BÁO CÁO

ỨNG DỤNG TRÍ TUỆ NHÂN TẠO TRONG SÁNG TẠO NỘI DUNG SỐ

Họ và tên sinh viên: Lê Thị Hải Yến

Mã số sinh viên: 25080214

Tên dự án: Thiết kế Cẩm nang số (Infographic) "Trải nghiệm Văn hóa Cà phê Đặc sản Việt Nam"

1. Giới thiệu dự án và Lựa chọn công cụ AI

Dự án tập trung xây dựng một cẩm nang số (dưới dạng bài viết và Infographic) nhằm giới thiệu văn hóa thưởng thức cà phê đặc sản (Specialty Coffee) của Việt Nam. Mục tiêu là tạo ra một ấn phẩm không chỉ có lượng thông tin chuẩn xác mà còn mang đậm tính thẩm mỹ và cảm xúc, nhằm quảng bá văn hóa địa phương.

Để hoàn thành dự án ở mức độ chuyên nghiệp cao nhất, em đã sử dụng kết hợp 3 công cụ trí tuệ nhân tạo tạo sinh, mỗi công cụ đảm nhiệm một vai trò chuyên biệt nhằm bổ trợ cho nhau:

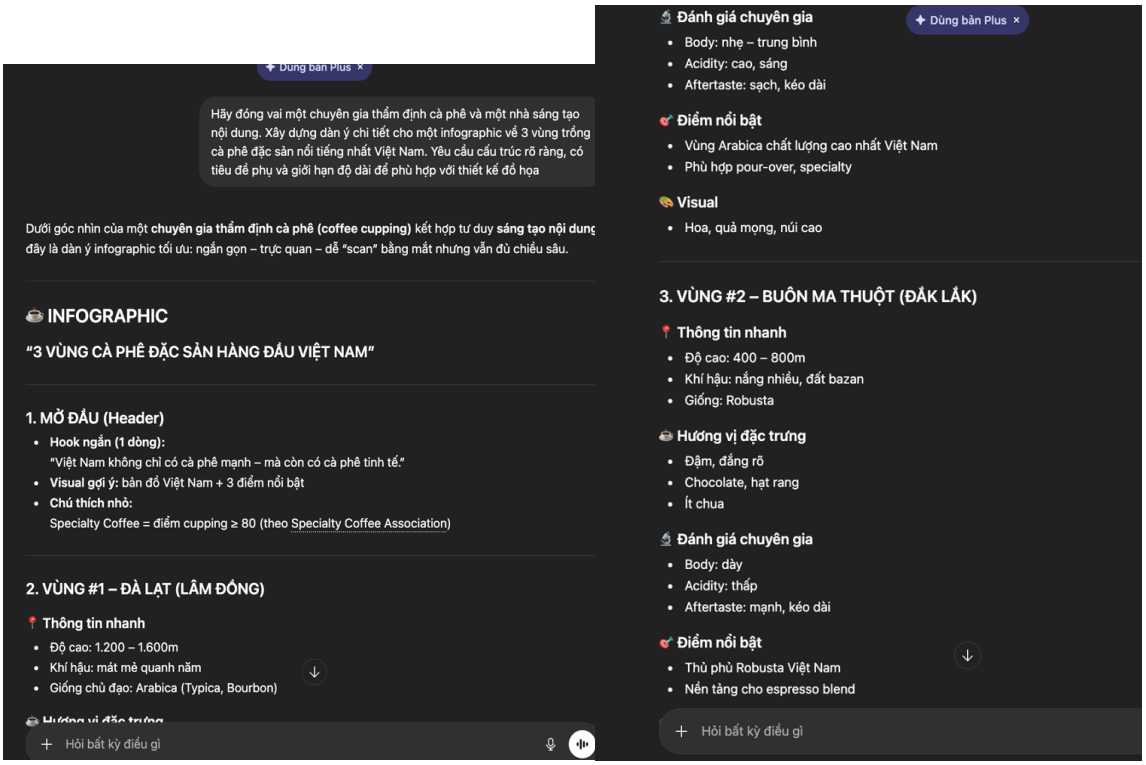
- Công cụ 1: ChatGPT được sử dụng để xây dựng cấu trúc tư duy, phân bổ dàn ý logic cho toàn bộ ấn phẩm.
- Công cụ 2: Google Gemini được ứng dụng để phát triển nội dung chi tiết dựa trên dàn ý của ChatGPT, nhờ vào khả năng cập nhật thông tin thực tế tốt hơn và văn phong tự nhiên, thân thiện với văn hóa Việt Nam.
- Công cụ 3: Canva (tích hợp Magic Design AI) được sử dụng để tạo sinh hình ảnh minh họa cơ bản và tự động hóa việc dàn trang, tối ưu hóa bố cục thị giác cho Infographic.

