

GAIA PHOTOBOOK

Tour tham quan

từ vườn đến cốc



Hành trình của hạt cà phê be bé từ đại ngàn Tây Nguyên, Việt Nam cho đến nông nà trong từ cốc cà phê của bạn, dưới đôi tay chăm chút của người nhà Gaia Café



Gaia nghĩa là đất mẹ, và chúng tôi thương cà phê như thương con

Gaia là tên gọi của Mẹ Trái Đất trong thần thoại Hy Lạp – cội nguồn của sự sống, nơi mọi thứ được sinh ra và lặng lẽ lớn lên trong sự chăm sóc kiên nhẫn, dịu dàng. Trong văn hoá người Việt, “mẹ” hiện diện trong từng nhịp lao động thường ngày, qua bàn tay chăm chút, bỉ bền và tận tụy của những con người gắn bó với đất. Hạt cà phê Gaia được sinh ra từ chính tinh thần ấy.

Bám rễ từ đất mẹ, được nâng niu, thu hái và chế biến với sự tận tụy như nuôi dưỡng một đứa trẻ, mỗi hạt cà phê Gaia đều được chăm sóc để trở thành phiên bản tốt nhất chính mình. Không ép buộc, không vội vàng, cũng không áp đặt những chuẩn mực có sẵn lên cà phê Việt. Chúng tôi tin rằng, cũng như con người, cà phê cần thời gian và sự quan tâm đủ đầy để trưởng thành, sâu sắc và trọn vẹn.

Hạt cà phê Gaia là để thấu hiểu tự nhiên, không thúc ép.

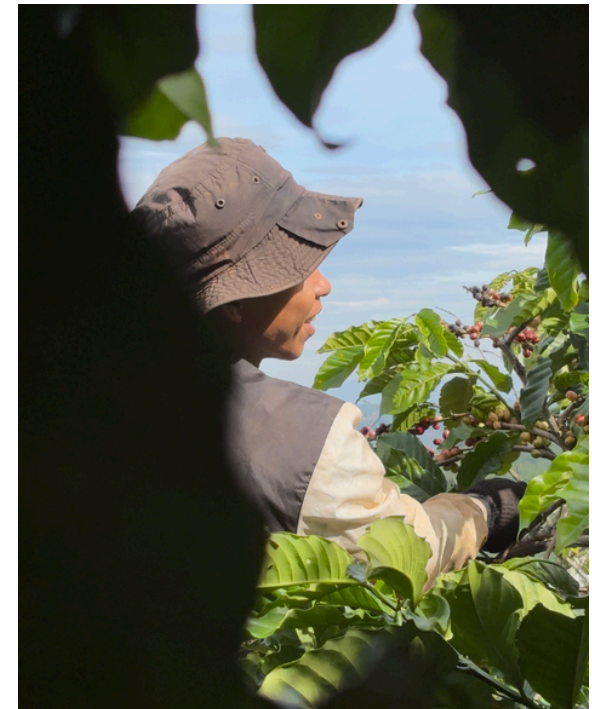
Cầu Đất, Lâm Đồng

Những cây cà phê được trồng trong bóng râm hoặc bán bóng râm tại vùng Cầu Đất, thuộc Tây Nguyên Việt Nam, ở độ cao trên 1.500 mét so với mực nước biển.



Nếu có dịp đến Tây Nguyên, bạn sẽ thấy người nông dân ngoài vườn từ sáng sớm cho đến khi mặt trời khuất sau triền đồi. Có người tuốt cành dứt khoát, cũng có người tỉ mỉ hái từng quả chín đỏ, đúng vào thời điểm ngọt nhất.

Cái kiên nhẫn ấy chính là tiêu chuẩn tại Gaia Café. Chúng tôi tin rằng hương vị tuyệt vời là khi ta dụng tâm: việc lựa chọn nguồn nguyên liệu có ý thức không chỉ nâng tầm mẻ cà phê, mà còn góp phần giúp cộng đồng người trồng cà phê có thu nhập ổn định và một tương lai bền vững hơn.





Công việc thu hoạch đòi hỏi nhiều sức lực, trong khi đó, bà con hái cà phê chỉ được thuê khoảng sáu tháng mỗi năm: ba tháng cho Robusta ở vùng trũng và ba tháng cho Arabica ở những vùng cao hơn.

Gaia đảm bảo trả công họ xứng đáng, với mức thu nhập từ 400.000 - 680.000 VNĐ/ngày, cao hơn mức “ngưỡng nghèo quốc tế”, nhằm hướng tới một mức sống bền vững cho bà con.



Gaia cam kết đảm bảo người nông dân có thu nhập sống công bằng, như một cách giúp họ cải thiện sinh kế và nâng cao chất lượng sống.



Trái cà phê

Gaia có dịp đặt chân đến những vùng đất cà phê Việt Nam màu mỡ như Gia Lai, Đắk Nông, Đắk Lắk và Lâm Đồng. Mỗi vùng đất một giống cà, mỗi hạt cà là một câu chuyện.



