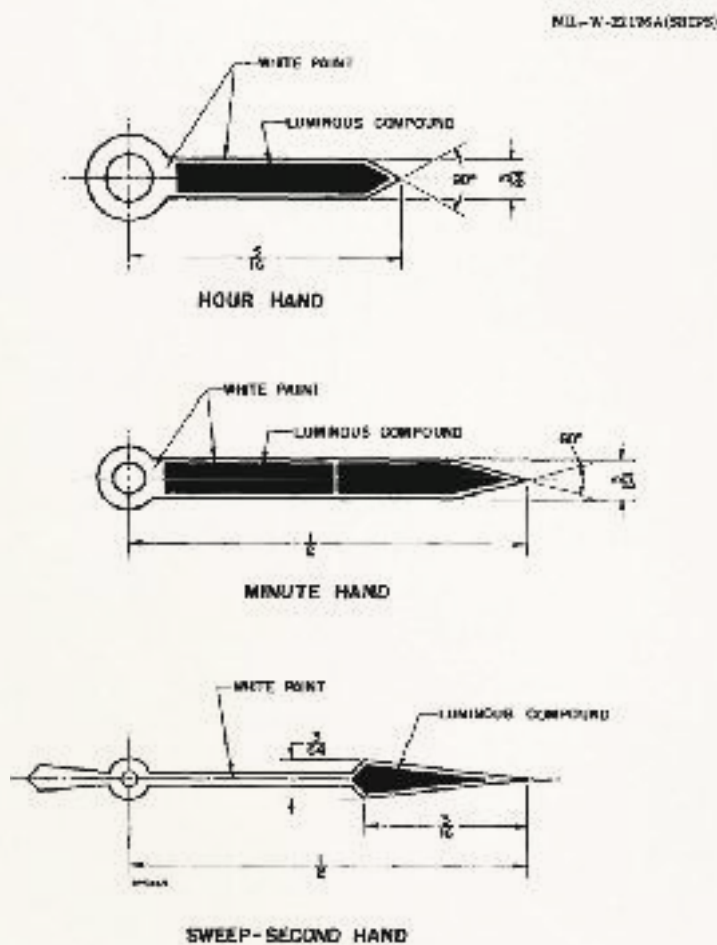
Ciò che era ideale per la Marina francese era perfettamente adatto anche per il mondo civile. Il Fifty Fathoms si è affermato rapidamente come un elemento essenziale dell'equipaggiamento per l'immersione analogamente alle bombole, agli erogatori, alle maschere e alle pinne. Era considerato uno strumento talmente indispensabile che si trovava in vendita spesso nei negozi di articoli subacquei. Prendiamo per esempio l'AquaLung, che oltre a produrre bombole per l'immersione e apparecchi respiratori possedeva una rete di negozi che offrivano in vendita o in affitto non solo i propri prodotti ma anche gli orologi Fifty Fathoms. Il che conferma gli stretti legami tra i Fifty Fathoms e l'attrezzatura per le immersioni di AquaLung. Gli orologi in vendita nei negozi erano ordinati appositamente a Blancpain e portavano la scritta «Aqua Lung» sul quadrante.

La Marina francese non fu l'unica ad adottare per i suoi sommozzatori il Fifty Fathoms, che diventò l'orologio della Marina degli Stati Uniti, della Germania, della Spagna, di Israele e del Pakistan, per citare solo alcuni esempi. Ma è la sua storia con la Marina americana che spiega l'importante capitolo che le è dedicato nella vicenda storica dei Fifty Fathoms. Questi orologi Fifty Fathoms della US Navy divennero noti col nome di «MIL-SPEC». Oggi i modelli MIL-SPEC sono probabilmente i più ambiti e ricercati nel mercato «vintage»: i loro prezzi vanno alle stelle. Ed è proprio il patrimonio MIL-SPEC che ha ispirato la nuova edizione limitata di Blancpain chiamata *Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC*, che ha suscitato clamore quando è stata presentata al Salone di Basilea del 2017. Torneremo più avanti sulla descrizione del nuovo modello in edizione limitata, ma percorriamo anzitutto la storia che gli sta dietro.

Questo capitolo della storia del Fifty Fathoms si articola intorno al distributore di Blancpain negli Stati Uniti. Allen V. Tornek (questo il suo nome) si era associato al fratello di Jean-Jacques Fiechter, René, che aveva incontrato a New York mentre cercava di evitare gli altissimi dazi doganali che gravavano sull'importazione di orologi negli USA. Allen V. Tornek, che aveva conosciuto Jean-Jacques grazie a René, strinse con Blancpain dei rapporti d'affari destinati a protrarsi per parecchi decenni.

C'è un elemento costante che ha accompagnato la storia del Fifty Fathoms: il ruolo decisivo ricoperto dalla passione per le immersioni nei momenti chiave. Inizialmente l'orologio era nato per opera di Jean-Jacques Fiechter in base alla sua esperienza come sub. La sua rinascita moderna è stata promossa da Marc A. Hayek, attuale Amministratore delegato di Blancpain, ed è anche in questo caso il frutto della sua passione per le immersioni. Nel caso di Tornek l'appassionato di immersioni era suo figlio Larry. Durante uno dei suoi primi incontri con Fiechter il padre del giovane Larry scoprì l'esistenza del Fifty Fathoms, e se ne interessò per via della recente passione subacquea del figlio. Quando rientrò in America portava con sé un esemplare dell'orologio. Larry naturalmente ne fu entusiasta, al punto che lo conserva tuttora, a mezzo secolo di distanza... A parte la soddisfazione di aver potuto offrire a suo figlio un regalo estremamente apprezzato, quell'orologio fece sorgere un'idea nella mente di Allen V. Tornek: perché non cercare di distribuire il Fifty Fathoms negli Stati Uniti e, dal momento che era stato adottato dalla Marina francese, perché non provare a convincere l'acquirente potenziale numero uno, la US Navy?

Affrontare la giungla labirintica che avvolge il mondo degli appalti governativi è un'impresa che dà i brividi, specialmente quando è coinvolto il settore militare. Tornek sapeva che aveva bisogno di una guida e si rivolse a un colonnello in pensione che risiedeva a Washington DC. A quell'epoca – siamo nel 1955 – la Marina statunitense stava elaborando i requisiti che dovevano possedere gli «orologi da polso sommersibili» (così li chiamavano). Era già difficile per Blancpain assicurarsi un contratto in circostanze normali, ma come se non bastasse Fiechter e Tornek dovettero scontrarsi con la forte propensione che la Marina nutriva per una marca di orologi americana. Infatti la US Navy stava elaborando i requisiti del futuro orologio proprio in collaborazione con la marca succitata, con l'intento sottinteso di affidarle la fornitura. Ad aggravare ulteriormente le difficoltà il *Buy American Act* prevedeva una serie di ostacoli per gli orologi non statunitensi, per esempio attraverso una norma che imponeva «l'acquisto» (teniamo a mente questa parola perché rivelerà la sua importanza via via



A destra e nella pagina a fianco: caratteristiche delle lancette e della cassa del MIL-SPEC.

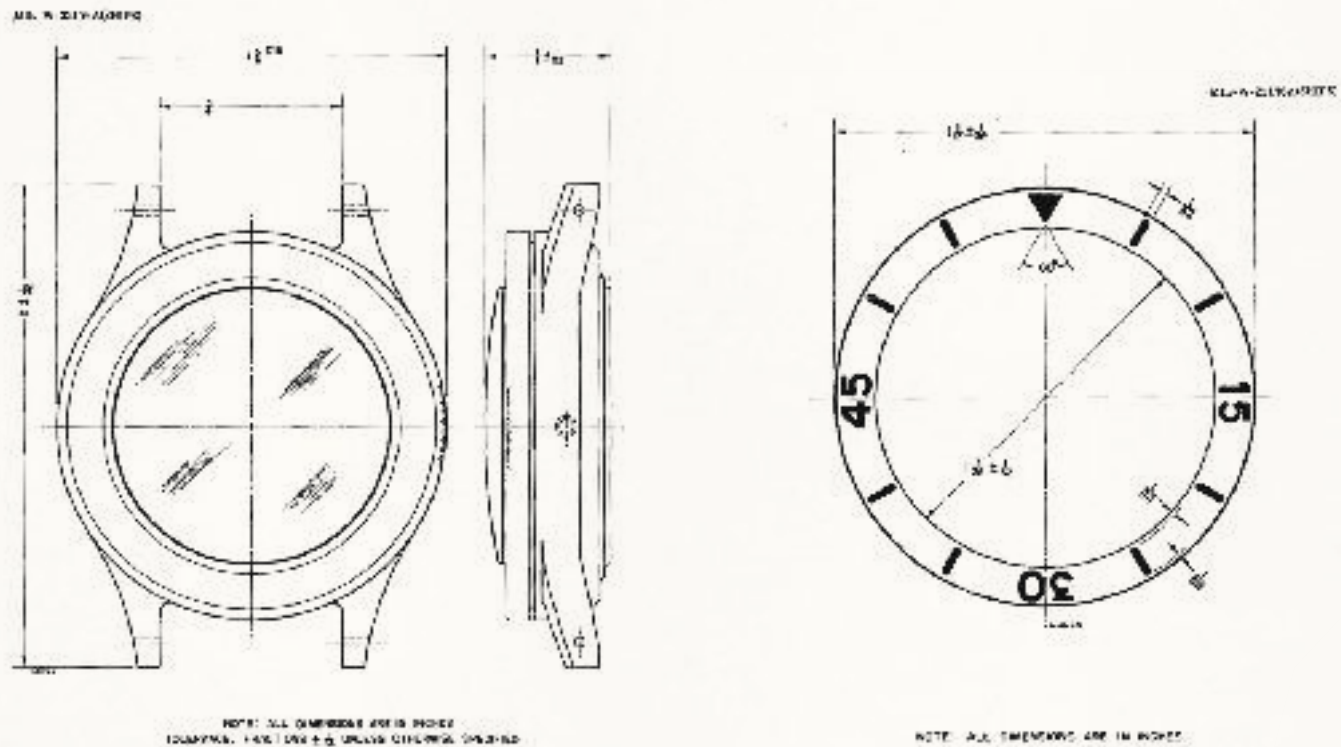


FIGURE 3. - CASE ASSEMBLY

che si svolge il nostro racconto) di rubini fabbricati in America e, ulteriore misura preclusiva, un dazio del 25%. Tutto remava contro Blancpain.

Tuttavia Tornek decise di affrontare il problema. Volò in Svizzera e incontrò Jean-Jacques Fiechter. A dispetto di ostacoli apparentemente proibitivi, e di una situazione che sembrava predisposta per assicurare inevitabilmente il contratto alla ditta americana, Fiechter e Tornek non si arresero.

La bozza del 1955 relativa alle caratteristiche richieste non nasceva certo dal nulla. I requisiti rispecchiavano in gran parte gli orologi Fifty Fathoms che erano già in possesso di altre Marine. Il documento si può leggere come una descrizione di ciò che Blancpain aveva inventato per primo oltre due anni prima, con un'unica aggiunta: un indicatore di umidità che, a quanto risulta, Blancpain aveva aggiunto successivamente.

Impermeabilità

3.6.1 Requisiti, Cassa, In generale

L'insieme cassa-vetro dev'essere sigillato e sufficientemente rigido da resistere a una pressione idrostatica di 175 libbre per pollice quadrato (pressione differenziale) senza che si verifichino infiltrazioni...

3.9 Requisiti, indicatore di umidità.

Un indicatore di umidità dev'essere fissato saldamente al quadrante in una posizione visibile. La rotazione libera delle lancette non dev'essere compromessa quando l'indicatore è in posizione.

Leggibilità al buio

3.7.1 Requisiti, Quadranti e Lancette, In generale

In questo orologio la leggibilità è d'importanza decisiva. Dovrà essere leggibile nell'oscurità completa. Badare che tutti i segni siano netti, con angoli vivi e facilmente distinguibili gli uni dagli altri, vicini o meno che siano.



*Poiché un sommozzatore al quale veniva consegnato L'OROLOGIO
CON IL RESTO DELL'ATTREZZATURA DA IMMERSIONE non
poteva sapere se l'orologio era stato usato in modo improprio da un
altro sub, un indicatore di umidità sul quadrante rappresentava
una MISURA DI SICUREZZA SUPPLEMENTARE.*

3.7.4 *Requisiti, Quadranti e Lancette*

Le tre lancette devono essere nettamente diverse l'una dall'altra e devono staccarsi chiaramente dal fondo del quadrante, tanto se sono osservate alla luce del giorno quanto in una completa oscurità.

Anello girevole esterno

3.6.6 *Requisiti, Anello girevole sulla cassa*

L'orologio dev'essere dotato di un anello girevole nella posizione occupata normalmente dalla lunetta. (Durante l'uso l'anello verrà ruotato in modo da allineare il puntatore con una delle lancette.) L'anello dev'essere progettato per essere ruotato e regolato manualmente senza attrezzi, e protetto da movimenti involontari causati da sfregamenti, urti e vibrazioni.

Mentre aspettava che la marca di orologi americana da lei «favorita» mettesse a punto un orologio, la Marina americana aveva bisogno di soluzioni intermedie. E le riassunse in un rapporto del dicembre 1957 in cui dichiarava che Blancpain e un'altra marca svizzera disponevano di orologi accettabili per l'uso.

Blancpain restava però un passo avanti. Poteva contare già su oltre due anni di esperienza con il Fifty Fathoms. Fu proprio quell'esperienza che indusse Fiechter ad aggiungere una caratteristica al suo Fifty originale del 1953: un indicatore di umidità. L'idea era sensata. Fiechter sapeva che in molti contesti, e specialmente in ambito militare, non si maneggiava il Fifty Fathoms nello stesso modo in cui chiunque usava il suo orologio personale. Invece di essere affidato a un subacqueo libero di tenerlo e usarlo come se fosse il proprio orologio, il Fifty Fathoms era consegnato al personale militare all'inizio di una missione insieme al resto dell'attrezzatura subacquea, e andava restituito al personale responsabile dell'equipaggiamento al termine di un'immersione. Pertanto era probabile che un sommozzatore si immergesse ogni volta con un orologio diverso e senza avere la minima idea sul modo in cui era stato impiegato prima. In altre parole, il sommozzatore non poteva sapere se l'orologio che stava per indossare era stato maltrattato da qualcuno prima di lui. Fiechter considerava che questo fosse un rischio. Cosa poteva succedere se, durante una precedente immersione, la corona dell'orologio fosse stata presa in una rete o maneggiata imprudentemente dal sommozzatore, consentendo all'umidità di penetrare? Se non fossero stati segnalati, questi fatti sarebbero rimasti sconosciuti ai successivi utenti. La soluzione trovata da Fiechter era elegante. Un piccolo disco sul quadrante all'altezza delle ore 6 cambiava colore qualora l'umidità fosse penetrata nella cassa. Questa versione del Fifty Fathoms fu adottata non solo dalla Marina francese, ma anche da Jacques-Yves Cousteau e dal team che lo accompagnava nelle immersioni, anche durante le riprese del film *Il mondo del silenzio*, vincitore del premio Oscar.

Dopo aver preso visione dei requisiti elencati nella bozza della US Navy del 1955, Fiechter migliorò l'indicatore di umidità. Invece di un semplice disco che cambiava colore, mise a punto una versione bicolore: blu pallido su una metà e rosso sull'altra. Se l'umidità penetrava, la metà blu del disco cambiava colore e diventava rossa. Perciò quando un sommozzatore riceveva l'orologio per una missione, se il colore blu spiccava sul disco poteva indossare l'orologio con la certezza che l'impermeabilità non era stata compromessa in precedenza.

La serie di Fifty Fathoms dotata di indicatore bicolore di umidità è stata chiamata «MIL-SPEC» perché perfezionata conformemente alle specifiche della Marina militare.

Diversi orologi Blancpain MIL-SPEC sono stati testati dalla US Navy nel 1958. Oltre a Blancpain c'erano orologi di altre due aziende svizzere. L'orologio della società americana che la Marina aveva sostenuto era ancora in fase di sviluppo e quindi non fu testato. Fu confermata l'approvazione per l'uso temporaneo del Blancpain MIL-SPEC. Infatti era l'unico orologio nell'ambito di quel test che comprendeva tutti gli elementi elencati nella bozza di specifica del 1955. È interessante notare che l'unico altro orologio svizzero che era stato scelto nel 1957 per l'uso temporaneo accanto a quello di Blancpain fallì il test e fu cancellato dalla lista della Marina americana.

Una nuova serie di test si svolse nel 1959, evidentemente perché la società americana favorita aveva finalmente costruito il suo prototipo di orologio destinato alla US Navy. Lungi dal celare la sua preferenza, la Marina scriveva esplicitamente che «l'obiettivo primario» nell'eseguire il nuovo test consisteva nel valutare l'orologio americano in funzione parallelamente agli orologi svizzeri. Quanto a Blancpain, la Marina non vedeva la necessità di testarlo perché aveva superato lo stadio dei test con la sua sperimentazione pratica. La Marina scrisse: «Questo orologio [Blancpain] non

è stato sottoposto a nessun test speciale dopo [il rendiconto del 1958], ma è stato usato in numerose immersioni operative di lavoro su base continua.»

L'orologio americano non superò il test. La Marina mise in luce una «tendenza dell'anello della lunetta a staccarsi». L'indicatore di umidità serviva solo per determinare la tenuta stagna al momento della fabbricazione. E il design del quadrante e delle lancette era «tutt'altro che eccellente». Invece l'unico orologio che ha superato ogni test e soddisfaceva tutti i requisiti era il Blancpain Fifty Fathoms MIL-SPEC. Il rapporto registra l'esperienza compiuta dalla Marina con dodici orologi Blancpain Fifty Fathoms MIL-SPEC durante la cosiddetta «Operazione HARDTACK». Quei dodici Blancpain sono stati indossati continuamente per tre o quattro mesi durante l'operazione. La descrizione dell'operazione parla da sola:

«Gli [orologi] sono stati impiegati attivamente dai sommozzatori in questo periodo e sottoposti a urti e a un uso intenso durante un lavoro pesante sia in superficie che in immersione. La profondità massima dell'immersione è stata di 185 piedi, ma un numero estremamente grande di immersioni è stato effettuato a profondità prossime a 150 piedi. Gli orologi sono stati impiegati principalmente in immersioni subacquee nelle quali il cronometraggio era estremamente critico, viste le profondità di cui stiamo parlando.»

Il verdetto della US NAVY dopo aver testato il Blancpain diceva: «SODDISFAZIONE VIRTUALMENTE COMPLETA».

Watch - Wrist Submersible
400 Foot - Non-Magnetic

GIL-W-22176A(SHIP5)

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

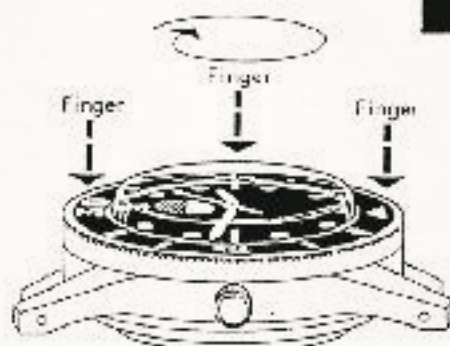


FIG. B

- 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 "0 minutes" on picture below).



FIG. D

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-caging, or seal the watch in a plastic bag to assure no leakage of radioactive material to the exterior of the package.

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

- 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.

Watches are reported. The evaluation supplements earlier tests previously reported. Two of three Bulova watches d service tests. Relatively satisfactory some of the commercial watches.

IVE INFORMATION

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

58; "Bulova Wrist Watch, Submersible; 1958.

