

**VINO Y SIRTUINAS.** La familia enzimática de las sirtuínas incluye la SIR 2.1, una enzima que regula la longevidad en el gusano *C. elegans*, o la SIRT1, una enzima humana que favorece la supervivencia celular al regular el gen supresor p53. Varias moléculas naturales que favorecen la actividad de las sirtuínas. Entre ellas, la más eficaz es el resveratrol, el polifenol presente en los vinos tintos, lo que sugiere nuevas líneas de investigación muy interesantes sobre la relación entre estas moléculas activadoras y el logro de una mayor longevidad.