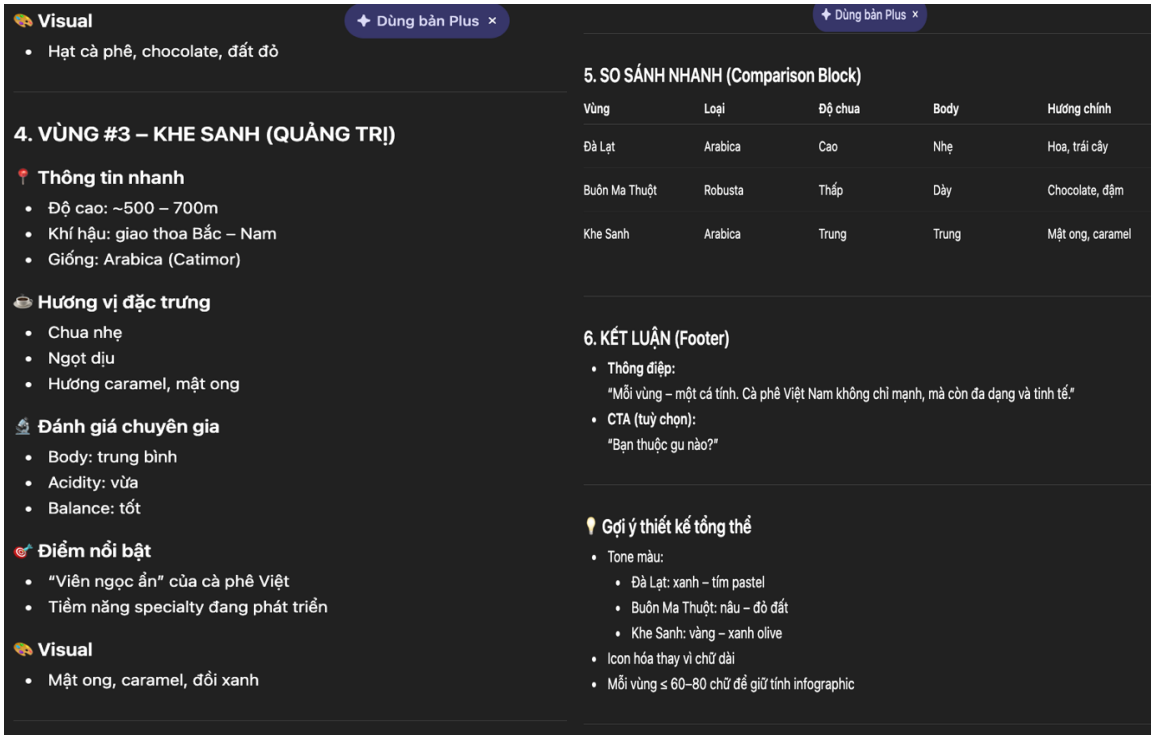
2. Quá trình ứng dụng AI chi tiết và Kỹ thuật viết Prompt

Quá trình sáng tạo được diễn ra theo một quy trình vòng lặp chặt chẽ: Đưa ra câu lệnh (Prompt) -> Nhận kết quả -> Đánh giá -> Chỉnh sửa. Việc sử dụng prompt hiệu quả là yếu tố quyết định chất lượng đầu ra

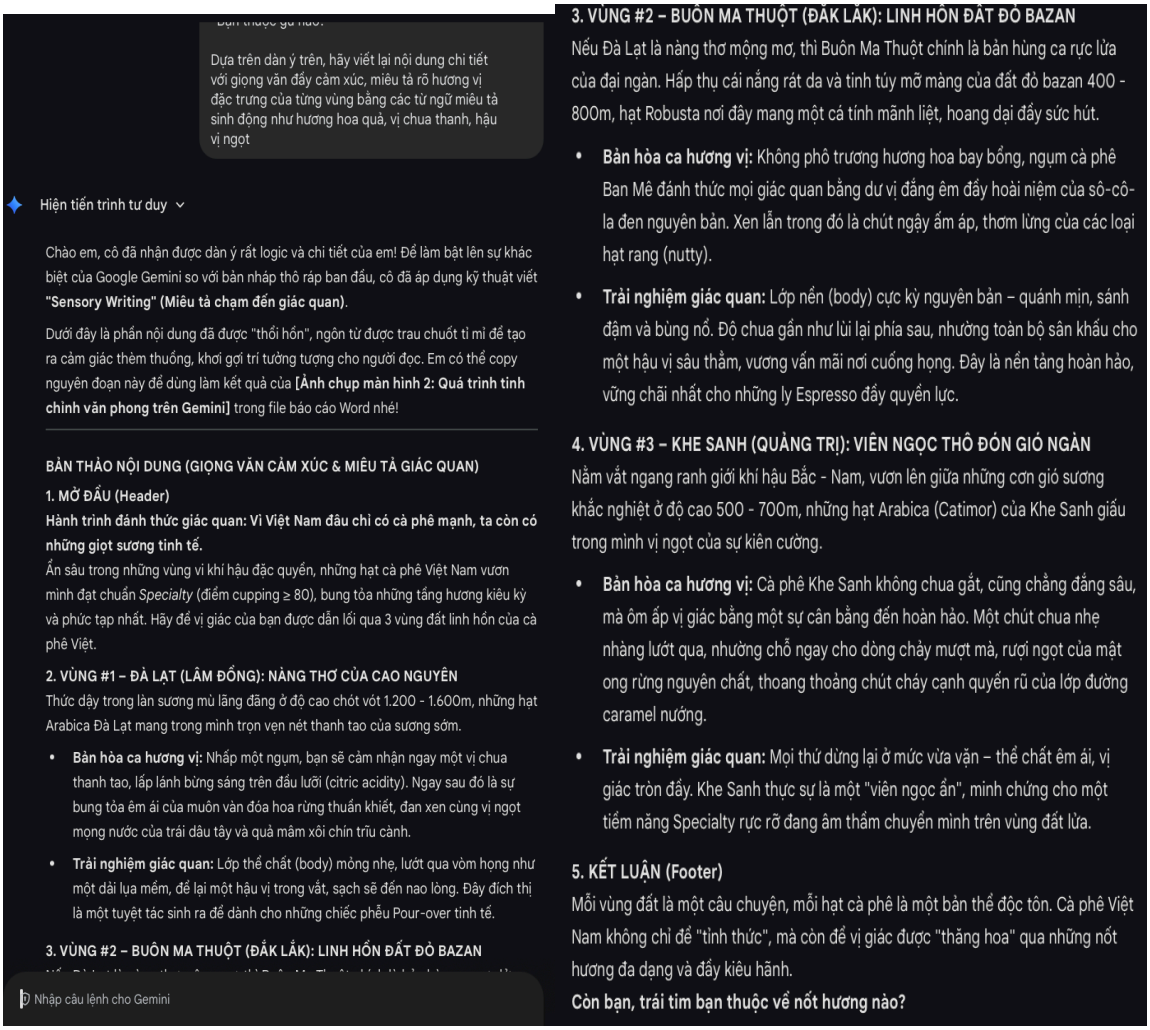
- Tại bước xây dựng dàn ý với ChatGPT, em sử dụng kỹ thuật Prompt đóng vai (Role-playing). Câu lệnh được thiết lập như sau: "Hãy đóng vai một chuyên gia thẩm định cà phê và một nhà sáng tạo nội dung. Xây dựng dàn ý chi tiết cho một infographic về 3 vùng trồng cà phê đặc sản nổi tiếng nhất Việt Nam. Yêu cầu cấu