200(638), serial 638-2567 of 19 N

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

contract NObs 73016 has been er ment of a U. S. Navy Submersible, following MIL-SHIPS-W-21f b). By reference (c), the Bur test on the watch for a period were to be undertaken nor th ve service test, several oth d. All these watches except reference (3).

zed under project NS 186-200 iary Equipment". Charges 1 2/58. C. M. Prickett, GMI have acted as Project Engi

a breakdown of manpower

TOTAL

nd final report under ental Diving Unit's E ps. The watches have

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

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

BUSHIPOL
4 March 1959

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

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

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

1. Objective

1.1 The primary months in-service secondary objective commercial submer

1.2 Scope

1.2.1 The scope observations dur have been design wear when not b

2.1 Bulova -

2.1.1 Formal Evaluation Sep has been condu

2.1.2 Serial and was teste

The watch made ramp stopped Test not

2.1.3 Serial Tested until

Watch w ranging cam of BuShip

2.1.4 Ser Results as

On 4 with from work err Tr

repair

by the ds.

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. LANTIER

APPENDIX C

Durante i test L'UNICO OROLOGIO che ha superato ogni test è stato il FIFTY FATHOMS.



La performance degli orologi era definita «molto soddisfacente» e nessuno degli orologi «ha mostrato la presenza di infiltrazioni». La lunetta girevole ricevette una menzione speciale:

«L'anello esterno degli orologi fu presto considerato un dispositivo indispensabile... La facilità nel maneggiare l'anello e la leggibilità delle cifre erano chiaramente superiori nell'orologio Blancpain rispetto a vari altri tipi che erano in uso allora.»

Non solo, due altre caratteristiche particolari furono rilevate nei modelli Blancpain:

«Due caratteristiche apparentemente secondarie – il fatto che per regolare l'ora non era necessario svitare un cappuccio impermeabilizzante, e che le lancette si bloccavano quando l'albero della corona era estratto – si rivelarono entrambe preziose nei casi in cui occorreva effettuare una rapida “sincronizzazione” di più orologi. Notare che la mancanza di un cappuccio impermeabilizzante non pregiudicava affatto la resistenza alle infiltrazioni.»

Il rapporto si riferisce a due elementi che Blancpain aveva inserito nel Fifty Fathoms fin dalle prime versioni realizzate da Fiechter. I movimenti erano progettati per «bloccarsi» quando la corona era estratta nella posizione di regolazione dell'ora. Questo permetteva la facilità di sincronizzazione citata nel documento. La maggiore impermeabilità, senza bisogno di un cappuccio a vite, è frutto della corona con doppio giunto brevettata sempre da Fiechter.

La conclusione del rapporto non risparmia le lodi:

«In sintesi gli esperimenti condotti con 12 orologi subacquei Blancpain durante l'operazione HARD-TACK hanno dato risultati che possiamo definire totalmente soddisfacenti. Non siamo in grado di proporre miglioramenti.»

Un'ulteriore osservazione salta agli occhi nelle pagine in cui il rapporto del 1959 elenca tutti i requisiti richiesti dai militari e i risultati ottenuti dagli orologi. L'unico orologio giudicato «soddisfacente» sotto tutti gli aspetti esaminati dalla Marina era il Blancpain.

Di fianco: il Frankford Arsenal negli anni 1950, sede di collaudi della US Navy.



¹ I MIL-SPEC 2 sono orologi estremamente rari oggi. Erano fabbricati con metalli speciali che presentavano una scarsissima attrazione magnetica, avevano finiture spazzolate per proteggerle dal luccichio e un movimento che impiegava del berillio. Poiché erano destinati a far parte dell'equipaggiamento dei sommozzatori militari e non all'uso personale, solo un numero ridottissimo di esemplari finì in mano di privati.

² Il Frankford Arsenal ha chiuso le operazioni governative nel 1977. Oggi è un'area commerciale.

Due altri documenti relativi alle caratteristiche tecniche degli orologi furono redatti dalla Marina: uno nel settembre 1959 e una sua versione successiva nel marzo 1961. La differenza tra i due riguarda principalmente l'aggiunta di criteri amagnetici. La versione del 1961 aggiungeva questo elemento per eliminare il rischio che gli orologi facessero esplodere mine attivabili magneticamente. Il Fifty Fathoms era qualificato per entrambi i casi. La versione del 1959 di questa specifica definiva il Fifty Fathoms MIL-SPEC originale, chiamato a volte MIL-SPEC 1. La versione amagnetica definiva il successivo Fifty Fathoms MIL-SPEC 2.¹

Malgrado tutti i collaudi che avevano subito in precedenza, queste specifiche tecniche dovevano affrontare test di qualificazione presso una struttura militare. Il sito scelto dalla Navy fu il Frankford Arsenal di Filadelfia. Aperto nel 1816, durante la presidenza di James Madison, era allora una piccola fabbrica di armi e munizioni.² Larry Tornek assistette ai test di qualificazione e li ricordava vividamente. Diplomatosi presso la prestigiosa Wharton Business School di Filadelfia, Larry era stato incaricato da suo padre di partecipare per conto di Blancpain. I test erano severissimi, e uno in particolare era fisso nella sua memoria. Il paragrafo 4.4.9.1, concepito per verificare la robustezza del cristallo, richiedeva di posare un tubo d'acciaio lungo 40 pollici sul cristallo dell'orologio e di far cadere una palla d'acciaio massiccio di 5/8 pollici sul tubo in modo da colpire il cristallo!



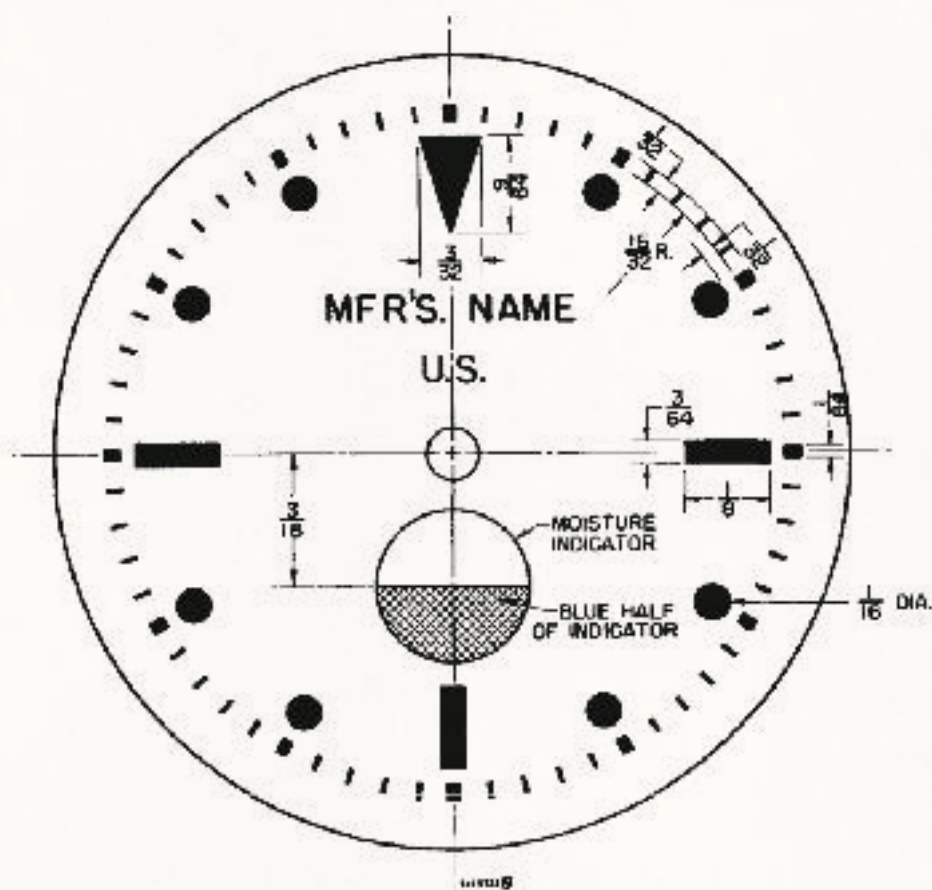
Blancpain aveva ottenuto contratti dalla Marina per entrambi i modelli MIL-SPEC e MIL-SPEC 2. Ma questo non esimeva né Tornek né Blancpain dal rispettare le disposizioni del *Buy American Act* e tutte le contorsioni che ne derivavano. Particolarmente divertente fu l'acquisto dei rubini. L'obbligo era di «acquistare» rubini americani, ma fortunatamente non imponeva di «usarli». Dato che la qualità delle pietre americane a quell'epoca era molto modesta, Tornek acquistò i rubini come voleva la legge – e li gettò via immediatamente.

Tenendo conto dell'energia e degli sforzi (oltre che dello spreco di rubini) che Blancpain e Tornek dedicarono in questa fase della storia ai Fifty Fathoms, i risultati finanziari furono piuttosto deludenti. Ciò era dovuto in gran parte ai sistemi che la Marina usava nelle sue ordinazioni. Anziché ordinare grandi

quantità di orologi per volta, ordinava periodicamente quantità relativamente piccole. Ovviamente questa prassi rendeva la produzione più difficile e costosa. Non solo le quantità richieste in ogni ordinativo erano frustranti, ma a volte i numeri erano piuttosto strani. Un ordine prevedeva per esempio 631 orologi. Perché non una bella cifra tonda? Perché la US Navy voleva 600 orologi + il 5% come riserva e un singolo esemplare per fare buon peso!

Il MIL-SPEC, il terzo della serie prodotta in edizione limitata del *Tribute to Fifty Fathoms*, si ispirava a questa ricca storia. L'eredità MIL-SPEC è immediatamente visibile grazie alla presenza sul quadrante di un indicatore bicolore di umidità all'altezza delle ore 6, la stessa posizione che occupava negli orologi originali. Analogamente al modello originale, il cambio di colore segnalava qualsiasi presenza di umidità. La metà

Di fianco: le caratteristiche del quadrante prescritte dalla US Navy, compreso l'indicatore di umidità obbligatorio.



NOTE: ALL DIMENSIONS ARE IN INCHES

FIGURE 1.- DIAL

superiore del disco è di colore bianco. Esposto all'umidità, il colore diventava rosso, segnale di avvertenza. Anche il quadrante del Tribute ricordava gli orologi della Marina con i suoi indici a bastoncino all'altezza delle ore 3, 6 e 9 e con i punti in rilievo per gli intervalli di cinque minuti. Naturalmente c'era un grande punto di riferimento all'altezza delle 12. I requisiti imposti dalla Marina esigevano la scritta «U.S.» sotto il nome di Blancpain. Ovviamente questo particolare è stato omissso.

Creare un orologio Tribute non significava rinunciare alle innovazioni moderne introdotte da Blancpain, anzi, il Tribute MIL-SPEC sfrutta il know-how acquisito dalla marca. Il movimento a carica automatica è dotato di due bariletti che garantiscono una riserva di carica di 96 ore. Il bilanciere senza racchetta possiede viti di regolazione d'oro e spirale in silicio.

Quest'ultima offre una protezione dal magnetismo paragonabile a quella che offrivano le casse interne di ferro dolce dei modelli «vintage». Il Tribute moderno possiede un fondocassa di zaffiro trasparente che permette di osservare le finiture raffinate del movimento, compreso il rotore d'oro massiccio con rivestimento in NAC (una lega di platino) e il logo Blancpain.

Un altro elemento importante adottato nel Tribute MIL-SPEC è la lunetta di zaffiro bombata. Creata da Blancpain nel 2003 per concorrere alla celebrazione del 50° anniversario del Fifty Fathoms, la lunetta arrotondata ha un fascino e una luminosità speciali che solo lo zaffiro massiccio può garantire. Si tratta di un ulteriore vantaggio superato solo dal diamante: lo zaffiro è straordinariamente duro e quindi resistente ai graffi.



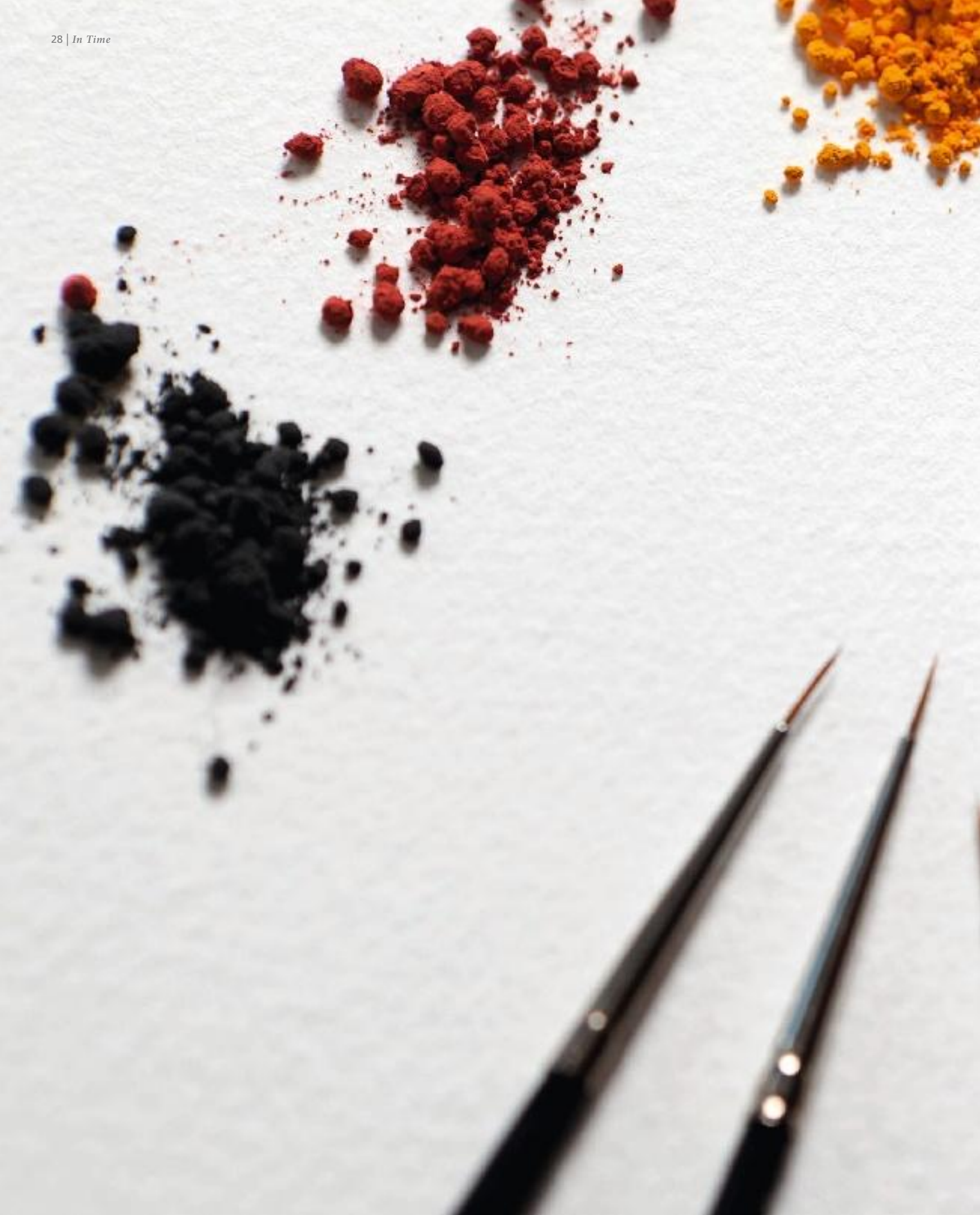
4 - Humidity Indicator
section can be
section, there
When
tation



Storicamente parlando, nei tre decenni che Jean-Jacques Fiechter ha trascorso come CEO di Blancpain gli orologi Fifty Fathoms sono stati prodotti in una gamma di dimensioni diverse. Il Tribute MIL-SPEC rispetta in pieno la tradizione con il suo diametro di 40,30 mm. I conoscitori possono scegliere ora nella collezione Fifty Fathoms fra modelli che vanno da 38 mm a 58,65 mm di diametro.

Per concludere: l'edizione del *Tribute to Fifty Fathoms MIL-SPEC* è limitata a soli 500 esemplari. •

La nuova edizione
limitata del Tribute
to Fifty Fathoms
MIL-SPEC.





DI JEFFREY S. KINGSTON

Métiers d'art

PITTURA A SMALTO

Gli artisti Blancpain sposano tradizione e nuova creatività.





Il dipinto a smalto in miniatura è frutto di una RICCA STORIA che comprende anche i matrimoni combinati.

Immaginate di essere un nobiluomo di 500 anni fa, con una bella figlia da sposare. Un'idea piacevole, no? È importante trovarle un marito adeguato. Naturalmente la vostra posizione, la vostra ricchezza e anche la dote della ragazza sono ben note o potrebbero essere facilmente comunicate con una lettera. Ma come descrivere il suo aspetto? Peccato che i selfie scattati con il telefono cellulare compariranno solo fra mezzo millennio. La soluzione: un ritratto a smalto in miniatura accompagnerà la lettera.

Verso la metà del XVII secolo i ritratti a smalto in miniatura divennero estremamente popolari, specialmente in Francia, non solo come mezzo di presentazione a potenziali pretendenti ma anche come forma di ricordo personale. Molti ufficiali che combattevano lontano da casa portavano con sé ritratti a smalto dei loro famigliari, proprio come i soldati di oggi portano nel portafoglio le fotografie dei loro cari. Quell'antica arte è rimasta fiorente fino a quando non è stata sostituita dalla fotografia.

Tuttavia nel loro periodo di massimo splendore le tecniche e il know-how del ritratto a smalto in miniatura hanno trovato un terreno fertile anche fuori dalla Francia: a Ginevra. Inizialmente la smaltatura

era un modo per valorizzare orologi ancora poco precisi. Lo sviluppo dell'orologeria conobbe due fasi distinte. La prima fu rappresentata dalla molla motrice, che offrendo la possibilità di immagazzinare energia permise la creazione dei primi orologi. Ma a questi oggetti primitivi mancavano elementi regolatori efficaci. Del resto, la misurazione precisa del tempo non era esattamente in cima ai pensieri della gente. Era normale in quel periodo che gli orologi possedessero solo la lancetta delle ore: aveva poco senso attendersi che una lancetta dei minuti trasmettesse informazioni utili. Solo con l'invenzione del bilanciere da parte del matematico olandese Christiaan Huygens, nel 1674, la precisione fece la sua comparsa nell'orologeria.

Nell'intervallo di tempo tra l'invenzione della molla motrice e l'invenzione del bilanciere l'orologio prese a ospitare anche la pittura a smalto in miniatura. Se un orologio aveva poco valore come strumento di misura del tempo, l'aggiunta di una decorazione raffinata, il più delle volte in forma di pittura a smalto, serviva a renderlo attraente. Fu così che gli artigiani smaltatori misero radici a Ginevra e posero le fondamenta della grande tradizione svizzera della smaltatura degli orologi.

Oggi la pittura a smalto in miniatura è diventata una forma d'arte estremamente rara. Soltanto pochissime marche propongono orologi che meritano d'essere definiti *Métiers d'art*, e un numero ancora minore pratica quest'arte all'interno dei propri laboratori. Grazie agli specialisti smaltatori che operano nel suo stabilimento di Le Brassus, Blancpain spicca fra tutte le marche per la sua dedizione ai *Métiers d'art*.

Christophe Bernardot, capo del laboratorio dei *Métiers d'art*, dirige gli smaltatori di Blancpain. Christophe è un artista di formazione classica che ha frequentato l'École Régionale des Beaux-Arts di Besançon, situata a meno di 40 minuti dalla Vallée de Joux. È là che ha appreso le tecniche fondamentali della pittura a smalto. Però non ha iniziato la sua carriera nel mondo dell'orologeria, ma nella famosa manifattura di porcellane di Sèvres. Quando passò a Le Brassus per lavorare con Blancpain, il laboratorio locale era già diventato famoso nell'arte dell'incisione artistica. Il suo arrivo rappresentò un rilevante ampliamento del savoir-faire artistico in casa Blancpain, poiché introdusse non solo la pittura a smalto ma anche le tecniche di damaschnatura e shakudō. Blancpain si trova ora nella situazione privilegiata di praticare tutte queste forme sotto uno stesso tetto.

Per molti aspetti la smaltatura praticata da Blancpain è assolutamente classica, in linea con la più pura tradizione svizzera. Vi sono tuttavia due aspetti nei

quali Christophe si scosta dalla tradizione e dai pochi artigiani svizzeri ancora in grado di tenere alta la bandiera della smaltatura. Il primo aspetto è di natura piuttosto tecnica. La smaltatura svizzera richiede generalmente un ultimo passaggio che consiste nel posare sul ritratto o sulla decorazione uno strato protettivo trasparente chiamato *fondant*. Storicamente questa pratica aveva un senso perché in molti casi le zone smaltate si trovavano sulla parte esterna della cassa dell'orologio. Essendo esposte agli agenti esterni e al contatto con le mani, richiedevano per forza di cose di essere protette. Nel caso di Blancpain la smaltatura è circoscritta unicamente al quadrante. Poiché questo è completamente protetto e sigillato, l'aggiunta di uno strato di *fondant* non solo sarebbe inutile, ma rischierebbe di attenuare la brillantezza della pittura. Il secondo aspetto è di natura artistica. Oggi i pochi artisti svizzeri ancora operativi si aggrappano a elementi decorativi vecchi di secoli. Invece sia Marc A. Hayek che Christophe hanno fede in una creatività inesauribile. Perciò Christophe gode di totale libertà nella ricerca di nuovi soggetti e stili per queste opere d'arte in miniatura che sono i quadranti. Non che Christophe rinneghi gli esemplari stilizzati del passato, anzi ne ha dipinti alcuni lui stesso. Accanto al suo banco di lavoro a Le Brassus c'è una vetrina piena di suoi meravigliosi esempi di smalti a tema classico tra i quali spicca una straordinaria riproduzione in miniatura a lui dovuta del famoso dipinto *La Grande Odalisque* di Jean Dominique Auguste Ingres dipinto nel 1814. Ma nonostante il suo evidente talento nel dipingere questi lavori stupefacenti, Christophe si rifiuta di incapsulare la sua arte nel passato.

*Gli ARTISTI Blancpain godono di una
LIBERTÀ TOTALE nella ricerca di nuovi
temi e nuovi stili.*





La prima fase del lavoro è la PREPARAZIONE DELLA SUPERFICIE del quadrante.

Creare una pittura a smalto sul quadrante di un orologio è un'operazione straordinariamente complessa, che inizia con la preparazione della superficie da verniciare. I quadranti smaltati di Blancpain usano come base un disco d'oro massiccio. Per creare una superficie di smalto da applicare sulla base d'oro si stendono strati successivi di smalto sulle *due* facce del disco. Perché sulle due facce? Per evitare deformazioni. Ogni strato di smalto richiede una cottura in forno a 800 °C. Se lo smalto fosse presente su una sola faccia si correbbe il rischio che l'oro sulla faccia non protetta si riscaldi e si raffreddi in modo diverso, deformandosi. Dopo aver applicato diversi strati, Christophe lucida meticolosamente la superficie superiore. Lo smalto cotto ad alta temperatura (*Grand feu*) presenta una tendenza naturale ad assumere una forma leggermente bombata. Nel caso di quadranti non dipinti, questa forma bombata ne accresce il fascino creando un maggior piacere visivo. I quadranti di smalto non realizzati a *Grand feu* presenti nelle collezioni Blancpain hanno questa forma. Ma una superficie bombata non è adatta per la pittura, così come non lo è una superficie che presenti tracce di microfratture prodotte dalla cottura in forno. Di conseguenza Christophe dedica enormi sforzi alla lucidatura per garantire una superficie perfettamente piana e levigata.

Nella maggior parte dei casi, prima che qualsiasi pennello tocchi la superficie del quadrante preparato con ogni cura, Christophe disegna schizzi preparatori dell'immagine che vuole realizzare. Spesso si eseguono vari abbozzi. Christophe cerca di ottenere un equilibrio non solo per il design in sé, ma anche per il modo in cui il design si presenta rispetto agli altri elementi del quadrante. Bisogna tener presente che, dopo tutto, questo è un quadrante di orologio e che, oltre all'immagine o al ritratto, potrebbe presentare degli indici (un elemento molto variabile, poiché alcuni quadranti non hanno indici, altri ne hanno alcuni ma non tutti e altri ancora li hanno tutti e dodici) e il logo «Blancpain». È di vitale importanza che questi diversi elementi siano in armonia tra loro. Può anche accadere che la decorazione del quadrante debba tener conto di una richiesta particolare, per cui è importante effettuare uno studio preparatorio prima di intraprenderne la realizzazione, per assicurarsi che il lavoro sarà soddisfacente.

A fianco: fase iniziale del lavoro, disegno preparatorio del soggetto.

Quando si è deciso quale disegno realizzare, il passo successivo è la preparazione dei colori. La polvere di smalto viene riscaldata fino a ottenere un liquido incolore. Poi si aggiungono diversi ossidi metallici per produrre i colori desiderati. Christophe ha creato speciali ricette per alcuni dei suoi colori che considera «top secret». Quando i colori sono pronti può cominciare la pittura vera e propria. Date le piccole dimensioni del quadrante, l'artista deve lavorare con pennelli incredibilmente fini e osservare il suo lavoro con uno strumento di ingrandimento. Unica concessione alla modernità: Christophe lavora con l'aiuto di un microscopio binoculare, a differenza dei suoi antenati di centinaia di anni fa.

Poiché i colori sono essi stessi degli smalti, la pittura deve essere cotta in forno.

Libero dal dovere di rispettare i temi storici, Christophe sceglie i soggetti senza porsi dei limiti. Panorami asiatici, fiori, il lago di Ginevra e i vigneti di Lavaux (patrimonio mondiale dell'UNESCO), ma anche fantasie astratte, farfalle e molti altri temi nascono nei laboratori Blancpain. Ogni singolo quadrante è unico e nessun disegno viene mai ripetuto. Pertanto, ogni proprietario di uno di questi orologi *Métiers d'art* ha la certezza di possedere un'edizione limitata a un unico esemplare.

Il quadrante realizzato sul tipico tema svizzero di Lavaux introduce non solo un nuovo motivo ma anche nuove tecniche. Il quadrante rappresenta i vigneti di Lavaux che si trovano a picco sul lago Lemano, a poca distanza dagli uffici amministrativi di Blancpain situati alla periferia di Losanna. Per captare la scena formata dai vigneti, dal lago, dalle montagne e dal cielo, Christophe ha trattato il quadrante come un acquarello impressionista. Per ottenere quel fascino particolare che esercita l'acquarello ha usato il suo metodo: mescolare i colori in modo da diluirli.



A sinistra: il forno usato per cuocere lo smalto.

A destra in alto e in basso: si mescolano i colori.







Ogni quadrante smaltato è un PEZZO UNICO.

Alcuni dei quadranti in smalto sono realizzati usando la tecnica del *Champlevé*. Invece di una superficie completamente piana su cui applicare i colori, nel *Champlevé* si comincia con l'intagliare il materiale, creando sul quadrante zone più o meno in rilievo, separate e incorniciate con un sottile filetto d'oro ai bordi delle aree intagliate. L'obiettivo è di ottenere un effetto di maggiore profondità. L'incisione è effettuata con un utensile chiamato bulino. Completata l'incisione, le zone incavate vengono accuratamente lucidate con l'aiuto di una pietra in modo da risultare perfettamente lisce.

La tecnica del *Champlevé* è stata usata per creare un quadrante decorato con una stella alpina. La stella alpina, o *Edelweiss*, è notoriamente il fiore nazionale della Svizzera. Il quadrante presenta due stelle alpine su sfondo bianco. Lavorando sul disco d'oro, Christophe ha inciso il futuro sfondo del quadrante, lasciando sottili bordi d'oro che circondano i petali e le foglie del fiore. Con questo metodo Christophe non solo ha creato i sottili bordi d'oro della stella alpina ma «ha alzato» gli elementi floreali del quadrante rispetto allo sfondo. Applicato lo smalto bianco ai petali, ha cotto questo strato a una temperatura inferiore alla norma. Così facendo ha aggiunto ai petali un effetto granuloso che rispecchia la loro natura setosa. Per le foglie verdi ha inventato una tonalità di verde leggermente trasparente in modo da riprodurre l'aspetto cereo delle foglie di stella alpina.



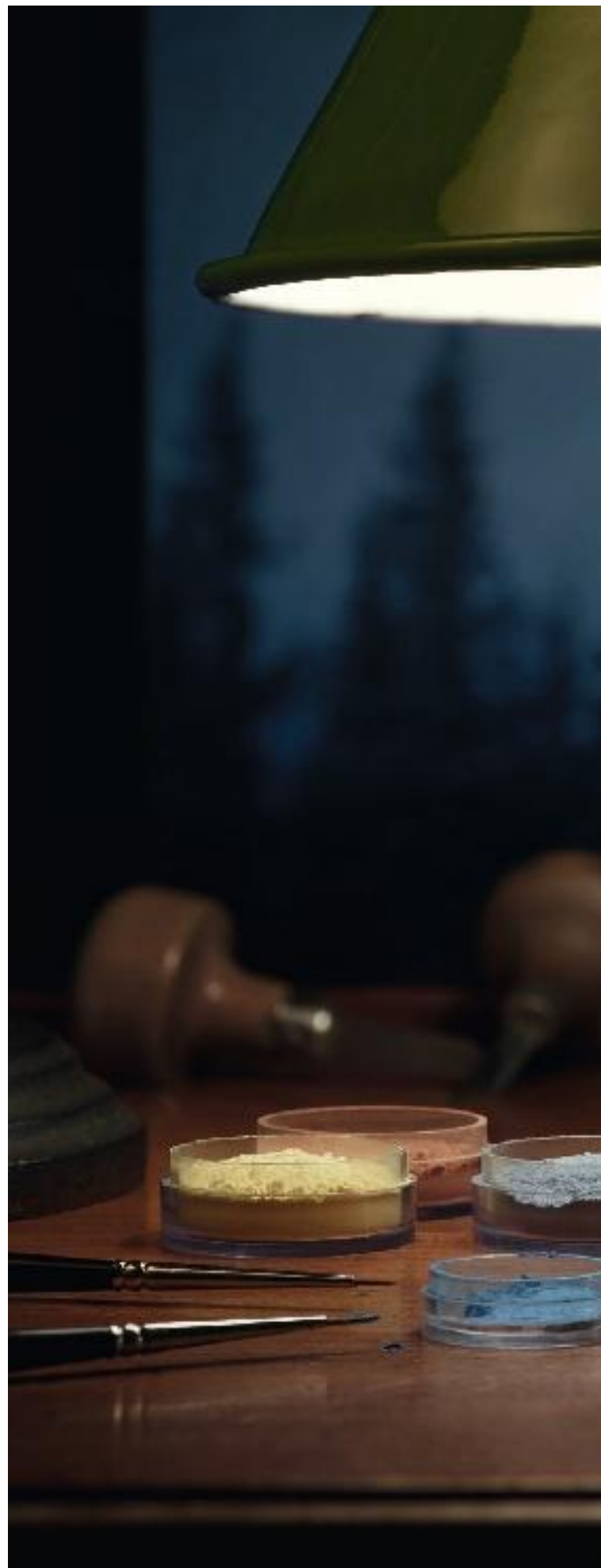


IL REPERTORIO DELLA SMALTATURA *comprende anche la tecnica del Champlevé.*

Questa straordinaria composizione si distingue inoltre per le parti centrali dei due fiori. In natura il centro di una stella alpina presenta numerosi piccoli fiorellini color oro. Per ricrearli Christophe ha attinto al suo repertorio di incisore. Partendo da un disco d'oro ha inciso finemente i fiorellini lasciando libere in ognuno piccole zone centrali da riempire di smalto. Compilate l'incisione e la smaltatura, i due centri sono stati applicati al quadrante e fissati mediante microscopici piedini in fori altrettanto minuscoli. Sia l'incisione che il fissaggio conferiscono un'ulteriore profondità ottica a questo quadrante decisamente unico.

Un ultimo passo: il logo Blancpain, gli indici alle ore 12 e alle 6, come pure la dicitura «Swiss Made», devono essere tutti dipinti a mano.

Considerando il numero dei suoi artigiani specializzati, il laboratorio Blancpain dei *Métiers d'art* a Le Brassus rappresenta un'autentica rarità in Svizzera, data anche la straordinaria varietà delle forme d'arte e delle tecniche praticate. Non meno importante del talento degli smaltatori è la libertà creativa che Blancpain concede ai suoi artigiani, allo scopo di esplorare e ampliare i confini dell'arte applicata all'orologeria. •







DI LAURENT BALLESTA

IL VULCANO

che ha incendiato l'oceano

E la barriera corallina rinasce dalle ceneri.

Aprile 2007. Il vulcano Piton de la Fournaise sull'isola della Réunion erutta. Non si vedeva un'eruzione così eccezionale da oltre trent'anni. Le colate di lava raggiungono l'oceano distruggendo tutto al loro passaggio, sia sulla terra che nei fondali marini.

Febbraio 2017. Dieci anni dopo, la nostra imbarcazione si ferma proprio di fronte alle scogliere di basalto, i resti solidificati delle colate di lava del 2007, testimoni silenziosi di quel cataclisma. Cosa scopriremo immergendoci qui?

Che cosa vedremo ai piedi di questa costa, sulla quale si sono riversati 130 milioni di metri cubi di lava? Le colate sono discese a oltre 800 metri di profondità. Tutto è stato

devastato, dai coralli agli esseri che vivevano attaccati alla roccia, inclusi i pesci che si trovavano nelle vicinanze: i loro resti scarlatti sono stati ritrovati a svariate miglia di distanza.

In quello stesso giorno l'isola della Réunion si è ingrandita, e la Francia può vantarsi di aver guadagnato senza sforzo 45 ettari di terre vergini, dove i primi muschi e i primi licheni impiegheranno due anni per crescere. Alle felci occorreranno otto anni, e dodici ai giovani arbusti. Ci vorranno tre secoli prima che si formi una foresta, e altri quattro secoli per far sì che questa foresta detta «primaria» cancelli ogni traccia visibile del catastrofico passato. Impossibile che si verifichi qui un processo vegetale analogo, perché almeno dal 1640 (data delle prime testimonianze) le eruzioni sono state troppo frequenti: piccole colate di lava almeno una volta all'anno, e ogni diecitrecent'anni eruzioni di maggiore entità che hanno «costruito» nuove terre ma distrutto la vita.

Le colate sono discese **A OLTRE
800 METRI DI PROFONDITÀ.**

Le colate di lava sono composte da un basalto molto fragile. Le creste sono ancora lì, dieci anni dopo, ma presto scompariranno a causa dell'erosione e delle concrezioni coralline che finiranno per ricoprirle.







Vicino alla superficie le «lava tubes» hanno già perso il loro tetto, restano unicamente corridoi cilindrici che i coralli del genere *Pocillopora* ricominciano a colonizzare.

In alto a destra: a 80 metri di profondità lo scenario è postapocalittico. Non solo le colate hanno devastato tutto quanto ma, a peggiorare le cose, l'erosione causata dalle onde in superficie continua a creare ripidi pendii di ghiaioni e di sabbia vulcanica.



E che cosa succede sotto la superficie? Come fa la vita sottomarina a riprendersi? Il processo è lo stesso vicino alla superficie come a grande profondità, dove nessun subacqueo si è ancora mai spinto? È tempo di muoverci e di andare a vedere di persona, se vogliamo cercare di descrivere nel miglior modo possibile la situazione esistente. Dobbiamo approfittare del bel tempo: il mare è calmo, il moto ondoso ragionevole ma questa è pur sempre la stagione dei cicloni, e le carte mostrano delle depressioni che si stanno formando più a est, nel cuore dell'Oceano Indiano. Dovremo effettuare una serie di immersioni profonde, una al giorno, per tutti i prossimi dieci giorni, perché la tempesta che sta per investire la costa e agitare le acque segnerà la fine della nostra missione.

Per il momento l'acqua è cristallina, il sole alto nel cielo e quando mi fermo durante la discesa verso i 100 metri di profondità sono affascinato dalla visibilità che incontro. Lo scenario è postapocalittico: roccia e sabbia nere, un caos minerale che da lontano fa pensare a un deserto, come se la colata di lava fosse avvenuta ieri e non dieci anni fa. Si possono chiaramente distinguere le aree formate da ghiaioni e quelle costituite da zone più massicce, serpenti neri senza fine che si immergono sotto la superficie e continuano la loro corsa verso abissi inaccessibili. Osservo anche intrecci di «cuscini di lava», forme più o meno sferiche incollate fra loro che nascono quando colate di lava meno massicce si raffreddano formando una palla e poi si bucano, originando una nuova palla di lava che a sua volta si irrigidisce, scoppia, dà origine a una nuova palla e così via...

È ora di avvicinarsi al fondo. Siamo a -120 metri. Da vicino notiamo che la roccia vulcanica non è sterile come credevo. Le alghe calcaree hanno iniziato il loro lavoro di costruzione. I blocchi vulcanici sono sempre più saldati tra loro grazie al cemento vegetale. Una sorta di malta, rossastra e foliacea come i fiori di pietra che troviamo nei cimiteri, illumina la roccia vulcanica e le prospetta un futuro: è indubbiamente il primo passo verso la ricolonizzazione duratura attraverso organismi viventi. Infatti le alghe calcaree stabilizzeranno i fondali rendendoli accessibili a larve di invertebrati sessili che richiedono un substrato solido e perenne. Qua e là appaiono piccole gorgonie e spugne. Guardando più da vicino, le cavità risultano abitate. I crostacei vi si introducono, i pesci vi si rifugiano. Vediamo specie di acque profonde come le castagnole rosse (*Anthias anthias*) e pesci damigella (*Pomacentridae*), alcune delle quali mai osservate dal vivo. Sorrido commosso quando vedo qualche esemplare del famoso *Coelacanthus* incontrato durante la primissima missione *Gombessa* nelle grotte profonde del Sudafrica.

Tra gli speroni neri di basalto, macchiati da alghe calcaree rosse, vi sono vaste distese scure di sabbia protese verso gli abissi. Non ho mai visto un fondale con una pendenza

così ripida. La sabbia a volte raggiunge un'inclinazione di 45 gradi. Anche qui, quando ci si ferma, il substrato nero assume un aspetto completamente diverso. È fatto di cristalli di olivina, vere e proprie schegge di vetro il cui colore oscilla tra l'oro e lo smeraldo. Questo deserto inclinato è attraversato da rare creature, minuscole ma notevoli. Il pesce civetta (*Dactylopterus volitans*) a volte sfrutta il suo mimetismo, a volte appare con chiarezza dispiegando le larghe pinne natatorie pettorali colorate come una cometa incandescente sulla sabbia nera! Pesci di fuoco (*Nemateleotris magnifica*) fiammeggianti, pesci foglia (*Monocirrhus polyacanthus*) color fucsia, giovani labridi (*Labridae*) color giallo splendente... Si direbbe che si siano accordati per contrastare con questa rivoluzione cromatica il grigiore di questo ambiente da fine del mondo.



In alto: in queste vaste distese desertiche di sabbia vulcanica, larve e giovani esemplari come questo *Iniistius pavo* trovano un rifugio sicuro lontano dai predatori della barriera corallina.

