



## CHƯƠNG TRÌNH TOUR TRẢI NGHIỆM NÔNG NGHIỆP **TOUR CÀ PHÊ**

1 NGÀY

*Tham gia tour trải nghiệm nông nghiệp – Tour cà phê, Quý khách sẽ có cơ hội hiểu biết về lịch sử cây cà phê thế giới và được du nhập vào Việt Nam như thế nào, trải nghiệm toàn bộ quá trình từ chọn giống, ươm mầm, ghép cây để có được một cây cà phê con đạt tiêu chuẩn. Tìm hiểu quy trình trồng và chăm sóc đến lúc thu hoạch và chế biến ra thành phẩm cà phê bột. Thường thức và tìm hiểu về văn hóa uống cà phê của các nước trên thế giới và tại Việt Nam.*



*Coffee nursery farm*

Sáng, 08:30, đón khách tại điểm hẹn ở Buôn Ma Thuột, khởi hành thăm **Viện Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)** hay còn gọi là **Viện Ea Kmat**. Tại đây, Quý khách sẽ được các kỹ sư giới thiệu các **thông tin cơ bản của Viện, lịch sử nguồn gốc của cây cà phê và các loại cà phê phổ biến, giá trị dinh dưỡng, giá trị kinh tế, giá trị văn hóa** của cây cà phê.

Đoàn di chuyển sang **khu vực vườn ươm**, xem và tìm hiểu **quy trình làm đất, chọn hạt giống, ươm mầm, kỹ thuật ghép** để tạo nên cây cà phê con có chất lượng.

Tiếp tục di chuyển qua **khu vực vườn cây cà phê với đa dòng** với diện tích 100 ha. Tìm hiểu về quy trình canh tác cây cà phê theo chu kỳ là 1 năm gồm: **tưới nước, bón phân, cắt cành**,... cho đến lúc **thu hoạch**. Tìm hiểu thêm về kỹ thuật canh tác **trồng thuần cây cà phê** và canh tác **trồng xen với các loại cây khác**. Quý khách sẽ được **trải nghiệm làm nông dân** tùy theo từng thời điểm đến tham quan:

- Tháng 01-04: **Cắt cành, tưới nước, bón phân**
- Tháng 05-09: **Làm cỏ, bón phân, bê chôi vượt**
- Tháng 10-12: **Thu hoạch cà phê và xem kỹ thuật chế biến ướt**



*Coffee beans*

Trở về văn phòng của Viện, **thử nếm và thưởng thức sản phẩm E Coffee** một sản phẩm được tạo nên từ quá trình nghiên cứu, trồng, chăm sóc và chế biến ra thành phẩm của Viện.

Tiếp tục di tham quan **KDL Ko Tam**. Ăn trưa nhà hàng trong khu Du lịch.

**Chiều**, thăm **nhà máy sản xuất cà phê nguyên liệu Dakman**, tìm hiểu về quy trình sản xuất và quản lý chất lượng cà phê hạt nguyên liệu của nhà máy. Từ khâu **chọn và phân loại hạt cà phê, đánh bóng, sấy khô, đóng bao**.



Tiếp tục thăm quan *cơ sở sản xuất cà phê chồn Kiên Cường*, tìm hiểu quy trình nuôi chồn để sản xuất loại cà phê có hương vị đặc biệt và làm tăng thêm giá trị kinh tế cho sản phẩm cà phê.



Gong show

Tham quan *showroom của cà phê An Thái*, nghe giới thiệu về *văn hóa thưởng thức cà phê*, xem các loại *dụng cụ pha chế* và *kỹ thuật pha chế cà phê* từ truyền thống đến hiện đại của các nước trên thế giới, thưởng thức cà phê được pha chế bằng một số kỹ thuật tiêu biểu.

Điểm cuối của chương trình là tham quan và thưởng thức chương trình *Không gian văn hóa Cồng chiêng Tây Nguyên*, đã được UNESCO công nhận là *Kiệt tác truyền khẩu phi vật thể nhân loại* năm 2005, tại buôn Ako Dhong. Quý khách sẽ được *giao lưu với các chàng trai cô gái Tây Nguyên, uống rượu Cần, thưởng thức âm nhạc Cồng chiêng*. Trở về điểm đón ban đầu. Kết thúc chuyến trải nghiệm đầy thú vị.

## TOUR BAO GỒM:

- Hướng dẫn viên chuyên nghiệp, kinh nghiệm, nhiệt tình theo chương trình
- Xe vận chuyển đời mới, máy lạnh, tài xế nhiệt tình, kinh nghiệm
- Ăn chính: 1 bữa trưa cơm Việt Nam + đặc sản Tây Nguyên tại KDL Kotam
- Phí tham quan và giấy phép theo chương trình
- Nước uống + khăn ướt trên xe (1 chai 500ml+1 khăn/1 khách)
- Giao lưu Văn hóa Cồng chiêng Tây Nguyên, uống rượu Cần
- Bảo hiểm du lịch theo quy định

## TOUR KHÔNG BAO GỒM:

- Khách sạn
- Ăn tối
- Các chi phí cá nhân khác
- Bồi dưỡng cho lái xe, HDV (tùy thích)

## NOTES :

- *Chương trình có thể thay đổi trật tự tham quan do yếu tố thời tiết, v.v.. nhưng vẫn đảm bảo đầy đủ các điểm tham quan có trong chương trình.*
- *Để có thêm thông tin vui lòng liên hệ với Văn phòng Công ty*
- *Chi tiết vui lòng tham khảo tại [www.vietnamhighlandtravel.com](http://www.vietnamhighlandtravel.com)*