

Savanya Géza mórahalmi születésű. Korán, 14 éves korában elkerül a szülői házból, és Budafokon a Borászati Technikumban szerez tudást és mesterséget, elsajátítja a likörgyártó szakmát. Innen a Szegedi Élelmiszeripari Főiskolára megy továbbtanulni, ahol élelmiszeripari üzemmérnökként diplomázik.

Műszakvezetőként helyezkedik el a Szőregi Szeszüzemben, később a Tolna Megyei Szesz- és Üdítőital-ipari Vállalat szeszüzem-vezetője, majd a Pannónia Sörgyár Szekszárdi Üzemének műszaki vezetője lesz.

Saját vállalkozását - Sióagárd Leányvárbán - 1986 óta sikeresen vezeti, családjá segítségével. A növekvő igényekhez igazodva, 1993-ban megvásárolja a Szekszárd Decsi-Szőlőhegyen található pálinkafőzdét is, így a bérfőzés párhuzamosan folyik a két üzemben. 2005-ben elindítja a kereskedelmi pálinkafőzést. Piacra lép első, és azóta is gyártott 8 tételből álló Sióagárdi pálinkacsaládjával, amit később még 19 féle pálinka és likőr követ. 2013-ban létesül harmadik pálinkafőzdéje, mely az akkori legmodernebb technológiával felszerelt, és amiben a bérfőzés mellett új helyet kap a kereskedelmi főzés is. Pálinkáit az évek során egyre több szakmai díjjal ismerik el.

Pályája kezdete óta több országos szakmai szervezet munkájában is tevékenyen részt vesz. Tagja a Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesületnek, valamint a Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács tagjaként is elévülhetetlen érdemei vannak. Alapító tagja a Magyar Pálinka Lovagrendnek. Ügyvezetője, majd később alelnöke a Gyümölcspálinka-főzők Egyesületei Országos Szövetségének, majd beválasztják a 2009-ben alakuló Pálinka Nemzeti Tanács tagjai közé.

Szakmai tapasztalata, megbízhatósága és kitartása tette őt szakmája elismert személyiségévé.

Szívügye a pálinka és a szakma szeretete, célja a pálinka népszerűsítése és kulturált fogyasztásának elterjesztése, a fejlődés, a tanítás, a megújulás, a kiváló minőség garantálása.