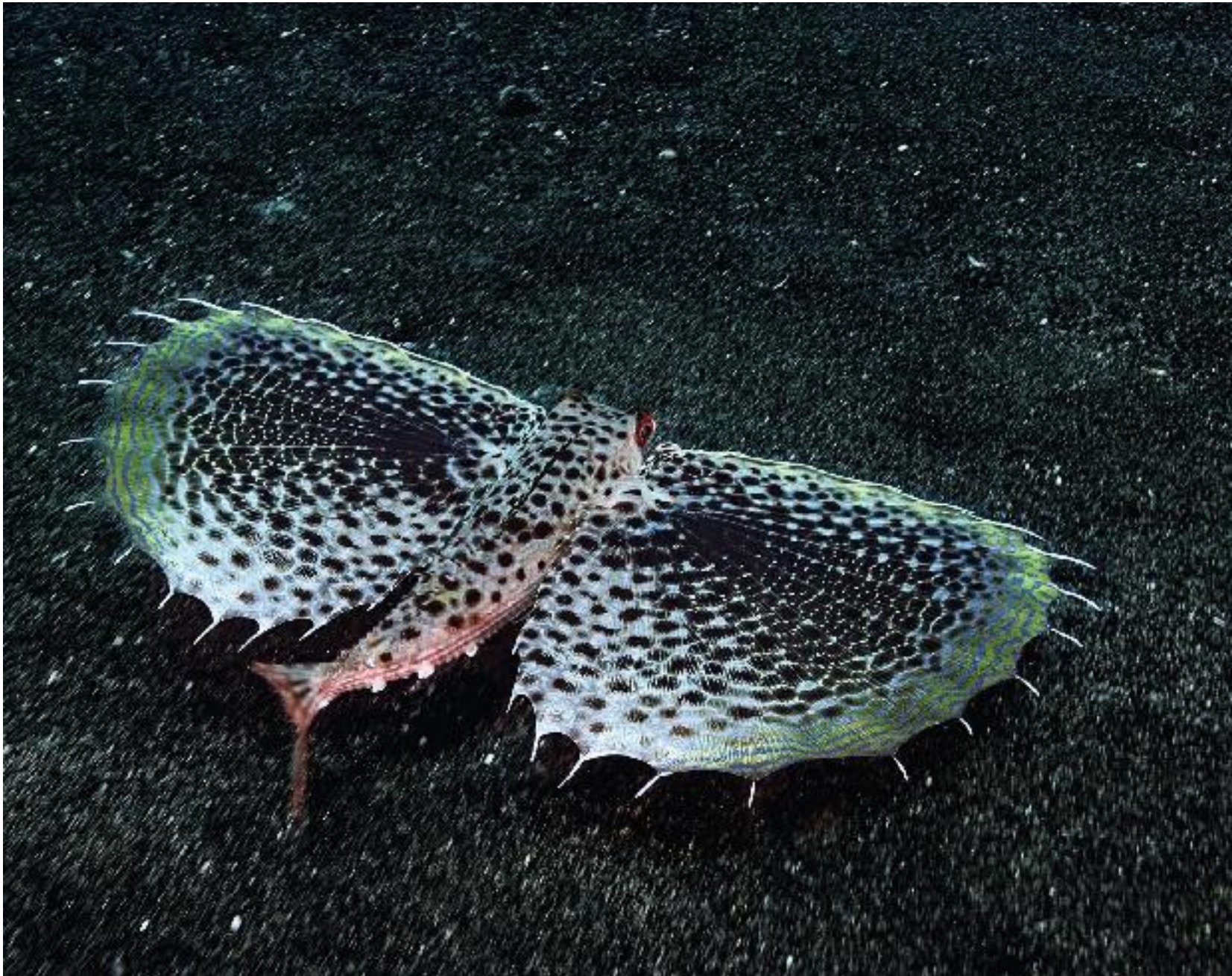
In basso : il pesce di fuoco (*Nemateleotris decora*) vive appena sopra il fondo del mare, alla ricerca del plancton trasportato dalla corrente. Al minimo allarme si rifugia in una tana che non ha costruito da solo ma ha preso in prestito da un'altra specie.



È UNA RIVOLUZIONE CROMATICA
contro il grigiore di questo ambiente da
fine del mondo.

In alto: il gamberetto bianco pulitore (*Stenopus pyrrsonotus*) vive solo a profondità superiori a 100 metri o in caverne sufficientemente oscure.

Sotto a sinistra e a destra: lo scorfano foglia (*Taenianotus triacanthus*) può assumere vari colori e cambiarli in pochi minuti: muta e cambia la pelle regolarmente. È probabile che la sua pelle svolga un ruolo nella respirazione.



Il pesce civetta (*Dactyloptena orientalis*) svolge un doppio gioco: si mimetizza quando riposa sul fondo, riproducendone le sfumature grigie, e ostenta le sue pinne coloratissime e ben visibili per apparire più grande di quanto sia in realtà.





Ci stiamo avvicinando alla superficie. Le interminabili soste di decompressione si svolgeranno a profondità comprese tra 5 e 10 metri. Qui i coralli che costruiscono la barriera, implacabili lavoratori, hanno ripreso la loro attività da formichine. Sui resti crollati di un immenso tunnel di lava queste «piante animali» hanno iniziato la loro opera senza preoccuparsi del loro precario futuro, qualora una colata arrivasse una volta ancora a ricoprire tutto. L'ecosistema si sta ristabilendo, lento ma ostinato. Davanti ai miei occhi questo piccolo cespuglio di corallo non può avere più di 10 anni. Eppure ospita già nell'intreccio dei suoi rami carnosi il morbido pesce velluto (*Caracanthus maculatus*).

Nei giorni seguenti le nostre immersioni profonde somigliano a viaggi verso il futuro. Esplorando le colate di lava più vecchie, come quella che ha devastato parte della città di Piton Sainte-Rose nel 1977, oggi possiamo vedere come sarà la vita sulla colata del 2007 fra trent'anni. La differenza è

netta. A partire dalla profondità di -80 metri la roccia nera vulcanica è scomparsa, incrostata dalle alghe calcaree, e il fondo marino sembra meno scuro. Naturalmente si può ancora immaginare la forma delle colate, ma i rilievi sono meno caotici, meno aspri. La vita sottomarina ha depositato la sua patina organica, levigando la roccia martoriata e ha medicato le sue ferite. I pesci sono più numerosi e i delicati coralli rosa del genere *Stylaster* caratterizzano e dominano il paesaggio.

QUI I CORALLI CHE COSTRUISCONO LA BARRIERA, IMPLACABILI LAVORATORI, hanno ripreso la loro attività da formichine.



A sinistra in alto: anthias macchiato (*Odontanthias borbonius*): vive solo oltre i 100 metri di profondità. Questa specie, nonostante sia molto ambita da chi ama gli acquari, non sembra essere mai stata fotografata prima d'ora nel suo ambiente naturale.

A sinistra in basso: lungo tutto il pendio esplorato abbiamo osservato che questo splendido maschio di *Pseudanthias pulcherrimus* preferisce rimanere al limite del termoclino, il livello sopra il quale la temperatura aumenta bruscamente.

Sopra, in alto e in basso: gli abitanti del comune di Sainte-Rose ricordano ancora la colata di lava del 1977 che distrusse parte della città. Sott'acqua, ora queste colate sono largamente ricoperte dalle alghe calcaree incrostanti e da colonie di coralli rosa del genere *Stylaster* delicatamente ramificati. I fondali non sono più neri ma hanno assunto una tonalità molto più chiara.



In alto: questo anthias dalla doppia macchia (*Pseudanthia bimaculatus*) è stato difficile da identificare perché presenta un'insolita colorazione contro le ripide pendici del vulcano.

In basso: nelle giovani colonie di coralli vicino alla superficie si nasconde il *Caracanthus madagascariensis*.

A destra: la castagnola (*Chromis axillaris*) è stata descritta per la prima volta nell'isola della Réunion nel 2009 in seguito all'eruzione del vulcano, quando i pesci senza vita affiorarono in superficie. Allora passò inosservata e non è mai stata fotografata, pur essendo frequente a 100 metri di profondità.



A deep-sea diver is seen exploring a large, intricate coral structure in a dark blue environment. The diver is positioned in the lower center, illuminated by a bright light source, possibly a flashlight or a camera light, which creates a strong contrast with the surrounding darkness. The coral structure is massive and complex, with many branching and porous sections. The overall scene is dimly lit, with the blue tones of the water dominating the background. The text is overlaid on the bottom right of the image.

UN'ULTERIORE PROVA CHE QUESTA NOZIONE DI RARITÀ
È ASSAI RELATIVA. *Non è altro che il riflesso ingannevole della
nostra incapacità di esplorare le grandi profondità.*



Le imponenti dimensioni di queste vecchie gorgonie indicano che le condizioni sono stabili da lungo tempo – probabilmente da oltre cent'anni. La loro presenza è la prova che in questa zona non si sono verificate colate di lava da almeno un secolo...

Seguiranno altre immersioni ancora più profonde, fino a -120 metri, su siti ancora più antichi, di origine evidentemente vulcanica, come tutta l'isola della Réunion, ma nati da colate di lava che nessuno può ricordare, visto che risalgono ben oltre la nostra memoria collettiva: forse si tratta di colate plurimillinarie. Scopriremo degli alberi di corallo nero di diversi metri di altezza. Non lontano da un ammasso di coralli rosa giace un'enorme stella marina rossa e bianca che mi sembra di aver già incontrato. Questa stella rara e profonda, ancora non descritta, priva di nome scientifico, è una vecchia conoscenza. Avevo già avuto l'opportunità di fotografarla anni fa, alla stessa profondità ma in un altro oceano. Un'ulteriore prova che questa nozione di rarità è assai relativa. Non è altro che il riflesso ingannevole della nostra incapacità di esplorare le grandi profondità.



Questa imponente stella marina passa praticamente inosservata: non ha ancora un nome scientifico e non è ancora mai stata descritta. Eppure è presente almeno nell'isola della Réunion e in Nuova Caledonia.





Ripenso a questo vulcano che dieci anni fa ha incendiato l'oceano. UNA SEMPLICE FRUSTATA SULL'ACQUA, VISTA IN PROSPETTIVA.



Il giorno seguente arriva la tempesta tropicale. Venti e piogge non si fermano più. Passa quasi un'intera settimana in cui siamo preda di un complotto tra cielo e mare che impedisce ogni nuova immersione, e segna la fine della missione. Non importa, raggiungere la stella inaccessibile è un'impresa dal grande futuro. Ci saranno altre esplorazioni.

Ripenso a questo vulcano che dieci anni fa ha incendiato l'oceano. Una semplice frustata sull'acqua, vista in prospettiva. Perché sebbene la vita sia mortale, ricomincia sempre, mentre il mondo minerale, considerato immutabile, prima o poi si altera e si disperde. La vita è fatta di acqua e l'acqua è più potente del fuoco, come tutti sanno. •

A sinistra: a 70 metri di profondità, negli addensamenti di coralli del genere *Stylaster*, branchi di splendide femmine di *Pseudanthias pulcherimus*.

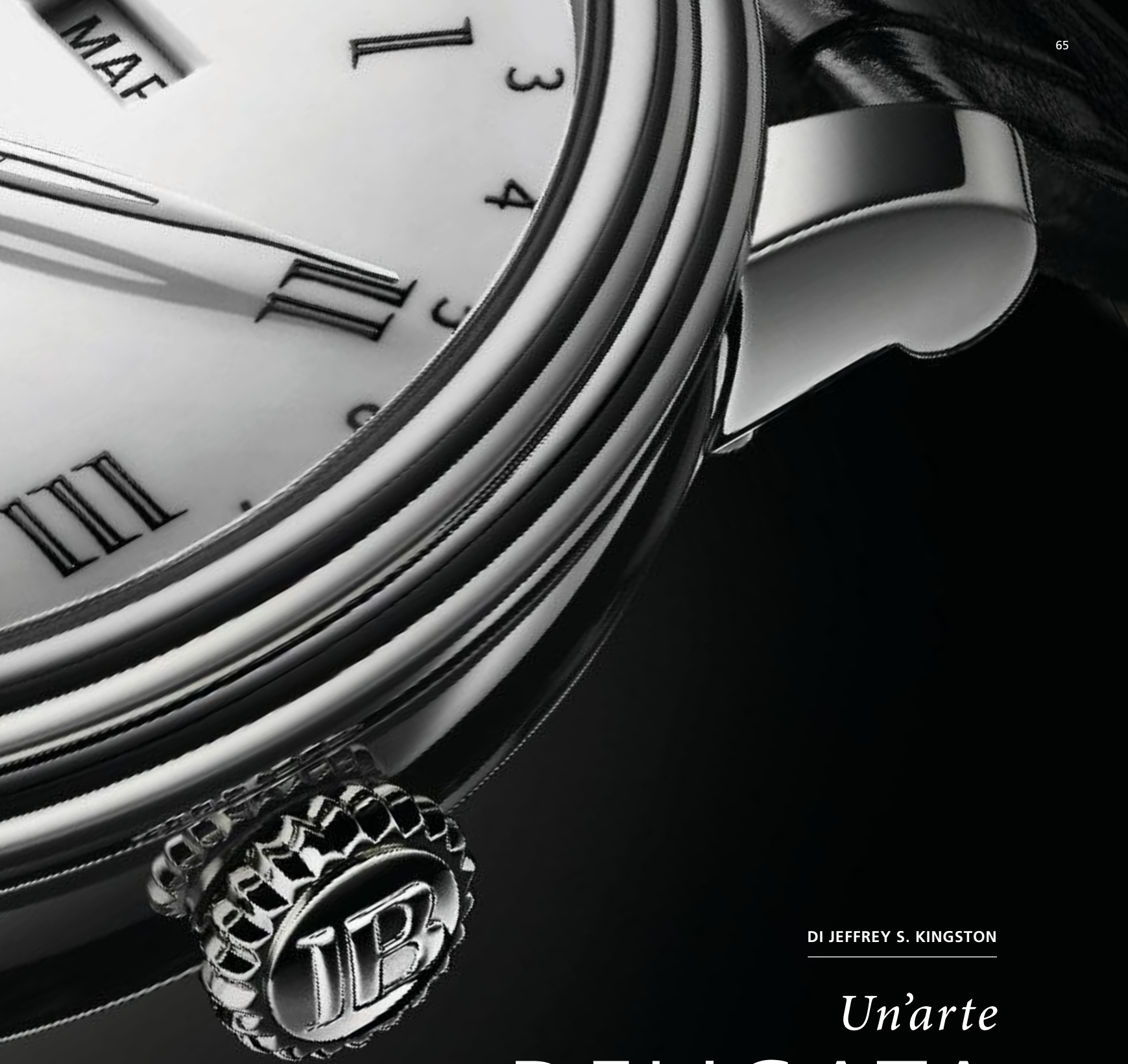
In alto a destra: piccole eruzioni si verificano frequentemente. Durante la missione del 2017 abbiamo avuto il privilegio di osservare una colata di lava, anche se troppo piccola per raggiungere l'oceano.



RAISE AWARENESS,
TRANSMIT OUR PASSION,
HELP PROTECT THE OCEAN

www.blancpain-ocean-commitment.com





DI JEFFREY S. KINGSTON

Un'arte
DELICATA

Come nascono le casse degli orologi.

Fabbricare una cassa implica una TRASFORMAZIONE.

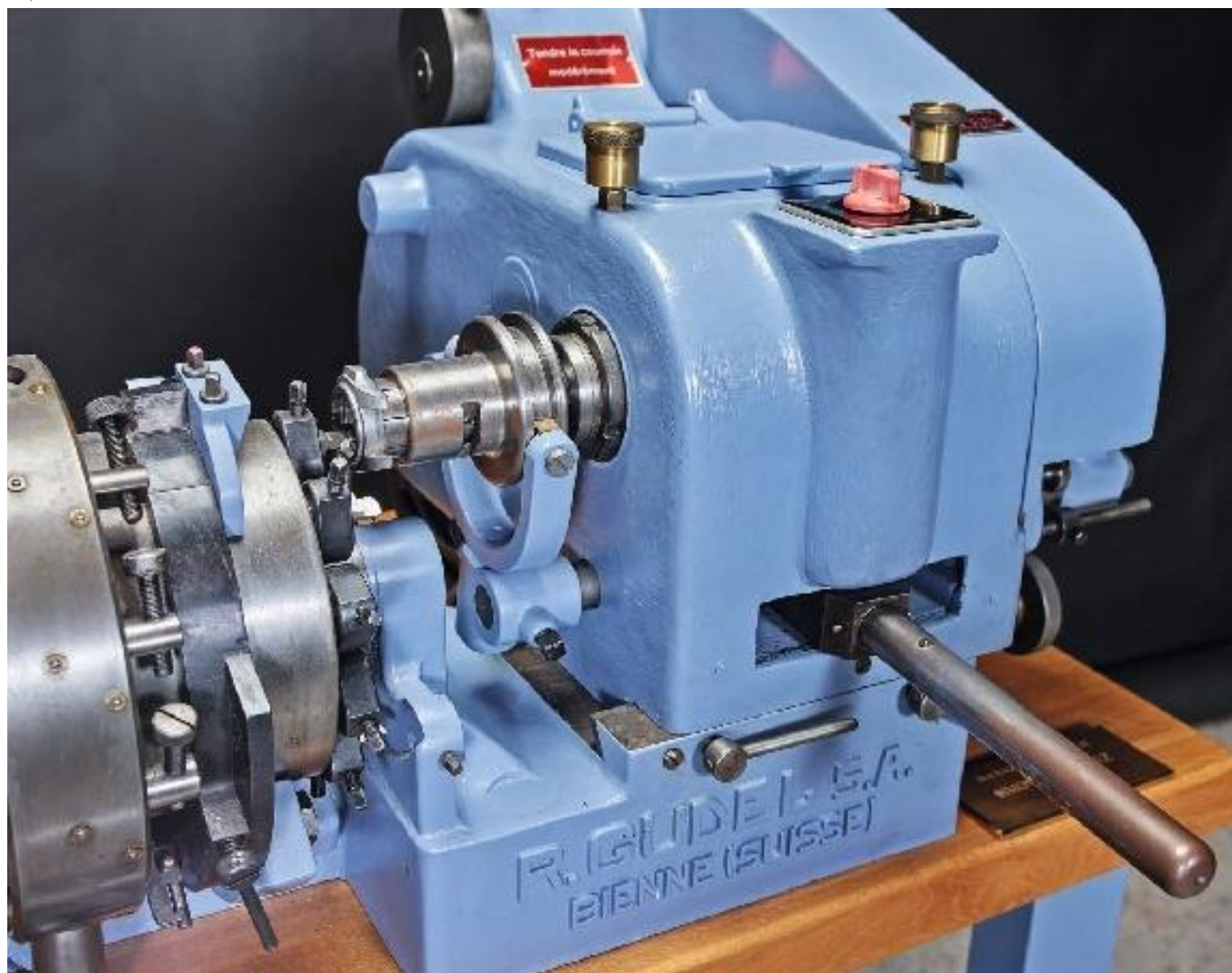
Partiamo da una constatazione: la confraternita degli orologiai gode della stima generale. Le lodi si sprecano. La stampa, i social network e i siti Internet collocano loro e le loro opere su un piedistallo. I riflettori puntati sui loro *établissements*, i banchi di lavoro, rivelano i loro metodi, le loro tecniche e a volte anche i loro segreti. I collezionisti sanno, o credono di sapere, come nascono i movimenti e come lavorano gli orologiai. Ma che ne sanno di chi fabbrica le casse? Certo, gli intenditori scrutano nei minimi dettagli il design e le finiture, e godono – con ragione – nello scoprire e nello sfiorare con le dita la cassa di un orologio rifinita in modo superbo. In un certo qual modo il proprietario di un orologio ha un rapporto più stretto con la cassa che con il movimento. Perché, anche se il fondocassa è trasparente, il movimento resta totalmente invisibile quando l'orologio è al polso, mentre la cassa è sempre in vista. Però, sebbene le sue qualità siano evidenti e ammirate, che ne sappiamo dei processi di fabbricazione e di coloro che vi sono preposti?

