



## SACA-ROLHAS

As melhores marcas produtoras de vinho utilizam a cortiça de boa qualidade para lacrar seu produto nobre nas botelhas e garrafas.

A boa cortiça preserva o aroma e o frescor do vinho por anos a fio.

Existe naturalmente aquelas cuja qualidade não é tão eficiente e são utilizadas para vinhos populares largamente consumidos pela população comum, que não acredita que uma simples rolha de garrafa possa fazer a diferença.

Para aproveitar e degustar o bom vinho, é necessário uma útil ferramenta doméstica; o saca-rolhas.

Esse extrator convenientemente utilizado, permite que se execute a operação com segurança.

Se a rolha for de má qualidade, há o prejuízo de esfarelar-se e contaminar a bebida no momento da extração.

A de boa qualidade, ao contrário, pode inclusive ser reaproveitada.

Pensemos na rolha como sendo nossas boas ações quando extraídas num relance; nossas virtudes não podem ter nenhum tipo de defeito para serem aproveitadas pelo nosso próximo, não podem ser ações orgulhosas para desmandarem-se aos primeiros golpes.

Imaginemos o saca-rolhas como os convites da vida para desnudarem nosso Espírito; uma verdadeira ferramenta que demonstra quem realmente somos ou o que vai dentro de nossa alma, a fim de que possa beber no frescor da pureza e na fidelidade do amor que realmente possa existir dentro de cada um de nós.

***Carlos Alberto***