FERMENTA VITA

KAUTHARA

NHÀ THƯỞNG VỊ / NHA TRANG

HÀNH TRÌNH MEN



TỪ SỰ SỐNG ĐẾN NGHỆ THUẬT SỐNG

Đất trời nuôi nguyên liệu. Con người nuôi hương vị.
Cuộc gặp nuôi những điều tốt đẹp.

LỜI MỜI

Một ngụm nhỏ.
Một cuộc gặp sâu.

Mời bạn ngồi xuống, để đôi chân nghỉ sau những con đường vừa đi qua. Nhìn màu nước, đón một làn hương, rồi nhấp một ngụm nhỏ.

Trong chiếc ly trước mặt có đất trời, một mùa chăm sóc, bàn tay chế biến và thời gian chuyển hoá. Khi ta chậm lại, những điều ấy dần trở nên rõ ràng.

Bạn có thể nhớ một khu vườn tuổi thơ, một bữa cơm nhà, hoặc gặp một cảm giác hoàn toàn mới. Xin cứ bắt đầu từ điều mình cảm nhận.

Từ một hương vị,
mở đầu một cuộc gặp.

01 / CHẠM NGUỒN

Trong trái quả có một miền sống.

Trước khi đến bàn thưởng vị, trái xoài từng đón nắng trên cây, chanh dây từng đi qua những đợt mưa, lá trà từng mở ra trên cành non.

Mỗi nguyên liệu mang theo nguồn nước, sức đất, công chăm sóc và sinh kế của người trồng. Một mùa quả chỉ thật sự có ý nghĩa khi công sức ấy được trân trọng.

KAUTHARA tìm cách tiếp nối giá trị của nông sản bằng tri thức chế biến và câu chuyện vùng đất, để người thưởng thức hiểu hơn về nơi hương vị bắt đầu.

Thưởng một ngụm nhỏ,
nhớ công sức một mùa.

02 / GẶP MEN

Chăm sóc sự đổi thay.

Trong điều kiện phù hợp và được kiểm soát, vi sinh vật chuyển hoá nguyên liệu, góp phần tạo nên những đặc tính mới. Người làm men cần hiểu biết, quan sát và kiên nhẫn.

Với Tropical Ferments, xoài, chanh dây và sầu riêng mở ra ba lối gặp gỡ nông sản nhiệt đới. Mời bạn tìm dấu vết của trái quả ban đầu và cảm nhận điều đã đổi khác.

Từ quá trình ấy, KAUTHARA tìm thấy một triết lý đời sống: những khả năng tiềm ẩn có thể được đánh thức nhờ điều kiện phù hợp, thời gian và sự chăm nom.

Men chuyển hoá nguyên liệu.
Sự chú tâm làm sâu cuộc gặp.

03 / GIAO HOÀ

Khác biệt
làm nên phong phú.

Signature Tea đưa trà và trái cây nhiệt đới vào một cuộc gặp: chanh dây với trà phổ nhĩ, xoài với trà đen, sầu riêng với hồng trà.

Mời bạn thử riêng một ngụm, thưởng một miếng nhâm nhi phù hợp, rồi trở lại với hương vị vừa uống. Điều gì trở nên rõ hơn? Điều gì dịu lại?

Với khách lựa chọn No.01, một phần thưởng nhỏ mở thêm khoảng lắng để chú tâm vào hương và dư vị. Bạn có thể dừng ở mẫu mình yêu thích, theo nhịp độ thoải mái của riêng mình.

Thưởng men chậm.
Chuyện trò lâu.

04 / GIỮ NGUỒN

Để mùa sau vẫn còn quả ngọt.

Hiểu một hương vị cũng là nghĩ đến điều còn lại sau khi thưởng thức: nguyên liệu có bị bỏ phí, nước được dùng ra sao, bao bì sẽ đi đâu?

Định hướng kinh tế xanh và tuần hoàn của KAUTHARA bắt đầu từ những việc cụ thể: giảm thất thoát, dùng tài nguyên hiệu quả và tìm cách sử dụng phù hợp cho phần nguyên liệu còn lại, với yêu cầu an toàn.

Đó là công việc cần thực hiện và kiểm chứng từng bước. Tại bàn thưởng vị, ta có thể bắt đầu bằng việc chọn vừa đủ, trân trọng thức ăn và gìn giữ những vật dụng còn dùng được.

Giá trị hôm nay cần đi cùng nguồn sống của ngày mai.

05 / TIẾP NỐI

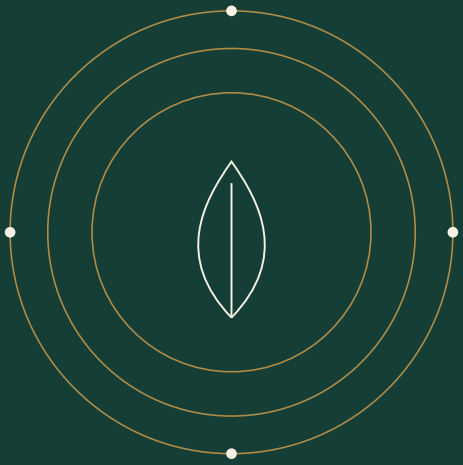
Mang theo một cách nhìn.

Giữa vườn cây và chiếc ly là nhiều bàn tay: người trồng, người chế biến, người thợ và người phục vụ. KAUTHARA mong giá trị được chia sẻ xứng đáng với những người góp sức.

Những chiếc khay, bình gốm, nét khảm và bức tranh quanh bạn tiếp tục câu chuyện về lao động và ký ức văn hoá. Di sản có thêm đời sống khi được hiểu, trân trọng và sáng tạo có trách nhiệm.

Trước khi rời bàn, mời bạn trở lại với hương vị muốn nhớ. Có thể bạn mang về một món quà; cũng có thể là lòng biết ơn sâu hơn với một mùa quả và thời gian đã dành cho nhau.

Biết ơn quá khứ. Trân trọng hiện tại.
Có trách nhiệm với tương lai.



MỜI BẠN THƯỞNG VỊ

Nhìn màu. Đón hương. Nhấp chậm.
Lắng nghe dư vị. Chia sẻ điều mình cảm nhận.

KAUTHARA TASTING HOUSE

9 Hoàng Diệu, Nha Trang

kauthara.net

Biên soạn từ The Spirits of Kauthara 2.0, tài liệu Thử vị và menu KAUTHARA đã sửa. Ảnh thực do KAUTHARA cung cấp. Nội dung về kinh tế xanh và tuần hoàn thể hiện định hướng thực hành.