Non è giusto che questo aspetto importantissimo dell'orologeria sia relegato nell'ombra. Perciò esploriamo una buona volta in che cosa consista la nobile arte di fabbricare la cassa di un orologio.

Una tela, anche se dipinta, resta pur sempre una tela. E così pure un'incisione. Fabbricare una cassa d'orologio implica invece una profonda trasformazione. Una barra d'oro, di platino o d'acciaio viene trasformata in un bell'oggetto scolpito. È difficile, quasi impossibile, quando si ammirano le curve fluenti e lo splendore di una cassa Blancpain, immaginare che essa nasce da un materiale grezzo, anche se raro e prezioso. La cosa notevole è che l'arte alla base di questa trasformazione è rimasta nel suo insieme, storicamente parlando, la stessa da due secoli a questa parte. Si usano macchine per ottenere la forma basilare della cassa, che poi viene lavorata minuziosamente a mano per realizzare le finiture. Nessuno si sogna di sostenere che le macchine di oggi siano simili a quelle di ieri. Com'è ovvio, si sono evolute con l'andar del tempo. Una visita ai laboratori della Simon Et Membrez, società affiliata a Blancpain di cui produce le casse, ci conduce in un angolo remoto del Giura svizzero, nella città di Delémont, e inizia sempre con un richiamo ai metodi del passato.

Levigare una lunetta a *doube pomme* richiede uno straordinario know-how, non solo per farla brillare in tutto il suo splendore ma anche per definirne nettamente il profilo.





In alto: macchina storica Güdel
per incisione.

A fianco: levigatura delle anse.

C'è un legame sorprendente fra la storia della fabbricazione delle casse e quella dei movimenti. Mentre i contadini del Giura svizzero trascorrevano i mesi invernali ai piani superiori delle loro fattorie, sopra le stalle, fabbricando pezzi dei movimenti, i fabbricanti di casse lavoravano in condizioni analoghe. Per ottenere la forma basilare eseguivano tagli e intagli del metallo con l'impiego di macchine a mandrino azionate manualmente. Sul finire del XIX secolo la fabbricazione di casse passò dalla fattoria alla fabbrica. È interessante notare che furono gli americani a fornire i primi utensili adatti alle diverse fasi della lavorazione. Agli inizi del XX secolo gli svizzeri hanno sviluppato una nuova generazione di utensili. Queste macchine traevano la loro potenza da cinghie collegate a pulegge aeree e, lavorando su dischi di metallo, incidevano gli arrotondamenti della cassa con una serie variata di bulini particolari, ognuno dei quali era studiato in funzione di un elemento specifico della cassa. Il metodo in uso a quell'epoca imponeva di premere e ruotare la cassa contro la punta fissa del

bulino prescelto, definendo con precisione la profondità. Naturalmente, poiché gli utensili erano studiati per foggare le parti rotonde della cassa come la lunetta (all'interno e all'esterno), i supporti interni del movimento, il fondocassa e altri componenti delicati decisamente non rotondi, come le anse, venivano saldati successivamente.

Ulteriori progressi furono introdotti nei primi anni del XX secolo. Furono messe a punto macchine sufficientemente potenti per stampare barre d'oro, d'acciaio e di platino nella forma basilare della cassa definitiva, comprese le anse. Allo stampaggio seguivano gli intagli e le finiture a mano.

I metodi odierni rappresentano un'ulteriore evoluzione di questo progresso storico. Il primo compito consisteva ovviamente nel definire con grande precisione il disegno della cassa in ogni minimo particolare. Alcuni elementi sono ben visibili: la lunetta, il supporto del vetro, l'anello interno sopra il quadrante, la connessione tra la cassa e le anse, il fondocassa. Molti altri dettagli però non sono altrettanto visibili: le flange interne del movimento, gli alloggiamenti dei correttori sotto le anse (brevetto esclusivo di Blancpain) e i loro collegamenti col movimento, l'apertura per l'albero della corona, l'incastro del quadrante nella sua sede, il moto della massa oscillante, altri elementi come i pulsanti cronografici e vari altri particolari. Anche se i team creativi di Blancpain elaborano progetti dettagliati di ogni componente, occorrono spesso discussioni tecniche prima di accertare che la fabbricazione della cassa sia conforme alla sua progettazione.

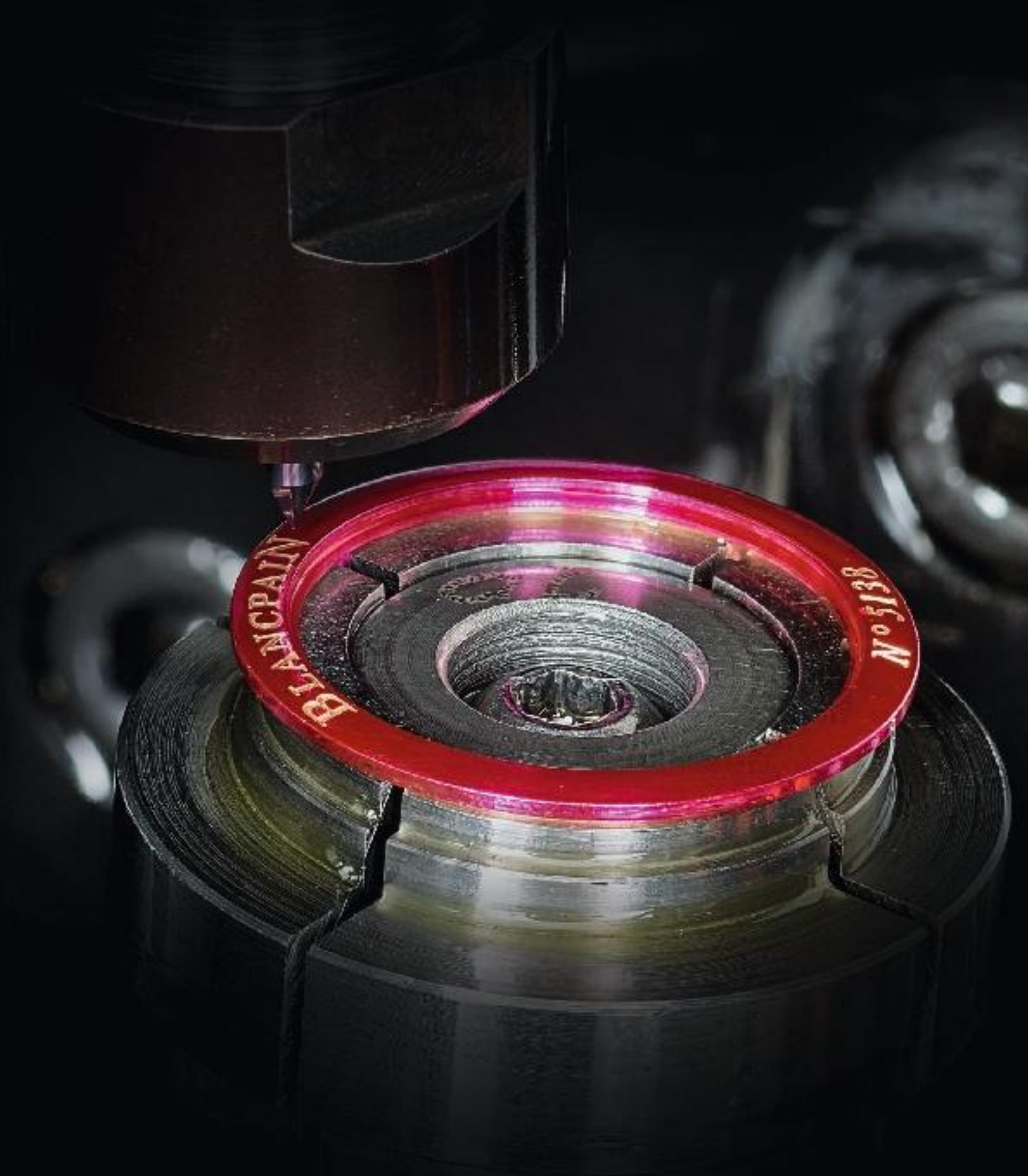
*C'è un LEGAME SORPRENDENTE fra
la storia della fabbricazione delle casse
e quella dei movimenti.*

Quando il progetto è completato e approvato, la produzione della maggior parte delle casse Blancpain inizia con lo stampaggio. Ma prima bisogna fabbricare gli stampi. Presso Simon Et Membrez esiste una vera e propria collezione di stampi, uno per ogni cassa Blancpain, disposti su appositi scaffali. Per stampare la forma della cassa provvista delle sue anse occorre una pressione di almeno 200 tonnellate. Il primo stampaggio dà vita a una forma semplice dai contorni netti. Negli anni '50 si è passati alla fabbricazione di attrezzature in grado di ottenere forme sempre più precise nei dettagli. Nell'eliminare il materiale superfluo, anche se una gran parte veniva recuperata in forma di fini particelle, un certo sperpero era inevitabile. Oggi si procede solitamente con una serie di stampaggi successivi, fino a un massimo di venti. Ogni stampaggio riguarda un elemento particolare della cassa, ed è seguito ogni volta da un complicato processo di riscaldamento/raffreddamento. Lo scopo del riscaldamento, effettuato in ambiente idrogenato, consiste nel predisporre l'oro o l'acciaio per gli stampaggi successivi.

Alle fasi di stampaggio seguono quelle di affinamento mediante utensili specifici. Per le parti tondeggianti le macchine odierne, benché estremamente sofisticate e programmabili, funzionano in maniera simile alle macchine comparse nei primi anni del Novecento. L'operazione che esse compiono è chiamata in francese *tournage* (tornitura). La punta del bulino che esegue l'intaglio è fissa, mentre la cassa, sospinta contro la punta del bulino, ruota. Come nelle macchine a puleggia del passato, le forme del bulino sono quanto mai varie, una per ogni determinato componente. Ricordiamo che, per realizzare una cassa Blancpain, queste fasi successive riguardano non solo il corpo centrale della cassa ma anche la

lunetta e il fondocassa. Benché il principio basilare – l'intaglio col bulino – derivi dalle macchine a puleggia citate in precedenza, il procedimento moderno ha migliorato enormemente un elemento: la precisione. Le macchine a puleggia raggiungevano una precisione già notevole per i loro tempi, dato che le regolazioni su scala Vernier assicuravano un controllo rigoroso della profondità d'azione degli utensili. Ma i componenti delle odierne casse Blancpain possono essere tagliati con una tolleranza dell'ordine di 3 micron. Circostanza molto importante, per citare tre soli esempi, quando si tratta di adattare in maniera adeguata la lunetta alla flangia intagliata nel corpo della cassa, di fissare i cristalli di zaffiro alla lunetta e al fondocassa.

PRECISIONE è la parola d'ordine durante tutta la fabbricazione delle casse moderne.





In alto e a lato: operazioni successive di stampaggio. Le casce sono sottoposte a un processo di riscaldamento/raffreddamento.



In certi modelli i componenti della cassa sono così complessi che la gamma dei diversi bulini contenuti in una macchina non basta. Ne è un esempio il modello Villeret Calendrier Chinois Traditionnel, dove per eseguire tutte le operazioni di tornitura occorrono tre macchine separate, ognuna dotata di una serie di bulini.

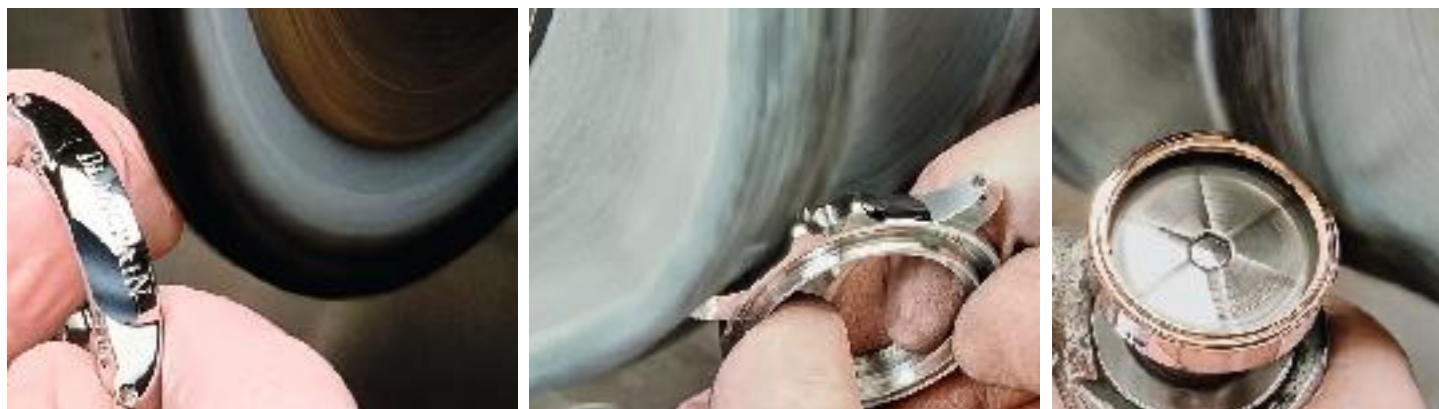
L'esecuzione di fori si esegue mediante macchine simili a quelle usate per la tornitura. Basta un attimo di riflessione per pensare quanti sono i fori di una cassa: quelli della corona, dei pulsanti cronografici, dei correttori (per i modelli che ne sono sprovvisti sotto le anse), e i fori interni delle anse in cui alloggiavano le barrette dei cinturini.

Tutte le operazioni fin qui descritte servono a creare le forme basilari della cassa (e separatamente della lunetta e del fondocassa), nonché i componenti esterni e interni. Ma fin qui abbiamo percorso solo un piccolo tratto di strada verso il prodotto finito. Restano da effettuare dozzine di operazioni: fresatura a mano, incisione, finitura e assemblaggio. Prendiamo in mano per esempio un orologio Blancpain, osserviamo attentamente la cassa ed esaminiamo alcune delle operazioni manuali effettuate.

Le anse della cassa Villeret rappresentano un buon punto di partenza. La forma della cassa in prossimità delle anse è leggermente ricurva verso il fondocassa. Ma il punto in cui le anse toccano l'arrotondamento della cassa è netto e preciso. Per ottenere questo esatto raccordo è necessaria una fresatura manuale mediante l'impiego di pietre rotonde tradizionali. Procedendo con occhio esperto e mano sicura, l'artigiano comincia a dare forma agli spigoli laterali sfregandovi contro la pietra in rotazione. Si procede allo stesso modo per la parete interna che assicura l'adesione delle anse alla cassa.



Le varie operazioni occorrenti per ottenere la forma basilare della cassa sono SOLO L'INIZIO del percorso che porta alla cassa finita.



La levigatura è un'arte a sé stante. Lavorando con un'illuminazione perfettamente studiata in modo da rilevare anche minime imperfezioni, gli artigiani affrontano progressivamente ogni superficie della cassa. Utilizzano spazzole via via sempre più fini e materiali sempre meno abrasivi per ottenere una perfetta lucentezza. La situazione è particolarmente delicata nei punti di contatto tra il corpo della cassa e le anse. Tutto l'attento lavoro con la fresatrice effettuato in precedenza potrebbe essere facilmente compromesso da una levigatura mal eseguita. Solo artigiani levigatori dotati di grande talento sono in grado di preservare la nettezza del raccordo, ottenendo al tempo stesso la caratteristica lucentezza propria delle casse Blancpain.

La lunetta a *double pomme* (doppia mela) caratteristica di Blancpain costituisce una sfida particolare. Anche qui si tratta di una giunzione tra i due anelli della lunetta che richiede una speciale abilità. L'artigiano levigatore colloca la lunetta su un apposito supporto e lavora sulla giunzione con una spazzola finissima. Non solo il bordo deve restare ben definito, ma il suo aspetto deve essere identico sui 360° della

lunetta. Questa operazione viene affidata unicamente a maestri artigiani con anni e anni di esperienza. Naturalmente le altre superfici della *double pomme* vanno levigate con altrettanta accuratezza. Occorre saper preservare la perfezione della forma e ottenere lo stesso livello qualitativo di levigatura su tutta la circonferenza degli anelli.

Completata la levigatura, i componenti sono affidati a un altro esperto per il controllo. Lavorando sotto una luce impietosa, egli esamina con cura ogni superficie, e se scorge anche una minima imperfezione rispedisce indietro il pezzo per rifare l'operazione.

Non va scordata l'incisione, che generalmente è di due tipi. Il nome di Blancpain è inciso a caratteri relativamente grandi con l'aiuto di un utensile da taglio. Lo stesso succede per il numero di serie. Per la parola «Swiss» e la referenza, incise con il laser, si usano caratteri più piccoli.

In alto e a destra: accurata levigatura manuale dei componenti della cassa.



In alto, a sinistra e a destra: assemblaggio dei correttori sotto le anse (brevetto Blancpain).

In basso a sinistra e nella pagina accanto: assemblaggio della lunetta Fifty Fathoms.



Gli orologi FIFTY FATHOMS richiedono procedure particolari, data la presenza della lunetta.

Altre lavorazioni aggiuntive possono essere necessarie secondo i modelli. Molti orologi Blancpain con calendario sono muniti di correttori esclusivi sotto le anse. Come dice il loro nome, si trovano entro incavature poste sotto le anse, a differenza di altre marche che li posizionano sui fianchi della cassa. In tal modo permettono a Blancpain di creare casse perfettamente lisce, prive di correttori, e ai proprietari degli orologi di regolare le indicazioni del calendario con la punta di un dito, invece di ricorrere a un utensile particolare. Il montaggio dei correttori sotto le anse è molto simile all'assemblaggio di un movimento compiuto da un orologiaio. Le fenditure e le scanalature sono praticate sulla cassa prima che arrivi sul banco di montaggio. Il sistema coinvolge diversi

componenti: i più importanti sono il piccolo pulsante situato sotto le anse, un complesso di molle appropriato e un minuscolo elemento di sicurezza chiamato *clavette*. Certi orologi possono avere fino a quattro correttori (o addirittura cinque nei casi del Calendrier Chinois Traditionnel e dell'Équation du Temps Marchante), ognuno dei quali assemblato da uno specialista.

Gli orologi Fifty Fathoms richiedono procedure speciali, data la presenza della lunetta girevole. In questa collezione si trovano diversi tipi di lunetta: quella di zaffiro bombato e, nei modelli Bathyscaphe, con inserti di ceramica e indici in Liquidmetal®. Le lunette di zaffiro arrivano dalla società Simon Et Membrez nella loro forma definitiva ma senza colore e prive di graduazione. La prima lavorazione consiste nell'applicare il colore sul retro della lunetta bombata, cosa che le conferisce uno splendore e un aspetto davvero unici. Si tratta di una tecnica pionieristica promossa da Blancpain. Applicato il colore, gli indici sono intagliati al laser e riempiti di Super-LumiNova®. L'intera operazione è effettuata sul retro della lunetta. Collocare lo zaffiro sull'anello della lunetta è un'operazione estremamente delicata, dato che le tolleranze sono ridottissime. Inoltre è difficile ottenere un buon posizionamento. Sottili denti situati sotto l'anello



metallico garantiscono la precisa rotazione della lunetta tramite piccole progressioni. La maggiore difficoltà sta nel collocare l'indice all'altezza delle ore 12, che va situato in una posizione corrispondente alla dentatura sul retro, in modo da essere perfettamente centrato quando la lunetta viene ruotata e portata all'altezza delle ore 12. Se la corrispondenza fra l'indice della lunetta e la dentatura non è perfetta, l'indice si troverà poco prima o poco dopo le 12: situazione inaccettabile.