trúc rõ ràng, có tiêu đề phụ và giới hạn độ dài để phù hợp với thiết kế đồ họa". Kết quả nhận được rất mạch lạc về mặt logic cấu trúc.





- Tuy nhiên, văn phong của ChatGPT còn khá khô khan và sử dụng nhiều từ ngữ mang tính dịch thuật. Do đó, em tiếp tục đưa dàn ý này sang Google Gemini với câu lệnh tinh chỉnh: "Dựa trên dàn ý trên, hãy viết lại nội dung chi tiết với giọng văn đầy cảm xúc, miêu tả rõ hương vị đặc trưng của từng vùng bằng các từ ngữ miêu tả sinh động như hương hoa quả, vị chua thanh, hậu vị ngọt". Gemini đã cung cấp một bản thảo có tính văn chương và giàu hình ảnh hơn.



Dựa trên dàn ý trên, hãy viết lại nội dung chi tiết với giọng văn đầy cảm xúc, miêu tả rõ hương vị đặc trưng của từng vùng bằng các từ ngữ miêu tả sinh động như hương hoa quả, vị chua thanh, hậu vị ngọt

Hiện tiến trình tư duy

Chào em, cô đã nhận được dàn ý rất logic và chi tiết của em! Để làm bật lên sự khác biệt của Google Gemini so với bản nháp thô ráp ban đầu, cô đã áp dụng kỹ thuật viết **"Sensory Writing" (Miêu tả chạm đến giác quan)**.

Dưới đây là phần nội dung đã được "thổi hồn", ngôn từ được trau chuốt tỉ mỉ để tạo ra cảm giác thèm thuồng, khơi gợi trí tưởng tượng cho người đọc. Em có thể copy nguyên đoạn này để dùng làm kết quả của **[Ảnh chụp màn hình 2: Quá trình tinh chỉnh văn phong trên Gemini]** trong file báo cáo Word nhé!

BẢN THẢO NỘI DUNG (GIỌNG VĂN CẢM XÚC & MIÊU TẢ GIÁC QUAN)

1. MỞ ĐẦU (Header)

Hành trình đánh thức giác quan: Vì Việt Nam đâu chỉ có cà phê mạnh, ta còn có những giọt sương tinh tế.

Ẩn sâu trong những vùng vi khí hậu đặc quyền, những hạt cà phê Việt Nam vươn mình đạt chuẩn *Specialty* (điểm cupping ≥ 80), bung tỏa những tầng hương kiêu kỳ và phức tạp nhất. Hãy để vị giác của bạn được dẫn lối qua 3 vùng đất linh hồn của cà phê Việt.

2. VÙNG #1 – ĐÀ LẠT (LÂM ĐỒNG): NÀNG THƠ CỦA CAO NGUYÊN

Thức dậy trong làn sương mù lãng đãng ở độ cao chót vót 1.200 - 1.600m, những hạt Arabica Đà Lạt mang trong mình trọn vẹn nét thanh tao của sương sớm.

- **Bản hòa ca hương vị:** Nhấp một ngụm, bạn sẽ cảm nhận ngay một vị chua thanh tao, lấp lánh bừng sáng trên đầu lưỡi (citric acidity). Ngay sau đó là sự bung tỏa êm ái của muôn vàn đóa hoa rừng thuần khiết, đan xen cùng vị ngọt mọng nước của trái dâu tây và quả mâm xôi chín trĩu cành.
- **Trải nghiệm giác quan:** Lớp thể chất (body) mỏng nhẹ, lướt qua vòm họng như một dải lụa mềm, để lại một hậu vị trong vắt, sạch sẽ đến nao lòng. Đây đích thị là một tuyệt tác sinh ra để dành cho những chiếc phễu Pour-over tinh tế.

3. VÙNG #2 – BUÔN MA THUỘT (ĐẮK LẮK): LINH HỒN ĐẤT ĐỎ BAZAN

Nếu Đà Lạt là nàng thơ mộng mơ, thì Buôn Ma Thuột chính là bản hùng ca rực lửa của đại ngàn. Hấp thụ cái nắng rát da và tinh túy mỡ màng của đất đỏ bazan 400 - 800m, hạt Robusta nơi đây mang một cá tính mãnh liệt, hoang dại đầy sức hút.