Heirloom Arabica Moka

Giống cà phê đặc sản bản địa, sinh trưởng chậm trên vùng cao nguyên đất núi lửa, mang hương vị nổi bật.

- Thổ nhưỡng: đất feralit và cambisol
- Độ cao: 1.500–1.650m so với mực nước biển
- Lượng mưa: 1.600–1.800mm
- Nhiệt độ: 12–22°C
- Xuất xứ: Cầu Đất, thôn Xuân Sơn, xã Xuân Trường, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng, Việt Nam
- Hương vị: gia vị ấm (đinh hương, hồi, quế), tiêu, thoảng vị táo xanh



Robusta TR4

Một giống Robusta thế hệ mới với khả năng kháng gỉ sắt cao, năng suất tốt và hạt chắc.

- Độ cao: 700–850m so với mực nước biển
- Xuất xứ: xã Ea Tân, huyện Krông Năng, Đắk Lắk, Việt Nam
- Hương vị: chocolate, caramel, hậu vị ngọt

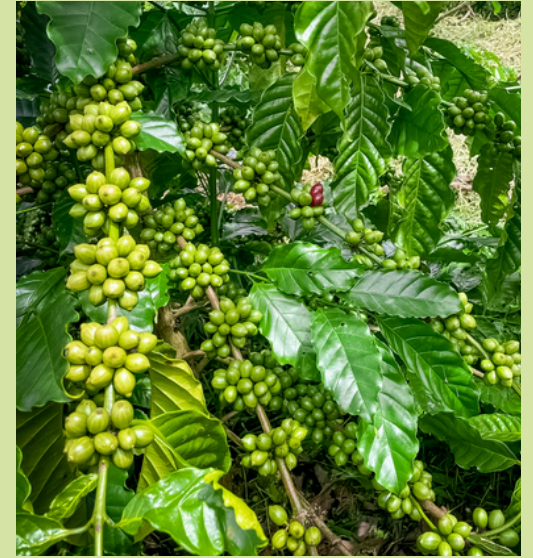
Tháng 2 – Tháng 4

Khởi đầu từ sắc hoa trắng muốt. Hoa cà phê bùng nở theo những cơn mưa đầu mùa, phủ kín nương rẫy bằng lớp cánh mỏng manh, tỏa hương dịu nhẹ như hoa nhài trong làn không khí khô.



Tháng 4 – Tháng 9

Khi hoa rụng là lúc những trái cà phê xanh nhỏ xuất hiện: từ cứng ngắt và nhàn nhạt, chúng lớn lên chậm rãi dưới nắng mưa, tích lũy vị ngọt bên trong. Xanh chuyển vàng, vàng ngả cam, cà phê lặng lẽ chuyển mình theo thời gian.



harvest timeeeee!!! It's harvest timeeeee!!! It's harvest timeeeee!!! It's harvest timeeeee!!! It's harvest timeeeee!!!



Tháng 10 – Tháng 1

Cuối cùng, trái cà phê cũng đã chín đỏ. Lượng đường đạt đến độ hoàn hảo, độ chua trở nên cân bằng, hương thơm bung nở trọn vẹn. Đó là mùa thu hoạch, mùa của sự kiên nhẫn kết tinh thành hương vị.

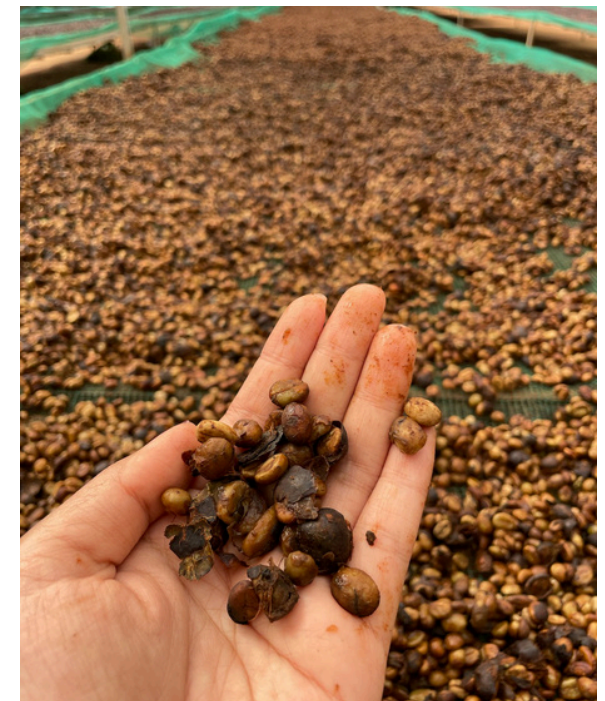
Gaia chọn nguồn cà phê bền vững,
làm việc trực tiếp với các nông hộ
địa phương, ưu tiên những nông
trại áp dụng canh tác tái sinh và
thúc đẩy đa dạng sinh học.

Để đạt chất lượng cà phê đặc sản, Gaia chỉ chọn những trái chín đủ độ ngọt, vì trái chưa chín có hàm lượng đường thấp nên khi phơi và rang sẽ không thể phát triển trọn vẹn hương vị.