Le casse Blancpain in titanio costituiscono una categoria un po' particolare. Materiale estremamente duro, il titanio pone sfide assai impegnative, per non dire uniche, durante la lavorazione. Il primo ostacolo è l'usura delle punte dei bulini, che si smussano dopo poche operazioni e vanno sostituite frequentemente. Il secondo ostacolo, maggiore del primo, è rappresentato dal calore. La macchina e i componenti si scaldano enormemente durante la lavorazione e creano un rischio di incendio non irrilevante. Occorre quindi prendere precauzioni particolari nei siti dove si fabbricano le casse in titanio.

Percorrere i reparti di fabbricazione delle casse seguendo tutti questi processi – non è certo esagerato affermare che sono decine e decine le fasi in cui si articola la realizzazione di un solo tipo di cassa – permette di vedere con occhi nuovi com'è costruita una cassa Blancpain. Quando osserviamo come le anse fluiscono ai lati della cassa, ed esaminiamo la fattura della lunetta a *double pomme* od osserviamo quella dei modelli Fifty Fathoms disporsi con l'indice perfettamente centrato sulle ore 12, torna alla memoria l'immenso know-how degli artigiani di Delémont. •

NON È ESAGERATO *affermare che sono decine e decine le fasi in cui si articola la realizzazione di un solo tipo di cassa.*

DI JEFFREY S. KINGSTON

L'Assiette CHAMPENOISE

A Reims propone nuovi criteri di freschezza,
purezza e soprattutto sapori intensi.







La VINIFICAZIONE DELLO CHAMPAGNE si è evoluta parallelamente alla CUCINA locale.

La parola rivoluzione rievoca significati profondi ed emozioni forti. Immagini che richiamano alla mente Robespierre, i bolscevichi, il Che e altro ancora. Non c'è pietà né sollievo possibili per la severità, la brutalità o la distruzione. Ma può esistere una rivoluzione gentile? Una rivoluzione che tenga in considerazione la tolleranza e l'onore, proponendo nuovi ideali nel rispetto del processo storico e delle tradizioni? Occorrono larghe vedute. Aggiungete queste definizioni confortanti al vostro dizionario personale. Ciò vi permetterà di comprendere la rivoluzione in atto nella regione della Champagne per quanto concerne il cibo e il vino. Punto focale di tutto questo fermento risulta essere il ristorante più celebre della regione: L'Assiette Champenoise.

La leggenda narra che lo champagne è stato inventato dal monaco benedettino Dom Pierre Pérignon (1638-1715). L'invenzione fu l'inizio di numerose novità in tema di vinificazione, ma va tenuto presente che in quell'epoca la norma era di produrre vini fermi, non mossi. In realtà, prima di dedicarsi alla produzione di vini mossi, Dom Pérignon si mise in luce soprattutto grazie a metodi volti proprio a evitare l'efferve-

scenza. Lo sviluppo del famoso *metodo champenois* risale a quasi un secolo e mezzo dopo la morte del monaco, vale a dire alla metà del XIX secolo. Nonostante la distorsione storica sostenuta con entusiasmo dai vinificatori, la trasformazione del vino fermo in vino mosso ha proiettato lo champagne in primo piano, facendone l'incontrastato simbolo dei festeggiamenti e del lusso. Parallelamente il nuovo metodo di produzione ha dato grande fama a nomi quali Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Taittinger, Laurent-Perrier, Roederer, Bollinger, Krug, Pol Roger, Deutz e Piper-Heidsieck. L'elenco è lungo e i nomi sono noti a tutti.

La crescita e l'affermarsi di queste grandi e potenti aziende ha dato vita a un certo conservatorismo, in cui ognuno difende il proprio stile. Lavorando a stretto contatto con i grandi nomi, gli chef della regione hanno profuso grandi energie ed entusiasmo nell'affermare il loro lavoro.

Una decina di anni fa è iniziata a sbocciare in sordina, senza dare nell'occhio, una gran quantità di piccoli produttori individuali. Sono emersi degli champagne artigianali che valorizzano vitigni privati in un

Accanto: Ris de veau, Crème de persil.



modo che le grandi aziende non hanno mai potuto applicare alle loro vaste produzioni, o che non hanno mai osato adottare per rispetto delle loro tradizioni. Audaci tecniche di vinificazione hanno portato a nuove definizioni del concetto di champagne. Ovviamente le grandi Maison propongono sempre meravigliose *cuvée* ai loro fedeli estimatori, ma è anche vero che appassionati conoscitori hanno cominciato da tempo a parlare di classificazioni di vigneti, dei loro grandi *cru* o *premier cru*, di villaggi eccezionali nella regione e, naturalmente, dei nuovi stili dei piccoli produttori individuali. Di tutto questo non c'è traccia presso le grandi Maison. Si tratta a tutti gli effetti di una rivoluzione, ma realizzata con delicatezza, in armonia con la tradizione.

Per diversi aspetti il lavoro che Arnaud Lallement porta avanti nel suo ristorante, L'Assiette Champenoise, riflette l'ampio respiro del progetto attuale nella produzione dello champagne. Invece di limitarsi, come vuole il rispetto della tradizione, alla nobiltà e alla solennità proprie della grande cucina tradizionale champenoise, ha introdotto nella cucina di Reims e in quella della vicina città di Épernay nuovi criteri di freschezza, purezza e sapori intensi. Non è esagerato dire che ha stravolto la regione dello Champagne, procedendo beninteso con mano leg-

gera e con rispetto. Fino a una decina di anni fa nei grandi ristoranti di Reims o d'Épernay si aveva l'impressione che i piatti fossero studiati per non prendere mai il sopravvento sugli champagne che li accompagnavano.

Chi mai avrebbe osato rubare la scena a una coppa di Krug? L'ampiezza dell'attuale carta dei vini proposta da L'Assiette Champenoise offre un'impressionante selezione di 1054 diversi champagne che spazia dalle austere *cuvée extra brut* alle *cuvée* di piccolissime produzioni altamente rappresentative del loro territorio, passando attraverso *cuvée* di Pinot Noir color inchiostro. Questo ha permesso a Lallement di dare libero corso alla nascita di una vasta gamma di portate caratterizzate da intensi profumi. Ora è il piatto che passa in primo piano e lo champagne fa da contrappunto.

Ma è riuscito nel suo intento? Il plauso unanime lo conferma: tre stelle Michelin e 19,5 punti della Guida Gault & Millau, che diversi anni fa dichiarò che non avrebbe potuto assegnare più di 19 punti. Era il massimo. Ma esiste davvero un limite che non possa essere infranto? L'Assiette Champenoise è attualmente uno dei tre soli ristoranti in tutta la Francia che ha superato il limite ottenendo 19,5 punti.





ELOGI UNIVERSALI: TRE STELLE MICHELIN *e*
19,5 PUNTI GAULT & MILLAU.

ASTICE BLU

Omaggio a mio padre, 2015

Ricetta per quattro persone - Tempo di preparazione: 1 ora -

Tempo di cottura: 30 minuti

INGREDIENTI

ASTICI

Due astici blu da 500-600 g

BURRO ALL'ASTICE

500 g di carapaci di astice

5 g di paprika

100 g di burro

SIFONE AL PEPERONCINO DOLCE

250 g di patate

7 g di olio extravergine di oliva

7 g di paprika affumicata

25 cl di acqua

10 cl di latte

200 g di panna fresca

10 g di sale

SALSA ALL'ASTICE

500 g di teste di astice

10 g di olio extravergine di oliva

15 g di paprika

50 g di miele

100 g di scalogno

37,5 cl di vino da dessert (Sauternes)

500 g di panna fresca

TONDI DI PATATE

200 g di patate

10 cl di salsa all'astice

POMMES SOUFFLÉES

6 patate Bintje

Frittura con olio di semi di girasole

RIDUZIONE DI ACETO DI CHAMPAGNE

10 cl di aceto di champagne

3 foglie di nasturzio

Salvia tritata

PREPARAZIONE

Separare a crudo le chele, il corpo e la testa dell'astice. Sbianchire le chele per 6 minuti e il corpo per 2 minuti. Staccare il carapace dalla carne e metterlo da parte. Riscaldare nel burro di astice fino a poco prima di servire. Tritare le estremità e metterle da parte per la presentazione.

Soffriggere delicatamente il carapace dell'astice con la paprika. Coprire con burro. Cuocere delicatamente per 1 ora. Passare al colino chinois. Portare a ebollizione per chiarificare. Mettere da parte.

Sbucciare e tagliare a pezzi le patate. Friggere in poco olio extravergine di oliva. Aggiungere il peperoncino e coprire con l'acqua. Ridurre fino a quasi completa asciugatura. Aggiungere il latte, la panna fresca e il sale. Portare a ebollizione. Mescolare e passare al colino chinois. Versare nel sifone e caricare con una cartuccia.

Sbucciare e tritare lo scalogno. Friggere le teste di astice in olio extravergine di oliva. Aggiungere la paprika, il miele e lo scalogno. Deglassare con vino da dessert. Ridurre della metà. Coprire con acqua. Cuocere delicatamente per 1 ora. Aggiungere la panna fresca. Passare allo chinois. Aggiustare di sapore.

Sbucciare le patate. Metterne una da parte. Ricavare dalle altre 30 fette rotonde del diametro di 6 cm. Sbianchire per 1 minuto. Aggiungere la salsa di astice.

Tagliare per il lungo le patate a fette spesse 3 mm per ottenere ovali di 6 per 4 cm. Friggere a 135 °C nell'olio di girasole per 5 minuti irrorando di continuo, quindi passare a 180 °C per 1 minuto. Salare a piacere.

Scaldare l'aceto e farlo ridurre fino alla consistenza di sciroppo.

Tagliare le foglie in quattro tondi di 2, 3 e 4 cm.

PRESENTAZIONE

Disporre i tre tondi di patata sbianchita con salsa sul lato sinistro di ogni piatto. Guarnire leggermente con l'astice tritato, la spuma al peperoncino preparata con il sifone e la salvia tritata. Ricoprire con un secondo tondo di patata per formare tre ravioli. Sul lato destro del piatto tracciare una linea con la riduzione di champagne. Posare sopra la linea la mezza coda di astice con accanto la chela in posizione verticale. Completare con tre tondi di nasturzio e tre di *pommes soufflées*. Servire a parte la salsa di astice.





Gli aggettivi «FRESCO» e «PURO» ricorrono di continuo. Qui sono una POTENTE E QUASI ISTINTIVA REAZIONE a quanto si scopre nel piatto.

Sembra che tutti i ristoranti e tutti i critici gastronomici gongolino nel citare gli aggettivi «fresco» e «puro». D'altro canto chi si sognerebbe proposte «stantie» e «non pure»? Tali definizioni sono ormai prive di significato. Gli appunti che ho preso durante due cene a L'Assiette Champenoise dimostrano l'esatto contrario. Infatti nelle mie annotazioni e nelle descrizioni delle portate, piatto dopo piatto, quelle parole ritornano più volte, scritte in grande e in lettere maiuscole. Non occorre nient'altro per descrivere le portate: si apprezza istintivamente ciò che il piatto contiene.

La proposta con pomodori ciliegini da parte di Lallement, descritta semplicemente come *Tomate D. Vecten/Eau de tomate*, ci offre un esempio eloquente. Tutti noi possiamo goderci un piatto di pomodori estivi maturi. Ma Arnaud Lallement ha sublimato il risultato con pomodori ciliegini perfetti, pelati e ripieni di *concassée* di pomodoro. Una *concassée* di qualità mai provata prima, con un gusto di straordinaria intensità. È come se avesse usato per così dire un amplificatore da 1000 watt per trasformare la polpa di pomodoro, estrarla e concentrarla a un livello mai raggiunto in precedenza. Il segreto per raggiungere l'essenza di un pomodoro perfetto risiede in una lunghissima cottura a bassa temperatura. Intorno al

pomodoro ciliegino c'è un gazpacho di pomodoro rosso fuoco che, insieme alla croccantezza delle *pommes soufflées* all'olio d'oliva extravergine, crea un perfetto contrappunto ed equilibrio nel piatto. Per sottolineare che si tratta di una preparazione di pomodori senza eguali, insieme viene servito un bicchierino d'acqua di pomodoro color giallo pallido. Anche il colore è volutamente fuorviante, proprio come la purea all'interno del ciliegino trasmette freschezza e purezza (le due parole tornano di continuo) oltre a un'intensità che può essere definita solo inarrivabile. Tutto questo rende ancora più straordinario l'operato dello chef, che non ricorre in modo assoluto all'ausilio dell'ingegneria chimica, quella che la cucina moderna definisce cucina molecolare. In sintesi Arnaud Lallement dimostra che la cucina tradizionale ha grandi possibilità, quando un piatto nasce per esprimere senza fronzoli l'essenza del suo ingrediente principale. Chi mai ha bisogno di una centrifuga?



Arnaud Lallement ha dedicato tutta la sua vita alla cucina, proprio come aveva fatto prima di lui suo padre Jean-Pierre, che nel 1975 aprì insieme alla moglie Colette un ristorante chiamato L'Assiette Champenoise a Châlons-sur-Vesle, a 10 km dall'odierna sede di Tinqueux vicino a Reims. All'età di 17 anni Arnaud si mette ai fornelli a Châlons, dove suo padre aveva conquistato la sua prima stella Michelin nel 1976, appena due anni dopo la nascita di suo figlio. Poi studia al *Lycée hôtelier* di Strasburgo prima di affinare le sue conoscenze lavorando per anni al fianco di celebri chef insigniti di tre stelle Michelin: Roger Vergé, Michel Guérard e Alain Chapel. Nel 1996 Arnaud torna a lavorare con i suoi genitori, che nel frattempo avevano trasferito la loro attività a Tinqueux trasformandola in un hotel-ristorante. Dopo la morte improvvisa del padre Jean-Pierre nel 2002, all'età di soli 50 anni, Arnaud ha preso la direzione della cucina e il ristorante ha iniziato la sua ascesa nell'apprezzamento della Guida Michelin, ottenendo la sua seconda stella nel 2005 e la terza nel 2014.

Arnaud definisce la sua cucina «contemporanea» e «pura» (ancora questa definizione!) e ci tiene a precisare che non è moderna. Quindi nessuna trasformazione molecolare, niente sottovuoto. Per approdare alla purezza che insegue, Arnaud opera in modo da enfatizzare uno o al massimo due ingredienti. Questo non significa che i suoi piatti siano semplici. Sfogliare il suo ricettario è una conferma assoluta della loro incredibile complessità. Ma l'impressione data non è questa. Viene subito in mente la famosa osservazione di Winston Churchill: «Da una grande complessità nasce una grande semplicità.»

Anche se la sua enciclopedica carta dei vini, che vanta ben 1054 etichette, è organizzata ordinatamente e consultabile su iPad con l'aiuto dei sommelier, il modo migliore per scoprire la cucina e la cantina è di ordinare il menu degustazione accompagnato da uno specifico champagne per ogni portata. Non solo ogni

calice si sposa perfettamente con la sfilata delle portate, ma il percorso rivela la diversificazione dell'odierna viticoltura nel mondo dello champagne: piccoli produttori artigianali, ridotta produzione di vini emergenti affiancati dalle *cuvée* prestigiose di grandi champagne che esprimono personalità diverse. Notare che i grandi champagne non sono esclusivamente bollicine, ma sono in realtà anche realizzati con vini eccellenti che apportano varie sfumature, e differenze articolate. Prestigiosi Bourgogne e Bordeaux rispondono all'appello. I flûte, che fuori della regione si preferisce usare, non permettono ai vini locali di esprimersi al meglio. Per questo motivo L'Assiette Champenoise serve gli champagne in calici da vino rosso – un suggerimento di cui tener conto – per permettere ai vini di esprimere al meglio i loro sottili aromi e gli intriganti profumi.





Tempo permettendo, il pasto inizia con un aperitivo sulla deliziosa terrazza immersa nella calma del giardino. Specie se si è optato per il menu degustazione con vini abbinati, trascurando l'onere di leggere e scegliere, ci si può abbandonare alla brezza rinfrescante. Naturalmente, per ben cominciare viene servito un calice di champagne accompagnato da intriganti proposte (di recente una sfoglia con mousse al peperone rosso, un etereo pan di Spagna con prezzemolo, riso soffiato e agrumi, salmone marinato sale e zucchero con leggerissime e saporite chips di parmigiano).

Dopo l'interludio in giardino, spostandosi nella sala da pranzo che fonde lo stile contemporaneo con un magnifico lampadario Belle Époque, Lallement inizia sempre strizzando l'occhio alla tradizione regionale con una *potée Champenoise*. Si tratta di un delicato *confit* di maiale con granelli di senape sul quale posa un sottile disco di pasta e legumi croccanti come ravanella, cavolfiore, rapa e carota con un brodo di verdure dal sapore caratteristico. È la cucina contadina locale innalzata al livello di tre stelle.



A differenza di molti templi della gastronomia che relegano le verdure a ruoli secondari, Arnaud Lallement dedica loro interi piatti. La sua sublime proposta imperniata sul pomodoro ne è un esempio perfetto. Lo stesso vale per i suoi *Courgette B. Deloffre/Épices* e *Petits Pois/Herbe à curry*. Le zucchine baby vengono cotte croccanti, servite con una salsa al prezzemolo molto saporita e ricca. La portata di piselli è una preparazione fredda/calda con un sorbetto di piselli brillante, accompagnato da una salsa tiepida di piselli con un semplice tocco di curry. La consistenza croccante è data da alcuni chicchi di riso soffiato. Il risultato è l'essenza di piselli all'ennesima potenza: intensa, fresca e concentrata.

Due preparazioni di crostacei dimostrano l'assoluta padronanza nelle cotture. *Homard Bleu/Hommage à mon papa* è proprio questo, l'aggiornamento di un piatto che suo padre ha creato nel 1978. La coda di astice gigante è cucinata alla perfezione, per risultare appena traslucida, abbinata a un raviolo di patate ripieno di polpa di chele irrorato con una ricca salsa di brodo di crostacei e Sauternes. Questo è il piatto ideale per chi ama l'astice. Lo scampo reale arrostito, servito semplicemente con il suo corpo gigantesco accanto a una generosa cucchiata di ciò che, prima di essere assaggiata, sembra una maionese, ma che in realtà risulta essere un estratto di scampi lavorato con olio extravergine di oliva e pepe di Timut. La profumata ricchezza e complessità del sapore lascia senza parole...

Contrariamente a quanto succede in molti templi della gastronomia, che relegano le verdure in ruoli secondari, LALLEMENT dedica loro INTERI PIATTI.



In alto: *Petits pois/Herbe à curry*.

In basso: *Tomate D. Vecten/ Cannelloni fondants*.

Pagina accanto: *Pigeonneau fermier/En tourte/Caillette*.







Il caviale è un fedele compagno per lo champagne, e naturalmente Lallement offre una sua interpretazione esclusiva del tema. Abbandonando la convinzione che il caviale debba segnare l'inizio del pasto, Arnaud propone il suo *Caviar Kaviari/Haddock/Pomme de terre* nel bel mezzo del suo menu degustazione, e dà vita a due memorabili soluzioni che accompagnano il caviale: eglefino affumicato appena tiepido e una nuvola calda di mousse di patate. Entrambi fanno da cornice al caviale, protagonista assoluto.

