

THÔNG CÁO BÁO CHÍ

Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2026 – Vietnam Amazing Cup 2026 Nâng tầm giá trị cà phê Việt trên bản đồ thế giới



Đắk Lắk, tháng 4 năm 2026 – Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2026 – Vietnam Amazing Cup 2026 do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật tổ chức, dưới sự chỉ đạo của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk, đang bước vào giai đoạn đánh giá chuyên môn quan trọng, tiến tới vòng chung kết và lễ công bố kết quả.

Được tổ chức lần thứ 8 (2019–2026), cuộc thi tiếp tục khẳng định vai trò là nền tảng uy tín trong việc phát hiện, đánh giá và quảng bá cà phê đặc sản Việt Nam theo chuẩn quốc tế. Trong bối cảnh ngành cà phê Việt Nam đang chuyển dịch mạnh mẽ sang phân khúc chất lượng cao và phát triển bền vững, Vietnam Amazing Cup được xem là một “thước đo tiêu chuẩn” quan trọng, góp phần định hướng thị trường và nâng cao giá trị ngành.

➤ Quy mô tham gia ấn tượng

Năm 2026, cuộc thi ghi nhận **82 đơn vị đăng ký** với **185 mẫu cà phê**, gồm 63 mẫu Arabica và 122 mẫu Robusta, tương ứng tổng sản lượng đăng ký lên tới **348 tấn** (Arabica 86 tấn, Robusta 262 tấn). Đáng chú ý, lô hàng dự thi lớn nhất đạt **50 tấn đối với Robusta** và **10 tấn đối với Arabica**, cho thấy sự tham gia nghiêm túc và quy mô ngày càng lớn từ các doanh nghiệp và nhà sản xuất.

Kết thúc giai đoạn nhận mẫu dự thi, cuộc thi ghi nhận **81 đơn vị** với **182 mẫu hợp lệ**. Các mẫu dự thi sẽ được đánh giá lỗi vật lý – bước sàng lọc quan trọng đối với cà phê nhân xanh – làm cơ sở để tiếp tục bước vào các vòng đánh giá chất lượng thử nếm (Cupping) vòng Sơ kết và Chung kết.

➤ Sự lan tỏa của cà phê đặc sản trên nhiều vùng nguyên liệu

Các mẫu dự thi năm nay đến từ nhiều vùng nguyên liệu trọng điểm như Đắk Lắk, Lâm Đồng, Gia Lai, Sơn La, Quảng Trị, Quảng Ngãi và đặc biệt là Đồng Nai – địa phương lần đầu tiên tham dự cuộc thi.

Sự góp mặt của các vùng trồng trên khắp cả nước cho thấy cà phê đặc sản Việt Nam đang có xu hướng phát triển mạnh mẽ và lan tỏa rộng, từng bước vượt ra ngoài các khu vực sản xuất truyền thống để hình thành những vùng nguyên liệu mới giàu tiềm năng.

➤ Quy trình đánh giá theo chuẩn quốc tế

Cuộc thi được tổ chức dựa trên các nguyên tắc **khách quan – minh bạch – công bằng – trung thực**, tuân thủ các chuẩn mực quốc tế của Specialty Coffee Association (SCA) và Coffee Quality Institute (CQI).

Toàn bộ quy trình từ rang mẫu, mã hóa, thử nếm đến tổng hợp kết quả đều được kiểm soát chặt chẽ, ứng dụng hệ thống phần mềm quản lý dữ liệu nhằm đảm bảo tính chính xác và độc lập, dưới sự giám sát của Ban Kỹ thuật.

➤ **Hội đồng chuyên gia quốc tế tham gia đánh giá**

Cuộc thi năm nay quy tụ **19 chuyên gia cà phê**, trong đó có **12 chuyên gia trong nước** và **7 chuyên gia quốc tế** đến từ các thị trường như Singapore, Malaysia, Philippines, Trung Quốc và Đài Loan.

Sự tham gia của hội đồng chuyên gia đa quốc gia không chỉ góp phần đảm bảo tính khách quan, minh bạch trong quá trình đánh giá mà còn mang đến góc nhìn đa chiều theo tiêu chuẩn quốc tế, qua đó nâng cao uy tín và giá trị của cuộc thi trên thị trường cà phê toàn cầu.