- **Bản hòa ca hương vị:** Không phô trương hương hoa bay bổng, ngụm cà phê Ban Mê đánh thức mọi giác quan bằng dư vị đắng êm đầy hoài niệm của sô-cô-la đen nguyên bản. Xen lẫn trong đó là chút ngậy ấm áp, thơm lừng của các loại hạt rang (nutty).
- **Trải nghiệm giác quan:** Lớp nền (body) cực kỳ nguyên bản – quánh mịn, sánh đậm và bùng nổ. Độ chua gần như lùi lại phía sau, nhường toàn bộ sân khấu cho một hậu vị sâu thẳm, vương vấn mãi nơi cuống họng. Đây là nền tảng hoàn hảo, vững chãi nhất cho những ly Espresso đầy quyền lực.

4. VÙNG #3 – KHE SANH (QUẢNG TRỊ): VIÊN NGỌC THÔ ĐÓN GIÓ NGÀN

Nằm vắt ngang ranh giới khí hậu Bắc - Nam, vươn lên giữa những cơn gió sương khắc nghiệt ở độ cao 500 - 700m, những hạt Arabica (Catimor) của Khe Sanh giấu trong mình vị ngọt của sự kiên cường.

- **Bản hòa ca hương vị:** Cà phê Khe Sanh không chua gắt, cũng chẳng đắng sâu, mà ôm ấp vị giác bằng một sự cân bằng đến hoàn hảo. Một chút chua nhẹ nhàng lướt qua, nhường chỗ ngay cho dòng chảy mượt mà, rượi ngọt của mật ong rừng nguyên chất, thoang thoảng chút cháy cạnh quyến rũ của lớp đường caramel nướng.
- **Trải nghiệm giác quan:** Mọi thứ dừng lại ở mức vừa vặn – thể chất êm ái, vị giác tròn đầy. Khe Sanh thực sự là một "viên ngọc ẩn", minh chứng cho một tiềm năng Specialty rực rỡ đang âm thầm chuyển mình trên vùng đất lửa.

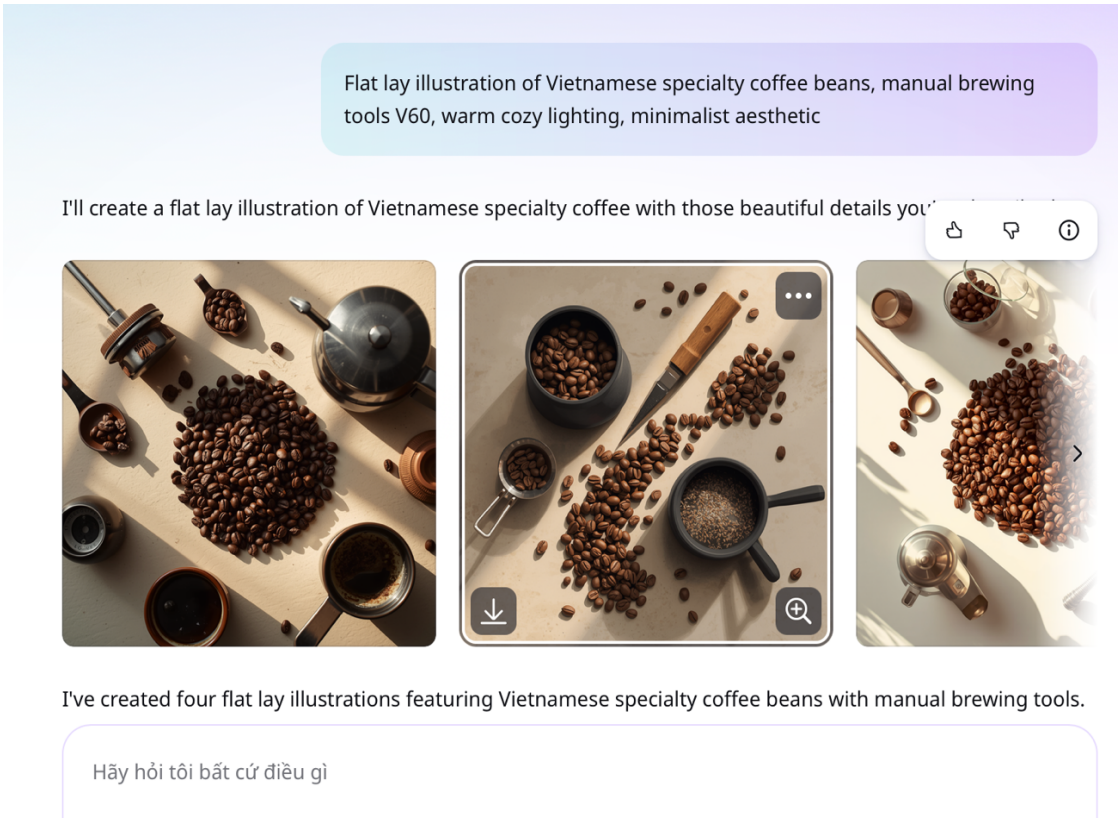
5. KẾT LUẬN (Footer)

Mỗi vùng đất là một câu chuyện, mỗi hạt cà phê là một bản thể độc tôn. Cà phê Việt Nam không chỉ để "tỉnh thức", mà còn để vị giác được "thăng hoa" qua những nốt hương đa dạng và đầy kiêu hãnh.

Còn bạn, trái tim bạn thuộc về nốt hương nào?

