

# POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Doubravka Lesáková

Název bakalářské práce: Návrh a realizace nápojového setu

Posudek:

Studentka Doubravka Lesáková zvolila pro svou bakalářskou práci velice zajímavé téma. V dnešní době, kdy se lidé začínají orientovat v procesu a kvalitě vína, tak rádi upřednostňují neobvyklé a originální kvalitní nápojové sety.

Co se týče přístupu studentky k pochopení, proč máme několik tvarů sklenic, z jakého důvodu to tak je, byl naprosto příkladný. Pouze bych k uvedeným druhům přidal ještě sklenice (nejsou sice již mnoho využívány) na likérová (fortifikovaná) vína a originální degustační sklenice (mohou být i bez stopky).

Velice mě potěšil perfektně popsáný postup pro servis vína s následnou dekantací. Pouze bych měl nepatrné výhrady k výrazu kal (jedná se o vysrážený vinný cukr).

Postup práce pro výrobu sklenic a karafy, který studentka provedla, byl velice promyšlený a logický. S odvážnou kombinací skla a porcelánu mi nezbývá než souhlasit, jelikož čímž zachovává možnost sensorického posouzení vína a stopka je naprosto ideální co se týče tepelného přenosu. U stopek bych uvítal větší sílu, jak uvedla studentka v závěru své práce. Karafa, která má vypouklé porcelánové dýmko je velice ideální hlavně pro laiky, kteří ještě plně neovládají prokroužení vína z důvodu uvolnění aromatických látek.

Celkově musím studentku pochválit za celkové zpracování nápojového setu včetně harmonogramu prací a fotodokumentaci. Celý set je velice vkusně a originálně vyroben. Po odborné stránce studentka pochopila význam tvaru sklenic, karafy, dekantačního trychtýře (sítka) a vlastností materiálů. V celé bakalářské práci bylo naprosté minimum nesrovnalostí (spíše se jednalo o vinařskou terminologii).

Z výše uvedených důvodů navrhuji hodnocení výborné.

V Praze dne 15.6.2018

jméno oponenta bakalářské práce:

Pavel Čuda

podpis oponenta bakalářské práce:

