TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Arabica Lâm Đồng: Từ vùng đất cao nguyên đến cơ hội định vị trên bản đồ cà phê thế giới

16:53 12/04/2026

Sau quá trình sáp nhập hành chính, Lâm Đồng trở thành địa phương có diện tích tự nhiên lớn nhất cả nước, vượt mốc 24.000 km². Không chỉ mở rộng không gian phát triển, điều này còn tạo ra một lợi thế đáng kể cho ngành nông nghiệp chủ lực – đặc biệt là cà phê.



Cà phê Arabica

Mỗi năm, Lâm Đồng cung ứng ra thị trường hơn 1 triệu tấn cà phê. Tuy nhiên, cơ cấu vẫn nghiêng mạnh về Robusta, chiếm khoảng 90% sản lượng xuất khẩu. Arabica – dòng cà phê được ưa chuộng tại các thị trường cao cấp hiện chỉ chiếm khoảng 10%, chủ yếu tập trung tại cao nguyên Lâm Viên, trong đó nổi bật là khu vực Cầu Đất (phường Xuân Trường - Đà Lạt).



Cà phê Robusta, chiếm khoảng 90% sản lượng xuất khẩu. Ảnh minh họa

Vùng trồng Arabica mang dấu ấn riêng

Không phải ngẫu nhiên mà Arabica Lâm Đồng được đánh giá có tiềm năng phát triển thành phân khúc giá trị cao. Vùng trồng tại đây nằm ở độ cao trung bình khoảng 1.500m so với mực nước biển, với nền nhiệt dao động ổn định từ 15–20°C quanh năm – điều kiện lý tưởng cho giống cà phê ưa lạnh, phát triển chậm như Arabica.

Bên cạnh yếu tố khí hậu, thổ nhưỡng đặc trưng của vùng đất đỏ bazan đã góp phần tạo nên hương vị riêng biệt: chua thanh, hậu vị sạch, cùng hương hoa và trái cây rõ nét. Đây là những đặc tính quan trọng giúp Arabica Lâm Đồng có khả năng tiếp cận phân khúc cà phê đặc sản (specialty coffee).



Tỉnh Lâm Đồng giới thiệu các loại cà phê, trong đó có loại cà phê Arabica tại hội chợ hàng nông sản. Ảnh: Hải Nam

Dù vậy, theo đánh giá của các chuyên gia, chất lượng Arabica Việt Nam hiện vẫn chủ yếu dừng ở mức khá. Trên thang điểm của Viện Chất lượng Cà phê (CQI), nhiều mẫu tốt đạt khoảng 85–86 điểm – trong khi các vùng trồng danh tiếng trên thế giới có thể vượt mốc 90 điểm, nhờ điều kiện độ cao trên 2.000m và hệ sinh thái tự nhiên đặc thù.

So sánh nhanh: Arabica và Robusta

Sự khác biệt giữa hai dòng cà phê phổ biến nhất thế giới không chỉ nằm ở hình dáng hạt mà còn ở trải nghiệm thưởng thức:



Robusta: Hạt tròn hơn, rãnh thẳng; Arabica: Hạt bầu dục, rãnh cong nhẹ. Ảnh minh hoạ

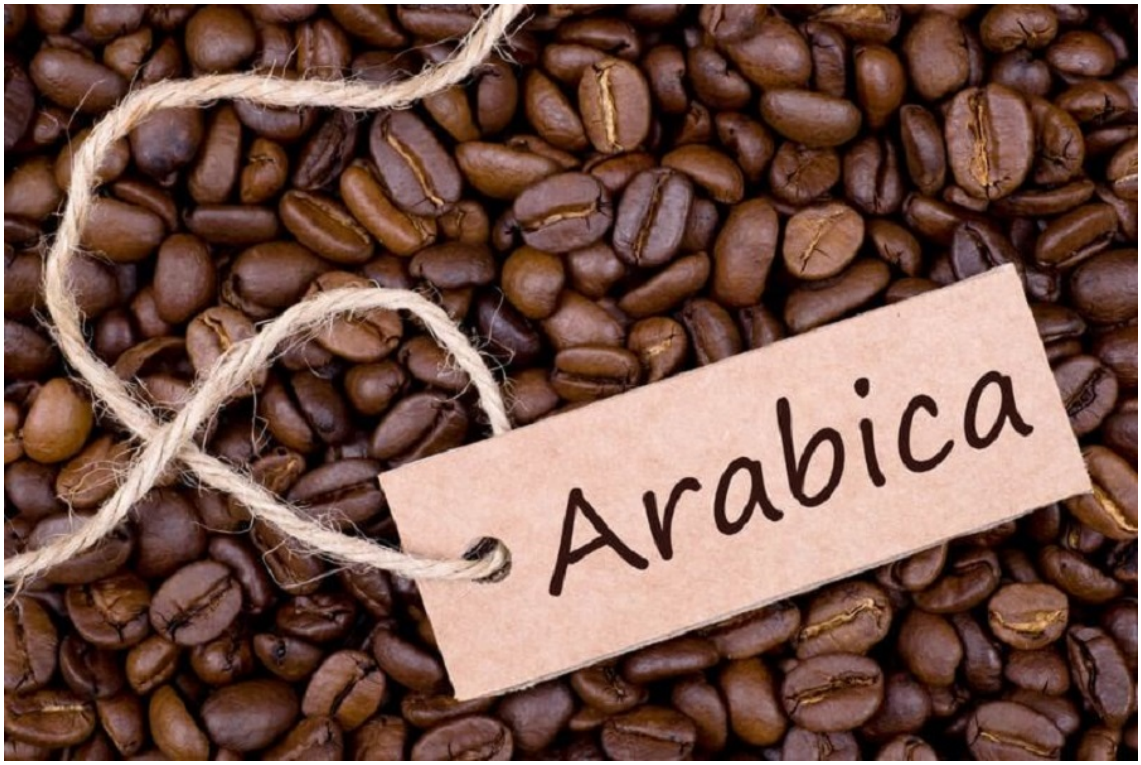
Arabica: Hạt bầu dục, rãnh cong nhẹ; vị chua thanh, hương hoa – trái cây; caffeine thấp (1–2%); giá trị cao hơn.

