

# *Vino* Tetradimensional

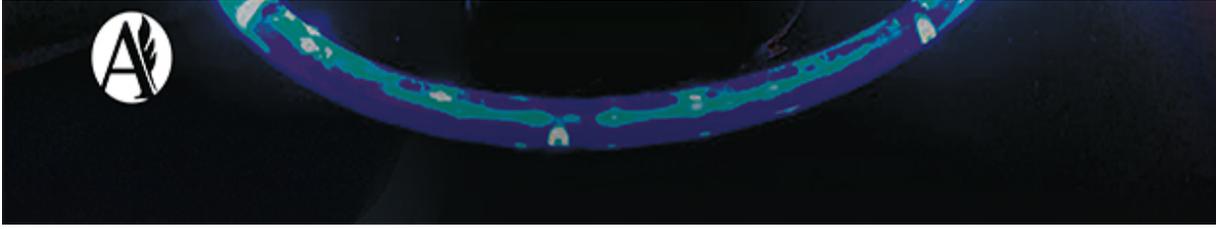
Ariel Alejandro Cattalini



# *Vino* Tetradimensional

Ariel Alejandro Cattalini





ARIEL ALEJANDRO CATTALINI

# Vino Tetradimensional



EDITORIAL AUTORES DE ARGENTINA

Cattalini, Ariel Alejandro  
Vino tetradimensional / Ariel Alejandro Cattalini. - 1a ed - Ciudad  
Autónoma de Buenos Aires : Autores de Argentina, 2022.

Libro digital, EPUB

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-87-2523-9

1. Ensayo. I. Título.  
CDD A864

EDITORIAL AUTORES DE ARGENTINA

[www.autoresdeargentina.com](http://www.autoresdeargentina.com)

[info@autoresdeargentina.com](mailto:info@autoresdeargentina.com)

*Este libro está dedicado a los fanáticos y amantes del buen vino.*

*Y a todas aquellas personas que me apoyaron en este proyecto.*

# Tabla de contenidos

[INTRODUCCIÓN](#)

[EL AÑEJAMIENTO DE LOS VINOS](#)

[Los enanos blancos](#)

[Clases de añejamiento](#)

[Vinos espumantes](#)

[Estar en el espacio exterior produce cambios corporales](#)

['Estudio de los gemelos'](#)

[Tetracromata](#)

[Catadores de vinos](#)

[Tipos de Cata](#)

[Características fundamentales del hierro](#)

[Principio de levitación](#)

## INTRODUCCIÓN

En búsqueda de resolver una incógnita emprendí un viaje que me llevó a una solución inesperada. Realizando un curso de sommelier, el profesor explicó que el añejamiento de los vinos son transformaciones a lo largo del tiempo y que casi se desconocía lo que sucedía en su interior, ese interrogante me obsesionó de tal forma que no pude dejar de pensar día y noche. Me planteé ¿Por qué en el añejamiento se debía esperar tanto tiempo para que un vino llegue a su máximo esplendor? ¿Y si hubiese una manera de adelantar el tiempo para que el añejamiento se produzca más rápido? Pregunta tras pregunta, no sabía por dónde empezar y estaba agobiado por el problema, no podía dormir, comer, tomar; estaba fuera de mi zona de confort. Ya nada iba a ser lo mismo, empezaba, me frustraba, dejaba que lo inusual me desbordara, descansaba unos días y volvía esa voz a mi cabeza que lo debía realizar. Cómo, cuándo ni por qué lo sabía, tal vez esa voz que me horrorizaba era una fase que empezaba. Acaso esa voz es la que escribe y no yo.

Empecé investigando el vino, su elaboración y su proceso, y nada colmaba mis expectativas, para saber que quería obtener. Pasé por la química para saber su estructura molecular, por la poesía para una palabra de aliento, por la historia para conocer como el hombre en el transcurso del tiempo había descubierto el vino, hasta que llegué a la física que habló de ello, del tiempo, y se me ocurrió que como el añejamiento del vino es la transformación a lo largo del tiempo decidí escribir este libro con altos y bajos, que al final salió a flote con la pura convicción de que es un aporte que cambiará la tecnología y la vinicultura para siempre.

En este libro me planteo cómo modificar o apresurar el tiempo para que el vino obtenga sus propiedades organolépticas más rápidamente.

