TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Phát triển cà phê đặc sản Việt Nam

15:52 29/06/2023

Giá trị của cà phê đặc sản thường cao hơn nhiều lần so cà phê thương mại. Điều này, thể hiện sự độc nhất và phẩm chất vượt trội của sản phẩm, trong bối cảnh đa dạng các loại hàng hóa trên thị trường cà phê trong nước và quốc tế.



Trong số 580.000 ha cà phê của Tây Nguyên, đã có 50% diện tích đạt các chứng nhận tiêu chuẩn quốc tế

Hương vị riêng của cà phê đặc sản

Cà phê đặc sản (specialty coffee) - thuật ngữ dùng gọi sản phẩm cà phê từ vùng trồng có điều kiện tự nhiên cùng với quy trình chăm sóc, thu hoạch, chế biến đặc biệt, khi thử nếm có hương vị riêng và đạt từ 80 - 100 điểm, theo tiêu chuẩn và quy trình đánh giá của Hiệp hội Cà phê đặc sản thế giới (SCA).

Việt Nam xác định mục tiêu rõ ràng: Làm tập trung cho cà phê Robusta h(còn được gọi là cà phê vối) với vị đắng đặc trưng đặc sản, chứ không phải Arabica (loại cà phê chè).

Điều này, buộc các nhà xuất khẩu phải đầu tư nhiều hơn cho các trang trại liên kết để tạo ra những sản phẩm có giá trị đặc sản, được người tiêu dùng chấp

nhận và lựa chọn.

Đề án phát triển cà phê đặc sản Việt Nam giai đoạn 2021 – 2030 do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt, đang được triển khai tại 8 tỉnh: Điện Biên, Sơn La, Quảng Trị, Kon Tum, Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông và Lâm Đồng - cũng đã khẳng định thêm cho hướng đi này.

Trang trại cà phê đặc sản này, được kiến tạo gồm 3 tầng: Trụ hồ tiêu trồng làm cây chắn gió; cà phê là cây chủ đạo và thảm cỏ. Đây là môi trường lý tưởng để cây cà phê phát triển thuận theo tự nhiên, cho ra hạt cà phê đặc sản. Khi cỏ quá tốt, thay vì nhổ bỏ hay phun thuốc diệt trừ thì chỉ cần cắt ngang bề mặt là có thêm nguồn phân bón hữu cơ cho cây cà phê.

Các doanh nghiệp, các hợp tác xã sản xuất cà phê đã xác định, nông dân là người quyết định chất lượng cho toàn chuỗi giá trị, do đó đã liên kết với nông dân để hoàn thiện các phương pháp và quy trình chế biến cà phê đặc sản. Hiện người nông dân đang sản xuất theo hướng xây dựng cụm cảnh quan cà phê bền vững.

Với phương thức này, hạt cà phê sẽ đáp ứng được các yêu cầu khắt khe về chất lượng để làm nên cà phê đặc sản.

Ngoài thay đổi phương thức sản xuất, cà phê đặc sản còn đòi hỏi người nông dân phải tuân thủ nghiêm ngặt quy trình chế biến. Cà phê phải hái chín trên 90%, ủ lên men tự nhiên...

Đến nay, trong số 580.000 ha cà phê của Tây Nguyên, đã có 50% diện tích đạt các chứng nhận tiêu chuẩn quốc tế.

Đắk Lắk tập trung phát triển cà phê chất lượng cao

Đắk Lắk được xem là thủ phủ cà phê của Việt Nam. Theo lịch sử phát triển, cà phê được người Pháp trồng tại các tỉnh Tây Nguyên từ những năm cuối thế kỷ XVIII đến đầu thế kỷ XX, hàng trăm ha tại các đồn điền như Rossi, Cada, CHPI...

Thời điểm đó, năng suất cà phê chỉ mới đạt khoảng 5 - 6 tạ/ha và phần lớn sản phẩm được xuất khẩu sang Pháp. Hương vị tự nhiên của cà phê Buôn Ma Thuột thơm đặc trưng và đậm đà hơn hẳn cà phê Bờ biển Ngà, được nhiều quốc gia và vùng lãnh thổ ưa chuộng.

Cây cà phê ở Đắk Lắk hiện nay, được trồng chủ yếu ở vùng chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột với diện tích 213.000 ha, lớn nhất cả nước (chiếm hơn 30% diện tích cả nước), năng suất bình quân đạt hơn 27 tạ/ha, sản lượng hàng năm đạt

khoảng 530.000 - 540.000 tấn cà phê nhân.

Cà phê là sản phẩm nông nghiệp chủ lực trong cơ cấu nền kinh tế tỉnh Đắk Lắk, là sản phẩm chiếm tỷ trọng lớn trong tổng sản phẩm xã hội, với giá trị xuất khẩu gần 900 triệu USD/năm, chiếm khoảng 55% kim ngạch xuất khẩu của tỉnh và chiếm 21% kim ngạch xuất khẩu cà phê của cả nước. Ngành cà phê Đắk Lắk tạo việc làm ổn định cho khoảng 500.000 lao động.

Cây cà phê là thế mạnh của ngành kinh tế tỉnh Đắk Lắk. Vì vậy, quan điểm của tỉnh Đắk Lắk là không tăng diện tích trồng cà phê mà tập trung tái canh theo kế hoạch và thực hiện phát triển cà phê bền vững ở cả 3 khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường.

Ngày 5/7, lô container cà phê đặc sản đầu tiên của Việt Nam sẽ được xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản. Theo đó, lô hàng của Công ty TNHH MTV Xuất nhập khẩu 2/9 Đắk Lắk (Simexco Daklak) xuất khẩu cho một khách hàng tại Nhật Bản.

Trước đó, vào năm 2021, doanh nghiệp này cũng đã xuất nguyên container hàng đặc sản sang thị trường châu Âu.



Lô container cà phê đặc sản đầu tiên của Việt Nam sẽ được xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản

Cà phê đặc sản trong lô hàng này, được trồng tại Hợp tác xã Eatan - Krongnang, với độ cao trên 800 m so mặt nước biển. Vùng trồng này, có nhiệt độ giữa ngày và đêm chênh lệch lớn, tạo điều kiện thuận lợi cho cây cà phê phát triển và cho

ra một loại cà phê chất lượng vượt trội.

Sau khi được hái chín bằng tay với tỷ lệ 100%, cà phê được chế biến, sau đó được rửa sạch qua 2 lần nước và sẽ được kiểm soát quá trình lên men nguyên trái với phương pháp chế biến tự nhiên Anaerobic Natural, từ đó tạo ra những hương vị đặc trưng và độc đáo cho cà phê.

Cuối cùng, cà phê sẽ trải qua giai đoạn phơi chậm để loại bỏ độ ẩm và đạt được độ ổn định cần thiết. Để bảo quản hương vị lâu hơn, cà phê sau quá trình chế biến sẽ được bảo quản trong kho mát. Tất cả quá trình trên nhằm tạo ra những hương vị mới và độc đáo cho cà phê đặc sản, đồng thời giữ được chất lượng và hương vị của cà phê trong thời gian dài.

Để cà phê đặc sản Đắk Lắk được biết đến rộng rãi trên thị trường, cả người trồng và doanh nghiệp cần phải quan tâm hơn đến cơ sở vật chất, kỹ thuật cùng với xây dựng chính sách phát triển bài bản để nâng cao toàn diện chất lượng, uy tín của cà phê Việt Nam...

Hà Trần