Robusta: Hạt tròn hơn, rãnh thẳng; vị đắng đậm, hậu ngọt; caffeine cao hơn; phù hợp gu mạnh.

Arabica thường được dùng trong các phương pháp pha thủ công như pour-over, trong khi Robusta phổ biến với cà phê phin truyền thống hoặc phối trộn cho espresso.

Bước ngoặt từ chính sách và thị trường

Một dấu mốc quan trọng đến vào ngày 10/10/2025. Ngày 10/10/2025, Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) đã ban hành Quyết định số 636/QĐ-SHTT, cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lâm Đồng” cho hai dòng cà-phê Arabica và Robusta, gồm cà-phê nhân, cà phê hạt rang và cà-phê bột. Quyết định này tiếp tục khẳng định giá trị và danh tiếng của cà-phê Arabica Lâm Đồng.





Song song đó, nhiều doanh nghiệp và hợp tác xã tại địa phương đã chuyển hướng sang chế biến sâu: Rang xay tại chỗ, lên men tự nhiên, phát triển sản phẩm đặc sản... nhằm gia tăng giá trị thay vì chỉ xuất khẩu thô.

Thị trường thế giới cũng đang tạo "cú hích" đáng kể. Năm 2025, xuất khẩu cà phê Việt Nam đạt kỷ lục 8,6 tỷ USD – tăng hơn 50% so với năm trước. Trong bối cảnh nguồn cung toàn cầu thiếu hụt do biến đổi khí hậu, cùng với các tiêu chuẩn như EUDR (chống phá rừng của EU) ngày càng siết chặt, những vùng

trồng có khả năng truy xuất nguồn gốc rõ ràng như Lâm Đồng trở nên có lợi thế.

Cơ hội định vị lại Arabica Lâm Đồng

Dù diện tích còn khiêm tốn, Arabica Lâm Đồng lại sở hữu nhiều yếu tố "hiếm": Vùng trồng tập trung, điều kiện tự nhiên ổn định, và hệ sinh thái giống đa dạng (Arabica, Robusta, Bourbon, Catimor...).

Trong bối cảnh giá Arabica trên thị trường quốc tế thường cao hơn Robusta từ 1,5–2 lần, thậm chí có thời điểm vượt 6.000 USD/tấn trong giai đoạn 2024–2025, việc đầu tư đúng hướng cho dòng cà phê này có thể mang lại giá trị kinh tế vượt trội.

Quan trọng hơn, Arabica không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp, mà còn là "câu chuyện thương hiệu" – nơi chất lượng, vùng trồng và phương pháp chế biến cùng tạo nên giá trị.

Bà Lê Hoàng Diệp Thảo, CEO TNI King Coffe cho rằng, điểm khác biệt lớn nhất của Lâm Đồng nằm ở hệ sinh thái giống cà-phê đa dạng hiếm có từ Robusta, Arabica đến Catimor, Bourbon, Cherry. Đặc biệt, Arabica Cầu Đất (Đà Lạt), theo bà đánh giá "thuộc nhóm ngon nhất thế giới".

Arabica Lâm Đồng đang đứng trước một "cửa sổ cơ hội" hiếm có: Thị trường thế giới chuyển dịch sang chất lượng và truy xuất nguồn gốc; Chính sách trong nước bắt đầu hỗ trợ định vị thương hiệu; Doanh nghiệp địa phương dần thay đổi tư duy sản xuất.

Tuy nhiên, để thực sự vươn lên, bài toán không chỉ nằm ở mở rộng diện tích, mà còn ở nâng chuẩn chất lượng, đầu tư chế biến sâu và hiểu đúng khẩu vị thị trường.

Trong tương lai gần, nếu đi đúng hướng, Arabica Lâm Đồng hoàn toàn có thể trở thành một mắt xích quan trọng trong chuỗi giá trị cà phê toàn cầu – không chỉ là "có mặt", mà là "có vị thế".

Hoàng Phương