Podemos agregar que el vino ya no sería más tridimensional sino tetradimensional porque, debido a las investigaciones llevadas a cabo, he concluido, siempre hemos tenido en cuenta las tres dimensiones, pero lo para la maduración del vino se precisan cuatro dimensiones, tres de espacio y una de tiempo. Por eso, es dable destacar que en el mundo el tiempo no transcurre igual a diferentes alturas.

Las investigaciones realizadas nos llevan a concluir que el vino madura más rápido sometido a mayor altura en un campo magnético. Por eso, es absurdo pensar que el añejamiento en su fase reductiva se debe realizar en el campo magnético de la tierra y no alejado de él. La realidad es engañosa, siempre encanta nuestros sentidos, pero es nuestra intuición la que nos lleva a un largo camino de descubrimiento, ha revelar la verdad, si creemos u objetamos que conocemos la sangre de Dios como dicen los cristianos, estamos equivocados. Pues, el vino es un ser vivo en el que se expresa la madre tierra donde nace, la luz que lo alumbraba, el agua que lo hidrata y el viento que lo acompaña.

En cada lugar de la tierra, en distintas zonas, el vino hablará de diferentes maneras, en un idioma distinto, aunque se trate de la misma cepa. Sin embargo, aun siendo hijos de la misma madre no están en el lugar del mismo padre, por los sustratos de la tierra, la insolación, la humedad, temperatura, etc. Entonces, llegamos a una conclusión, el vino no se puede añejar en su fase reductiva porque las evidencias son sólidas y absolutas.

# EL AÑEJAMIENTO DE LOS VINOS

*El añejamiento se define como el conjunto de transformaciones que, a lo largo del tiempo, o forzadas por condiciones artificiales creadas, llevan a los vinos a la adquisición de las mejores cualidades organolépticas de finura y armonía que, de acuerdo a su composición, a los factores y condiciones de conservación, les es dable adquirir. (Manual de profesional sommelier, Córdoba, 2019).*

## ¿Qué es el tiempo?

Una pregunta engañosamente simple, al describir el movimiento lo hacemos en función del tiempo por ejemplo 19 m/s, 100 km/h; el tiempo es universal acaso por así decirlo hay un reloj maestro como el metrónomo de Mozart, el tiempo no es absoluto por lo tanto el presente el pasado y el futuro no es más que una mera ilusión. Para captar lo que es el tiempo debemos dar un paso hacia atrás y preguntarnos qué es la luz para entender la relatividad.

## ***Relatividad del espacio y el tiempo***

### **La velocidad luminosa: límite de todas velocidades**

*“Sería un error admitir y aceptar que la relatividad del espacio y del tiempo se dejara derivar sólo del principio de la*

*relatividad debe agregársele otro principio para poder hacer posible este hecho revolucionario: es la afirmación que la luz se propaga en el vacío en todas las direcciones con la misma velocidad, sin que influya sobre la misma que la fuente luminosa se halle en movimiento o en reposo.*

*Este principio, la constancia de la velocidad de la luz, no se entiende por sí mismo. Esconde en su interior algunas consecuencias que contradicen directamente a la lógica y en primer lugar a su caricatura, que es el sentido común humano.*

*Un automóvil que recorre 100 kilómetros por hora es superado en su carrera por otro que marcha a una velocidad de 150 kilómetros por hora a razón de 50 kilómetros en un lapso de 60 minutos: por lo tanto, sus velocidades relativas importan una diferencia de 50 kilómetros horario. Sin embargo, la luz que emiten los reflectores de estos dos vehículos no toma parte del movimiento de los mismos. Su velocidad permanece la misma en ambos, que, como se sabe, es de 300.000 kilómetros por segundo, es decir, que la luz del reflector II no supera la del reflector*

*I. La velocidad relativa de ambas luces de los reflectores no es igual a 50 kilómetros por hora como se podría esperar, sino que es igual a cero. Esta particularidad de la velocidad de la luz, su independencia del movimiento de la fuente luminosa, se aclara más aún con otro ejemplo. Sea una lancha a motor animada de una velocidad de 20 metros por segundo, y un hombre que está en la misma propala una noticia mediante un altavoz. Al mismo tiempo otro pasajero dispara un arma de fuego, en el sentido del movimiento. Admitiendo la completa ausencia del viento, las ondas sonoras se propagan con la velocidad de 340 metros por segundo mientras que el proyectil abandona el caño del arma con una velocidad que admitamos, sea de 400 metros por segundo. ¿Cuál es la velocidad del sonido y del proyectil*