



Vein ja Aasia toidud

Tavaliselt on kindla peale minek, kui järgida veini ja toidu ühendamisel rusikareeglit: kohalik toit, kohalik vein. Idamaiste toitude suhtes ei pea aga kohaliku veini ühendamine toiduga paika, kuna kohalikke veine põhimõtteliselt ei olegi. Veini valiku muudab veelgi keerulisemaks idamaiste toitude tugev vürtsikus.

Veinisõbral tasuks mõningaid kombinatsioone siiski proovida, kuigi kindlad kaaslased idamaiste toitude kõrvale on vesi ja õlu. Proovimist väärt on Rieslingid, Viognierid ja väga hästi vürtsse taluvad Gewürztraminerid. Paljude idamaiste toitude puhul toimib valgetest veinidest hästi ka lilleline ja pehme [Trimbach Riesling Reserve](#).

Punast veini idamaiste toitude kõrvale üldiselt ei soovitata, kuid kui soov selleks siiski on, tuleks serveerida veini jahutatult, sest nii sobib see vürtsika ja magusavõitu toidu kõrvale paremini.

Hiina toidud

Hiina toidud on üldiselt magusapoolsed. Selliseid maitseaineid nagu sojat, ingveri ja kardemoni, st nende eksootilisi maitseid täiendavad veinid, mis sisaldavad ka ise magusust või eksootiliste puuviljade aroome. Proovi magushapu sealiha ja teiste Hiina lemmikroogadega näiteks poolkuiva Rieslingit [Kendermanns Organically Grown](#).

India toidud

India toidud on enamasti tugevalt maitsestatud, kuid mitte väga vürtsised. Maitsete pehmendamiseks kasutatakse sageli jogurtit. Indias serveeritakse toidu kõrvale enamasti vett, kuid lääneriikides pakutakse India roogade kõrvale pigem õlut. Valge veini sõbral tasuks valida puuviljane ja poolkuiv vein, nt [Brown Brothers Dry Muscat](#).