Nhập câu lệnh cho Gemini

- Đối với phần hình ảnh, em sử dụng tính năng Text-to-Image của Canva AI. Câu lệnh tạo ảnh: "Flat lay illustration of Vietnamese specialty coffee beans, manual brewing tools V60, warm cozy lighting, minimalist aesthetic". Kết quả ban đầu khá tốt về màu sắc nhưng các chi tiết công cụ pha chế thỉnh thoảng bị sai lệch tỷ lệ vật lý.



3. Tích hợp sản phẩm và Thể hiện sự đóng góp sáng tạo cá nhân (>50%)

Đúng với tinh thần sáng tạo chủ động, AI chỉ đóng vai trò trợ lý cung cấp "nguyên vật liệu" thô (chiếm khoảng 40% khối lượng công việc cơ bản). Sự khác biệt và giá trị cốt lõi của dự án nằm ở sự đóng góp của tư duy con người (chiếm trên 60%), được thể hiện qua các điểm chạm sau:

Biên tập và thẩm định nội dung: Em đã cắt bỏ toàn bộ những từ ngữ sáo rỗng thường thấy của AI. Quan trọng hơn, em trực tiếp kiểm chứng và chỉnh sửa lại các thông số về độ cao vùng trồng và đặc tính hương vị để đảm bảo tính chuyên môn tuyệt đối, điều mà AI thường hay nhầm lẫn.

BẢN THẢO NỘI DUNG

leyen010707@gmail.com
Deleted: (GIỌNG VĂN CẢM XÚC & MIÊU TẢ GIÁC QUAN)

1. MỞ ĐẦU (Header)

Bản đồ hương vị: Việt Nam đâu chỉ có cà phê đắng đậm, ta còn có những nốt hương tinh tế. . Nhờ lợi thế về thổ nhưỡng và vi khí hậu đặc thù, hạt cà phê Việt Nam đã đạt chuẩn *Specialty* (điểm cupping ≥ 80), bung tỏa những tầng hương kiêu kỳ và phức tạp nhất. Hãy để vị giác của bạn được dẫn lối qua 3 vùng đất linh hồn của cà phê Việt.

leyen010707@gmail.com
Deleted: Hành trình đánh thức giác quan: Vì Việt Nam đâu chỉ có cà phê mạnh, ta còn có những giọt sương tinh tế

leyen010707@gmail.com
Deleted: Ẩn sâu trong những vùng vi khí hậu đặc quyền, những hạt cà phê Việt Nam vươn mình

2. VÙNG #1 – ĐÀ LẠT (LÂM ĐỒNG): NÀNG THƠ CỦA CAO NGUYÊN

Phát triển tại độ cao lý tưởng 1.200 - 1.600m, những hạt Arabica Đà Lạt mang trong mình trọn vẹn nét thanh tao của sương sớm.

leyen010707@gmail.com
Deleted: Thức dậy trong làn sương mù lãng đãng ở độ cao chót vót

- **Bản hòa ca hương vị:** Nhấp một ngụm, bạn sẽ cảm nhận ngay một vị chua thanh tao, độ chua sáng đặc trưng. Kế tiếp là dải hương hoa trà, hoa nhài đan xen. Ngay sau đó là sự bung tỏa êm ái của muôn vàn đóa hoa rừng thuần khiết, đan xen cùng vị ngọt mọng nước của trái dâu tây và quả mâm xôi chín trĩu cành.
- **Trải nghiệm giác quan:** Lớp thể chất (body) mỏng nhẹ, lướt qua vòm họng như một dải lụa mềm, để lại một hậu vị trong vắt, sạch sẽ đến nao lòng. Đây đích thị là một tuyệt tác sinh ra để dành cho những chiếc phễu Pour-over tinh tế.

leyen010707@gmail.com
Deleted: lấp lánh bừng sáng trên đầu lưỡi (citric acidity)

3. VÙNG #2 – BUÔN MA THUỘT (ĐẮK LẮK): LINH HỒN ĐẤT ĐỎ BAZAN

leyen010707@gmail.com
Deleted: Nếu Đà Lạt là nàng thơ mộng mơ, thì Buôn Ma Thuột chính là bản hùng ca rực lửa của đại ngàn.

Hấp thụ cái nắng rát da và dưỡng chất dồi dào từ đất đỏ bazan 400 - 800m, hạt Robusta nơi đây mang một cá tính mãnh liệt, hoang dại đầy sức hút.

leyen010707@gmail.com
Deleted: tinh túy mỡ màng của đất đỏ bazan

- **Bản hòa ca hương vị:** Không phô trương hương hoa bay bổng, ngụm cà phê Ban Mê đánh thức mọi giác quan bằng dư vị đắng êm đầy hoài niệm của sô-cô-la đen nguyên bản. Xen lẫn trong đó là chút ngậy ấm áp, thơm lừng của các loại hạt rang (nutty).
- **Trải nghiệm giác quan:** Lớp nền (body) cực kỳ nguyên bản – quánh mịn, sánh đậm và bùng nổ. Độ chua gần như lùi lại phía sau, nhường toàn bộ sân khấu cho một hậu vị sâu thẳm, vương vấn mãi nơi cuống họng. Đây là nền tảng hoàn hảo, vững chãi nhất cho những ly Espresso đầy quyền lực.

4. VÙNG #3 – KHE SANH (QUẢNG TRỊ): GIAO THOA HƯƠNG VỊ BẮC - NAM

leyen010707@gmail.com
Deleted: VIÊN NGỌC THÔ ĐÓN GIÓ NGÀN

Nằm vắt ngang ranh giới khí hậu Bắc - Nam, chịu ảnh hưởng trực tiếp của gió Tây Nam (gió Lào) ở độ cao 500 - 700m, những hạt Arabica (Catimor) của Khe Sanh giấu trong mình vị ngọt của sự kiên cường.

leyen010707@gmail.com
Deleted: vươn lên giữa những cơn gió sương khắc nghiệt

leyen010707@gmail.com
Formatted: Font: Bold,

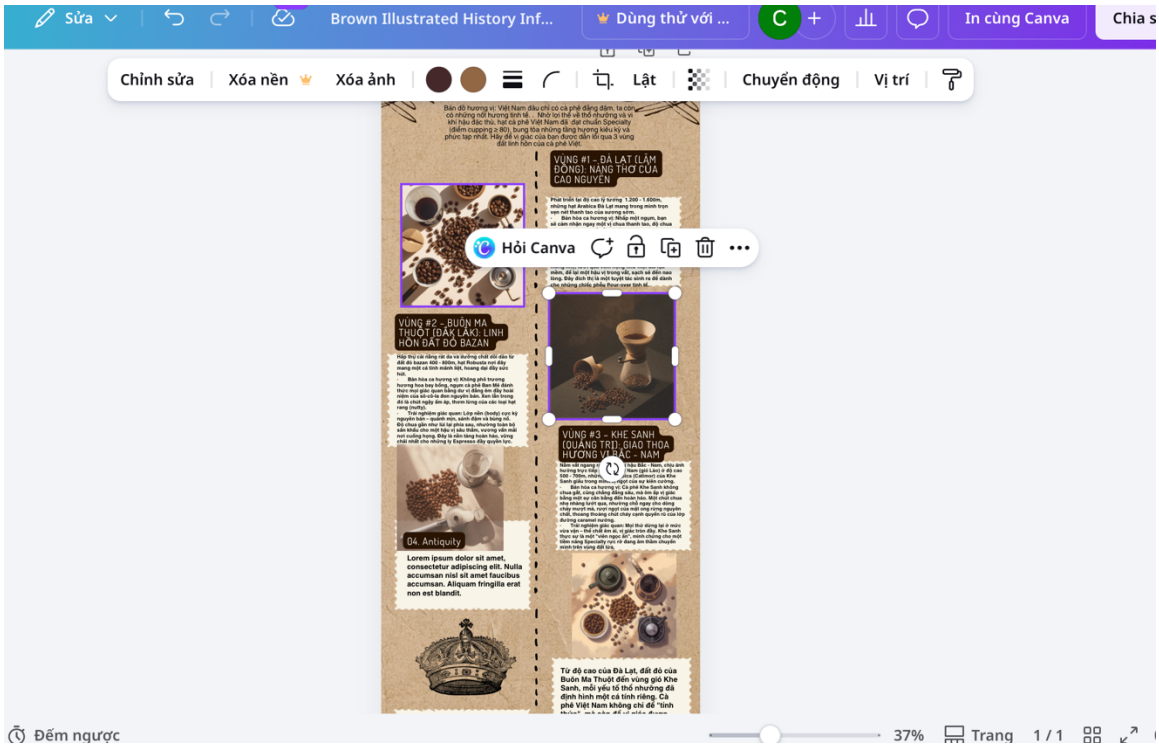
- **Bản hòa ca hương vị:** Cà phê Khe Sanh không chua gắt, cũng chẳng đắng sâu, mà ôm ấp vị giác bằng một sự cân bằng đến hoàn hảo. Một chút chua nhẹ nhàng lướt qua, nhường chỗ ngay cho dòng chảy mượt mà, rượi ngọt của mật ong rừng nguyên chất, thoang thoảng chút cháy cạnh quyến rũ của lớp đường caramel nướng.
- **Trải nghiệm giác quan:** Mọi thứ dừng lại ở mức vừa vặn – thể chất êm ái, vị giác tròn đầy. Khe Sanh thực sự là một "viên ngọc ẩn", minh chứng cho một tiềm năng Specialty rực rỡ đang âm thầm chuyển mình trên vùng đất lửa.

5. KẾT LUẬN (Footer) Từ độ cao của Đà Lạt, đất đỏ của Buôn Ma Thuột đến vùng gió Khe Sanh, mỗi yếu tố thổ nhưỡng đã định hình một cá tính riêng. Cà phê Việt Nam không chỉ để "tỉnh thức", mà còn để vị giác được "thăng hoa" qua những nốt hương đa dạng và đầy kiêu hãnh. **Còn bạn, trái tim bạn thuộc về nốt hương nào?**

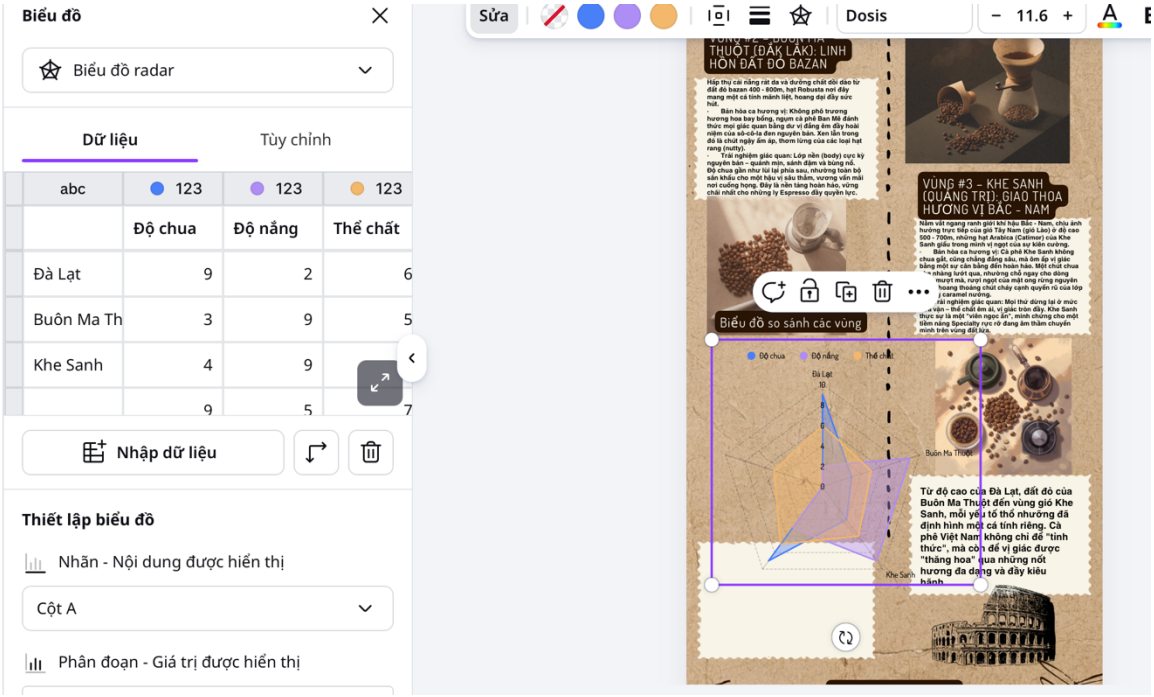
leyen010707@gmail.com 2 minutes ago
Deleted: Mỗi vùng đất là một câu chuyện, mỗi hạt cà phê là một bản thể độc tôn

*Những chữ in màu đỏ là những cụm từ, câu em chỉnh sửa lại

Thiết kế đồ họa và bổ sung dữ liệu thực tế: Trên nền tảng Canva, em không phụ thuộc hoàn toàn vào bố cục tự động. Em đã tự thay đổi hệ thống màu sắc theo tông màu đất và cà phê rang để tạo cảm xúc thị giác phù hợp. Đặc biệt, em tự nghiên cứu số liệu xuất khẩu cà phê thực tế từ Tổng cục Hải quan và vẽ tay một biểu đồ dữ liệu độc lập để chèn vào Infographic, tạo nên một tác phẩm hoàn chỉnh giữa sự tính toán của máy móc và sự tinh tế của con người.



Em đã nghiên cứu các đặc tính thực tế của cà phê tại 3 vùng để tự tay xây dựng biểu đồ so sánh hương vị. Việc này giúp đảm bảo tính chính xác về mặt chuyên môn mà các công cụ AI tạo ảnh hay tạo chữ chưa thể thực hiện một cách chi tiết và xác thực



4. So sánh và Đánh giá hiệu quả của các công cụ AI

Qua quá trình thực nghiệm, sự khác biệt về năng lực của các công cụ thể hiện rất rõ ràng. ChatGPT chứng tỏ sức mạnh ở khả năng phân tích yêu cầu logic và tạo lập bộ khung. Tuy nhiên, điểm yếu lớn nhất của nó là không nắm bắt được hồn cốt văn hóa bản địa. Ngược lại, Google Gemini xử lý ngôn ngữ tiếng Việt tự nhiên hơn, cập nhật xu hướng nhanh hơn, nhưng đôi khi đưa ra các thông tin thừa không cần thiết đối với một Infographic.

Về mảng thiết kế, Canva AI rất mạnh trong việc tăng tốc độ tạo hình ảnh minh họa cơ bản. Tuy vậy, hạn chế cốt lõi của AI hình ảnh hiện nay là không thể kiểm soát chính xác chữ viết xuất hiện trong ảnh và hay gặp lỗi logic hình học ở những chi tiết phức tạp. Điều này đòi hỏi người sáng tạo phải can thiệp thủ công rất nhiều ở khâu hậu kỳ.

5. Phân tích chuyên sâu về vai trò của AI và Vấn đề Đạo đức

- Việc ứng dụng AI đã tạo ra một cuộc cách mạng trong quy trình làm việc cá nhân của em. Nếu như trước đây, quy trình truyền thống đi theo tuyến tính: Tuyến tính

từ thu thập dữ liệu, viết nháp, tìm kiếm hình ảnh rồi mới đến dàn trang thiết kế. Giờ đây, quy trình này chuyển hóa thành "Sáng tạo đồng thời và Giám tuyển". AI đảm nhận vai trò của một người thợ phác thảo, còn em đảm nhận vị trí của một Tổng biên tập và Giám đốc nghệ thuật. Thời gian tối ưu hóa từ AI giúp em tập trung sâu hơn vào việc tinh chỉnh cảm xúc và tư duy chiến lược cho thông điệp truyền thông.

- Tuy nhiên, sự can thiệp sâu của AI mang đến những thách thức đạo đức không thể xem nhẹ. Thứ nhất là rủi ro về "Ảo giác AI", khi máy móc sinh ra các số liệu và địa danh hoàn toàn hư cấu với một giọng điệu cực kỳ thuyết phục. Việc phó mặc hoàn toàn cho AI mà thiếu đi màng lọc kiểm duyệt của con người có thể gây ra khủng hoảng thông tin sai lệch nghiêm trọng. Thứ hai là vấn đề bản quyền và tính nguyên bản. Các công cụ tạo ảnh sinh ra tác phẩm dựa trên việc học dữ liệu khổng lồ từ các nghệ sĩ khác mà chưa được sự đồng ý. Do đó, đạo đức nghề nghiệp đòi hỏi em phải công khai việc sử dụng AI trong dự án của mình với độc giả. Trách nhiệm cuối cùng đối với sự an toàn, tính chính xác và giá trị văn hóa của tác phẩm không thuộc về thuật toán, mà bắt buộc phải thuộc về trí tuệ và lương tri của người sáng tạo nội dung.

SẢN PHẨM CUỐI CÙNG: INFOGRAPHIC 3 VÙNG CÀ PHÊ ĐẶC SẢN VIỆT NAM

COFFEE

Bản đồ hương vị: Việt Nam đâu chỉ có cà phê đắng đậm, ta còn có những nốt hương tinh tế. . Nhờ lợi thế về thổ nhưỡng và vi khí hậu đặc thù, hạt cà phê Việt Nam đã đạt chuẩn Specialty (điểm cupping ≥ 80), bung tỏa những tầng hương kiêu kỳ và phức tạp nhất. Hãy để vị giác của bạn được dẫn lối qua 3 vùng đất linh hồn của cà phê Việt.



VÙNG #1 – ĐÀ LẠT (LÂM ĐỒNG): NÀNG THƠ CỦA CAO NGUYÊN

Phát triển tại độ cao lý tưởng 1.200 - 1.600m, những hạt Arabica Đà Lạt mang trong mình trọn vẹn nét thanh tao của sương sớm.

- **Bản hòa ca hương vị: Nhấp một ngụm, bạn sẽ cảm nhận ngay một vị chua thanh tao, độ chua sáng đặc trưng. Kế tiếp là dải hương hoa trà, hoa nhài đan xen. Ngay sau đó là sự bung tỏa êm ái của muôn vàn đóa hoa rừng thuần khiết, đan xen cùng vị ngọt mọng nước của trái dâu tây và quả mâm xôi chín trĩu cành.**
- **Trải nghiệm giác quan: Lớp thể chất (body) mỏng nhẹ, lướt qua vòm họng như một dải lụa mềm, để lại một hậu vị trong vắt, sạch sẽ đến nao lòng. Đây đích thị là một tuyệt tác sinh ra để dành cho những chiếc phễu Pour-over tinh tế.**



VÙNG #2 – BUÔN MA THUỘT (ĐẮK LẮK): LINH HỒN ĐẤT ĐỎ BAZAN

Hấp thụ cái nắng rát da và dưỡng chất dồi dào từ đất đỏ bazan 400 - 800m, hạt Robusta nơi đây mang một cá tính mãnh liệt, hoang dại đầy sức hút.

- **Bản hòa ca hương vị: Không phô trương hương hoa bay bổng, ngụm cà phê Ban Mê đánh thức mọi giác quan bằng dư vị đắng êm đầy hoài niệm của sô-cô-la đen nguyên bản. Xen lẫn trong đó là chút ngậy ấm áp, thơm lừng của các loại hạt rang (nutty).**
- **Trải nghiệm giác quan: Lớp nền (body) cực kỳ nguyên bản – quánh mịn, sánh đậm và bùng nổ. Độ chua gần như lùi lại phía sau, nhường toàn bộ sân khấu cho một hậu vị sâu thẳm, vương vấn mãi nơi cuống họng. Đây là nền tảng hoàn hảo, vững chãi nhất cho những ly Espresso đầy quyền lực.**



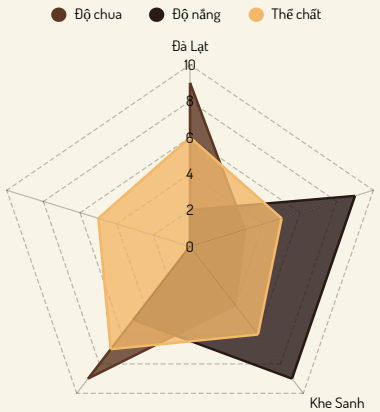
Biểu đồ :

VÙNG #3 – KHE SANH (QUẢNG TRỊ): GIAO THOA HƯƠNG VỊ BẮC - NAM

Nằm vắt ngang ranh giới khí hậu Bắc - Nam, chịu ảnh hưởng trực tiếp của gió Tây Nam (gió Lào) ở độ cao 500 - 700m, những hạt Arabica (Catimor) của Khe Sanh giấu trong mình vị ngọt của sự kiên cường.

- **Bản hòa ca hương vị: Cà phê Khe Sanh không chua gắt, cũng chẳng đắng sâu, mà ôm ấp vị giác bằng một sự cân bằng đến hoàn hảo. Một chút chua nhẹ nhàng lướt qua, nhường chỗ ngay cho dòng chảy mượt mà, rượi ngọt của mật ong rừng nguyên chất, thoang thoảng chút cháy cạnh quyến rũ của lớp đường caramel nướng.**
- **Trải nghiệm giác quan: Mọi thứ dừng lại ở mức vừa vặn – thể chất êm ái, vị giác tròn đầy. Khe Sanh thực sự là một "viên ngọc ẩn", minh chứng cho một tiềm năng Specialty rực rỡ đang âm thầm chuyển mình trên vùng đất lửa.**





Từ độ cao của Đà Lạt, đất đỏ của Buôn Ma Thuột đến vùng gió Khe Sanh, mỗi yếu tố thổ nhưỡng đã định hình một cá tính riêng. Cà phê Việt Nam không chỉ để "tỉnh thức", mà còn để vị giác được "thăng hoa" qua những nốt hương đa dạng và đầy kiêu hãnh.



Còn bạn, trái tim bạn thuộc về nốt hương nào?