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.**

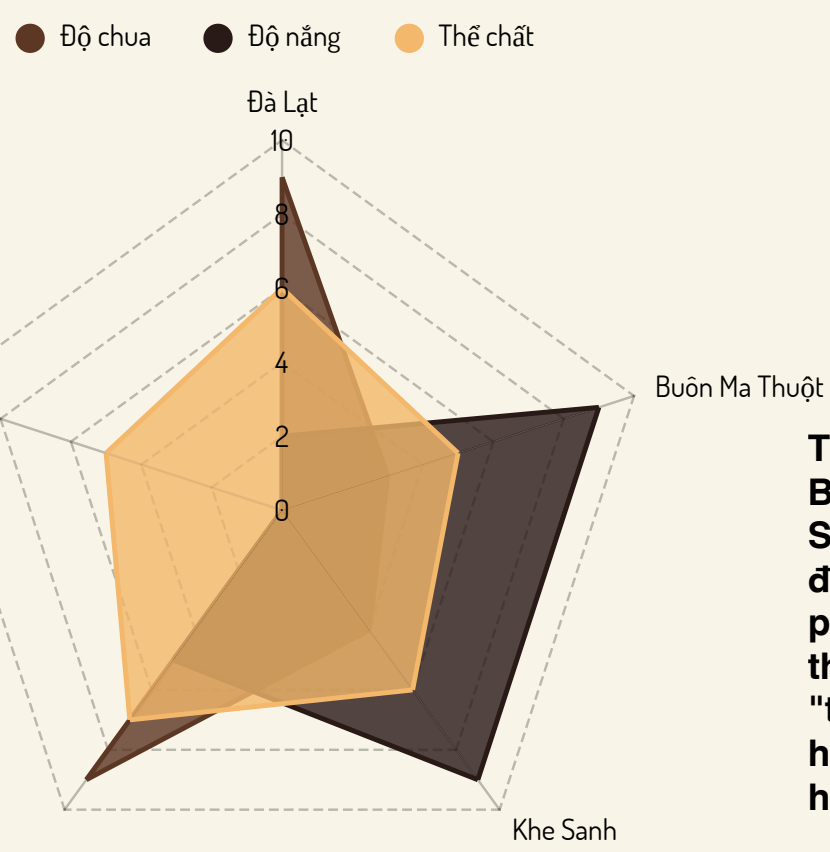


VÙNG #3 – KHE SANH (QUẢNG TRỊ): GIAO THOA HƯƠNG VỊ BẮC - NAM

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?