➤ **Lịch trình các hoạt động chính**

Đánh giá lỗi vật lý: 8 – 11/4/2026

Rang mẫu dự thi: 13 – 18/4/2026

Vòng sơ kết (cupping): 19 – 23/4/2026

Vòng chung kết: 24 – 25/4/2026

Khách sạn Biệt Điện, 01 Ngõ
Quyền, P. Buon Ma Thuột, Đắk
Lắk

• **Trải nghiệm Top 10 Arabica & Robusta:**

08:00 – 11:00 (nhà rang & trader)

Ngày 26/4/2026 tại Khách sạn Elephants
– 142 Phan Chu Trinh, P. Buon Ma

13:00 – 15:00 (đơn vị dự thi)

Thuột, Đắk Lắk

• **Lễ công bố kết quả và trao giải:** 16:00 – 19:00, ngày 26/4/2026 tại Khách sạn Elephants – 142 Phan Chu Trinh, P. Buon Ma Thuột, Đắk Lắk.

➤ **Cơ cấu giải thưởng**

Giải Nhất Arabica Giải Nhất Robusta	- Cúp lưu niệm cuộc thi Vietnam Amazing Cup - Giấy khen của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk - Máy rang mẫu cà phê OPP trị giá 32 triệu đồng
Giải Nhì Arabica Giải Nhì Robusta	- Cúp lưu niệm cuộc thi Vietnam Amazing Cup - Máy xay cà phê HP1- TTM trị giá 28 triệu đồng.
Giải Ba Arabica Giải Ba Robusta	- Cúp lưu niệm cuộc thi Vietnam Amazing Cup - Bộ sản phẩm gồm: bộ sàng cà phê, bộ dụng cụ pha thử (cupping) và khóa học Sensory Level 1 theo tiêu chuẩn Specialty Coffee Association, tổng trị giá 10 triệu đồng.
Yêu Thích nhất Arabica Yêu thích nhất Robusta	- Cúp lưu niệm cuộc thi Vietnam Amazing Cup

➤ Mục tiêu hướng tới phát triển bền vững

Cuộc thi hướng đến các mục tiêu trọng tâm:

- Phát hiện, tôn vinh và quảng bá các lô cà phê đặc sản chất lượng cao nhất của Việt Nam
- Thúc đẩy nông dân, hợp tác xã và doanh nghiệp nâng cấp quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn quốc tế
- Kết nối trực tiếp giữa người sản xuất, nhà rang xay và thị trường trong – ngoài nước
- Góp phần xây dựng thương hiệu quốc gia cho cà phê Việt Nam và nâng cao năng lực cạnh tranh toàn cầu

➤ Đơn vị tài trợ và Đồng hành cùng cuộc thi

❖ Tài trợ đặc biệt:

- Công ty TNHH MTV XNK 2-9 Đắk Lắk (Simexco Daklak)
- Công ty Cổ phần Xuất nhập khẩu Cà phê Ea Pôk
- Công ty cổ phần TKY Essentials (Active Life Global)

❖ Tài trợ chính:

- Công ty Cổ phần Đầu tư và Phát triển An Thái
- Công ty TNHH Tech TTM – Máy Cà phê TTM

❖ Đồng tài trợ:

- Công ty Cổ phần Cơ khí Vina Nha Trang
- Công ty TNHH Quốc Lộc – Đà Lạt Tự Nhiên
- Công ty Cổ phần Dịch vụ Cà phê Cao Nguyên (Highlands Coffee)
- Công ty TNHH Hồ Phương
- Công ty TNHH Công nghệ Digi
- Công ty TNHH Công nghiệp OPP

❖ Tài trợ khác:

- Công ty TNHH May
- Công ty TNHH Thương mại Phúc Minh
- Công ty TNHH Một Thành Viên Cà phê 15
- Công ty Cổ phần Tavina
- Công ty TNHH Cà phê +84
- Stone Village Lab
- Công ty TNHH Connors Estate
- Công ty Cổ phần Sản xuất – Thương mại – Dịch vụ LBN

❖ **Thông tin liên:** Đơn vị tổ chức: Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột

- Địa chỉ: 256 Phan Chu Trinh – P. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk
- Điện thoại: 02623 788 822
- Email: hhcaphebmt@gmail.com
- Website hiệp hội: www.bmtca.vn
- Website cuộc thi: www.vietnamamazingcup.com
- Người phụ trách: Nguyễn Thị Thủy Triều - Chức vụ: Chánh Văn phòng
- Điện thoại: 083 7878 550