Sau khi thu hoạch, trái cà phê cần chế biến trong vòng 24 giờ. Nếu không, chúng sẽ bước vào giai đoạn lên men quá độ, ảnh hưởng tiêu cực đến hương vị trong tách cà phê.

Phương pháp chế biến Honey

Sau thu hoạch, trái cà phê được đưa về khu sơ chế của Gaia, nơi chúng tôi chủ yếu áp dụng phương pháp bán ướt (Honey). Đây là sự kết hợp giữa sơ chế ướt và sơ chế khô, giúp làm nổi bật hương vị nguyên bản, với hậu vị ngọt và độ dày rõ rệt.



QUY TRÌNH SƠ CHẾ

Qua góc nhìn của anh Quý & anh Toả

Ở vùng nguyên liệu, nếu nói đến câu chuyện sau thu hoạch, thì anh Quý và anh Toả, những người nhà Gaia, hiểu rõ hơn ai hết.

Anh Quý (Lê Trọng Quý) quê ở Long An, lớn lên trong một gia đình làm nông, nay trở thành trụ cột tại trạm sơ chế của Gaia. Mùa thu hoạch, đôi tay anh gần như không ngơi nghỉ.

Khi hàng chục tấn trái cà phê đổ về trạm là lúc công việc của anh bắt đầu. Cà phê được tách, lọc: vớt bỏ trái xanh, trái giập, cành lá,...; chỉ giữ lại phần đạt chuẩn cho các bước tiếp theo.

Trước đây, công đoạn này chủ yếu làm bằng tay. Giờ đã có hệ thống rửa và bể nổi hỗ trợ tách lọc trái lỗi. Máy nhanh, nhưng anh Quý vẫn chẳng ngơi tay.

Với phương pháp honey, trái cà phê được ủ 12-24 giờ cho mềm lớp thịt, rồi đưa qua máy tách vỏ. Lớp vỏ được loại bỏ nhưng vẫn giữ lại một phần lớp nhầy. “Đây chính là thứ tạo nên vị ngọt”, anh Quý chia sẻ.

Anh Toả (Ngô Bá Toả) trả lời “Đơn giản như đang giỡn” khi được hỏi có vất vả không. Nhưng nhìn anh sáng sớm trải đều cà phê trên giàn giữa cái nắng hanh khô, rồi cúi gom lại khi đêm về, câu nói “đang giỡn” ấy như để dụ đi chính mình.

Ban ngày, hơi nóng toả ra khắp nhà kính. Ban đêm, cái lạnh của Đà Lạt len vào. Nhưng họ vẫn ở lại cùng Gaia.



Đây là anh Quý



Đây là anh Toả



Rang Thủ Công

Hạt cà phê nhân xanh được đưa về Xưởng Rang Gaia Café. Tại đây, chúng tôi lựa chọn profile rang phù hợp với từng loại cà phê, nhằm giữ trọn những hương vị tự nhiên làm nên bản sắc cà phê Việt.



Mỗi mẻ được rang thủ công với quy mô linh hoạt tại TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.



Toàn bộ quá trình rang được theo dõi và kiểm soát bằng hệ thống máy tính, giúp chúng tôi điều chỉnh chính xác nhiệt độ hạt từng mẻ. Ngày rang được in trực tiếp trên bao bì sản phẩm.



Đây là
Tuấn Anh



QUY TRÌNH RANG CÀ PHÊ

Qua góc nhìn của Tuấn Anh

Để hiểu hơn về rang, Nguyễn Huỳnh Tuấn Anh, một người nhà khác của Gaia, sẽ đưa bạn trải nghiệm công việc của thợ rang cà.

Ban đầu, Tuấn Anh là một barista yêu cà phê đặc sản, và giờ là người trực tiếp rang nên những mẻ cà phê đó. Với Tuấn Anh, rang là lúc cà phê cất lên “tiếng nói” riêng.

Một ngày của anh không chỉ có rang. Trước đó là kiểm tra hạt, loại bỏ hạt sâu, hạt đen, hạt vỡ. “Chỉ cần lọt hạt lỗi, cả mẻ rang sẽ bị ảnh hưởng,” anh chia sẻ.

Khi vào máy rang, mọi thứ được theo dõi bằng hệ thống số. Nhiệt độ và đường cong rang được kiểm soát theo thời gian thực để đảm bảo độ chính xác.

Nhưng ngoài dữ liệu, anh còn lắng nghe tiếng “cà nổ”, quan sát màu hạt và tin vào cảm quan của mình. Mỗi profile rang đều được lưu lại để giữ sự ổn định và có thể truy xuất.

Đóng gói & vận chuyển Giao năm châu, dù bạn ở đâu



Nguồn cà phê chất lượng cao tại các vùng trồng Lâm Đồng, nay đã được xuất khẩu đến Singapore, Mỹ, Anh, Thái Lan, Pháp, Hà Lan và nhiều quốc gia khác.

#LikeABosch



GAIA CAFE
Awake The Senses

Tham gia hành trình cà phê bền vững cùng Gaia