Il *Saint-Pierre de Petit Bateau/Ponzu crémeux* è un piatto di pesce davvero eccezionale. Il San Pietro è un pesce delicato che richiede sempre un complemento per destare l'interesse che merita. La salsa ponzu, esotica, affumicata, profonda e ricca, svolge esattamente questo ruolo. Il bilanciamento del piatto è costituito da melanzane grigliate con dragoncello messicano e *pâte miso*, preparata con soia e anguria. Quest'ultima è proprio il tocco geniale che funge da ponte tra le note affumicate e quelle più ricche e persistenti.

A sinistra: *Caviar Kaviari/Haddock/Pomme de terre*.

In alto a destra: *Turbot breton/Oignon vin jaune*.

Un altro omaggio a Jean-Pierre Lallement, e punto di riferimento fisso del ristorante, è il *Pigeonneau*

fermier/En tourte/Caillette. Questa ricetta è l'ultima che Arnaud e suo padre hanno creato insieme. Spesso le preparazioni in crosta destano più delusione che entusiasmo. Servono a distogliere l'attenzione da ciò che contengono all'interno. Scacciate questo pensiero. La *croûte* di Lallement è sottile, leggera, delicata e, soprattutto, conserva integralmente tutta la propria croccantezza. In breve, conferisce una inattesa consistenza al piccione cotto a strati, al foie gras e alle bietole che ospita al suo interno. Per quanto stupenda sia la crosta, la salsa servita come accompagnamento è magnifica, con una concentrazione e una intensità soprannaturali. Sono fermamente convinto che la salsa contenesse ancor più piccione di quanto ne fosse ospitato sotto la crosta.

Il *Ris de veau/Crème de persil* è una delle imprescindibili specialità all'Assiette Champenoise. Si presenta con una stupenda caramellizzazione esterna color bronzo e all'interno con una consistenza spumosa, leggera come una nuvola. Le animelle sono accompagnate dal loro fondo di cottura illuminato da prezzemolo. Per reggere il confronto con la preparazione di questo piatto, il sommelier l'ha abbinato a un calice di Krug.



A sinistra: *Amande/Miel*.

A destra, in alto e in basso:
Citron M. Bachès.

Il dessert all'Assiette Champenoise risulta essere anch'esso un mini menu degustazione. I piatti traboccano di *Cannelés de Bordeaux* croccanti e leggeri, gelatine di frutta e semisfere di cioccolato. A questo punto arriva l'incredibile *Amande/Miel*, la cui descrizione non rende giustizia al genio e alla bravura dello chef. Questo è un dessert yin/yang con il suo croccante favo di api che dà consistenza e si fonde con il gelato di mandorle, il miele e una spessa e intensa salsa di ciliegie.

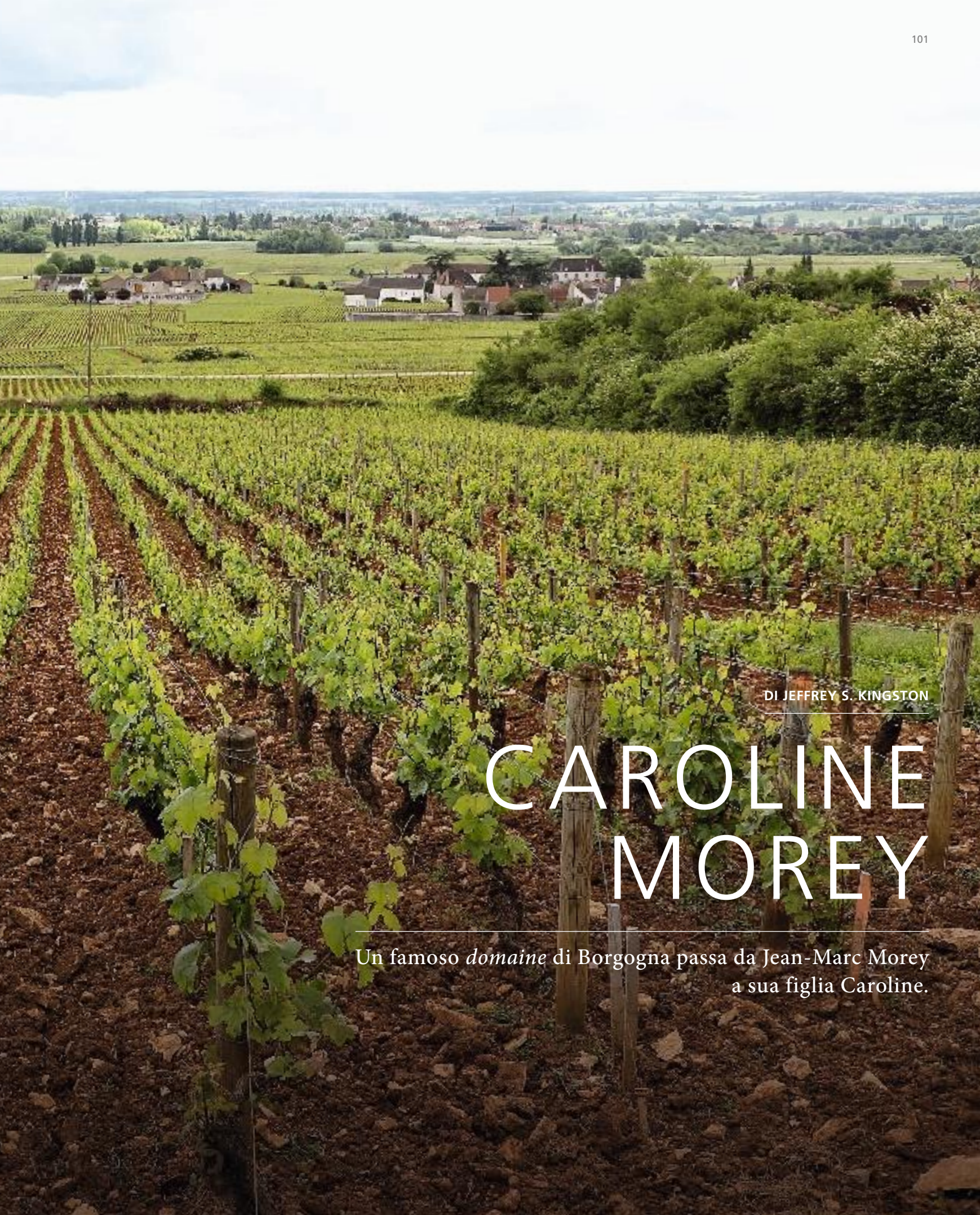
La deplorabile abitudine degli sportivi che spruzzano champagne sui compagni di squadra e sui vicini – una pratica iniziata dal pilota americano Dan Gurney per festeggiare il 1° il 2° e il 3° posto delle Ford a Le Mans nel 1966 – ha reso mitico lo champagne. L'Assiette Champenoise ha contribuito a renderlo famoso e importante, fino a occupare il posto che gli spetta. Eccellenza e raffinatezza assoluta. Ma non basta. L'Assiette Champenoise rappresenta un vero e proprio must per le anime sensibili alla ricerca della cucina e dei vini di alto rango. •

*L'Assiette Champenoise è ormai un
PORTABANDIERA e un AMBASCIATORE
di ciò che lo champagne
dovrebbe rappresentare nel mondo.*





Il vigneto di Chassagne-Montrachet
Premier Cru Les Chaumées.



DI JEFFREY S. KINGSTON

CAROLINE MOREY

Un famoso *domaine* di Borgogna passa da Jean-Marc Morey
a sua figlia Caroline.





*Dietro ai vini che esprimono il TERROIR c'è una
PROFONDA CONOSCENZA di ogni vigneto.*

Nella Borgogna il vino è un affare di famiglia, probabilmente più che in ogni altra regione vinicola del mondo. I *domaine* (poderi) sono stati tramandati per generazioni all'interno delle stesse famiglie. Percorrendo insieme a Caroline Morey tre dei suoi pregiati vigneti di *Premier Cru* bianco a Chassagne-Montrachet – Les Champs Gains, Les Chaumées e Les Caillerets – le sue descrizioni di ogni ondulazione del terreno, diversa da vigneto a vigneto, e persino le storie dei rilievi rocciosi che separano le differenti parcelle mostrano una palpabile conoscenza dei luoghi. Caroline non cerca di impressionare con quanto sa. Ma avendo trascorso tutta la sua esistenza a Chassagne, e in questi vigneti che le sono stati trasmessi da suo padre Jean-Marc Morey, il quale a sua volta li aveva ereditati dal nonno Albert Morey, ne parla come nessun novizio saprebbe fare. E naturalmente tutto ciò si ritrova nei vini che essa produce. Lei sa esattamente come ogni singolo vigneto si esprimerà attraverso i vini. Gli innamorati della Borgogna capiscono bene che in ciò consiste l'essenza del *terroir*, di un particolare terreno.

Caroline rappresenta la metà di quanto gli anglosassoni chiamano «a power couple». Anche suo marito, Pierre-Yves Colin, affonda infatti le sue radici nei dintorni di Chassagne. Pur essendo comproprietari di una *cuverie* (impianto di vinificazione) in pianura, a meno di un chilometro dal centro del villaggio in cui vivono, i vini di Caroline recano il suo nome e quelli di Pierre-Yves portano quello di lui. Perfino quando producono vini provenienti da vigne situate nello stesso *vignoble* (vigneto) – per esempio quello di Les Caillerets, dove i vini di Caroline occupano tre livelli e quelli di Pierre-Yves due livelli, rivolti a sud – la vinificazione e l'imbottigliamento procedono separati.

Se Caroline e Pierre-Yves sono una «coppia di potere» a Chassagne, come abbiamo visto, il loro villaggio trae la sua importanza dal fatto di trovarsi nell'epicentro dei migliori Chardonnay esistenti al mondo. Questa posizione è condivisa dal villaggio gemello, Puligny-Montrachet. I puristi dei vini di Borgogna si arrabberebbero senza dubbio nel sentir definire Puligny «villaggio gemello» di Chassagne, ma la storia e la geografia confermano questa mia definizione. Nel 1879 entrambi i villaggi hanno premesso al proprio nome quello di «Montrachet», chiara allusione al vigneto chiamato appunto Le Montrachet, che con i suoi otto ettari di terra benedetta si è conquistato il

titolo di vigneto di vino bianco più celebre del mondo. Non è esagerato dire che alcuni intenditori non capiscono pienamente quanto sia logico il fatto che i due villaggi abbiano inalberato la bandiera di Le Montrachet. Poiché tutti i vigneti *Grand Cru* sono situati quasi direttamente sopra il villaggio di Puligny, ben separati dal villaggio di Chassagne dalla Route Nationale N6, è facile cadere nella trappola e pensare che Le Montrachet e gli altri *Grand Cru* bianchi di Borgogna rientrino interamente nell'area di Puligny. In realtà Le Montrachet è diviso esattamente in parti uguali: quattro ettari rientrano nel Comune di Chassagne e quattro in quello di Puligny. La divisione, anche se non esattamente in due metà uguali, vale anche per Bâtard. Quanto agli altri tre *Grand Cru*, Chevalier e Bienvenues rientrano interamente nell'area di Puligny, mentre Criots è contenuto entro quella di Chassagne.

Ciò che vale in generale per la Borgogna vale anche per la composizione del terreno di Chassagne, che è assai varia. Al margine dei vigneti più elevati c'è una cava calcarea dalla quale, detto per inciso, proviene la pietra che è stata utilizzata per pavimentare il Trocadéro a Parigi, per non parlare dell'impiego locale per lapidi e caminetti. La collina in questione è quella di Les Caillerets, dove l'abbondanza di rocce e pietre gessose bianche rivela la sua relativa vicinanza con le

falesie calcaree. Scendendo verso la zona pianeggiante come il vigneto Les Chaumées, situato sotto l'altura del villaggio e appena sopra la strada che collega Chassagne al villaggio di Santenay, il terreno assume un particolare colore rossastro, e presenta un minor numero di rocce bianche.

Di per sé il villaggio di Chassagne lascia intuire ben poco lo status prestigioso dei suoi vini. Oltre a due cantine per la vendita di vini e un ristorante situato sopra una delle cantine (ristorante che, nonostante la sua stella Michelin, fa ben poco per segnalare la sua presenza), nel villaggio non c'è nessun hotel, nessuna bottega. Tutti i segni di vita sono celati dietro i muri di pietre sbiancate, conservati impeccabilmente, che costeggiano le stradine. Il Municipio mostra qualche pretesa di grandiosità, ma essendo arretrato rispetto alla strada e fronteggiato da un parco, al pari di ogni altra cosa a Chassagne fa mostra di grande discrezione. Sono soltanto tre gli edifici degni di nota: il Municipio, una chiesa piuttosto austera e il vigneto di Les Murées, che sbocca fin nel centro del villaggio, adiacente alla chiesa.

CHASSAGNE-MONTRACHET *si trova nell'epicentro dei MIGLIORI CHARDONNAY esistenti al mondo.*



A destra: il centro del villaggio di Chassagne tra la chiesa e il Municipio.





Nonostante la preminenza attuale dei suoi Chardonnay, fino a un paio di generazioni fa i vigneti di Chassagne producevano prevalentemente vino rosso. Infatti quando Albert Morey, il nonno di Caroline, nel 1949 acquistò il vigneto Les Caillerets, l'intera area era coltivata a vino rosso. Certo, si trattava di Pinot Noir. È facile distinguere le varietà del Borgogna: i bianchi sono Chardonnay¹, i rossi Pinot Noir – diversamente dal Châteauneuf-du-Pape, nella regione del Rodano meridionale che conta tredici varietà. Quel rapporto fra bianco e rosso si è capovolto completamente da quando la moda attuale premia i bianchi con prezzi molto più alti rispetto ai rossi. Come dice Caroline: «Chassagne è stata imbiancata.» Oggi, dopo lo «sbiancamento», tre quarti di tutti i *premiers crus* di Chassagne sono bianchi. Tuttavia il patrimonio ereditato da Caroline è equamente suddiviso tra bianchi e rossi. Suo padre, Jean-Marc, anche se è più famoso per i suoi bianchi, ha prodotto un certo numero di rossi premiati, tra i quali il Chassagne Les Champs Gains, il Chassagne-Montrachet Village, il Beaune Grèves e due Santenays. Caroline ha l'intenzione di mantenere questa tradizione, e infatti sta sviluppando la produzione sia dei bianchi che dei rossi.

È interessante osservare il modo in cui Caroline è entrata in possesso del suo patrimonio, sfruttandolo come base per ampliare i suoi orizzonti. Ricordiamo che la produzione familiare di vino, pur con tutte le sue virtù – profilo personale, passione, artigianalità – implica fatalmente tensioni relative alla suddivisione ereditaria. Le norme che regolano la successione da una generazione all'altra implicano la suddivisione delle proprietà familiari tra fratelli e sorelle. L'esame della storia della famiglia Morey a Chassagne dimostra quanto andiamo dicendo. Il nonno di Caroline, Albert Morey, ha diviso le sue vigne tra i suoi due figli, Jean-Marc e Bernard (in seguito i vini di Bernard Morey sono passati ai suoi figli Vincent e Thomas, ognuno dei quali possiede ora un suo podere separato). A sua volta, la quota di Caroline rappresenta metà delle parcelle ereditate dal padre: l'altra metà è toccata a suo fratello. Per ampliare la proprietà occorreva

dunque acquistare. Caroline ha iniziato nel 2016 ad acquistare vigneti di vino bianco e rosso a Chassagne e nel comune adiacente di Santenay. Gran parte dell'interesse rappresentato da queste nuove parcelle consiste nel fatto di appartenere al Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Nel loro insieme queste acquisizioni hanno più che raddoppiato le proprietà di Caroline. La prima annata di produzione è stata quella del 2017.

L'esperienza vitivinicola di Caroline è emersa chiaramente mentre percorrevamo insieme il territorio di Chassagne. Nella *cuverie* ho appreso che il suo background comprende tutti gli aspetti della viticoltura. Ha lavorato con suo padre per più di venti anni, imparando a valutare le sfumature esistenti tra i vigneti, la vinificazione, la cantina, l'imbottigliamento e persino l'amministrazione. Negli ultimi anni, prima di proporsi col proprio nome, ha gestito completamente il *domaine* di suo padre, potendo contare naturalmente sui suoi consigli. Tuttavia Caroline ha le sue idee, specialmente in materia di vini bianchi. Jean-Marc e i suoi vini erano la perfetta immagine l'uno degli altri. Esuberante, sempre gioioso, felice di abbandonarsi ai piaceri del cibo e dei vini di Borgogna, questo personaggio falstaffiano mostrava una pienezza gioconda, al pari dei suoi vini. Apprezzando particolarmente i frutti maturi, puntava sul raccolto dell'ultimo momento e sulla mescolanza dei vini e delle loro fecce nei barili (questa tecnica si chiama *bâtonnage*).

¹ Sono rarissime le zone in cui si coltiva l'Aligoté, apprezzato per fare il Kir, e una quantità microscopica di Pinot Gris. Comunque tutti i celebri Borgogna bianchi sono Chardonnay al 100%.

A destra in alto: vista sul villaggio di Chassagne dal vigneto Les Caillerets.







La filosofia di Caroline riguardo ai suoi vini bianchi consiste nel MINIMIZZARE GLI INTERVENTI.

Lo stile di Caroline è diverso. Lei vuole che i suoi vini valorizzino il terreno, il *terroir*. La sua filosofia consiste nel minimizzare gli interventi e la manipolazione dei suoi vini bianchi. Ciò significa che evita il *bâtonnage* prediletto da suo padre, preferendo lasciare che i vini interagiscano naturalmente con le fecce. A seconda del vigneto e dell'annata, include una grande percentuale di grappoli interi nella pressa. Per motivi dipendenti sia dalla tradizione che dallo spazio disponibile, suo padre pigiava le uve prima di metterle nel tino. Ovviamente l'uva pigiata può fermentare in tini più piccoli. Grazie al vasto spazio di cui essa dispone nella nuova cantina costruita insieme al marito Pierre-Yves, Caroline è in grado di pigiare i grappoli nei tini di fermentazione. Una volta completata la fermentazione, il vino passa nelle botti insieme alle fecce fini. Come dice Caroline: «Lascio che le fecce compiano tutto il lavoro senza intervenire.» Quanto ai fusti, essa controlla strettamente la percentuale delle nuove botti di rovere. Troppa presenza di quercia nuova rischia di sopraffare e snaturare l'indole della vigna nel vino che ne risulta. Per ottenere il desiderato rapporto frutto/quercia, Caroline preferisce infatti botti da 350 litri anziché quelle convenzionali da 228 litri.

A sinistra: serbatoi di fermentazione nella *cuve*.

Gli aficionados conoscono bene il problema dell'ossidazione prematura dei bianchi che tormenta i vinificatori della Borgogna dalla metà degli anni 1990, mentre «prima», nel periodo che gli amanti dei Borgogna chiamano spesso «i vecchi tempi», c'erano vini capaci di invecchiare con grazia, in molti casi per venti e più anni. A partire dalla metà degli anni 1990 la maggior parte dei Borgogna bianchi cominciano ad alterarsi in meno di tre o quattro anni. Caroline crede che un motivo importante sia la scarsa acidità. Quindi vendemmia prima che i livelli di acidità scendano troppo. Il risultato è una brillante freschezza e una promessa di lunga vita per i suoi bianchi.

Sotto molti aspetti il modo in cui Caroline produce i suoi bianchi, sia in vigna che in cantina, è simile a quello di Pierre-Yves. Entrambi sono del parere di vendemmia quando c'è ancora abbastanza acidità per preservare e conservare il vino rispettando il criterio del minimo intervento. Altro punto in comune: entrambi usano sigilli di cera sulle loro bottiglie per scongiurare l'intrusione di ossigeno, che nuocerebbe al buon invecchiamento. Ciò non significa tuttavia che i due *domaine* siano identici. Ad esempio, sia Pierre-Yves che Caroline producono un Chassagne Les Caillerets. Ma siccome le vigne di lei (le viti Les Caillerets di Caroline hanno 50 anni) e quelle di lui provengono da diverse zone di questo *Premier Cru*, e la percentuale di nuove botti di rovere è leggermente inferiore nel caso di Caroline, i due vini Les Cailleret risultano leggermente diversi.





C'è un aspetto in cui Caroline si discosta da suo marito: possiede vigneti molto più grandi coltivati a Pinot Noir e produce quantità molto maggiori di Borgogna rosso. Durante la nostra conversazione, protrattasi per tutta la mattina, è emerso con chiarezza che il vino rosso le sta profondamente a cuore. Per i suoi bianchi, il principio di non intervento implica la necessità di prestare attenzione a ogni dettaglio, ma resistendo alla tentazione di intervenire per non alterare la natura del vino. D'altra parte la lavorazione dei rossi richiede continue valutazioni, manipolazioni e aggiustamenti. Durante la fermentazione le fecce e la schiuma salgono in superficie e, come vuole la tradizione, sono risospinti nel succo che sta fermentando. Questa operazione è chiamata *remise en suspension*. Il problema che deve affrontare il produttore è quando effettuarla e quante volte. Se si eccede si rischia di produrre un vino squilibrato, se non la si fa abbastanza il vino

potrebbe risultare debole. Fino a quando i prezzi di mercato non hanno spinto a reimpiantare i bianchi, la zona di Chassagne era rinomata per i suoi delicati rossi fruttati. Non sono mai stati vinificati per imitare i rossi della Côte de Nuits molto apprezzati. In altre parole, non sono mai stati considerati dei sostituti di uno Chambertin Clos de Bèze o di un ricco Clos de Vougeot. Perciò Caroline non mira a ottenere troppa struttura o tannini intensi. Decide la percentuale di grappoli interi in base alla vigna e all'annata. La sua più recente annata di Chassagne rosso è stata vinificata con il 40% di grappoli integri. Quando fa la sua degustazione quotidiana durante la fermentazione e decide se deve effettuare la rimessa in sospensione, cerca la delicatezza, un fruttato rotondo ed elegante, non sovrastato dalla struttura. I suoi rossi di Chassagne, Santenay, Saint-Aubin e Beaune condividono tutti questo classico stile della Côte de Beaune.

CAROLINE MOREY rappresenta la nuova andata di viticultrici.

Fino a pochi anni fa era raro trovare una viticultrice nella Borgogna o nel resto della Francia. Ciò non significa che non vi fossero donne di grande rilievo sulla scena del vino francese. Vengono subito alla mente i nomi di Corinne Mentzelopoulos di Château Margaux, May-Éliane de Lencquesaing di Château Pichon Lalande e Lalou Bize-Leroy del *domaine Leroy* e il *domaine Romanée-Conti*. Ma nonostante i loro grandi successi queste donne non erano viticultrici. Caroline Morey rappresenta il nuovo ordine che sta fiorendo nella Napa Valley della California e ora nella Borgogna (il lettore ricorderà che abbiamo descritto un'altra viticultrice nel numero 15 delle *Lettres du Brassus*, Anne Gros di Vosne-Romanée), dove le donne conquistano la ribalta grazie al talento che dimostrano nell'arte della vinificazione. •

NOTE di degustazione



SANTENAY ROUGE.

30% di grappoli integri. Vino facile, fruttato, con un piacevole sentore di fragola.

CHASSAGNE ROUGE.

Più profondo e intenso del Santenay. Ciliegia ben definita, sostenuta da una sottile nota di vaniglia.

SANTENAY LES CORNIÈRES.

Bel vino lusinghiero. Saperi nitidi con sentori di limone candito e di rovere. Chiusura ben definita.

CHASSAGNE LE CHÊNE.

Crescita della struttura. Aroma netto e dolce di agrumi, seguito da un finale ricco e intenso.

CHASSAGNE LES CHAMPS GAINS.

Struttura ancora più presente. Complesso, con un gioco di zeste di lime e vaniglia.

CHASSAGNE LES CHAUMÉES.

Molto strutturato. Vigneto ben presente attraverso note minerali. Essenze di frutta in evidenza. Note di pesca matura.

CHASSAGNE LES CAILLERETS.

Un po' chiuso alla degustazione. I prodotti di questo vigneto richiedono almeno due o tre anni affinché il vino si apra. Ottima definizione delle note minerali e fruttate. Grande equilibrio tra frutta e acidità. Superba struttura e intensità.

Vendemmia 2015 imbottigliata a gennaio 2017, ad eccezione di Les Chaumées e Les Caillerets, che sono stati imbottigliati nell'aprile 2017. Degustato a maggio 2017. Se non espressamente indicati come rossi, tutti i vini citati sono bianchi.



SANTENAY LES CORNIÈRES.

Assaggiato da una botte di rovere nuova. Impressionante nell'ambito della sua tipologia. Lusinghieri sentori di albicocca.

CHASSAGNE LE CHÊNE.

Nota: Caroline produce da questo vigneto vini sia bianchi che rossi. Viti di vent'anni. Molto più peso e note minerali rispetto al Santenay. Note di vaniglia burrosa.

CHASSAGNE LES CHAMPS GAINS.

Sostituite nel 2009 le vecchie viti di suo padre. Sentori piccanti di agrumi. Ottima intensità e struttura. Meraviglioso equilibrio delle note minerali. Spiccata acidità.

CHASSAGNE LES CHAUMÉES.

Assaggiato da botte di due anni. Sapore rotondo. Nota di zeste di lime e vaniglia. Finale lungo ricco.

CHASSAGNE LES CAILLERETS.

Assaggiato da una botte di rovere nuova. Stupenda struttura e intensità. Pesca e limone molto presenti. Superba maturazione. Perfetto equilibrio con la vaniglia. Finale molto ricco e lunga persistenza.

Vendemmia del 2016 degustata dalla botte a maggio 2017. Tutti vini bianchi.



Dr. GEORGE DERBALIAN

Il Dr. George Derbalian è l'esperto di vini di *Lettres du Brasso* e anche il fondatore di Atherton Wine Imports nel nord della California. Non solo è diventato uno dei principali importatori statunitensi di vini pregiati, ma ha acquisito una meritata reputazione come uno dei principali e più rispettati intenditori di vini ed esperti degustatori esistenti al mondo. Ogni anno il Dr. Derbalian percorre i circuiti vinicoli dell'Europa e degli Stati Uniti, incontrando produttori di vini, proprietari dei migliori *domaine*, capi cantinieri e altri personaggi centrali nel mondo del vino. Ogni anno assaggia letteralmente migliaia di vini di produzione attuale e millesimati. In queste pagine il Dr. Derbalian ci presenta i vini di Borgogna di Caroline Morey.

Caroline Morey



DI JEFFREY S. KINGSTON

Nuovi CALENDARI

Tre nuovi modelli di calendario, ognuno con una diversa interpretazione della data.



Riflettiamo un momento su questo punto: di tutte le complicazioni dell'orologeria, quale viene usata più spesso? Senza volerla minimamente denigrare, non è certo la funzione sveglia/allarme. Dopotutto ci svegliamo solo una volta al giorno, forse due se possiamo concederci il lusso di un sonnellino pomeridiano... Non la funzione cronografo, a meno che passiate le giornate a cronometrare il tempo di cottura del risotto (16 minuti, dicono...). Quanto alla ripetizione delle ore e dei minuti, è poco probabile che la suonerie faccia sentire i suoi armoniosi rintocchi più di qualche volta al giorno. E non è neppure il GMT, perché difficilmente ci capita di passare dall'uno all'altro fuso orario ogni giorno. A conti fatti, la funzione più usata è senza dubbio la data.

Consapevole dell'utilità e dell'importanza della data, Blancpain ha presentato a Baselworld 2017 tre modelli della collezione Villeret che offrono diverse variazioni sul tema della data: Villeret Jour Date, Villeret Semainier Grande Date 8 Jours e Villeret Quantième Phases de Lune. Nel loro insieme questi modelli offrono tre modi diversi di visualizzare la data: una finestrella, un grande datario o una lancetta.

Finestrella. La collezione Villeret è la più tradizionale di Blancpain. La sua linea estetica incarna l'eleganza senza tempo e la raffinatezza. Il nuovo modello Jour Date riflette questi valori e sposa gli elementi di design emblematici della collezione – lunetta a *double pomme* (doppia mela), numeri romani, cassa dal profilo sottile – con una sobria indicazione del giorno della settimana e della data allineate l'una accanto all'altra all'altezza delle ore 3. Il giorno e la data si inseriscono perfettamente nel quadrante, conservando l'armoniosa sequenza degli indici e del contatore dei piccoli secondi e garantendo allo stesso tempo una facile leggibilità. Il cambio del giorno della settimana a mezzanotte è istantaneo, quello della data semi-istantaneo. Per non alterare i fianchi della cassa con la presenza di correttori, sia il giorno che la data vengono regolati attraverso la corona.

Il movimento che anima l'orologio Jour Date è il calibro automatico 1160 DD di Blancpain fabbricato nella Manifattura. Grazie ai suoi due bariletti il movimento 1160 DD dispone di una riserva di carica di 72 ore. Analogamente a tutti i movimenti delle sue collezioni, Blancpain ha dotato il calibro 1160 DD di un bilanciere senza racchetta a inerzia variabile e di una spirale in silicio. Questa associazione migliora non solo la precisione del movimento, ma anche la sua robustezza. Lo stile Villeret mostra tutta la sua raffinatezza nelle rifiniture mediante *anglage*, *perlage* e *Côtes de Genève*. Il suo movimento, con la massa oscillante d'oro giallo decorato a nido d'ape, è visibile attraverso il fondocassa trasparente. Nel modello Jour Date la cassa è d'acciaio inossidabile e il suo diametro misura 40 mm.

*Di tutte le complicazioni dell'orologeria,
quella USATA PIÙ SPESSO è la DATA.*

Gran Data. Il Villeret Semainier Grande Date 8 Jours offre un'interpretazione completamente diversa della funzione datario, a partire proprio dalla data. La complicazione nota con il nome di Gran Data rappresenta il massimo in termini di leggibilità. Situata all'altezza delle ore 6, la data compare con le sue cifre di grandi dimensioni in due finestrelle adiacenti. La data di questo Semainier, analagamente ad altri modelli di grandi dimensioni, cambia istantaneamente a mezzanotte.

Oltre la Gran Data, il Semainier possiede due ulteriori complicazioni che riguardano il calendario. La prima è ovviamente quella che dà il nome all'orologio: l'indicazione della settimana dell'anno mediante una lancetta a serpentina. Le lancette a serpentina evocano due secoli di tradizione nell'orologeria. Sono nate storicamente per facilitare la distinzione tra le lancette che indicano il tempo e quelle destinate a fornire un'indicazione supplementare. Questo è precisamente il motivo che spiega l'adozione da parte di Blancpain di una lancetta a serpentina per il Semainier. Le grandi lancette che indicano il tempo – ore, minuti e secondi – sono d'oro rosso. Quelle delle ore e dei minuti sono elegantemente traforate secondo lo stile proprio della collezione Villeret. Poiché la grande lancetta puntata verso la settimana dell'anno è sia azzurrata che in forma di serpentina, non c'è alcuna possibilità di confonderla con le lancette che segnano il tempo. Le settimane dell'anno figurano sul perimetro del quadrante, esternamente ai numeri romani.

L'occhio acuto del conoscitore nota immediatamente che sul quadrante del Semainier compaiono 53 settimane. È un errore assai diffuso, purtroppo anche fra qualche marca di orologi, ritenere che un anno comprenda sempre 52 settimane. In realtà molti anni

contano 53 settimane. Ricordiamo brevemente qualche elemento tecnico. L'Organizzazione internazionale per la standardizzazione, nota comunemente con la sigla inglese «ISO», ha effettivamente promulgato una norma (ISO 8601) relativa alla numerazione delle settimane. Secondo questa norma la settimana numero 1 dell'anno è la prima settimana di gennaio che contiene un giovedì ed è la più vicina al 1° gennaio. L'ultima settimana dell'anno è quella in cui la maggioranza dei suoi giorni cade in dicembre e il suo ultimo giorno è la domenica più vicina al 31 dicembre. L'applicazione di queste definizioni contenute nella norma mostra che in ogni ciclo di 400 anni del calendario gregoriano, che noi tutti seguiamo, 71 anni – e quindi circa 1 anno su 5 – contano 53 settimane. Esempi: gli anni 2012, 2017, 2023, 2028, 2034.

Il Semainier presenta un'indicazione aggiuntiva relativa al calendario: il giorno della settimana, che compare in un quadrante secondario all'altezza delle ore 9.

*La complicazione GRAN DATA
rappresenta LA MASSIMA LEGGIBILITÀ.*





Sopra: la costruzione dei correttori sotto le anse brevettati da Blancpain. A differenza dei correttori standard posizionati sui fianchi della cassa, la soluzione proposta da Blancpain elimina la necessità di uno stiletto. Il correttore sotto le anse può essere azionato con la punta di un dito. Un vantaggio ulteriore: poiché i correttori sono collocati sotto le anse, i fianchi della cassa restano intatti.

Oltre al grande datario, il *Semainier* indica la SETTIMANA DELL'ANNO e il GIORNO DELLA SETTIMANA.

Tutte le indicazioni del calendario del *Semainier* sono regolate dai correttori posti sotto le anse (un'esclusività Blancpain brevettata). Di norma i correttori hanno la forma di piccole fessure praticate nei fianchi della cassa. Essi richiedono perciò un piccolo stiletto per impostare o modificare le indicazioni. I correttori sotto le anse ideati da Blancpain eliminano entrambe queste caratteristiche svantaggiose. Invece di imbruttire i fianchi della cassa praticandovi delle fessure, i correttori sono nascosti sotto le anse e lasciano intatto il profilo dell'orologio. Oltre al miglioramento estetico, è importante la maggiore facilità d'uso. Invece di richiedere uno stiletto per azionare il correttore, il sistema di Blancpain permette di impostare e modificare i dati con la punta di un dito. Il correttore sotto l'ansa all'altezza delle ore 11 regola il giorno della settimana, mentre un altro posto sotto l'ansa all'altezza delle ore 1 imposta la settimana dell'anno. La data si regola tramite la corona.

Il movimento che anima il *Semainier* è il calibro Blancpain 3738G2 di Manifattura. Questo movimento a carica automatica possiede una straordinaria riserva di carica di 8 giorni grazie alla presenza di tre bariletti. Analogamente al modello *Jour Date*, il movimento del *Semainier* è dotato di un bilanciere senza racchetta a inerzia variabile e di una spirale in silicio. Inoltre, il bilanciere è di titanio – un altro brevetto Blancpain. La massa oscillante bicolore è decorata con motivo *guilloché* a nido d'ape.

Il quadrante in smalto *Grand feu* conferisce un fascino particolare a questo modello. La creazione del quadrante è notevolmente impegnativa. Occorre applicare strato su strato di smalto, seguito da una cottura in forno dopo ogni strato. Il risultato finale giustifica tanto sforzo, perché si ottiene sul quadrante una profondità e una ricchezza che solo la smaltatura *Grand feu* è in grado di produrre.

Tutta l'operazione si svolge su una cassa d'oro rosso dal diametro di 42 mm, ed è completata da un cinturino in pelle di alligatore cucita a mano, munito di fibbia *déployante* anch'essa d'oro rosso.





*Lo STILE della data nel Villeret
Quantième Phases de Lune per signora
È EMBLEMATICO PER BLANCPAIN.*

Datario a lancetta. Il modello per signora Villeret Quantième Phases de Lune, disponibile in oro rosso o in acciaio inossidabile, è la terza variante che Blancpain propone per la lettura della data. I 31 giorni del mese sono disposti a cerchio all'interno degli indici di diamanti che formano il giro delle ore. La data è indicata dalla freccia con la punta rossa. Questo modo elegante di indicare la data è emblematico per Blancpain, che l'ha adottato per l'orologio con calendario completo e fasi lunari – il primo di questo tipo – proposto nei primi anni '80 e da quel momento in poi sempre presente nelle collezioni per uomo e per signora. La fase lunare compare all'altezza delle ore 6 e si distingue dai modelli maschili grazie all'immagine del volto della luna che assume un aspetto decisamente femminile, con un neo tirabaci sulla guancia.

Due delle versioni in acciaio inossidabile riprendono un'innovazione che affonda le sue radici nel Ladybird creato da Blancpain mezzo secolo fa. Il modello Ladybird, lanciato nel 1956, introduceva un sistema di cinturini intercambiabili. Il cinturino passava attraverso una fessura sul retro della cassa, per cui la donna poteva scegliere rapidamente il colore e lo stile più adatto all'umore e all'abito indossato quel giorno. Lo stesso concetto ispiratore ritorna nel nuovo modello femminile. Tuttavia, invece di infilare i vari cinturini sul retro della cassa, aumentando lo spessore dell'orologio, Blancpain ha messo a punto un sistema assai semplice, basato sulle due barrette a molla che collegano le due coppie di anse e tengono fermo al polso l'orologio. Basta spingere con un dito sulla barrette per liberare il cinturino dalle anse. Lo stesso movimento in senso opposto inserisce un cinturino di colore diverso.



Sfruttando questo metodo semplice e pratico per cambiare il cinturino, il modello Villeret Quantième Phases de Lune è consegnato all'acquirente come un tutto unico. L'astuccio in legno che lo contiene ospita l'orologio con cinque cinturini diversi, ognuno dei quali esprime uno stato d'animo diverso quando lo si monta sull'orologio. Tre cinturini sono in pelle di alligatore di colore blu, rosso o nero, gli altri rispettivamente in pelle bianca di struzzo e in *satén* nero. Esistono quattro diverse versioni del nuovo orologio per signora in acciaio: due con il sistema di cinturini intercambiabili, una con e una senza diamanti incastonati sulla lunetta e sul quadrante. Due senza il sistema di cinturini intercambiabili possono essere con o senza diamanti incastonati sulla lunetta e sul quadrante.

Il nuovo Villeret Quantième Phases de Lune ospita il calibro 913 di Blancpain, anch'esso di Manifattura, ed è stato presentato nel 2015. Blancpain crede fermamente che l'altissima qualità tecnica dei suoi movimenti

dev'essere uguale sia nei modelli per signora che nei modelli per uomo. Perciò il calibro 913 possiede un bilanciere senza racchetta e una spirale in silicio. Inoltre tecnicamente esplora un nuovo terreno perché i progettisti del movimento hanno inserito il sistema di carica automatica nel corpo del movimento, invece di aggiungere un ponte di carica separato. (Per ulteriori dettagli si rimanda al n° 17 delle *Lettres du Brassus*.)

Tre novità presentate a Baselworld che offrono tre diverse interpretazioni di quella importante complicazione che è l'indicazione della data. •

*La versione in acciaio del
nuovo Villeret Quantième Phases
de Lune* È FORNITA COME UN
TUTTO UNICO.

EDITORE

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

COMITATO DI REDAZIONE

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

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Christel Räber Beccia

CAPOREDATTORI

Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

AUTORI

Laurent Ballesta
Jeffrey S. Kingston

ADATTAMENTO ITALIANO

Dan-Ita Lugano

CORREZIONE BOZZE

Dan-Ita Lugano

GRAPHIC DESIGN, LAYOUT

TATIN Design Enterprises GmbH
www.tde.tatin.info

DIREZIONE ARTISTICA

Marie-Anne Räber
Oliver Mayer

FOTOLITOGRAFIA

Sturm AG, MuttENZ, Svizzera

PRESTAMPA, STAMPA

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

FOTO DEGLI OROLOGI

Joël von Allmen
Blancpain
IMAPRO Sàrl

ALTRE FOTO, ILLUSTRAZIONI

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





JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE